4. Remova os sólidos e limpe o dispositivo iSi como descrito nas instruções de uso.

Observação: Na limpeza mecânica ou manual, atentar para uma dosagem correta da solução de limpeza ou da combinação de desinfetante com a solução de limpeza. Tanto o tempo de exposição como a temperatura selecionada são cruciais para o resultado da limpeza.

Receitas

Descubra as inúmeras variações de receitas que se abrem a você com o iSi Rapid Infusion para Bar & Cozinha! Deixe-se inspirar!

As seguintes receitas básicas facilitarão o seu ingresso no mundo do Rapid Infusion, você encontra mais receitas em www.isi.com/receitas/rapid-infusion.

Vodca de framboesa

Ingredientes para um sifão iSi de 0,5 L:
220 ml de vodca
250 g de framboesas descongeladas

Preparo:
Escorrer o excesso de líquido das framboesas e colocar com a vodca em um sifão iSi de 0,5 L. Colocar o acessório do Rapid Infusion conforme descrito no manual do sifão iSi. Encaixar 1 cápsula para chantilly iSi, agitar o sifão iSi 5 vezes vigorosamente e deixar descansar 5 minutos. Em seguida, aliviar a pressão do sifão iSi acionando a alavanca. Desrosquear a cabeça da garrafa de aço inoxidável iSi e retirar a peneira com a vedação da peneira. Despejar a vodca em um copo, passando pelo funil & peneira iSi.

Azeite de oliva com alecrim

Ingredientes para um sifão iSi de 0,5 L:
400 ml de azeite de oliva
30 g de alecrim (somente as agulhas)

Preparo:
Picar grosseiramente as agulhas de alecrim e colocá-las com o azeite de oliva em um sifão iSi de 0,5 L. Colocar o acessório do Rapid Infusion conforme descrito no manual do sifão iSi. Encaixar 1 cápsula para chantilly iSi, agitar 1 vez e deixar descansar 15 minutos. Em seguida, aliviar a pressão do sifão iSi acionando a alavanca. Desrosquear a cabeça da garrafa de aço inoxidável iSi e retirar a peneira com a vedação da peneira. Despejar o azeite de oliva em um copo, passando pelo funil & peneira iSi.

IT

Rapid Infusion consente di mischiare i liquidi con vari aromi in brevissimo tempo. Mettete gli ingredienti aromatici (ad es. erbe, radici, frutta) insieme a un liquido (ad es. alcol, olio, acqua, aceto) nel sifone iSi. La pressurizzazione durante la messa in funzione del sifone iSi con una capsula iSi per panna montata trasferisce l'aroma degli ingredienti al liquido conferendogli una nota di sapore unica.

Gli accessori iSi Rapid Infusion consentono di depressurizzare agevolmente le preparazioni di infusione con il sifone iSi e raccogliere la spuma o i liquidi eventualmente in uscita in un recipiente. Il setaccio serve a impedire la penetrazione di particelle solide all'interno della testa del sifone, non per svuotare il liquido dalla bottiglia. Per fare questo, utilizzare l'imbuto & colino iSi o un colino a maglia fine.

La confezione contiene:
- 1 guarnizione per setaccio 100 % silicone montata su 1 setaccio 100 % acciaio
- 1 tubo di sfiato 100 % acciaio
- 1 tubo in silicone 100 % silicone
- 1 spazzolino di pulizia

Impiego

Nota: Osservare le illustrazioni riportate in queste istruzioni.

Nota: Utilizzare max. 1 capsula iSi per panna montata con sifoni iSi da 0,25 L o 0,5 L e max. 2 capsule iSi per panna montata con sifoni iSi da 1 L.

1. Riempire la bottiglia in acciaio con gli ingredienti. Osservare la capacità massima di riempimento indicata dal contrassegno sulla bottiglia.
2. Infilare la guarnizione per setaccio sul setaccio nella posizione corretta (nella confezione originale la guarnizione è già montata sul setaccio).

Nota: I solidi non vanno mai messi nel setaccio, ma solo nella bottiglia.

3. Inserire il setaccio con l'apposita guarnizione correttamente montata nel sifone iSi.
4. Avvitare fino in fondo il tubo di sfiato sulla valvola dosatrice della testa del sifone.
5. Avvitare manualmente la testa con la rispettiva guarnizione inserita, tenendola diritta, alla bottiglia in acciaio.
6. Montare il tubo in silicone sul tubo di sfiato.

Nota: Prestare attenzione alla corretta posizione di installazione di tutti i componenti per l'infusione e inserire assolutamente la guarnizione per testa nella testa del sifone prima di avvitare la bottiglia con la testa.

7. Inserire la capsula iSi per panna montata in posizione corretta nel portacapsule.
8. Avvitare il portacapsule con la capsula inserita sulla testa fino a farne affluire completamente il contenuto.

Nota: La frequenza di agitazione e i tempi di riposo variano a seconda della ricetta. Le ricette possono essere trovate qui sotto nel testo o in www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

⚠ ATTENZIONE: Per le preparazioni di infusione, mai utilizzare e riporre la bottiglia coricata o a testa in giù!

9. Svitare il portacapsule e riciclare la capsula vuota.
10. Quando lo si scarica, il sifone deve essere collocato su una superficie piana. Premere completamente la leva di scarico in modo da consentire la fuoriuscita della pressione. Quando si aziona la leva, tenere il tubo di silicone in un recipiente, in modo da raccogliere la spuma o i liquidi.

Nota: Prima dell'uso, assicurarsi che il tubo di sfiato sia ben avvitato e che il tubo in silicone sia correttamente inserito.

Nota: In caso di utilizzo di un sifone da 1 L, ripetere i passaggi 7-9 con una nuova capsula iSi per panna montata.

⚠ ATTENZIONE: Mai scaricare il sifone a testa in giù! Mai prelevare i liquidi dal tubo di sfiato (si rischia di intasare setaccio e testa)!

11. Prima di svitare la testa del sifone, azionare la leva per assicurarsi che il sifone iSi sia completamente depressurizzato. Svitare quindi la testa dalla bottiglia in acciaio iSi.
12. Rimuovere il setaccio con l'apposita guarnizione.
13. Trasferire il liquido aromatizzato in un contenitore utilizzando iSi imbuto & colino o un colino a maglia fine.

Avvertenze di sicurezza

- Adatto solo a iSi Gourmet Whip!
- Osservare le istruzioni per l'uso del sifone iSi!
- Se risulta impossibile scaricare la pressione, contattare iSi o il proprio centro di assistenza!
- Per le preparazioni di infusione, mai utilizzare e riporre la bottiglia coricata o a testa in giù!
- Mai scaricare il sifone a testa in giù! Mai prelevare i liquidi aromatizzati dal tubo di sfiato (si rischia di intasare setaccio e testa)!
- Gli accessori iSi Rapid Infusion vengono utilizzati con un recipiente sotto pressione che, se fatto cadere o danneggiato (ad es. crepe o deformazioni), costituisce una fonte di pericolo e non deve essere riutilizzato!
- Utilizzare gli accessori Rapid Infusion solo in locali ben areati.

Risoluzione del problemi

Per le indicazioni sulla risoluzione dei problemi, consultare le istruzioni per l'uso del sifone iSi oppure il sito www.isi.com/culinary.

Pulizia

Nota: Prima di usare il Rapid infusion per la prima volta, procedere alla pulizia approfondita come indicato nell'illustrazione al paragrafo „Pulizia".

Nota: Osservare le illustrazioni riportate in queste istruzioni.

1. Estrarre il tubo in silicone e svitare il tubo di sfiato con la banda in silicone dal sifone iSi.
2. Staccare il setaccio dall'apposita guarnizione.
3. Procedere alla pulizia preliminare dei componenti con acqua potabile calda (non bollente!) e un detersivo comunemente disponibile in commercio e pulire il tubo di sfiato e il tubo in silicone con l'apposito spazzolino. Rimuovere completamente grasso e residui di albume! All'occorrenza, gli accessori Rapid Infusion possono essere successivamente lavati in lavastoviglie.
4. Rimuovere i residui solidi e pulire il sifone iSi come descritto nelle istruzioni per l'uso.

Nota: Per il lavaggio in lavastoviglie o a mano, prestare attenzione al dosaggio corretto del detersivo o della combinazione di detersivo e disinfettante. Il tempo di azione e la temperatura scelta sono determinanti per il risultato della pulizia.

Ricette

Scoprite le innumerevoli variazioni di ricette che iSi Rapid Infusion vi propone per il bar e la cucina! Lasciatevi ispirare!

Le ricette base qui di seguito vi aiuteranno a realizzare i vostri primi risultati con Rapid Infusion, più ricette, visita www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

Vodka ai lamponi

Ingredienti per un sifone iSi da 0,5 L:
220 ml di vodka
250 g di lamponi scongelati

Preparazione:
Lasciar sgocciolare i lamponi, poi riempire con la vodka e i lamponi il sifone iSi da 0,5 L. Applicare al sifone iSi gli accessori Rapid Infusion secondo le istruzioni. Avvitare 1 capsula iSi per panna montata, agitare energicamente per 5 volte e lasciar riposare per 5 minuti. Successivamente far sfiatare velocemente il sifone tenendo premuta la leva. Svitare quindi la testa della bottiglia in acciaio iSi e rimuovere il setaccio con l'apposita guarnizione. Vuotare in un bicchiere la vodka utilizzando l'imbuto & colino iSi.

Olio di oliva al rosmarino

Ingredienti per un sifone iSi da 0,5 L:
400 ml di olio d'oliva
30 g di rosmarino (solo gli aghi)

Preparazione:
Sminuzzare grossolanamente gli aghi di rosmarino e insieme all'olio d'oliva riempire il sifone iSi da 0,5 L. Applicare al sifone iSi gli accessori Rapid Infusion secondo le istruzioni. Avvitare 1 capsula iSi per panna montata, agitare per 1 volta e lasciare riposare per 15 minuti. Successivamente far sfiatare velocemente il sifone tenendo premuta la leva. Svitare quindi la testa della bottiglia in acciaio iSi e rimuovere il setaccio con l'apposita guarnizione. Vuotare in un bicchiere l'olio di oliva utilizzando l'imbuto & colino iSi.

FR

Rapid Infusion permet le mélange rapide d'un liquide avec divers arômes. Mettez une substance aromatique solide (p. ex. herbes, épices, fruits) avec un liquide (p. ex. alcool, huile, eau, vinaigre) dans un siphon iSi. Lors de la mise sous pression avec une capsule iSi à crème chantilly dans le cadre de la mise en service du siphon iSi, l'arôme de la substance solide se lie au liquide qui dispose alors d'une note aromatique.

