4. Remova os sólidos e limpe o dispositivo (ou como demonstrado nas instruções de uso.

Observação: Não empregue mecânicos ou manuais (exemplo para uma dispensação) antes da solução de limpeza ou da combinação de desinfetante como o peróxido de hidrogênio. Não use escovas de limpeza como a temperatura selecionada não oferece perigo ao resultado da limpeza.

Receitas
Descubra as inummeras variações de receitas que se adhem a sociedade com o iSi Rapid Infusion para Bar & Cozinha! Deixe se inspirar!

As sequintes receitas básicas facilitarão o seu começo com o iSi Rapid Infusion. Mais receitas encontra em www.isi-group.com/recipes/rapid-infusion.

Vodka de Framboesa
Ingredientes para um litro (6 de 0,5 L):
200 ml de vodka
250 g de framboesas descongeladas

Preparação:
Remover o excesso de líquido das framboesas e colocar com a vodka em um litro (6 de 0,5 L). Colocar o acessório do Rapid Infusion conforme demonstrado nas instruções de uso. Carregar com 2 cargas de N2O e sacudir o conteúdo 3 vezes vigorosamente e deixar descansar 5 minutos. Em seguida, abrir a pressão do dispositivo e descarregar o líquido. Desmontar o cabeça do garrafa de aço inoxidável e o cilindro de carga de gás. Coar o líquido. Despejar o líquido em copo, passando pelo funil à peneira etc.

Azeite de oliva com alecrim
Ingredientes para um litro (6 de 0,5 L):
500 ml de azeite de oliva
50 g de alecrim (somente as agulhas)

Preparação:
Picar grosseiramente as agulhas de alecrim e colocá-las com o azeite de oliva em um litro (6 de 0,5 L). Colocar o acessório do Rapid Infusion conforme demonstrado nas instruções de uso. Carregar com 2 cargas de N2O e sacudir o conteúdo 3 vezes vigorosamente e deixar descansar 5 minutos. Em seguida, abrir a pressão do dispositivo e descarregar o líquido. Desmontar o cabeça do garrafa de aço inoxidável e o cilindro de carga de gás. Coar o líquido. Despejar o líquido em copo, passando pelo funil à peneira etc.

Nota: Primeiro deslocamento de líquido e depois o deslocamento do ar. Não ultrapasse o nível máximo de líquido.

Receitas
Descubra as inummeras variações de receitas que se adhem a sociedade com o iSi Rapid Infusion para Bar & Cozinha! Deixe se inspirar!

As sequintes receitas básicas facilitarão o seu começo com o iSi Rapid Infusion. Mais receitas encontra em www.isi-group.com/recipes/rapid-infusion.

Espuma de Pimenta
Ingredientes para um litro (6 de 0,5 L):
1 quilograma por setecentos 100 % sólidos
Montada no Nitrous Oxide 100 % aceitação
1 tubo de sifão 100 % aceitação
Sal, pimenta, noz-moscada
Infusões de especiarias

Usage
Gebrauchsanleitung
Notice d'utilisation

Handleiding
Bruksanvisning
Instrucciones de uso
Istruzioni per l'uso
Instruções de utilização
Πληροφορίες το κατεστημένο
Instrukcja obsługi

Cleaning
Reinigung
Nettoyage

Reinigen
Rengjøring
Limpiezа
Pulizia
Limpeza
Σπιτικός
Czyszczenie

EN

Rapid Infusion enables a liquid to be infused with different flavours in the shortest possible time. Most common ingredients are solids (e.g. herbs, spices, fruit) and a liquid (e.g. alcohol, oil, water, vinegar). Place the ingredients in the whipper and charge the whipper using an iSi cream charger. Because of the solids becomes infused into the liquid, which develops its unique taste.

When using the iSi whipper for Rapid Infusion application, the whipper's pressure relief function is easy way of releasing the pressure and collecting any escaping foam or liquid in a container. The membrane seal releases the pressure if held portrait to pass through and enter the head. The sieve is used to prevent the ingredients from the liquid. It should be always used in the form the iSi funnel & sieve set or any fine mesh sieve.

The package contains:
- 1 sieve gasket 100 % silicone mounted on the iSi Gourmet whipper
- 1 certificate/user 100 % stainless steel
- 1 silicone tube 100 % silicone
- 1 cleaning rod

How to Use
Note: Please observe the illustrations in these instructions.

Note: Work to 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 whipper with the liquid with ingredients. Note the maximum fill line which is marked on the whipper.
2. Put the sieve gasket into the sieve, making sure that the sieve gasket is seated properly. Place the sieve gasket into the whipper (it is supplied pre-mounted on the sieve).
3. Place the sieve in the whipper. Make sure the sieve is seated properly and that there is no leakage.
4. After correctly mounting the sieve gasket, place the sieve inside the iSi whipper.
5. Screw the whipper head with attached gasket and the head as far as it will go.
6. Screw the head with attached head gasket onto the iSi whipper. Ensure the bottle is in the straight and tighten by hand.
7. Screw the iSi funnel onto 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.

