

Indicaciones de seguridad

- No fuerce el aparato.
- Siga las normas de seguridad del embalaje de la cápsula.
- Proteja el aparato de los rayos del sol y de temperaturas superiores a 50 °C.
- Conserve el aparato y las cápsulas fuera del alcance de los niños.
- Ponga el aparato en marcha sólo cuando esté lleno.
- Utilice el aparato únicamente para los fines indicados en este modo de empleo.
- Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de aparato.
- No combine productos de otras marcas con piezas iSi Creative Whip.
- No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.
- No se incline sobre el aparato al enroscar la cápsula.
- No desenrosque el cabezal del sifón cuando el aparato esté bajo presión.
- No utilice la palanca como asa.
- No caliente el iSi Creative Whip.
- No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.
- El aparato es un recipiente a presión. Si se cae o deteriora puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo. El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del aparato.
- Desmante el iSi Creative Whip sólo como se indica en el punto “Limpieza a fondo”, página 7.
- Compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen.
- No efectúe ninguna modificación en el iSi Creative Whip. En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad.
- Lea detenidamente y conserve el modo de empleo para prevenir errores de uso.

iSi Creative Whip

Con la adquisición de iSi Creative Whip, usted ha elegido un innovador producto de calidad iSi para su hogar.

Con él podrá preparar nata montada ligera o esponjosa con sirope en cuestión de segundos, así como exquisitos postres, cremas, mousses saladas y salsas o espumas frías.



ATENCIÓN El iSi Creative Whip no está indicado para preparaciones calientes.



ATENCIÓN Utilice solamente cápsulas para nata iSi originales, reconocibles a través del logotipo iSi rojo.

Propiedades del producto

- Indicado para preparaciones frías
- Botella de acero inoxidable de alta calidad con superficie pulida
- Capacidad máx. de 0,25 o 0.5 litro
- Cabezal del sifón de aluminio con émbolo desmontable de acero inoxidable para una limpieza fácil
- Palanca antigoteo
- Junta del cabezal con anillo interior para una extracción fácil
- Boquillas de decoración con rosca de metal
- Portacápsulas con diseño en cromo
- Cepillo de limpieza de fácil uso
- No apto para el lavavajillas

Lista de materiales



Nombre	Material
Botella de acero inoxidable	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	Aluminio anodizado, acero inoxidable, silicona, polioximetileno (POM)
Junta del cabezal	Elastómero termoplástico (ETP)
Boquilla de decoración	Polipropileno (PP), aluminio
Portacápsulas	Fundición de cinc cromada
Émbolo de extracción	Acero inoxidable, polioximetileno (POM), caucho nitrílico (NBR)

Piezas de repuesto

Nombre	Número de artículo
Portacápsulas	2204001
Émbolo de extracción	2205001
Junta del cabezal	2234001
Cepillo de limpieza	2236001
Boquilla de decoración "Standard"	2245001
Boquilla de decoración "Tulipa"	2206001
Tapa	2002001

Modo de empleo

ADVERTENCIA: Antes del primer uso, desmonte el aparato de modo que los componentes queden separados. Retire la protección para el transporte de la rosca del émbolo. Lleve a cabo una limpieza a fondo tal y como se describe en el apartado “Limpieza a fondo” en la página 7.

OPERACIONES PREPARATORIAS

1. Compruebe que la junta del cabezal esté colocada en el cabezal del sifón.
2. Coloque el émbolo desmontable en el cabezal del sifón.
3. Enrosque suavemente la boquilla de decoración deseada en el émbolo extraíble hasta el tope.

LLENADO

4. Llene la botella de acero inoxidable con el preparado.

ADVERTENCIA: El volumen máximo de llenado es de 0,25 o 0,5 litros. Tenga en cuenta la línea de llenado exterior y la señalización en el fondo de la botella. No la sobrellene. El espacio vacío restante es necesario para obtener un resultado óptimo. Utilice un vaso graduado.

Para evitar la formación de grumos, antes del llenado, diluya completamente los ingredientes pulverulentos, azúcares, etc., en un poco de líquido. Triture y pase por un tamiz fino los ingredientes compactos como frutas, verduras, especias gruesas, etc.

PUESTA EN MARCHA

5. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella de acero inoxidable.



ATENCIÓN No enrosque el cabezal del sifón oblicuamente.