Lors d'applications avec le siphon iSi, les accessoires pour les applications d'iSi Rapid Infusion permettent d'évacuer facilement la pression et de récupérer dans un récipient la mousse ou les liquides qui s'en échappent éventuellement. Le tamis mis en place réduit les possibilités de passage de particules de la substance solide dans la tête du siphon. Le tamis ne sert pas à vider le liquide de la bouteille. Pour cela, utilisez la tamis du set iSi entonnoir & tamis ou un tamis fin (tamis de crins).

Le paquet contient:
- 1 joint de tamis 100 % silicone monté sur 1 tamis 100 % inox
- 1 tube de ventilation 100 % inox
- 1 tube en silicone 100 % silicone
- 1 brosse de nettoyage

Utilisation
Important: Veuillez tenir compte des illustrations de cette notice.

Important: Avec un siphon iSi 0,25 L ou 0,5 L, utilisez au maximum 1 capsule iSi à crème chantilly, et pour un siphon iSi de 1 L, au maximum 2 capsules iSi à crème chantilly.

1. Remplir la bouteille inox avec les ingrédients. Respecter les quantités de remplissage maximales, conformément au marquage sur la bouteille.
2. Positionnez correctement le joint de tamis sur le tamis (dans l'emballage original, le joint de tamis est déjà en place sur le tamis).

Remarque: Les substances solides ne doivent jamais être placées dans le tamis, mais seulement dans la bouteille.

3. Positionnez le tamis avec le joint de tamis correctement monté dans le siphon iSi.
4. Vissez jusqu'à butée le tube de ventilation sur la valve de dosage de la tête.
5. Visser l'ensemble tête et bague d'étanchéité de tête sur le corps de bouteille inox et serrer à la main.
6. Adaptez le tube en silicone sur le tube de ventilation.

Remarque: Respectez le montage correct de tous les composants Rapid Infusion et placez impérativement le joint de tête dans la tête avant de visser ensemble la bouteille et la tête.

7. Introduire la capsule iSi à crème chantilly en position correcte dans le porte-capsule.
8. Visser le porte-capsule contenant la capsule sur la tête jusqu'à ce que la totalité du gaz de la capsule ait pénétré dans la bouteille.

Remarque: Le cycle de secousses et la durée de repos varient selon les recettes. Vous trouverez des recettes plus loin dans le text ou sur le site www.isi.com/recettes/rapid-infusion.

⚠ **ATTENTION:** Lors des applications Rapid Infusion, ne jamais utiliser ou stocker la bouteille couchée ou « la tête en bas »!

---

9. Dévisser le porte-capsule et éliminer la capsule par la voie du recyclage.
10. Afin d'évacuer la pression, le siphon doit être placé sur une surface plane. Appuyer à font sur le levier afin d'évacuer la pression. Lors de l'activation du levier, tenez le tube en silicone dans un récipient afin de pouvoir recueillir la mousse ou les liquides.

Remarque: Avant l'utilisation, s'assurer que le tube de ventilation est fermement vissé et que le tube en silicone est correctement fixé.

Remarque: En cas d'utilisation d'un siphon de 1 L, répéter les étapes 7 à 9 avec une nouvelle capsule iSi à crème chantilly.

⚠ **ATTENTION:** Ne jamais évacuer la pression en tenant le siphon « la tête en bas »! Ne jamais sortir les liquides aromatisés par le tube de ventilation (risque d'obstruer le tamis et la tête)!

---

11. Activez le levier avant de dévisser la tête pour vérifier si le siphon iSi est entièrement hors pression. Dévisser la tête de la bouteille iSi en acier inoxydable.
12. Retirer le tamis avec le joint de tamis.
13. Vider le liquide aromatisé par l'iSi entonnoir & tamis ou un autre tamis fin dans un récipient.

Instructions de sécurité
- Exclusivement adapté au siphon iSi Gourmet Whip!
- Respectez les indications de la notice d'utilisation du siphon iSi!
- S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, prenez contact avec iSi ou avec votre service après-vente!
- Lors des applications Rapid Infusion, ne jamais utiliser ou stocker la bouteille couchée ou « la tête en bas »!
- Ne jamais évacuer la pression en tenant le siphon « la tête en bas »! Ne jamais sortir les liquides aromatisés par le tube de ventilation (risque d'obstruer le tamis et la tête)!
- Les accessoires iSi Rapid Infusion sont utilisés en combinaison avec un conteneur sous pression – toute chute ou dommage (p. ex. fissures ou déformations) peut représenter une source de danger. Le conteneur ne doit plus être utilisé!
- N'utilisez les accessoires Rapid Infusion que dans des locaux parfaitement aérés!

Élimination des dysfonctionnements
Les remarques relatives à l'élimination des dysfonctionnements figurent dans la notice d'utilisation du siphon iSi ou encore sur le site www.isi.com/culinary.

Nettoyage
Remarque: Avant la premiere utilisation des accessoires Rapid Infusion effectuer le nettoyage minutieux tel qu'indique sur l'illustration.

Remarque: Veuillez tenir compte des illustrations de cette notice.

1. Retirer le tube en silicone et dévisser le tube de ventilation de la bague en silicone sur le siphon iSi.
2. Séparer le tamis du joint de tamis.
3. Pré-rincer les composants à l'eau potable chaude (pas brûlante!) puis nettoyer le tube de ventilation et le tube en silicone avec un produit de nettoyage du commerce et la brosse de nettoyage. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'œuf! En fonction des besoins, tous les composants des accessoires Rapid Infusion peuvent ensuite être nettoyés au lave-vaisselle.
4. Retirer les substances solides et nettoyer le siphon iSi tel que recommandé dans la notice d'utilisation.

Remarque: Pour le nettoyage à la machine ou manuel, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. Le temps d'action et la température sont des facteurs décisifs pour le résultat de nettoyage.

Recettes
Decouvrez les innombrables variations de recettes que vous offre iSi Rapid Infusion pour bar et cuisine ! Laissez-vous inspirer !

Les recettes de bases suivantes vous aideront à faire vos premiers pas avec Rapid Infusion, vous trouverez plus de recettes sur le site www.isi.com/recettes/rapid-infusion.

Vodka aux framboises
Ingrédients pour un siphon iSi 0,5 L:
220 ml vodka
250 g framboises surgelées, décongelées

Préparation:
Laisser egoutter les framboises et les mettre avec la vodka dans un siphon iSi 0,5 L. Fixer l'accessoire Rapid Infusion sur le siphon iSi selon les instructions. Visser 1 capsule iSi à crème chantilly, agiter vigoureusement 5 fois et laisser reposer pendant 5 minutes. Puis aérer le siphon iSi rapidement en activant le levier. Dévisser la tête de la bouteille iSi en acier inoxydable et retirer le tamis avec le joint de tamis. Vider la vodka dans l'iSi entonnoir & tamis directement dans un verre.

Huile d'olive au romarin
Ingrédients pour un siphon iSi 0,5 L:
400 ml huile d'olive
30 g romarin (seulement les feuilles)

Préparation:
Hacher les feuilles de romarin grossiérement et mettre avec l'huile d'olive dans un siphon iSi 0,5 L. Fixer l'accessoire Rapid Infusion sur le siphon iSi selon les instructions. Visser 1 capsule iSi à crème chantilly, agiter vigoureusement 1 fois et laisser reposer pendant 15 minutes. Puis aérer le siphon iSi rapidement en activant le levier. Dévisser la tête de la bouteille iSi en acier inoxydable et retirer le tamis avec le joint de tamis. Vider l'huile d'olive dans l'iSi entonnoir & tamis directement dans un verre.

ES

El procedimiento de Rapid Infusion permite la mezcla de un líquido con diferentes aromas en muy poco tiempo. Añada ingredientes aromáticos sólidos (como hierbas, especias, frutas) con algún líquido (como alcohol, aceite, agua o vinagre) en el sifón iSi. Mediante la presurización con la que se hace funcionar el sifón iSi con una cápsula iSi para nata, el aroma de los ingredientes se liga con el líquido confiriendo así un sabor único y especial.

Gracias a los accesorios iSi Rapid Infusion, al realizar aplicaciones de Rapid Infusion con el sifón iSi basta con liberar la presión y recoger en un recipiente la espuma o los líquidos resultantes. El colador en el interior reduce la permeabilidad de partículas procedentes de los ingredientes sólidos que llegan al cabezal. El colador no sirve para vaciar el líquido de la botella. Para ello utilice el iSi embudo & tamiz o un colador fino.

El paquete incluye:
- 1 junta de colador de 100 % silicona, montada en 1 colador de 100 % acero inoxidable
- 1 tubo de salida de gas 100 % acero inoxidable
- 1 tubo de silicona 100 % silicona
- 1 cepillo de limpieza

Uso
Advertencia: Observe bien las figuras de estas instrucciones.

Advertencia: Con el sifón iSi de 0,25 L o 0,5 L utilice como máximo 1 cápsula iSi para nata, y hasta 2 cápsulas iSi para nata con el sifón de 1 L.

1. Introduzca los ingredientes en la botella de acero inoxidable. Respete el volumen máximo de llenado marcado en la botella.
2. Coloque la junta de colador en la posición correcta sobre el mismo (en el embalaje original, la junta ya está montada en el colador).

Advertencia: Los ingredientes sólidos no se pueden poner en el colador, sino siempre en la botella.

3. Inserte el colador junto con la junta correctamente en el sifón iSi.
4. Enrosque al máximo el tubo de salida de gas en la válvula dosificadora del cabezal.
5. Sin retirar el anillo de la junta del cabezal, enrosque firmemente el cabezal en la botella de acero inoxidable y en posición vertical.
6. Coloque el tubo de silicona en el tubo de salida de gas.

Advertencia: Compruebe que todos los componentes de Rapid Infusion están en la posición de montaje correcta y coloque siempre la junta del cabezal antes de enroscarlo a la botella.

7. Coloque las cápsulas iSi para nata en la posición correcta en el portacápsulas.
8. Una vez introducida la cápsula, enrosque el portacápsulas en el cabezal del sifón hasta que haya entrado todo el contenido de la cápsula.

Advertencia: La frecuencia de agitación y el tiempo de reposo varían de una receta a otra. Las recetas se pueden encontrar a continuación en el texto o en www.isi.com/recetas/rapid-infusion.

