



## Lieber Kunde,

Wir entwickeln uns ständig weiter, um Sie bestmöglich dabei zu unterstützen unsere Produkte zu verkaufen und zu präsentieren.

Im Januar 2019 haben wir bereits unsere neue Website <https://www.isi.com/kulinarik> gelauncht. Als Teil dieses Updates haben wir auch die [isi-partner.com](https://www.isi.com/partner) in die neue Website implementiert. Die Seite [isi-partner.com](https://www.isi.com/partner) wird mit Ende März nicht mehr erreichbar sein.

**Bitte registrieren Sie sich unter <https://www.isi.com/kulinarik> als Partner und erhalten Sie Zugriff zu exklusive Services:**

- Laden Sie Rezeptbilder direkt von der Website herunter
- Sie finden alle Informationen zum Produkt (Logistikdaten, Zertifikate, Packshots, Assembly Drawings) zum Download beim jeweiligen Produkt
- Stöbern Sie in unseren Videos und laden Sie sie direkt von unserem Vimeo-Account herunter

*\*Aufgrund interner Datenschutzbestimmungen ist es leider nicht möglich, Ihren bestehenden Account von der [isi-partner.com](https://www.isi.com/partner) zu transferieren*

## Inhalt

Die Registrierung .....	2
Einloggen .....	3
Produkt Dokumente .....	4
Rezeptbilder .....	5
Videos .....	6
Noch Fragen?.....	6

## Die Registrierung

1. Bitte gehen Sie auf <https://www.isi.com/en/culinary/user-navigation/registration/>
2. Füllen Sie das Formular aus:
  - a. Bitte nutzen Sie Ihre Geschäfts-E-Mail Adresse
  - b. Bitte haken Sie an: "Als Partner registrieren"

[Products](#) [Applications](#) [Recipes](#)

### Register

Please complete the form below.

As a registered user, you will enjoy a wide range of benefits: you can save your favourite recipes, and will have the option to extend the warranty on your new appliances.

Are you an ISI Culinary partner or distributor?

If so, register as a B2B user now, giving you access to logistics data and technical information as well as the option of downloading recipe images directly from the website. All B2B users are subject to our manual approval, and will be notified once they have been approved.

Title  
-

First name  
Family name

Your E-mail address \* **2a**

Password \*

Country  
-

Language  
-

Register as partner **2b**

Read and accepted [Terms and Conditions](#)

[→ register now](#)

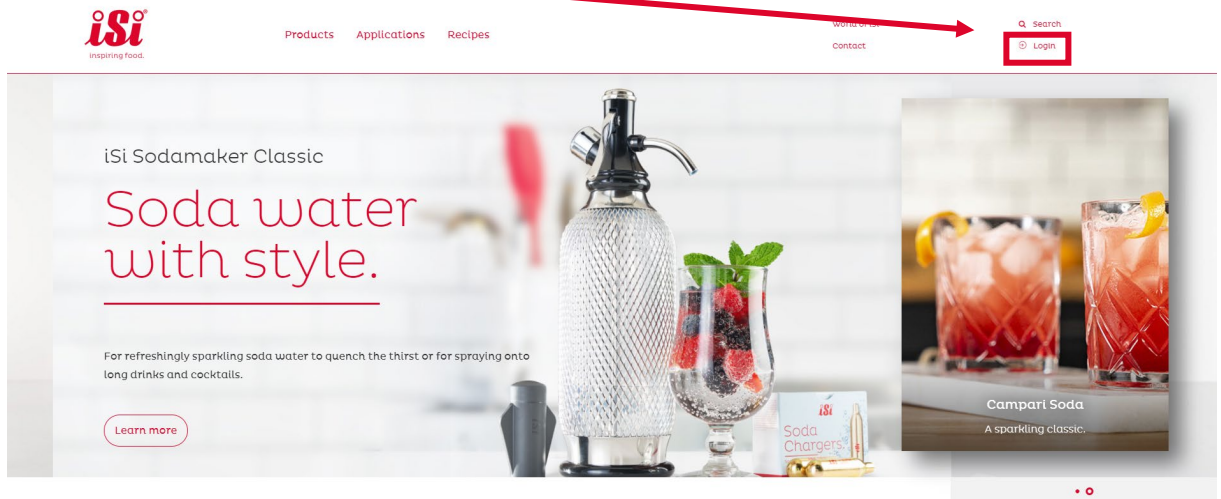
[Reset password](#)

