

## Instructions de sécurité

- Ne jamais forcer pour exécuter les opérations décrites!
- Respecter les consignes de sécurité figurant sur l'emballage de la cartouche!
- Protéger les cartouches du rayonnement solaire et d'une chaleur supérieure à 50 °C.
- Ranger l'appareil et les cartouches hors de portée des enfants!
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est rempli!
- Utiliser l'appareil exclusivement pour les emplois prévus par la présente notice d'utilisation!
- Ne combiner des têtes et des bouteilles que du même type d'appareil!
- Ne jamais combiner d'autres marques avec des composants iSi Creative Whip!
- Ne jamais visser la tête en biais!
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!
- Ne jamais dévisser la tête d'un appareil sous pression!
- Ne jamais se servir du levier comme poignée!
- Ne jamais réchauffer l'appareil iSi Creative Whip!
- Ne jamais conserver l'appareil au compartiment congélateur ou au congélateur!
- L'appareil est un contenant sous pression! S'il tombe au sol ou s'il est endommagé, il représente une source de danger potentielle et ne doit plus être réutilisé! Faire contrôler l'appareil par le service après-vente iSi.
- Ne démonter l'appareil iSi Creative Whip que conformément au point « Nettoyage minutieux », page 7.
- Vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection!
- Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Creative Whip. Dans le cas contraire, perte des droits à garantie et application de la clause de non-responsabilité!
- Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation!

## iSi Creative Whip

**En vous décidant pour l'iSi Creative Whip, vous avez choisi un produit iSi innovant et de qualité pour votre cuisine:**

Il vous permettra de préparer en quelques secondes de légères crèmes Chantilly, éventuellement aromatisées avec du sirop, mais également de délicieux desserts, des crèmes, des mousses piquantes et des sauces froides ou des espumas.



**ATTENTION** L'appareil iSi Creative Whip n'est pas adapté aux préparations chaudes!



**ATTENTION** N'utilisez que les cartouches crème Chantilly iSi d'origine, reconnaissables au logo rouge iSi.

## Caractéristiques du produit

- Adapté pour des préparations froides
- Bouteille en acier inoxydable avec surface polie
- Contenance maximale 0,25 ou 0,5 litre
- Tête en aluminium avec piston amovible pour un nettoyage plus facile
- Levier avec système anti-gouttes
- Joint de tête avec bague intérieure pour une sortie plus facile
- Douilles de garniture avec pas de vis métallique
- Porte-cartouche en design chrome
- Brosse de nettoyage ergonomique
- Non adapté pour le lave-vaisselle

## Liste des composants



Désignation	Matériau
Bouteille en acier inoxydable	Acier inox
Tête	Aluminium anodisé, acier inox, silicone, polyoxyméthylène (POM)
Joint de tête	Élastomère thermoplastique (TPE)
Douille de garniture	Polypropylène (PP), aluminium
Porte-cartouche	Zamac chromé
Piston de distribution	Acier inox, polyoxyméthylène (POM), caoutchouc nitrile (NBR)

## Pièces de rechange

Désignation	Numéro d'article
Porte-cartouche	2204001
Piston de distribution	2205001
Joint de tête	2234001
Brosse de nettoyage	2236001
Douille de garniture « Standard »	2245001
Douille de garniture « Tulipe »	2206001
Capuchon	2002001

## Notice d'utilisation

**REMARQUE:** Avant la première utilisation, démonter tous les composants de l'appareil. Retirer la sécurité de transport du pas de vis du piston. Effectuer un nettoyage minutieux tel que décrit sous « Nettoyage minutieux », page 7.

### OPÉRATIONS PRÉPARATOIRES

1. Vérifier si le joint de tête est bien en place dans la tête.
2. Placer le piston de distribution dans la tête.
3. Visser la douille de garniture choisie sur le piston de distribution, sans forcer, jusqu'à butée.

### REPLISSAGE

4. Remplir la bouteille inox avec la préparation.

**REMARQUE:** La contenance maximale est de 0,25 ou 0,5 litre. Respecter la marque extérieure de niveau de remplissage et l'identification figurant sur le fond de la bouteille. Ne pas dépasser cette contenance! L'espace restant est nécessaire pour obtenir un résultat optimal avec la crème. Utiliser un verre gradué.

Afin d'éviter la constitution de grumeaux, mélanger poudres et sucre avec un peu de liquide avant de procéder au remplissage. Réduire en purée et passer au tamis fin les ingrédients solides tels que fruits, légumes, épices, etc.