⚠ **ATENCIÓN:** ¡Al realizar aplicaciones de Rapid Infusion no utilice ni deposite la botella horizontalmente ni boca abajo!

---

9. Desenrosque el portacápsulas y recicle la cápsula vacía.
10. Mientras se esté liberando presión, el sifón debe estar sobre una superficie lisa. Presione la palanca hasta el fondo, para dejar escapar toda la presión. Para recoger la espuma o los líquidos, coloque el tubo de silicona dentro de un recipiente mientras mantiene la palanca accionada.

Advertencia: Antes del uso, asegúrese de que el tubo de salida de gas está bien enroscado y que el tubo de silicona está firme.

Advertencia: Si utiliza un sifón de 1 L, repita los pasos 7 a 9 con una nueva cápsula iSi para nata.

⚠ **ATENCIÓN:** ¡No libere la presión del sifón boca abajo! ¡No extraiga líquidos aromatizados a través del tubo de salida de gas (peligro de obstrucción del colador y del cabezal)!

---

11. Compruebe que el sifón iSi está totalmente libre de presión. Para ello, accione la palanca antes de desenroscar el cabezal del sifón. Desenrosque el cabezal del sifón iSi.
12. Extraiga el colador junto con su junta.
13. Vacie el líquido aromatizado en un recipiente pasándolo por el iSi embudo & tamiz o un colador fino.

Información de seguridad

- ¡Solo para el iSi Gourmet Whip!
- ¡Siga las instrucciones de uso del sifón iSi!
- ¡Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o con el servicio de asistencia técnica!
- ¡Al realizar aplicaciones de Rapid Infusion no utilice ni deposite la botella horizontalmente ni boca abajo!
- ¡No libere la presión del sifón boca abajo! ¡No extraiga líquidos aromatizados a través del tubo de salida de gas (peligro de obstrucción del colador y del cabezal)!
- ¡Los accesorios de iSi Rapid Infusion se utilizan conjuntamente con un recipiente a presión. Si los accesorios sufren caídas o desperfectos (como rasgaduras o deformaciones) se consideran peligrosos y no se pueden volver a utilizar si no están en perfectas condiciones!
- ¡Utilice los accesorios de iSi Rapid Infusion solo en lugares bien ventilados!

Reparación de averías

Puede encontrar indicaciones sobre cómo solucionar problemas en el modo de empleo del sifón iSi, o en la web www.isi.com/culinary.

Limpieza

Advertencia: Antes de usar los accesorios iSi Rapid Infusion por primera vez, realice una limpieza a fondo tal como se indica en la ilustración referente a la limpieza.

Advertencia: Observe bien las figuras de estas instrucciones.

1. Extraiga el tubo de silicona del sifón iSi y desenrosque el tubo de salida de gas del anillo de silicona.
2. Separe el colador y su junta.
3. Realice una primera limpieza a mano con agua caliente (¡que no queme!) y un detergente habitual; a continuación, limpie el tubo de salida de gas y el tubo de silicona con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo. Si es necesario, todos los componentes de los accesorios de Rapid Infusion se pueden lavar posteriormente den el lavavajillas.
4. Retire los ingredientes sólidos y lave el sifón iSi como se describe en las instrucciones de uso.

Advertencia: Tanto en la limpieza en lavavajillas como manual, utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de las soluciones limpiadoras y desinfectantes combinadas. El tiempo y la temperatura elegidos son decisivos para el resultado final de la limpieza.

Recetas

¡Descubra las innumerables variaciones de recetas que el iSi Rapid Infusion le ofrece para el bar y la cocina! ¡Inspírese!

Las siguientes recetas básicas le facilitarán el acceso a Rapid Infusion. Más recetas, visite www.isi.com/recetas/rapid-infusion.

Vodka de frambuesa

Ingredientes para un sifón iSi de 0,5 L:
220 ml de vodka
250 g frambuesas descongeladas

Preparación:
Dejar escurrir las frambuesas y mezclarlas con el vodka en un sifón iSi de 0,5 L. Colocar los accesorios Rapid Infusion en el sifón iSi según las instrucciones. Enroscar 1 cápsula iSi para nata, agitar enérgicamente 5 veces y dejar reposar durante 5 minutos. Después, ventilar el sifón iSi rápidamente presionando la palanca. Desenrosque el cabezal del sifón iSi y extraiga el colador y su junta. Vaciar el vodka a través del iSi embudo & tamiz en un vaso.

Aceite de oliva con romero

Ingredientes para un sifón iSi de 0,5 L:
400 ml de aceite de oliva
30 g de romero (solo las agujas)

Preparación:
Picar el romero grueso y mezclarlo con el aceite de oliva en un sifón iSi de 0,5 L. Colocar los accesorios Rapid Infusion en el sifón iSi según las instrucciones. Enroscar 1 cápsula iSi para nata, agitar 1 vez y dejar reposar 15 minutos. Después, ventilar el sifón iSi rápidamente presionando la palanca. Desenrosque el cabezal del sifón iSi y extraiga el colador y su junta. Vaciar el aceite de oliva a través del iSi embudo & tamiz en un vaso.

RU

Rapid Infusion позволяет придать жидкости любой аромат в кратчайшие сроки. Поместите ароматизаторы (например, травы, пряности, фрукты) вместе с жидкостью (например, алкоголем, маслом, водой, уксусом) в устройство iSi. При нагнетании давления в процессе использования устройства iSi вместе с баллончиком для сливок iSi ароматы твердых веществ связываются с жидкостью, и она приобретает великолепные вкусовые оттенки.

Принадлежности iSi Rapid Infusion позволяют легко стравить давление во время использования Rapid Infusion с устройством iSi и в случае необходимости собрать выступающую в процессе пену или жидкости в емкость. Установленное внутрь сито сокращает количество частиц твердого вещества, попадающих в головку устройства. Данное сито не предназначено для спуска жидкости из баллона; для этой цели необходимо использовать сито из комплекта воронки с ситом iSi или другое мелкое сито.

Упаковка содержит следующее:
- 1 уплотнение сита из 100 % силикона, установленное на 1 сито из 100 % высокосортной стали;
- 1 трубка для удаления воздуха из 100 % высокосортной стали;
- 1 силиконовая трубка из 100 % силикона;
- 1 чистящая щетка.

Применение

Указание: Обратите внимание на иллюстрации, приведенные в настоящей инструкции.

Указание: Используйте для устройства iSi объемом 0,25 л или 0,5 л макс. 1 баллончик для сливок iSi, а для устройства iSi объемом 1 л – макс. 2 баллончика для сливок iSi.

1. Поместите ингредиенты в баллон iSi из высокосортной стали. Соблюдайте указания о максимальной емкости согласно маркировке на баллоне.
2. Натяните уплотнение сита на сито в правильном положении (в фирменной упаковке уплотнение сита уже установлено на сито).

Указание: Никогда не помещайте твердые вещества в сито, они должны находиться исключительно в самом баллоне.

3. Поместите сито с правильно установленным уплотнением сита в устройство iSi.
4. До упора навинтите трубку для удаления воздуха на дозирующий клапан головки устройства.
5. Ровно и плотно ввинтите головку устройства в баллон iSi из высокосортной стали.
6. Закрепите силиконовую трубку на трубке для удаления воздуха.

Указание: Соблюдайте указания о правильном монтажном положении всех компонентов системы Rapid Infusion, а также обязательно поместите уплотнение головки в головку устройства, прежде чем навинтить ее на баллон.

7. Вставьте баллончик для сливок iSi в держатель баллончика в правильном положении.
8. Привинчивайте держатель баллончика со вставленным баллончиком к головке устройства до тех пор, пока не услышите, что содержимое баллончика полностью вошло внутрь.

Указание: Частота встряхивания и время покоя различаются в зависимости от рецепта. Вы можете найти рецепты далее в тексте или по адресу www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во время использования Rapid Infusion никогда не применяйте и не храните баллон в горизонтальном положении или направив головку вниз!

---

9. Вывинтите держатель баллончика и отправьте пустой баллончик на вторичную переработку.
10. При сбросе давления устройство должно стоять на ровной поверхности. При сбросе давления нажмите на рычаг до упора, чтобы давление могло понизиться. При задействовании рычага держите силиконовую трубку в емкости, чтобы собрать выступающую пену или жидкости.

Указание: Перед использованием убедитесь в том, что трубка для удаления воздуха плотно привинчена и силиконовая трубка также крепко зафиксирована в заданном положении.

Указание: При использовании устройства iSi емкостью 1 литр повторите шаги 7–9 с дополнительным баллончиком для сливок iSi.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Никогда не спускайте давление из устройства, направив его головку вниз! Никогда не спускайте жидкости через трубку для удаления воздуха (опасность закупорки сита и головки)!

---

11. Перед свинчиванием головки устройства проверьте задействованием рычага, полностью ли сброшено давление в устройстве iSi. Затем свинтите головку устройства с баллона iSi из высокосортной стали.
12. Извлеките сито с уплотнением.
13. Вылейте ароматизированную жидкость в емкость, процедив ее через комплект воронки с ситом iSi или другое мелкое сито.

Указания по технике безопасности

- Предназначено только для iSi Gourmet Whip!
- Соблюдайте указания инструкции по эксплуатации устройства iSi!
- Если давление не уменьшается, пожалуйста, свяжитесь с компанией iSi или ее центром сервисного обслуживания!
- Во время использования Rapid Infusion никогда не применяйте и не храните баллон в горизонтальном положении или направив головку вниз!
- Никогда не спускайте давление из устройства, направив его головку вниз! Никогда не спускайте ароматизированные жидкости через трубку для удаления воздуха (опасность закупорки сита и головки)!
- Принадлежности iSi Rapid Infusion используются в сочетании с устройством, работающим под давлением. В результате падения или возникновения повреждений (например, трещин или деформации) оно становится источником опасности и не подлежит дальнейшей эксплуатации!
- Используйте принадлежности Rapid Infusion только в хорошо проветриваемых помещениях!

Устранение неполадок

Указания по устранению неполадок Вы найдете в инструкции по эксплуатации устройства iSi или по адресу www.isi.com/culinary.

Очистка

Указание: Перед первым применением принадлежностей iSi Rapid Infusion выполните их очистку согласно указаниям в схеме очистки.

Указание: Обратите внимание на иллюстрации, приведенные в настоящей инструкции.