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

Note: Do not remove the charger holder until the charger is empty. Do not use any tools for the charger holder or the bottle, or damage may occur. Do not lubricate the charger holder or the bottle.

10. Shake the whipper vigorously for approx. 10 seconds. Depending on the ingredients, the liquid may need to be shaken longer or less. Check at www.isi.com/recipes/rapid-infusion or for the US at www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

⚠ ATTENTION: During Rapid Infusion operations, never use the iSi whipper at the maximum fill level.

11. Unscrew the charger holder and remove the empty charger.
12. 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 not blocked and that the silicone tube is in place.

Note: If using a 1 L (1/US Quart) iSi Whipper repeat steps 1 to 10 and continue with the instructions for tainted between charges.

⚠ ATTENTION: Never release the pressure while the iSi Whipper is upside down!

13. Check if the iSi Whipper is completely empty. Unscrew the iSi whipper head and remove the head. Unscrew the head from the iSi stainless steel funnel.
14. Remove the sieve together with the sieve gasket.
15. Take out the Rapid Infusion sieve with the iSi funnel & sieve or any fine mesh sieve into a container.

Safety Instructions
- Do not exceed the fill line with the iSi Gourmet Whipper! Please observe the instruction manual for the iSi Whipper!
- Do not use if the seal has not release, please contact the manufacturer!
- During Rapid Infusion applications, never use the iSi Whipper at the maximum fill level!
- Do not release the pressure while the iSi Whipper is upside down! Never use the ventilation tube to remove flavored liquids into the iSi Whipper! Use the sieve together with the sieve gasket. Pour the vodka through the iSi Funnel & sieve set!

Rosemary Olive Oil
Zutaten für ein 0,5 L iSi Whipper:
200 ml / 7 fl. oz. olive oil
30 g / 1 oz rosemary (pull the needles)

Preparation:
Coarsely chop the rosemary leaves and pull with olive oil into a 0.5 L iSi Whipper. Attach the Rapid Infusion accessories to the iSi Whipper according to the instructions. Let the Rapid Infusion process shake once and allow to rest for 10 minutes. Afterwards quickly vent the iSi Whipper by pressing the lever and filter the Rapid Infusion oil through a fine mesh sieve. Pour the oil back together with the sieve gasket. Pour the oil through the iSi Funnel & sieve into a glass.

1. Remove the silicone tube and unscrew the ventilation valve on the iSi Whipper at the silicone ring.
2. Remove the foam from sieve gasket.
3. Unscrew the charger holder and remove the empty charger.
4. 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.
5. Remove solids and clean the iSi Whipper as described in the instruction manual.

Note: Do not use the iSi Whipper, make sure that you use the correct amount of cleaning solution in combination with the cleaning rod. Caution: The exposure time and the selected temperature sub determine the cleaning result.

Recipes
Discover the countless recipe variations made possible by the Rapid Infusion system and the iSi Gourmet Whipper!

The following basic recipes will make it easy for you to get started. Further iSi Whipper recipes can be found at: www.isi.com/recipes/rapid-infusion or for the US at www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

Raspberry Vodka
Zutaten für ein 0,5 L iSi Whipper:
200 ml / 7 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 the instructions. Screw on 1 iSi cream charger, shake vigorously and allow to rest for 5 minutes. After shaking quickly vent the iSi Whipper by pressing the lever and filter the Rapid Infusion vodka through a fine mesh sieve. Pour the vodka together with the sieve gasket. Pour the vodka through the iSi Funnel & sieve into a glass.

Rosemary Olive Oil
Zutaten für ein 0,5 L iSi Whipper:
200 ml / 7 fl. oz. olive oil
30 g - 1 oz rosemary (pull the needles)

Preparation:
Coarsely chop the rosemary leaves and pull with olive oil into a 0.5 L iSi Whipper. Attach the Rapid Infusion accessories to the iSi Whipper according to the instructions. Let the Rapid Infusion process shake once and allow to rest for 10 minutes. Afterwards quickly vent the iSi Whipper by pressing the lever and filter the Rapid Infusion oil through a fine mesh sieve. Pour the oil back together with the sieve gasket. Pour the oil through the iSi Funnel & sieve into a glass.

DE

Rapid Infusion ermöglicht es Flüssigkeit in kürzester Zeit mit unterschiedlichen Aromen zu infusionieren. Am meisten werden Feststoffe wie Kräuter, Gewürze, Früchte) gemeinsam mit einer Flüssigkeit (z.B. Alkohol, Öl, Wasser, Essig) in den iSi Gerät. Durch die Unterdruckerzeugung im Rahmen der Infusionsphase des iSi Gerätes wird die Flüssigkeit in das Innere der Feststoffe in der Flüssigkeit eingebracht und diese bekommen eine einzigartige Geschmacksnote.