### MISE EN SERVICE

5. Visser la tête fermement et bien droite sur le corps de bouteille inox.



**ATTENTION** Ne jamais visser la tête en biais!

6. Introduire la cartouche crème Chantilly iSi d'origine dans le porte-cartouche.

**REMARQUE:** Ne jamais visser la cartouche si aucune douille de garniture n'est vissée sur le piston de distribution.

7. Visser le porte-cartouche contenant la cartouche sur la tête jusqu'à ce que le bruit du flux de la totalité du gaz de la cartouche soit audible.



**ATTENTION** Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant le vissage de la cartouche!



**ATTENTION** L'appareil est maintenant sous pression!

8. Agiter vigoureusement l'appareil.

**REMARQUE:** Pour obtenir la consistance optimale de la crème Chantilly et des autres préparations crémeuses, le nombre de cycles d'agitation est important. Si la bouteille est agitée trop longtemps ou trop souvent, le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être entièrement extrait!

Le nombre de cycles de secousses figure dans le tableau ci-après:

Préparation	Teneur en graisse	Cycles de secousses par cartouche
Crème fraîche	36%	3-4
	33%	4-5
Crème longue conservation	32%	5-6

Pour un taux de matière grasse inférieur (au moins 30%) ou une consistance trop molle, agiter à nouveau plusieurs fois.

9. Dévisser le porte-cartouche et retirer la cartouche vide.

**REMARQUE:** Il est normal d'entendre un léger sifflement lors du dévissage du porte-cartouche.

**REMARQUE:** Une seule cartouche est nécessaire pour un remplissage.

10. Visser le capuchon sur le pas de vis.

## UTILISATION

11. Pour sortir la préparation, l'appareil doit être « la tête en bas » (douille de garniture verticale!) et le levier actionné avec précaution.

**REMARQUE:** Utiliser le début de la préparation pour effectuer un test de consistance.

## Conseils d'utilisation importants

### GÉNÉRALITÉS

- Si l'appareil n'est pas utilisé verticalement avec la tête en bas, il peut se produire une perte de pression pouvant entraîner l'impossibilité de vider entièrement l'appareil.
- Remplir avec la crème/la préparation à température froide.
- Faire refroidir les préparations à base de gélatine jusqu'à température ambiante avant de procéder au remplissage, puis mettre ensuite l'appareil en service. Placer le siphon iSi Creative Whip rempli pendant 4 à 6 heures au réfrigérateur.



**ATTENTION** Ne jamais conserver l'appareil dans le compartiment congélateur ou au congélateur!

- Si possible, sortir la préparation juste avant sa dégustation.
- Conserver l'appareil à disposition au réfrigérateur avec douille de garniture propre.

## Français

- Lubrifier régulièrement le pas de vis du porte-cartouche et le piston de distribution (graisses usuelles, p. ex. huile d'olive ou de tournesol).

### MAINTENANCE

- Les pièces de rechange sont disponibles à l'unité et peu onéreuses.



**ATTENTION** Ne procéder à aucune modification sur le siphon iSi Creative Whip!

- Pour les commandes de pièces de rechange, prenez contact avec votre revendeur. Il est également possible de commander les pièces en Autriche sur le site Internet [www.isi.at](http://www.isi.at).
- En cas de réparation, envoyer l'appareil complet.

### CONSERVATION

Si l'appareil iSi Creative Whip n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre (ne pas frotter avec un torchon). Conserver l'appareil iSi Creative Whip à l'état démonté et ne saisir les composants nettoyés (désinfectés) qu'avec les mains propres.

## Nettoyage



**ATTENTION** Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité des matériaux avec les produits de nettoyage et de désinfection (voir « Liste des composants », page 3)!

**REMARQUE:** Pour le nettoyage, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. La durée d'action et le choix de la température sont décisifs pour le résultat du nettoyage.

### NETTOYAGE MINUTIEUX

1. Actionner le levier jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Dévisser la douille de garniture. Pour cela, saisir le piston de distribution à la partie bleue sur le côté intérieur de la tête. Retirer ensuite le piston de distribution de la tête.

**REMARQUE:** Sur ce modèle, le ressort dans la tête est fixe et ne peut pas être retiré!

3. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.
4. Pré-rincer les composants à l'eau chaude potable (pas d'eau brûlante), puis nettoyer à la main le piston de distribution et la douille de garniture avec un produit de nettoyage du commerce et une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'oeuf!

**REMARQUE:** Ne jamais utiliser de produits spéciaux pour métaux inoxydables, de produits abrasifs ou des éponges/brosses abrasives.

### NETTOYAGE INTERMÉDIAIRE

La douille de garniture peut être dévissée à tout moment pour un nécessaire nettoyage intermédiaire ou être nettoyée directement sur l'appareil avec de l'eau potable.