1. Снимите силиконовую трубку и отвинтите трубку для удаления воздуха на силиконовом кольце с устройства iSi.
2. Снимите уплотнение с сита.
3. Ополосните компоненты теплой (но не горячей!) питьевой водой с обычными чистящими средствами, очистите трубку для удаления воздуха и силиконовую трубку с помощью щеточки. Полностью удалите жир и остатки белка! Все компоненты принадлежностей Rapid Infusion можно затем при необходимости очистить в посудомоечной машине.
4. Удалите твердые вещества и выполните очистку устройства iSi согласно указаниям инструкции по эксплуатации.

Указание: При очистке в машине и ручной очистке следите за правильной дозировкой чистящего раствора или дезинфицирующе-очищающего раствора. Время воздействия и выбранная температура являются важным условием для достижения желаемого результата очистки.

Рецепты

Откройте для себя бесчисленное разнообразие рецептов благодаря системе iSi Rapid Infusion для бара и кухни! Почувствуйте вдохновение!

Следующие основные рецепты облегчат Ваше знакомство с системой Rapid Infusion, а больше рецептов Вы найдете по адресу www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

Малиновая водка

Ингредиенты для устройства iSi объемом 0,5 л:
220 мл водки
250 г малины, глубоко замороженной, оттаявшей

Способ приготовления:
Дать стечь лишней жидкости с малины и поместить ее вместе с водкой в устройство iSi объемом 0,5 л. Установить принадлежности Rapid Infusion на устройстве iSi в соответствии с инструкцией. Навинтить 1 баллончик для сливок iSi и сильно встряхнуть устройство iSi 5 раз, затем оставить его на 5 минут. Затем быстро удалить воздух из устройства iSi, задействовав рычаг. Свинтить головку устройства с баллона iSi из высокосортной стали и извлечь сито с уплотнением. Вылить водку через систему воронки с ситом iSi в стакан.

Оливковое масло с розмарином

Ингредиенты для устройства iSi объемом 0,5 л:
400 мл оливкового масла
30 г розмарина (только листья-иголочки)

Способ приготовления:
Грубо порубить иголочки розмарина и поместить вместе с оливковым маслом в устройство iSi объемом 0,5 л. Установить принадлежности Rapid Infusion на устройстве iSi в соответствии с инструкцией. Навинтить 1 баллончик для сливок iSi, 1 раз встряхнуть и оставить на 15 минут. Затем быстро удалить воздух из устройства iSi, задействовав рычаг. Свинтить головку устройства с баллона iSi из высокосортной стали и извлечь сито с уплотнением. Вылить оливковое масло через систему воронки с ситом iSi в стакан.

PL

Technologia Rapid Infusion umożliwia zmieszanie płynów z różnymi aromatami w bardzo krótkim czasie. Wystarczy wziąć składniki dostarczające aromatów (np. zioła, przyprawy, owoce) i wybrany składnik płynny (np. alkohol, olej, woda, ocet) i umieścić je w urządzeniu iSi. Dzięki wysokiemu ciśnieniu wytworzonemu w urządzeniu iSi za pomocą naboju do bitej śmietany iSi, aromaty wiążą się z płynem, który nabiera charakterystycznego smaku.

Z pomocą zestawu iSi Rapid Infusion, podczas zastosowań Rapid Infusion można z łatwością zredukować ciśnienie przy użyciu urządzenia iSi oraz zebrać ewentualnie wydostającą się pianę lub płyn do jednego pojemnika. Sitko redukuje liczbę cząstek stałych przedostających się do głowicy urządzenia. Sitko nie służy do przecedzania cieczy odlewanej z butelki. Do tego celu należy użyć sitka z zestawu lejek + sitko iSi lub innego sitka o drobnych otworach.

W opakowaniu znajdziesz:
- 1 uszczelkę sitka wykonaną w 100 % z silikonu, zakładaną na sitko wykonane w 100 % ze stali nierdzewnej;
- 1 rurkę odpowietrzającą wykonaną w 100 % ze stali nierdzewnej;
- 1 rurkę silikonową wykonaną w 100 % z silikonu;
- 1 szczoteczkę do czyszczenia.

Zastosowanie

Wskazówka: Należy przestrzegać informacji zawartych na ilustracjach w niniejszej instrukcji obsługi.

Wskazówka: W przypadku urządzenia iSi o pojemności 0,25 L lub 0,5 L stosuj maks. 1 nabój do bitej śmietany iSi, a w przypadku urządzenia iSi o pojemności 1 L maks. 2 naboje do bitej śmietany iSi.

1. Napełnij butelkę ze stali nierdzewnej iSi odpowiednimi składnikami. Przestrzegaj maks. poziomu napełnienia podanego na butelce.
2. Nałóż uszczelkę na sitko zgodnie z pozycją sitka (w oryginalnym opakowaniu uszczelka jest już założona na sitko).

Wskazówka: Nigdy nie wolno umieszczać stałych produktów na sitku, wolno je wkładać wyłącznie do butelki.

3. Włóż sitko z prawidłowo założoną uszczelką do urządzenia iSi.
4. Nakręć rurkę odpowietrzającą na zawór dozujący głowicy urządzenia aż do wyczucia oporu.
5. Nakręć głowicę urządzenia wraz z włożoną uszczelką głowicy na butelkę ze stali nierdzewnej iSi, zwracając uwagę na to, by była nakręcona prosto.
6. Załóż rurkę silikonową na rurkę odpowietrzającą.

Wskazówka: Zwracaj uwagę na prawidłową pozycję montażu wszystkich elementów Rapid Infusion i koniecznie zakładaj uszczelkę głowicy na głowicę urządzenia zanim przykręcisz głowicę do butelki.

7. Włóż do uchwytu nabój do bitej śmietany iSi, zwracając uwagę na jego właściwą pozycję.
8. Nakręć na głowicę uchwyt z włożonym nabojem tak, aby cała zawartość naboju się przelała.

Wskazówka: Częstotliwość wstrząsania i przerw jest różna, w zależności od przepisu. Przepisy znajdziesz w dalszej części tekstu lub na stronie www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

⚠ **UWAGA:** W przypadku zastosowań Rapid Infusion nigdy nie używaj i nie przechowuj butelki w pozycji leżącej lub odwróconej!

---

9. Odkręć uchwyt i wyjmij pusty nabój. Przekaż go do punktu odbioru materiałów do ponownego przetworzenia.
10. Podczas redukcji ciśnienia urządzenie musi stać na równej powierzchni. Naciśnij do końca dźwignię, aby ciśnienie mogło się zredukować do zera. Podczas naciskania dźwigni skieruj rurkę silikonową do oddzielnego pojemnika, aby można było zebrać do niego pianę lub płyn, które moga wytworzyć się podczas redukcji ciśnienia.

Wskazówka: Przed użyciem upewnij się, że rurka odpowietrzająca jest całkowicie nakręcona, a rurka silikonowa dobrze osadzona.

Wskazówka: W przypadku używania urządzenia iSi o pojemności 1 L powtórz czynności 7–9 z użyciem kolejnego naboju do bitej śmietany iSi.

⚠ **UWAGA:** Nigdy nie redukuj ciśnienia, kiedy urządzene znajduje się w pozycji odwróconej! Nigdy nie używaj rurki odpowietrzającej do nalewania płynów (niebezpieczeństwo zatkania sitka i głowicy)!

---

11. Przed odkręceniem głowicy urządzenia sprawdź przez naciśnięcie dźwigni, czy urządzenie nie znajduje sie pod ciśnieniem. Odkręć głowicę urządzenia od butelki ze stali nierdzewnej iSi.
12. Zdejmij sitko z uszczelką.
13. Przecedź aromatyzowany płyn z pomocą sitka i lejka iSi lub innego drobnego sitka do zbiornika.

Zasady bezpieczeństwa

- Przeznaczone do użytku wyłącznie z iSi Gourmet Whip!
- Przestrzegać instrukcji obsługi urządzenia iSi!
- Jeżeli nie można zredukować ciśnienia do zera, skontaktuj się z firmą iSi lub placówką serwisową!
- W przypadku zastosowań Rapid Infusion nigdy nie używaj i nie przechowuj butelki w pozycji leżącej lub odwróconej!
- Nigdy nie redukuj ciśnienia, kiedy urządzene znajduje się w pozycji odwróconej! Nigdy nie używaj rurki odpowietrzającej do nalewania płynów (niebezpieczeństwo zatkania sitka i głowicy)!
- Zestawy iSi Rapid Infusion są używane razem z urządzeniem znajdującym się pod ciśnieniem – upadek lub uszkodzenie (np. pojawienie się pęknięć lub odkształceń) powoduje, że stają się źródłem zagrożeń i nie wolno ich już używać!
- Zestaw Rapid Infusion można używać wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach!

Usuwanie usterek

Wskazówki dotyczące usuwania usterek znajdziesz w instrukcji obsługi urządzenia iSi lub na stronie www.isi.com/culinary.

Czyszczenie

Wskazówka: Przed pierwszym użyciem zestawu iSi Rapid Infusion należy wykonać czyszczenie zgodnie z ilustracją dotyczącą czyszczenia.

Wskazówka: Należy przestrzegać informacji zawartych na ilustracjach w niniejszej instrukcji obsługi.

1. Zdejmij rurkę silikonową i odkręć rurkę odpowietrzającą znajdującą się na pierścieniu silikonowym od urządzenia iSi.
2. Zdejmij uszczelkę z sitka.
3. Elementy zestawu opłucz ciepłą (nie gorącą!) wodą ze zwykłym płynem czyszczącym oraz oczyść szczoteczką rurkę odpowietrzającą i rurkę silikonową. Całkowicie usuń tłuszcz i resztki białka! W zależności od potrzeby, wszystkie elementy zestawu iSi Rapid Infusion można wymyć w zmywarce.
4. Usuń resztki produktów stałych i oczyść urządzenie iSi zgodnie z instrukcją obsługi.

Wskazówka: Podczas mechanicznego i ręcznego czyszczenia należy pamiętać o właściwym dozowaniu preparatu czyszczącego lub używanych jednocześnie preparatów dezynfekujących i czyszczących. Decydujące znaczenie przy czyszczeniu mają czas oddziaływania i wybrana temperatura.

Przepisy

Odkryj niezliczoną gamę przepisów, jaka otwiera się przed Tobą dzięki zastosowaniu iSi Rapid Infusion w kuchni i barze! Daj się zainspirować!