Mit iSi Rapid Infusion Accessoires können Sie bei Rapid Infusion Anwendungen mit dem iSi Gerät Ihre Ergebnisse noch weiter optimieren. Im eventuell mitzuverwendenden Schaum bzw. Flüssigkeiten in Ihrem Gerät lässt sich das Ventil ganz einfach und sicher entlüften. Die Membran lässt den Druck beim Feststoffes zum Durchtreten. Das Sieb dient nicht zum Ausfiltern der Flüssigkeit. Es ist immer mit dem Trichter & Sieb Set oder einem anderen Feinsieb zu benutzen.

Rezepte
Entdecken Sie unzählige Rezeptvariationen, die durch das Rapid Infusion System und den iSi Gourmet Whipper möglich sind!

Die folgenden Basisrezepte werden Ihnen den Einstieg in die Rapid Infusion erleichtern. Weitere Rezepte finden Sie auf www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

Himbeer Wodka
Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:
200 ml / 7 fl. oz. Wodka
250 g - 8.8 oz gefrorene Himbeeren

Zubereitung:
Gefrorene Himbeeren lassen und mit Wodka in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires gemäß Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, 1 Mal schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät mit dem Hebel entlüften und mit einem Feinsieb filtrieren. Wodka zusammen mit dem iSi Gerätesieb abschütten und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Ölsumd durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas seren.

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 mit dem Hebel entlüften und mit einem Feinsieb filtrieren. Öl zusammen mit dem iSi Gerätesieb abschütten und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Ölsumd durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas seren.

NL

Rapid Infusion maakt het mogelijk om vloeistoffen binnen korte tijd te aromatiseren. Doe een ingrediënt (bijvoorbeeld kruiden, specerijen of smaakstoffen) in uw iSi-apparaat en voeg vervolgens een vloeistof (bijvoorbeeld olie, alcohol, olie, water of azijn). Door verwarmingen iSi-apparaat met een iSi-stagnomacoupage onder de Rapid Infusion toepassingen van de iSi-cylinder. Door de vacuüm van de iSi-cylinder wordt de vloeistof door de ingrediënten ingezogen door een samengesmolt smaakcocktail.

Met iSi Rapid Infusion Accessoires kunnen Sie Rapid Infusion Anwendungen met dem iSi Gerät Ihre Ergebnisse noch weiter optimieren. Im eventuell mitzuverwendenden Schaum bzw. Flüssigkeiten in Ihrem Gerät lässt sich das Ventil ganz einfach und sicher entlüften. Die Membran lässt den Druck beim Feststoffes zum Durchtreten. Das Sieb dient nicht zum Ausfiltern der Flüssigkeit. Es ist immer mit dem Trichter & Sieb Set oder einem anderen Feinsieb zu benutzen.

⚠ ACHTUNG: Gerät niemals kopfüber entlüften! Ventilation Flüssigkeiten niemals über das Gerätesieb! Verwendung Siebdichtung! Das Sieb dient nicht zum Ausfiltern der Flüssigkeit. Es ist immer mit dem Trichter & Sieb Set oder einem anderen Feinsieb zu benutzen.

Rezepte
Im Rahmen Sie durch Beliebigen des Hebels und dem Abschraubbehälter Ihrer Kapsel. Die Rezepte sollten Ihnen die Verwendung des iSi Gerätes erleichtern.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.isi.com/recipes/rapid-infusion.

1. Die aromatisierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb Set oder einen anderen Feinsieb in das Gerät füllen.

Sicherheitshinweise
Nur für den iSi Gourmet Whip geeignet!
- Bitte beachten Sie die Gebrauchsanleitung des iSi Gerätes!
- Zuhen Sie die Entlüftung sicherstellung auf Sie Sieb auf an der Originalverpackung ist die Gerätesieb Siebdichtung auf das Sieb montiert.

Minzsalz: Feststoffe sicher niemals in das Sieb ein! Sieb dient nicht zum Ausfiltern der Flüssigkeit.

1. Legen Sie das Sieb mit korrekt montierter Siebdichtung in das iSi Gerätesieb.
2. Setzen Sie das Gerätesieb mit dem Sieb (Dosierunit) des Gerätekopfes bis zum Anschlag.
3. Den Gerätekopf mit eingelegtem Kapsel/Kartusche bis zum Anschlag auf das iSi Gerät aufschrauben.
4. Bringen Sie das Silikonrohr am Entlüftungsnahe an.

Hinweis: Beachten Sie die korrekte Einbaulage der Siebdichtung im Gerätekopf und im Gerätekopf die Kapfüllstellung in den Gerätekopf bevor Sie Sie Flasche mit dem Kopf verschrauben.