6. Coloque una cápsula para nata iSi original en el portacápsulas.

ADVERTENCIA: No enrosque la cápsula si no hay ninguna boquilla de decoración enroscada en el émbolo desmontable.

7. Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.



ATENCIÓN No se incline sobre el aparato mientras esté enroscando la cápsula.



ATENCIÓN El aparato está ahora bajo presión.

8. Agite el aparato enérgicamente.

ADVERTENCIA: La cantidad de veces que se agita el aparato es importante para obtener nata montada y preparados con nata con una consistencia óptima. Si se agita demasiado tiempo o demasiado a menudo, el contenido se volverá demasiado duro y no se podrá sacar.

Tenga en cuenta la siguiente tabla sobre la frecuencia de agitación:

Tipo de nata	Contenido de grasa	Frecuencia de agitación por cápsula
Nata fresca	36%	3-4
	33%	4-5
Nata de larga vida	32%	5-6

Vuelva a agitar en caso de de que haya poco contenido de grasa (mínimo 30%) o una consistencia demasiado blanda.

9. Desenrosque el portacápsulas y elimine la cápsula vacía.

ADVERTENCIA: Es normal que se oiga un ligero silbido al desenroscar el portacápsulas.

ADVERTENCIA: Se necesita una cápsula para un llenado.

10. Enrosque la tapa en la rosca.

MANEJO

11. Para la extracción, mantenga el aparato „de cabeza“ (con la boquilla de decoración en posición vertical) y accione ligeramente la palanca.

ADVERTENCIA: Utilice la primera extracción para probar la consistencia.

Instrucciones importantes de uso

GENERALES

- Si no utiliza el sifón verticalmente con el cabezal hacia abajo se puede perder presión, con lo cual no es posible vaciar completamente el aparato.
- Preparaciones frías: vierta la nata o el preparado fríos.
- Antes de llenar la botella, deje el preparado gelatinoso a temperatura ambiente para que se entibie y, a continuación, ponga el aparato en marcha. Coloque el iSi Creative Whip lleno durante al menos de 4 a 6 horas en el frigorífico.



ATENCIÓN No conserve el aparato lleno en el compartimento de congelados o en el congelador.

- Retire el preparado del aparato poco antes de su consumo.
- Tenga preparado en el frigorífico el aparato con la boquilla de decoración limpia.
- Engrase regularmente la rosca del portacápsulas y el émbolo de extracción (con grasa común como, por ejemplo, aceite de girasol o de oliva).

SERVICIO

- Las piezas de repuesto están disponibles por separado y a un precio asequible.



ATENCIÓN No efectúe ninguna modificación en el iSi Creative Whip.

- Para encargar piezas de repuesto diríjase a su especialista. En Austria, están también disponibles en www.isi.at.
- En caso de reparación, envíe siempre el aparato completo.

CONSERVACIÓN

Si no se va a llenar el iSi Creative Whip durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio (no frote con un paño). Conserve el iSi Creative Whip desmontado y lávese las manos antes de tocar las piezas limpias (desinfectadas).

Limpieza



ATENCIÓN Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen (consulte la “Lista de materiales”, página 3).

ADVERTENCIA: Durante la limpieza utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de las soluciones limpiadora y desinfectante combinadas. El tiempo y la temperatura elegida son decisivos para el resultado final de la limpieza.

LIMPIEZA A FONDO

- Mantenga la palanca accionada hasta que el aparato este completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
- Desenrosque la boquilla de decoración. Para ello, sujete el émbolo desmontable en la pieza azul de la parte interior del cabezal. A continuación, extraiga el émbolo desmontable del cabezal.

ADVERTENCIA: El muelle de este modelo está fijado al cabezal y, por lo tanto, no es extraíble.

3. Saque la junta del cabezal para la limpieza a fondo.
4. Realice una primera limpieza a mano de los componentes con agua potable caliente (que no queme) y un detergente habitual; a continuación, limpie el émbolo desmontable y la boquilla de decoración con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.

ADVERTENCIA: No utilice en ningún caso productos de limpieza especiales para acero inoxidable, productos abrasivos o esponjas/cepillos que rasquen.

LIMPIEZA FRECUENTE

La boquilla de decoración requiere una limpieza frecuente. Se puede desenroscar o aclarar directamente en el aparato con agua potable siempre que se desee con este fin.



Reparación de averías



ATENCIÓN No abra el iSi Creative Whip a la fuerza cuando esté bajo presión.