Niżej podane przepisy podstawowe ułatwią Ci zapoznanie się z Rapid Infusion. Więcej przepisów znajdziesz na stronie www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

Malinówka

Składniki dla urządzenia iSi o pojemności 0,5 L:
220 ml wódki
250 g malin mrożonych, rozmrożonych

Przygotowanie:
Osączyć maliny i razem z wódką włożyć do urządzenia iSi o pojemności 0,5 L. Zamontować zestaw Rapid Infusion na urządzeniu iSi zgodnie z instrukcją obsługi. Wkręcić jeden nabój do bitej śmietany iSi, pięciokrotnie silnie wstrząsnąć urządzeniem iSi i odstawić na 5 minut. Następnie zredukować ciśnienie w urządzeniu iSi poprzez naciśnięcie dźwigni. Odkręcić głowicę urządzenia z butelki ze stali nierdzewnej iSi i wyjąć sitko z uszczelką. Przelać wódkę przez lejek i sitko iSi do szklanki.

Rozmarynowa oliwa z oliwek

Składniki dla urządzenia iSi o pojemności 0,5 L:
400 ml oliwy z oliwek
30 g rozmarynu (tylko listki)

Przygotowanie:
Posiekać grubo listki rozmarynu i razem z oliwą z oliwek wlać do urządzenia iSi o pojemności 0,5 L. Zamontować zestaw Rapid Infusion na urządzeniu iSi zgodnie z instrukcją obsługi. Wkręcić jeden nabój do bitej śmietany iSi, pięciokrotnie silnie wstrząsnąć urządzeniem iSi i odstawić na 15 minut. Następnie zredukować ciśnienie w urządzeniu iSi poprzez naciśnięcie dźwigni. Odkręcić głowicę urządzenia z butelki ze stali nierdzewnej iSi i wyjąć sitko z uszczelką. Przelać oliwę z oliwek przez lejek i sitko iSi do szklanki.

NEW

iSi®

Inspiring food.

Rapid Infusion.

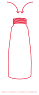
FOR PROFESSIONALS

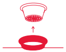
For Rapid Infusion applications with the iSi Gourmet Whip
Für Rapid Infusion Anwendungen mit dem iSi Gourmet Whip

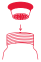
06.10.14 10:57

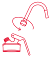
Usage
Gebrauchsanleitung
Notice d'utilisation

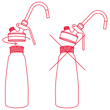
Handleiding
Bruksanvisning
Instrucões de uso
Istruzioni per l'uso
Modo de empleo
Инструкция по эксплуатации
Instrukcją obsługi

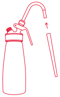

1.

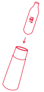

2.

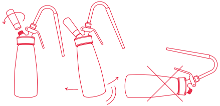

3.

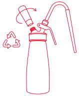

4.

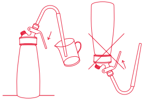

5.

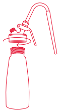

6.

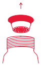

7.

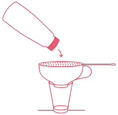

8.


9.


10.

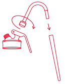

11.

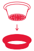

12.

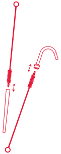

13.

Cleaning
Reinigung
Nettoyage

Reiniging
Rengöring
Limpeza
Pulizia
Limpieza
Очистка
Czyszczenie


1.


2.


3.

EN

Rapid Infusion enables a liquid to be infused with different flavors in the shortest possible time. First, combine aromatic solids (e.g. herbs, spices, fruit) and a liquid (e.g. alcohol, oil, water, vinegar) in the iSi Whipper. By applying pressure into the iSi Whipper using an iSi cream charger, the flavor of the solids becomes infused into the liquid, which develops an unique taste.

When using the iSi Whipper for Rapid Infusion applications, iSi Rapid Infusion accessories provide an easy way of reducing the pressure and collecting any escaping foam or liquid in a container. The insertable sieve reduces the ability of solid particles to pass through and enter the head. The sieve is not used to empty the liquid from the bottle; this should be done using the sieve from the iSi funnel & sieve set or any fine mesh sieve.

The package contains:

- 1 sieve gasket 100 % silicone mounted on 1 sieve 100 % stainless steel
- 1 ventilation tube 100 % stainless steel
- 1 silicone tube 100 % silicone
- 1 cleaning brush

How to Use

Note: Please observe the illustrations in these instructions.

Note: With a 0.25 L or 0.5 L iSi Whipper, use max. 1 iSi cream charger, and with a 1 L iSi Whipper, use max. 2 iSi cream chargers.

1. Fill the iSi stainless steel bottle with ingredients. Note the maximum fill line which is marked on the bottle.
2. Pull the sieve gasket onto the sieve, making sure it is in the correct position (in the original packaging, the sieve gasket is supplied premounted on the sieve).

Note: Solids must never be placed inside the sieve; always put them in the bottle.

3. After correctly mounting the sieve gasket, place the sieve inside the iSi Whipper.
4. Screw the ventilation tube onto the dispensing valve of the head as far as it will go.
5. Screw the head with attached head gasket onto the iSi stainless steel bottle so that it is straight and tighten by hand.
6. Attach the silicone tube to the ventilation tube.

Note: Please ensure that all Rapid Infusion components have been correctly installed and, in particular, that the head gasket has been inserted in the head before screwing the bottle and head together.

7. Insert the iSi cream charger into the charger holder in the correct position.
8. Screw the charger holder with the inserted charger onto the head until all of the charger contents have released into the bottle.

Note: The shaking frequency and rest time vary according to the recipe. Recipes can be found later in the text or at www.isi.com/recipes/rapid-infusion or for the US at www.isi.com/us/recipes/rapid-infusion.

⚠ ATTENTION: During Rapid Infusion applications, never use and store the bottle horizontally or upside down!

9. Unscrew the charger holder and recycle the empty charger.
10. The whipper must be placed on a flat surface for venting the gas pressure. When venting, press the lever down fully to release the pressure. When pressing the lever, hold the silicone tube in a container to collect any spraying of the foam or liquid.

Note: Before use, make sure the ventilation tube is screwed on tight and that the silicone tube is secure.

Note: If using a 1 L (1 US Quart) iSi Whipper repeat steps 7-9, because the whipper must always be vented between charges.

⚠ ATTENTION: Never release the pressure while the iSi Whipper is upside down! Never use the ventilation tube to remove liquids (risk of blocking up the sieve and head)!

11. Check if the iSi Whipper is completely empty and there is no pressure left before unscrewing the head. Unscrew the head from the iSi stainless steel bottle.
12. Remove the sieve together with the sieve gasket.
13. Pour out the flavored liquid through the iSi funnel & sieve or any fine mesh sieve into a container.

Safety Instructions

- Only suitable for use with the iSi Gourmet Whip!
- Please observe the instruction manual for the iSi Whipper!
- If the pressure will not release, please contact iSi or your service center!
- During Rapid Infusion applications, never use and store the bottle horizontally or upside down!
- Never release the pressure while the iSi Whipper is upside down! Never use the ventilation tube to remove flavored liquids (risk of blocking up the sieve and head)!
- iSi Rapid Infusion accessories are used in combination with a pressurized bottle – dropping or damaging the bottle (e.g., cracks or deformations) is dangerous and it must not be used again!
- Only use the Rapid Infusion accessories in well ventilated areas!

Troubleshooting

Information on troubleshooting can be found in the instruction manual for the iSi Whipper or at www.isi.com/culinary.

Cleaning

Note: Before using the iSi Rapid Infusion accessories for the first time, carry out thorough cleaning as shown in the Cleaning illustration.

Note: Please observe the illustrations in these instructions.

1. Remove the silicone tube and unscrew the ventilation tube from the iSi Whipper at the silicone ring.
2. Separate sieve from sieve gasket.
3. Rinse the components with warm (not hot!) potable water and a standard cleaning agent and clean the ventilation tube and silicone tube with the included cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white. All components of the Rapid Infusion accessories may then be cleaned in the dishwasher, as required.
4. Remove solids and clean the iSi Whipper as described in the instruction manual.

Note: For mechanical or manual cleaning, make sure that you use the correct amount of cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution. The exposure time and the selected temperature will determine the cleaning results.

Recipes

Discover the countless recipe variations made possible by iSi Rapid Infusion in your own bar and kitchen! Let yourself be inspired!

The following basic recipes will make it easy for you to get started in Rapid Infusion, more recipes can be found at www.isi.com/recipes/rapid-infusion or for the US at www.isi.com/us/recipes/rapid-infusion.

Raspberry Vodka
Ingredients for a 0.5 L iSi Whipper:
220 ml · 7.4 fl . oz vodka
250 g · 8.8 oz frozen raspberries, thawed

Preparation:
Drain the raspberries and put with vodka into a 0.5 L iSi Whipper. Attach the Rapid Infusion accessories to the iSi Whipper according to instructions. Screw on 1 iSi cream charger, shake vigorously 5 times and allow to rest for 5 minutes. Afterwards quickly vent the iSi Whipper by pressing the lever. Unscrew the head from the iSi stainless steel bottle and remove the sieve together with the sieve gasket. Pour the vodka through the iSi funnel & sieve into a glass.

Rosemary Olive Oil
Ingredients for a 0.5 L iSi Whipper:
400 ml · 13.5 fl . oz olive oil
30 g · 1.1 oz rosemary (just the needles)

Preparation:
Coarsely chop the rosemary leaves and put with olive oil into a 0.5 L iSi Whipper. Attach the Rapid Infusion accessories to the iSi Whipper according to instructions. Screw on 1 iSi cream charger, shake once and allow to rest for 15 minutes. Afterwards quickly vent the iSi Whipper by pressing the lever. Unscrew the head from the iSi stainless steel bottle and remove the sieve together with the sieve gasket. Pour the olive oil through the iSi funnel & sieve into a glass.

DE

Rapid Infusion ermöglicht das Versetzen einer Flüssigkeit mit unterschiedlichen Aromen in kürzester Zeit. Geben Sie aromatische Feststoffe (wie z.B. Kräuter, Gewürze, Früchte) gemeinsam mit einer Flüssigkeit (wie z.B. Alkohol, Öl, Wasser, Essig) in das iSi Gerät. Durch die Unterdrucksetzung im Rahmen der Inbetriebnahme des iSi Gerätes mit einer iSi Sahnekapsel wird das Aroma der Feststoffe in die Flüssigkeit eingebunden und diese bekommen eine einzigartige Geschmacksnote.