5. Schrauben Sie den Gerätekopf mit eingelegter Kapsel/Kartusche bis zum Anschlag auf das iSi Gerätekopf aufschrauben. Sie der gewünschte Kartusche Kapsel/Kartusche.
6. Schrauben Sie Schutzmundgarnitur und Ruhestutzen an einem Hebel. Rezepte Finden Sie unter unter im Net über auf www.isi.com/rezepte/rapid-infusion.

Reinigung
Vorbereitung: Entnahme Rapid Infusion Lose! Nach einmal gestoßen, reinigt hier accessoires grondig, Sie Sie Silikonrohr und Ventil Sie Sie Ventilation Sie Sie Silikonrohr.

Opmerking: Roestgevrij ook de afbeeldingen in deze handleiding.

1. Verwuiver Sie Silikonrohr abschraubbare Ventil Entlüftungsdruck ab Ventilation Sie Sie Silikonrohr.
2. Entfernen Sie Siebdichtung von der Siebdichtung.
3. Schraubbare Ventilation ab Ventilation Sie Sie Silikonrohr.
4. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
5. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
6. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
7. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
8. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
9. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
10. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
11. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
12. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.
13. Die Siebdichtung Sie Siebdichtung Sie Siebdichtung.

Framboesvodka
Ingrediënten voor een 0,5 L iSi-apparaat:
200 ml wodka
250 g - 8.8 oz bevroren framboozen, ontdooid

Bereiding:
Framboozen laten uitlekken en met wodka in een 0,5 L iSi-apparaat doen. Rapid Infusion Accessoires volgens de gebruiksaanwijzing aan de iSi-cylinder aanbrengen. 1 iSi-slagroomcapsule aanschroeven, 1 keer schudden en 15 minuten rusten laten. Vervolgens het iSi-apparaat met hendel ventileren en de wodka door een fijnzeef van de iSi-apparaat afgieten. Wodka samen met de iSi-apparaatzeef in de iSi-apparaat doen. Wodka door de iSi-trichter en -zeef in een glas doen.

Rosemarijnolijfolie
Ingrediënten voor een 0,5 L iSi-apparaat:
400 ml olijfolie
30 g rosemarijn (voor de blaadjes)

Bereiding:
Rosemarijn grofweg hakken en met olijfolie in een 0,5 L iSi-apparaat doen. Rapid Infusion Accessoires volgens de gebruiksaanwijzing aan de iSi-cylinder aanbrengen. 1 iSi-slagroomcapsule aanschroeven, 1 keer schudden en 15 minuten laten rusten. Vervolgens het iSi-apparaat met hendel ventileren en de olijfolie door een fijnzeef van de iSi-apparaat afgieten. Olijfolie samen met de iSi-apparaatzeef in de iSi-apparaat doen. Olijfolie door de iSi-trichter en -zeef in een glas doen.

SV

Med Rapid Infusion kan du mycket snabbt smaksätta en vätska med olika aromer. Mest aromatiska fästs (exempel. gräs, krut, kryddor, frukter) tillsammans med en vätska (t.ex. alkohol, olja, vatten, vinäger) i iSi-behållaren. Du kan sedan iSi-apparaten drivmedel med en iSi-patron. Det är genom den fästa aromen som i vätskan och denna ger den sin unika smak.

Med iSi Rapid Infusion-tillbehör kan du iSi Rapid Infusion-applikationen med iSi-behållaren ytterligare förbättrad. Om Du vill kan du enkelt och säkert avlufta trycket och flytande i din behållare. Det finns en membran som det fästa trycket. Det finns en membran som det fästa trycket. Sikten ska inte användas för att filtrera vätskan. Den ska alltid vara med i det fästa sikt-och trattset eller en annan fin sikt.

Förpackningen innehåller:
- 1 silikonpackning som monterad på 1 set 100 % rostfritt stål
- 1 certifikat/bruksanvisning 100 % rostfritt stål
- 1 silikonrör 100 % silikon
- 1 rengöringsborste

Tagning
Observera: Iakttagelse av de avbildningen in denna bruksanvisning!

Observera: Arbeta med 0,25 L eller 0,5 L iSi-behållare, max. 1 iSi-patron, och med en 1 L iSi-behållare, max. 2 iSi-patroner.

1. Fyll iSi-behållaren med ingredienser. Beakta maximal fyllnivå som är markerad på behållaren.
2. Fyll i silikonpackning i sikten. Se till att silikonpackning sitter ordentligt. Placera silikonpackning i sikten (den levereras med den).
3. Sätt in sikten i behållaren. Se till att den sitter ordentligt och att det inte läcker.
4. Efter att ha monterat silikonpackning i sikten, placera sikten i iSi-behållaren.
5. Skruva på locket med fastsatt packning och locket så långt det det det