## Résolution de problèmes



**ATTENTION** Ne pas ouvrir par la force un appareil iSi Creative Whip sous pression.

**ÉVACUER LA PRESSION:** Placer l'appareil en position verticale, maintenir un torchon sur l'orifice de sortie et actionner le levier avec précaution jusqu'à ce que la pression soit nulle dans l'appareil iSi Creative Whip. Ne dévisser la tête que lorsque la bouteille est entièrement hors pression.

### ► Le contenu ne sort pas ou gicle hors de l'appareil

*Obstruction par des ingrédients non dissous, sucre, pulpe de fruit ou noyaux*

- « **Évacuer la pression** » (page 8) et effectuer ensuite un « **Nettoyage minutieux** » (page 7).
- **Bien réduire les ingrédients en purée et passer au tamis fin.**

*Contenu trop ferme en raison d'une quantité de liant trop importante ou refroidissement trop intense*

- **Recette ou procédure inadaptée, ou à adapter.**
- **Éviter de congeler le contenu.**

*Crème Chantilly ou préparation trop ferme.*

- **Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.**
- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 4).**

*Absence de pression ou pression trop faible dans l'appareil*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**
- **Ne pas réutiliser les cartouches vides et les éliminer immédiatement.**
- **Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que « tête en bas », avec la douille de garniture en position verticale.**

*Le nombre de cartouches utilisées est trop important*

- **« Évacuer la pression » (page 8). Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Pour un siphon iSi Creative Whip, 1 seule cartouche crème Chantilly iSi est nécessaire.**

► **Le contenu est trop liquide à la sortie**

*L'appareil a été trop rempli*

- **« Évacuer la pression » (page 8). Vider le trop-plein de contenu. Remettre l'appareil en fonctionnement.**
- **Contenance maximale, voir « Remplissage » (page 4).**

*L'appareil a été trop peu ou pas du tout agité*

- **Respecter le cycle de secousses du tableau figurant dans « Mise en service », (page 4).**

*Le contenu n'est pas assez froid*

- **Placer l'appareil iSi Creative Whip rempli et prêt à l'emploi pendant au moins 1 à 2 heures au réfrigérateur.**
- **Conserver l'appareil iSi Creative Whip au frais entre deux utilisations.**

*La teneur en matières grasses de la crème est trop faible*

- **La teneur en matière grasses de la crème doit être au minimum de 30 %.**

*Une cartouche non adaptée a été utilisée*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

*La quantité de gélatine ou de liant utilisée était trop faible*

- « **Évacuer la pression** » (page 8). **Ajouter de la gélatine ou d'autres liants à la préparation et procéder à un nouveau remplissage.**

*Le liant (p. ex. gélatine) n'a pas été utilisé correctement*

- **Respecter les consignes d'utilisation du liant.**

### ► **La cartouche crème Chantilly n'est pas perforée**

*La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

*La cartouche a été placée à l'envers*

- **Positionner la cartouche correctement.**

*Le dispositif de perçage a été endommagé*

- **Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**

### ► **Impossibilité de dévisser la douille de garniture**

*La douille de garniture a été trop fermement vissée*

- « **Évacuer la pression** » (page 8). **Suivre les instructions du point 2 « Nettoyage minutieux » (page 7). S'il est toujours impossible de dévisser la douille de garniture, envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**
- **Visser la douille de garniture, sans forcer, jusqu'à butée.**

### ► **Difficultés pour dévisser le porte-cartouche**

*La cartouche utilisée n'est pas adaptée à l'appareil*

- **N'utiliser que des cartouches crème Chantilly iSi d'origine.**

*Trop grande résistance au frottement de l'assemblage fileté*

- **Lubrifier régulièrement le pas de vis du porte-cartouche (graisses usuelles, p. ex. huile d'olive ou de tournesol).**

► **Lors de la mise en service, du gaz s'échappe par le piston de distribution ou par la douille de garniture**

*L'appareil a été mis en fonctionnement sans douille de garniture vissée*

- **Avant de visser la cartouche, s'assurer que la douille de garniture est bien vissée sur le piston de distribution.**

*Le joint profilé a été endommagé*

- **« Évacuer la pression » (page 8). Remplacer le piston de distribution.**

► **Lors de la mise en service, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête**

*Absence de joint de tête*

- **« Évacuer la pression » (page 8). Placer un joint dans la tête.**

*Le joint de tête a été endommagé*

- **« Évacuer la pression » (page 8). Échanger le joint de tête.**

*La tête n'a pas été suffisamment vissée*

- **Visser la tête sur la bouteille conformément à la notice d'utilisation.**

*Le bord supérieur du corps de bouteille est endommagé*

- **« Évacuer la pression » (page 8). Envoyer l'appareil à iSi ou au service de maintenance.**