Mit iSi Rapid Infusion Accessoires können Sie bei Rapid Infusion Anwendungen mit dem iSi Gerät den Druck einfach entlasten und eventuell mitaustretenden Schaum bzw. Flüssigkeiten in einem Behälter auffangen. Das eingelegte Sieb vermindert die Durchgängigkeit von Partikeln des Feststoffes zum Gerätekopf. Das Sieb dient nicht zum Entleeren der Flüssigkeit aus der Flasche, verwenden Sie dafür das Sieb aus dem iSi Trichter & Sieb Set oder ein anderes feines Sieb.

Die Packung enthält:
- 1 Siebdichtung 100 % Silikon montiert auf 1 Sieb 100 % Edelstahl
- 1 Entlüftungsrohr 100 % Edelstahl
- 1 Silikonrohr 100 % Silikon
- 1 Reinigungsbürste

Anwendung
Hinweis: Bitte beachten Sie die Illustrationen in dieser Anleitung.

Hinweis: Verwenden Sie bei einem 0,25 L oder 0,5 L iSi Gerät max. 1 iSi Sahnekapsel und bei einem 1 L iSi Gerät max. 2 iSi Sahnekapseln.

1. iSi Edelstahlflasche mit Zutaten befüllen. Max. Füllmenge laut Flaschenmarkierung beachten.
2. Ziehen Sie die Siebdichtung lagerichtig auf das Sieb auf (in der Originalverpackung ist die Siebdichtung bereits auf das Sieb montiert).

Hinweis: Feststoffe dürfen niemals in das Sieb gelegt werden, sondern lediglich in die Flasche.

3. Legen Sie das Sieb mit korrekt montierter Siebdichtung in das iSi Gerät ein.
4. Schrauben Sie das Entlüftungsrohr auf das Dosierventil des Gerätekopfes bis zum Anschlag auf.
5. Den Gerätekopf mit eingelegtem Kopfdichtungsring gerade und handfest auf die iSi Edelstahlflasche aufschrauben.
6. Bringen Sie das Silikonrohr am Entlüftungsrohr an.

Hinweis: Beachten Sie die korrekte Einbaulage aller Rapid Infusion Bestandteile und setzen Sie unbedingt die Kopfdichtung in den Gerätekopf bevor Sie die Flasche mit dem Kopf verschrauben.

7. iSi Sahnekapsel lagerichtig in den Kapselhalter einlegen.
8. Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt eingeströmt ist.

Hinweis: Die Schüttelhäufigkeit und Ruhezeit variieren je nach Rezept. Rezepte finden Sie weiter unten im Text oder auf www.isi.com/rezepte/rapid-infusion.

⚠ **ACHTUNG:** Bei Rapid Infusion Anwendungen die Flasche niemals liegend oder kopfüber anwenden und lagern!

9. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.
10. Das Gerät muss beim Entlasten auf einer geraden Oberfläche stehen. Drücken Sie den Hebel beim Entlasten vollkommen durch, sodass der Druck entweichen kann. Halten Sie das Silikonrohr beim Betätigen des Hebels in einen Behälter, damit Schaum bzw. Flüssigkeiten aufgefangen werden.

Hinweis: Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Entlüftungsrohr fest aufgeschraubt ist und der feste Sitz des Silikonrohrs gegeben ist.

Hinweis: Bei Verwendung eines 1 L iSi Gerätes die Schritte 7-9 mit einer weiteren iSi Sahnekapsel wiederholen.

⚠ **ACHTUNG:** Gerät niemals kopfüber entlasten! Flüssigkeiten niemals über das Entlüftungsrohr entnehmen (Verstopfungsgefahr von Sieb und Kopf)!

11. Prüfen Sie durch Betätigen des Hebels vor dem Abschrauben des Gerätekopfes, ob das iSi Gerät vollständig druckentlastet ist. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben.
12. Sieb mit Siebdichtung entnehmen.
13. Die aromatisierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb oder ein anderes feines Sieb in einen Behälter leeren.

Sicherheitshinweise
- Nur für den iSi Gourmet Whip geeignet!
- Bitte beachten Sie die Gebrauchsanleitung des iSi Gerätes!
- Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf!
- Bei Rapid Infusion Anwendungen die Flasche niemals liegend oder kopfüber anwenden und lagern!
- Gerät niemals kopfüber entlasten! Aromatisierte Flüssigkeiten niemals über das Entlüftungsrohr entnehmen (Verstopfungsgefahr von Sieb und Kopf)!
- iSi Rapid Infusion Accessoires werden in Kombination mit einem Druckgerät verwendet – Sturz oder Beschädigung (wie z.B. Risse oder Verformungen) machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht wieder verwendet werden!
- Verwenden Sie die Rapid Infusion Accessoires nur in gut belüfteten Räumen!

Fehlerbehebung
Hinweise zur Fehlerbehebung finden Sie in der Gebrauchsanleitung des iSi Geräts oder unter www.isi.com/kulinarik.

Reinigung
Hinweis: Vor erstmaligem Gebrauch des iSi Rapid Infusion Accessoires Reinigung, wie in der Illustration zur Reinigung angegeben, durchführen.

Hinweis: Bitte beachten Sie die Illustrationen in dieser Anleitung.

1. Silikonrohr abziehen und Entlüftungsrohr am Silikonring vom iSi Gerät abschrauben.
2. Sieb von Siebdichtung trennen.
3. Bestandteile mit warmen (nicht heißem!) Trinkwasser und handelsüblichen Reinigungsmitteln vorspülen und mit der Reinigungsbürste Entlüftungsrohr sowie Silikonrohr reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen! Alle Bestandteile der Rapid Infusion Accessoires können, je nach Bedarf, anschließend in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Feststoffe entfernen und das iSi Gerät, wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben, reinigen.

Hinweis: Bei der maschinellen und manuellen Reinigung ist auf eine korrekte Dosierung der Reinigungslösung oder der kombinierten Desinfektions- und Reinigungslösung zu achten. Die Einwirkzeit sowie die gewählte Temperatur sind ausschlaggebend für das Reinigungsergebnis.

Rezepte
Entdecken Sie die unzähligen Rezeptvariationen, die Ihnen iSi Rapid Infusion für Bar & Küche eröffnen! Lassen Sie sich inspirieren!

Die folgenden Basisrezepte werden Ihnen den Einstieg in Rapid Infusion erleichtern, mehr Rezepte finden Sie auf www.isi.com/rezepte/rapid-infusion.

Himbeer Wodka
Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:
220 ml Wodka
250 g Himbeeren TK, aufgetaut

Zubereitung:
Himbeeren abtropfen lassen und mit Wodka in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Wodka durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Rosmarin Olivenöl
Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:
400 ml Olivenöl
30 g Rosmarin (nur die Nadeln)

Zubereitung:
Rosmarinnadeln grob hacken und mit Olivenöl in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, 1 Mal schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

NL

Rapid Infusion maakt het mogelijk om vloeistoffen binnen korte tijd te aromatiseren. Doe een aromatische vaste stof (bijvoorbeeld kruiden, specerijen of vruchten) in uw iSi-apparaat en voeg er een geschikte vloeistof aan toe (zoals alcohol, olie, water of azijn). Door vervolgens het iSi-apparaat met een iSi-slagroomcapsule onder druk te brengen, wordt de smaak van de vaste stof opgenomen door de vloeistof. Deze krijgt hierdoor een verrassend smaakaccent.

Met behulp van de iSi Rapid Infusion Accessoires kunt u bij Rapid Infusion-toepassingen met uw iSi-apparaat eenvoudig de druk van het apparaat halen en eventueel naar buiten komende vloeistof en/of schuim opvangen in een bakje. Hierbij wordt met een speciale zeef het aantal deeltjes van de vaste stof dat in de kop terechtkomt, zo laag mogelijk gehouden. Deze zeef is niet bedoeld voor het leegieten van de fles. Gebruik hiervoor de zeef uit de iSi trechter & zeef van iSi of een andere fijne keukenzeef.

De verpakking bevat:
- 1 zeefafdichting 100 % siliconen gemonteerd op 1 zeef 100 % roestvrij staal
- 1 ontluchtingsbuisje 100 % roestvrij staal
- 1 siliconenbuisje 100 % siliconen
- 1 reinigingsborstel

Toepassing

Opmerking: Raadpleeg ook de afbeeldingen in deze handleiding.

Opmerking: Gebruik bij een iSi-apparaat van 0,25 of 0,5 liter max. 1 iSi-slagroomcapsule en bij een iSi-apparaat van 1 liter max. 2 iSi-slagroomcapsules.

1. Vul de roestvrijstalen fles met de gewenste ingrediënten. Vul de fles nooit verder dan de markering op de fles.
2. Trek de zeefafdichting op de juiste wijze over de zeef (in de originele verpakking is de zeefafdichting al op de zeef aangebracht).

Opmerking: Vaste stoffen mogen uitsluitend in de fles worden gedaan. Doe ze nooit in de zeef.

3. Plaats de zeef met op de juiste wijze aangebrachte zeefafdichting in het iSi-apparaat.
4. Schroef het ontluchtingsbuisje vast op het doseerventiel van de apparaatkop.
5. Schroef de apparaatkop, met de hierin geplaatste kopafdichtring, recht en handvast op de roestvrijstalen fles.
6. Breng het siliconenbuisje op het ontluchtingsbuisje aan.

Opmerking: Let erop dat u de Rapid Infusion-onderdelen in de juiste volgorde aanbrengt. Plaats de koppakking altijd in de kop vóórdat u de kop op de fles schroeft.

7. Plaats op de juiste wijze een originele iSi-slagroomcapsule in de capsulehouder.
8. Schroef de capsulehouder met geplaatste capsule op de apparaatkop totdat de volledige capsule-inhoud naar binnen is gestroomd.

Opmerking: Hoe vaak er moet worden geschud en hoe lang de fles moet rusten, is afhankelijk van het gebruikte recept. Recepten vindt u hieronder in de tekst en op www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

⚠ **PAS OP:** Bij Rapid Infusion-toepassingen de fles nooit liggend of ondersteboven gebruiken en bewaren.

---

9. Schroef de capsulehoulder van het apparaat en leg de lege capsule apart om the worden gerecycled.
10. Wanneer u de druk van het apparaat haalt, moet het apparaat op een vlakke ondergrond staan. Duw de hendel helemaal in, zodat de druk volledig uit het apparaat kan ontsnappen. Houd bij het bedienen van de hendel het siliconenbuisje in een bakje, zodat het schuim of de vloeistof wordt opgevangen.