SALIDA DE LA PRESIÓN: Coloque el aparato en posición vertical, mantenga un paño encima de la boca y accione ligeramente la palanca hasta que ya no quede presión dentro del iSi Creative Whip. A continuación, desenrosque el cabezal del sifón de la botella.

► El contenido no se puede sacar o el aparato salpica

Obstrucción causada por azúcar, pulpa, pepitas o ingredientes no disueltos

- Lleve a cabo una “Salida de la presión” (página 9) y, a continuación, una “Limpieza a fondo” (página 7).
- Triture y cuele los ingredientes para que se disuelvan bien.

Contenido demasiado rígido a causa de un exceso de espesante o de un enfriamiento demasiado intenso

- **El procedimiento o la fórmula no son apropiados o deben ajustarse.**
- **Evite que el contenido se congele.**

Nata o preparado con nata que se ha vuelto demasiado rígido

- **Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el aparato.**
- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 4).**

El aparato no tiene presión/tiene muy poca presión

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**
- **No reutilice las cápsulas vacías y deséchelas de inmediato.**
- **Active el aparato sólo “de cabeza” y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.**

Se han utilizado demasiadas cápsulas

- **“Salida de la presión” (página 9). Ponga el aparato de nuevo en marcha.**
- **Para su iSi Creative Whip sólo necesita 1 cápsula para nata iSi.**

► **El contenido extraído es demasiado líquido**

Se ha llenado demasiado el aparato

- **“Salida de la presión” (página 9).** Vierta el contenido sobrante. **Ponga el aparato de nuevo en marcha.**
- **Respecto al volumen de llenado máximo, consulte el apartado “Llenado” (página 4).**

El aparato no se ha agitado o se ha agitado muy poco

- **Respete la frecuencia de agitación de la tabla “Puesta en marcha” (página 4).**

El contenido no está lo suficientemente frío

- **Coloque el iSi Creative Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 1 - 2 horas.**
- **Deje enfriar el iSi Creative Whip tras cada uso.**

La nata no tiene suficiente materia grasa

- **La nata debe tener una materia grasa de al menos el 30%.**

Se utilizó una cápsula que no es la adecuada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

Se ha utilizado muy poca gelatina u otros espesantes

- **“Salida de la presión” (página 9).** Utilice más gelatina u otros espesantes para la masa y llene la botella de nuevo.

El espesante (p. ej. gelatina) no se ha utilizado correctamente

- **Siga las instrucciones de uso de las preparaciones para el espesante.**

► **La cápsula para nata no se vacía**

La cápsula utilizada no es apropiada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

La cápsula se ha colocado al revés

- **Coloque la cápsula correctamente.**

Se ha estropeado la unidad de vaciado

- **Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**

► **No se puede desenroscar la boquilla de decoración**

La boquilla de decoración se ha enroscado con demasiada fuerza

- **“Salida de la presión” (página 9). Siga el punto 2 de “Limpieza a fondo” (página 7). En caso de no poder desenroscar la boquilla de decoración, envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**
- **No enrosque la boquilla de decoración hasta el tope con demasiada fuerza.**

► **Cuesta enroscar el portacápsulas**

La cápsula utilizada no es apropiada

- **Utilice únicamente cápsulas para nata originales iSi.**

El acoplamiento de la rosca ejerce una resistencia a la fricción demasiado alta

- **Engrase regularmente la rosca del portacápsulas (con grasa común como, por ejemplo, aceite de girasol o de oliva).**

► **Al poner el aparato en marcha se escapa gas a través del émbolo desmontable o de la boquilla de decoración**

El aparato se ha puesto en marcha sin que hubiera una boquilla de decoración enroscada

- **Antes de enroscar la cápsula, asegúrese de que la boquilla de decoración está enroscada en el émbolo desmontable.**

La junta del perfil fue dañada

- **“Salida de la presión” (página 9). Reemplazar el émbolo desmontable.**

► **Al poner el aparato en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal**

Falta la junta del cabezal

- **“Salida de la presión” (página 9). Coloque la junta del cabezal en el cabezal.**

Se ha dañado la junta del cabezal

- **“Salida de la presión” (página 9). Reemplace la junta del cabezal.**

El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza

- **Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el modo de empleo.**

El borde superior de la botella se ha dañado

- **“Salida de la presión” (página 9). Envíe el aparato a iSi o al servicio de asistencia técnica.**