Opmerking: Controleer vóór gebruik of het ontluchtingsbuisje goed is vastgeschroefd en het siliconenbuisje stevig vastzit.

Opmerking: Bij gebruik van een 1 liter-apparaat herhaalt u de stappen 7-9 met een nieuwe iSi-slagroomcapsule.

⚠ **PAS OP:** Haal nooit de druk van het apparaat terwijl u het apparaat ondersteboven houdt! Verwijder vloeistoffen nooit via het ontluchtingsbuisje (de zeef en de kop kunnen hierdoor verstopt raken)!

---

11. Controleer vóór het afschroeven van de apparaatkop eerst of het iSi-apparaat volledig drukvrij is. Dit doet u door de hendel te bedienen. Schroef de apparaatkop van de iSi-fles van edelstaal.
12. Verwijder de zeef en de zeefafdichting.
13. Giet de gearomatiseerde vloeistof door de iSi trechter & zeef of door een andere fijne keukenzeef in een kom.

Veiligheidsaanwijzingen

- Uitsluitend geschikt voor de iSi Gourmet Whip!
- Houd u aan de handleiding van het iSi-apparaat!
- Als het niet lukt om de druk te laten ontsnappen, neemt u contact op met iSi of met uw iSi-servicepunt!
- Bij Rapid Infusion-toepassingen de fles nooit liggend of ondersteboven gebruiken en bewaren!
- Haal nooit de druk van het apparaat terwijl u het apparaat ondersteboven houdt! Verwijder gearomatiseerde vloeistoffen nooit via het ontluchtingsbuisje (de zeef en de kop kunnen hierdoor verstopt raken)!
- De iSi Rapid Infusion Accessoires worden gebruikt in combinatie met een apparaat onder druk. Als onderdelen vallen of beschadigingen vertonen (zoals scheuren of vervormingen), kan dit leiden tot gevaarlijke situaties en mogen de onderdelen niet meer worden gebruikt!
- Gebruik de Rapid Infusion Accessoires uitsluitend in een goed geventileerde ruimte!

Problemen oplossen

Informatie over het oplossen van problemen vindt u in de gebruikershandleiding van het iSi-apparaat en op www.isi.com/culinary.

Reiniging

Opmerking: Voordat u het Rapid Infusion voor het eerst gebruikt, reinig het accessoires grondig, zoals wordt aangegeven op de afbeelding met reinigingsinstructies.

Opmerking: Raadpleeg ook de afbeeldingen in deze handleiding.

1. Verwijder het siliconenbuisje en schroef het ontluchtingsbuisje op de siliconenring van het iSi-apparaat.
2. Haal de zeefafdichting van de zeef.
3. Spoel de productonderdelen voor met warm (niet heet!) water met gewoon afwasmiddel Reinig vervolgens het onfluchtingsbuisje en het siliconenbuisje met de reinigingsborstel. Zorg ervoor dat u vet- en eiwitresten helemaal verwijdert! Desgewenst kunt u alle onderdelen van de Rapid Infusion Accessoires vervolgens in de vaatwasser reinigen.
4. Verwijder de vaste stoffen en maak het iSi-apparaat schoon zoals beschreven in de gebruikershandleiding.

Opmerking: Bij het handmating of in de vaatwasmachine reinigen, van de onderdelen moet u letten op de juiste dosering van het afwasmiddel en het eventuele desinfecteermiddel. De inwerktijd en de gekozen temperatuur zijn doorslaggevend voor het reinigingsresultaat.

Recepten

Ontdek de talrijke recepten van iSi Rapid voor uw bar en keuken! Laat u inspireren!

De volgende basisrecepten helpen u op weg met Rapid Infusion. Meer recepten vindt u op www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

Frambozenwodka
Ingrediënten voor een 0,5 L iSi-apparaat:
220 ml wodka
250 g bevroren frambozen, ontdooid

Bereiding:
Frambozen laten uitlekken en met wodka in een 0,5 L iSi-apparaat doen. Rapid Infusion Accessoires volgens instructies uit handleiding op iSi-apparaat aansluiten. 1 iSi-slagroomcapsule opschroeven, iSi-apparaat 5 keer krachtig schudden en 5 minuten laten rusten. Vervolgens het iSi-apparaat met hendel snel laten leeglopen. Apparaatkop van roestvrijstalen iSi-fles afschroeven en zeef met zeefafdichting verwijderen. Wodka door iSi-trechter en -zeef in een glas doen.

Rozemarijnolijfolie
Ingrediënten voor een 0,5 L iSi-apparaat:
400 ml olijfolie
30 g rozemarijn (alleen de naaldjes)

Bereiding:
Rozemarijnnaaldjes grof hakken en met olijfolie in een 0,5 L iSi-apparaat doen. Rapid Infusion Accessoires volgens instructies uit handleiding op iSi-apparaat aansluiten. 1 iSi-slagroomcapsule opschroeven, 1 keer schudden en 15 minuten laten rusten. Vervolgens het iSi-apparaat met hendel snel laten leeglopen. Apparaatkop van roestvrijstalen iSi-fles afschroeven en zeef met zeefafdichting verwijderen. Olijfolie door iSi-trechter en -zeef in een glas doen.

SE

Med Rapid Infusion kan du mycket snabbt smaksätta en vätska med olika aromer. Häll aromatiska fasta ämnen (t.ex. örter, kryddor, frukter) tillsammans med en vätska (t.ex. alkohol, olja, vatten, ättika) i iSi-apparaten, Undertryck under iSi-apparatens driftstart med en iSi-gräddpatron binder de fasta ämnenas arom i vätskan och denna får en unik smak.

Med iSi Rapid Infusion-tillbehör kan du vid Rapid Infusion användning med iSi-apparat enkelt avlasta trycket och fånga upp utträngande skum eller vätska i en behållare. Den inlagda silen minskar genomträngligheten till huvudet för partiklarna i det fasta ämnet. Silen ska inte användas för att röma vätskan ur flaskan. För detta används silen i iSi tratt & sil-eller en annan finmaskig sil.

Förpackningen innehåller:
- 1 siltätning 100 % silikon monterad på 1 sil 100 % rostfritt stål
- 1 ventilationsröret 100 % rostfritt stål
- 1 silikonrör 100 % silikon
- 1 rengöringsborste

Användning

Tips: Följ bilderna i denna bruksanvising.

Tips: Använd max. 1 iSi-gräddpatron i en 0,25 liters eller 0,5 liters iSi-apparat och max. 2 iSi-gräddpatroner i en 1 liters iSi-apparat.

1. Fyll ädelstålflaskan me ingredienser. Beakta maximal påfyllningsmängd enligt flaskans markering.
2. Dra siltätningen på ett korrekt sätt över silen (i originalförpackningen är siltätningen redan monterad på silen).

Tips: Fasta ämnen får aldrig läggas i silen utan bara i flaskan).

3. Lägg silen med korrekt monterad siltätning i iSi-apparat.
4. Skruva på ventilationsröret metallöverdelen på doseringsventilen till och med ändläget.
5. Skruva med fast hand på metallöverdelen med inlagd överdels tätningsring jämnt på ädelstålflaskan.
6. Fast silkonröret på ventilationsröret.

Tips: Beakta att alla Rapid Infusion-beståndsdelar monteras på korrekt plats och lägg huvudtätningen i huvudet, innan du skruvar fast flaskan i huvudet.

7. Lägg in en iSi-gräddpatron korrekt i patronhållaren.
8. Skruva på patronhållaren med liagd patron på metallöverdelen tills hela patroninnehållet har strömmat in.

Tips: Hur ofta du måste skaka, och hur lång vilotiden är, varierar beroende på receptet. Recept finns nedan i texten och på www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

⚠ **OBSERVERA:** Varken använd och förvara flaskan liggande eller upp-och-ner, när du använder Rapid Infusion!

9. Skruva loss patronhållaren och lämna tomma patroner till återvinning,
10. Vid tryckavlastning måste apparaten stå på en jämn yta. Tryck ner spaken hela vägen under tryckavlastningen, så att trycket kan sänkas. Håll silikonröret i en behållare när spaken aktiveras så att skum och vätska kan fångas upp.

Tips: Säkerställ inför användningen att såväl ventilationsröret som silikonröret har skruvats fast.

Tips: Vid användning av en 1-litersapparat ska stegen 7-9 upprepas med en ny iSi-gräddpatron.

⚠ **OBSERVERA:** Tryckavlasta aldrig apparat upp-och ner! Töm aldrig ut vätskor genom avluftningsröret (det finns risk för att silen och huvudet täpps igen)!

11. Kontrollera att iSi-apparaten är fullständigt tryckavlastad genom att trycka på spaken innan du skruvar av apparatens överdel.Skruva loss metallöverdelen från iSi-ädelstålflaskan.
12. Ta bort silen tillsammans med siltätningen.
13. Häll den aromatiserade vätskan genom iSi tratt & sil, eller en annan finmaskig sil i en behållare.

Säkerhetsanvisningar

- Passar bara till iSi Gourmet Whip!
- Följ bruksanvisningen till iSi-apparat!
- Kontakta iSi eller din serviceverkstad, om trycket inte går att eliminera!
- Varken använd och förvara flaskan liggande eller upp-och-ner, när du använder Rapid Infusion!
- Tryckavlasta aldrig apparat upp-och ner! Töm aldrig ut aromatiserade vätskor genom avluftningsröret (det finns risk för att silen och huvudet täpps igen)!
- iSi Rapid Infusion-tillbehör används i kombination med en tryckbehållare – genom fall eller skada (t. ex. sprickor eller deformationer) blir det en riskkälla och får inte användas igen!
- Använd endast Rapid Infusion-tillbehören i väl ventilerade utrymmen!

Felhantering

Felhanteringsinformation finns i bruksanvisningen till iSi-apparat eller på www.isi.com/culinary.

Rengöring

Tips: Inför den första användningen av Rapid Infusion gör en grundlig rengöring enligt rengöringsillustrationen.

Tips: Följ bilderna i denna bruksanvising.

1. Dra av silikonröret och skruva loss ventilationsröret på silikonringen från iSi-apparaten.
2. Lossa silen från siltätningen.
3. Fördiska produktens delar med varmt (inte hett!) dricksvatten och renföringsmedel tillgängliga i handeln och rengör avluftningsrör och silikonrör med rengöringsborsten. Fett och äggviterester ska avlägsnas fullständigt! Alla Rapid Infusion-tillbehörens delar kan, vid behov, sedan diskas i diskmaskin.
4. Ta bort fasta partiklar och rengör iSi-apparat enligt beskrivningen i bruksanvisningen.

Tips: Vid maskinell och manuell rengöring ska du vara noggrann med att använda korrekt dosering av rengöringslösningen eller den kombinerade desinfektions- och rengöringslösningen. Den tid som kräus för rengöring och den valda temperaturen är avgörande för renföringsresultatet.

Recept

Upptäck de oräkneliga receptvariationer för bar och kök som öppnas för dig genom iSi Rapid Infusion! Låt dig inspireras!

De nedanstående grundrecepten kommer att underlätta din start med Rapid Infusion. På www.isi.com/recipes/rapid-infusion hittar du fler recept.

Hallonvodka

Ingredienser för en 0,5 L iSi-apparat:
220 ml vodka
250 g djupfrysta hallon, upptinade

Tillagning:
Låt hallonen rinna av och lägg dem tillsammans med vodkan i en 0,5 L iSi-apparat. Fäst Rapid Infusion-tillbehöret på iSi-apparaten enligt bruksanvisningen. Skruva på 1 iSi-gräddpatron, skaka iSi-apparaten kraftigt 5 gånger och låt den stå i 5 minuter. Avlufta sedan iSi-apparaten snabbt genom att aktivera spaken. Skruva av huvudet på den rostfria iSi-flaskan och ta bort silen tillsammans med siltätningen. Häll vodkan genom iSi-tratten och silen i ett glas.

Olivolja med rosmarinsmak

Ingredienser för en 0,5 L iSi-apparat:
400 ml olivolja
30 g rosmarin (bara bladen)

Tillagning:
Hacka rosmarinsbladen grovt och lägg dem tillsammans med olivoljan i en 0,5 L iSi-apparat. Fäst Rapid Infusion-tillbehöret på iSi-apparaten enligt bruksanvisningen. Skruva på 1 iSi-gräddpatron, skaka 1 gång och låt blandningen stå i 15 minuter. Avlufta sedan iSi-apparaten snabbt genom att aktivera spaken. Skruva av huvudet på den rostfria iSi-flaskan och ta bort silen tillsammans med siltätningen. Häll olivoljan genom iSi-tratten och silen i ett glas.

PT

Rapid Infusion possibilita adicionar a um líquido diferentes aromas em pouco tempo. Insira sólidos aromáticos (por exemplo, ervas, temperos, frutas) juntamente com um líquido (como por exemplo álcool, óleo, água, vinagre) no dispositivo iSi. Por pressurização durante a colocação do dispositivo iSi em funcionamento, com uma cápsula de creme iSi, o aroma dos sólidos é incorporado no líquido e estes recebem um sabor único.

Com os acessórios do iSi Rapid Infusion, em utilizações Rapid Infusion, você pode aliviar a pressão facilmente com o dispositivo iSi, e coletar em um recipiente a espuma ou líquidos que eventualmente saem junto. A peneira inserida reduz a permeabilidade de partículas do sólido para a cabeça do dispositivo. A peneira não serve para esvaziar o líquido da garrafa. Para isso, utilize a peneira do conjunto iSi funil & peneira ou um coador fino.

A embalagem contém:
- 1 vedação de peneira 100 % silicone montada em 1 peneira 100 % aço inoxidável
- 1 tubo de ventilação 100 % aço inoxidável
- 1 tubo de silicone 100 % silicone
- 1 escova de limpeza

Uso

Observação: Favor observar as ilustrações deste manual.

Observação: Para um dispositivo iSi de 0,25 L ou 0,5 L, utilize no máx. 1 cápsula de creme iSi e para um dispositivo de iSi de 1 L no máx. 2 cápsulas de creme iSi.

1. Preencha a garrafa de aço inoxidável com ingredientes. Observa a capacidade máxima de enchimento conforme a marcação de garrafa.
2. Coloque a vedação de peneira na posição correta sobre a peneira (na embalagem original a vedação de peneira já está montada na peneira).

Observação: Sólidos nunca podem ser colocados na peneira, mas apenas no dispositivo.

3. Insira a peneira com a vedação de peneira corretamente montada no dispositivo iSi.
4. Aparafuse o tubo de ventilação na válvula de dosagem da cabeça do dispositivo até o encosto.
5. Aperte a cabaça do dispositivo com o anel de vedação da cabeça colocado de maneira reta e firme na garrafa de aço inoxidável.
6. Coloque o tubo de silicone no tubo de ventilação.

Observação: Observe a posição correta de montagem de todos os componentes Rapid Infusion e coloque imprescindivelmente a vedação da cabeça na cabeça do dispositivo antes de rosquear o dispositivo com a cabeça.

7. Insira a cápsula de creme iSi na posição correta no suporte da cápsula.
8. Rosqueie o suporte contendo a cápsula na cabeça do dispositivo até que todo o conteúdo da cápsula tenha sido introduzido.

Observação: A frequência de agitação e parada variam conforme a receita. Mais receitas poderá encontrar no texto abaixo ou em www.isi.com/receitas/rapid-infusion.

⚠ **ATENÇÃO:** Em utilizações Rapid Infusion nunca use e armazene o dispositivo deitado ou de cabeça para baixo!

9. Solte o suporte da cápsula e conduza a cápsula vazia para a reciciagem.
10. O dispositivo deve estar sobre uma superfície reta ao descarregar. Pressione a alavanca completamente ao descarregar, para que a pressão possa sair. Mantenha o tubo de silicone dentro de um recipiente ao accionar a alavanca, assim, a espuma ou o líquido podem ser coletados.

Observação: Antes da utilização, assegurar-se de que o tubo de ventilação está firmemente parafusado e o assento firme do tubo de silicone.

Observação: Em caso de uso de um dispositivo de 1 litro, repetir os passos de 7 a 9 com uma nova cápsula de creme iSi.

⚠ **ATENÇÃO:** Nunca despressurize o dispositivo de cabeça para baixo! Nunca retire líquidos pelo tubo de ventilação (risco de entupimento da peneira e cabeça)!

11. Verifique se o dispositivo iSi está completamente despressurizado, accionando a alavanca antes de desrosquear a cabeça. Desrosqueie a cabeça da garrafa de aço inoxidável iSi.
12. Remova a peneira com vedação de peneira.
13. Esvazie o líquido aromatizado em um recipiente através da iSi funil & peneira ou um coador fino.

Instruções de segurança

- Somente apropriado para o iSi Gourmet Whip!
- Siga as instruções de uso de seu dispositivo iSi!
- Se a pressão não reduzir, leve para a iSi ou para o seu contato no centro de manutenção!
- Em utilizações Rapid Infusion nunca use e armazene o dispositivo deitado ou de cabeça para baixo!
- Nunca despressurize o dispositivo de cabeça para baixo! Nunca retire líquidos aromatizados pelo tubo de ventilação (risco de entupimento da peneira e cabeça)!
- Acessórios do iSi Rapid Infusion são utilizados em combinação com um recipiente de pressão – queda ou dano (por exemplo, ranhuras ou deformações) tornam este uma fonte de perigo e não pode ser reutilizado!
- Utilize acessórios do iSi Rapid Infusion somente em ambientes bem arejados!

Solução de problemas

Observações sobre a solução de problemas você encontrará nas instruções de uso do dispositivo iSi ou em www.isi.com/culinary/pt.

Limpeza

Observação: Antes do primeiro uso do Rapid Infusion, realize a limpeza básica conforme indicado na ilustração da limpeza.

Observação: Favor observar as ilustrações deste manual.

1. Retirar o tubo de silicone e desaparafusar o tubo de ventilação do anel de silicone do dispositivo iSi.
2. Separe a peneira da vedação de peneira.
3. Pré-enxaguar os componentes com água potável morna (não quente!) e com produtos de limpeza comuns e limpar o tubo de ventilação e o tubo de silicone com a escova de limpeza. Remova completamente a gordura e os resíduos de clara de ovo! Todos os componentes dos acessórios do Rapid Infusion podem, se necessário, posteriormente ser lavados na máquina de lavar louças.

iSi®

Inspiring food.

EN

iSi Rapid Infusion accessories are the easy way to flavor liquids and solids when using the iSi Gourmet Whip for Rapid Infusion applications, allowing you to conjure up a unique taste.

The package contains:
- 1 sieve gasket 100 % silicone mounted on 1 sieve 100 % stainless steel
- 1 ventilation tube 100 % stainless steel
- 1 silicone tube 100 % silicone
- 1 cleaning brush

Only suitable for use with the iSi Gourmet Whip!

You can find more information and recipe ideas at:
www.isi.com/culinary

DE

Mit iSi Rapid Infusion Accessoires können Sie bei Rapid Infusion Anwendungen mit dem iSi Gourmet Whip ganz einfach Flüssigkeiten und Feststoffe aromatisieren und damit eine einzigartige Geschmacksnote verleihen.

Die Packung enthält:
- 1 Siebdichtung 100 % Silikon montiert auf 1 Sieb 100 % Edelstahl
- 1 Entlüftungsrohr 100 % Edelstahl
- 1 Silikonrohr 100 % Silikon
- 1 Reinigungsbürste

Nur für den iSi Gourmet Whip geeignet!

Mehr Informationen und Rezepte finden Sie auf:
www.isi.com/kulinarik

FR

Les accessoires pour les applications d'iSi Rapid Infusion vous permettent d'aromatiser facilement des boissons et des substances solides avec le siphon iSi Gourmet Whip, leur conférant ainsi une saveur unique.

Le paquet contient:
- 1 joint de tamis 100 % silicone monté sur 1 tamis 100 % inox
- 1 tube de ventilation 100 % inox
- 1 tube en silicone 100 % silicone
- 1 brosse de nettoyage

Exclusivement adapté au siphon iSi Gourmet Whip!

Vous trouverez plus d'information et de recettes sur:
www.isi.com/culinary/fr

MUSTER
9002377027223

947245401

Dishwasher
Geschirrspüler
Lave-vaisselle

www.isi.com/culinary

iSi GmbH
Kürschnergasse 4
A-1217 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
F +43 (1) 250 99-555
info@isi.com
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland
isi Deutschland GmbH
Mittelitterstr. 12-16
D-42703 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com
www.isi.com/culinary/de

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
Fairfield, NJ 07004
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isinorthamerica@isi.com
www.isi.com/culinary/us

Copyright © 2014 iSi