3. Ihre Anfrage wird per E-Mail an unser Team weitergeleitet. Nachdem wir diese manuell überprüft und freigegeben haben erhalten Sie eine kurze Nachricht. Danach können Sie alle Partner-Services nutzen

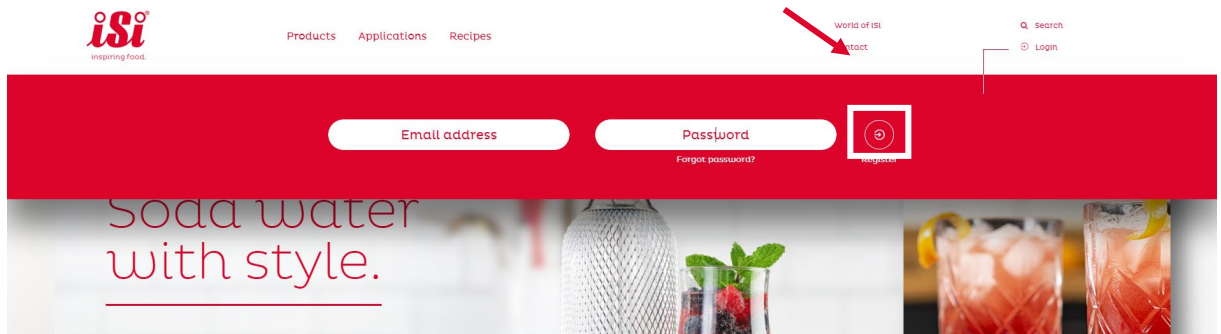
**Der Freigabeprozess ist nötig, um Ihnen als Partner einen exklusiven Zugriff auf unsere Materialien zu gewährleisten**

## Einloggen

1. Besuchen Sie [isi.com/culinary](https://www.isi.com/culinary)  
Klicken Sie auf **“Login”**



2. Geben Sie Ihre Log-In Daten ein und klicken Sie auf den runden Button:



3. Die Seite wird neu geladen; nach erfolgreichem Einloggen steht statt „Login“ nun „Meine Daten“






## Produkt Dokumente

1. Sie müssen eingeloggt sein, um alle Inhalte sehen zu können.
2. Besuchen Sie die gewünschte Produkt-Detailseite, z.B.  
<https://www.isi.com/kulinarik/produkte/detail/product/gourmet-whip/>
3. Scrollen Sie runter bis zum Punkt "Technische Daten". In den verschiedenen Reitern finden Sie u.a.:
  - a. Logistikdaten
  - b. Bilder
  - c. Gebrauchsanweisung
  - d. Zertifikate
  - e. Data Sheets
  - f. Assembly Drawings

## Rezeptbilder

1. Sie müssen eingeloggt sein, um die Rezeptbilder runterladen zu können
2. Bitte besuchen Sie die gewünschte Rezept Detailseite  
<https://www.isi.com/kulinarik/rezepte/rezept/buttermilch-pancakes/>
3. You'll see a Link **“Bild herunterladen”** directly at the bottom of the recipe picture.



divinely delicious

### Buttermilk Pancakes

Fluffy and loose - that's how a pancake should be! Folds like a dream with our buttermilk version!

**Ingredients**

2 × egg(s)	0.5 g salt
180 g flour	1 g cinnamon
150 g buttermilk	5 g honey
3 g baking powder	100 ml water

**Preparation**

Mix all the ingredients, including the baking powder, and pour through the iSi Funnel & Sieve into a 0.5 l iSi Whipper. Screw on 1 iSi Cream Charger and shake vigorously.

4. Wenn Sie das Bild nicht herunterladen können, kann dies zwei Gründe haben:
  - a. Sie sind nicht mit Ihrem Partner-Account eingeloggt
  - b. Das Bild ist aufgrund von anderen Urheberrechten, die nicht bei iSi liegen, nicht zum Download verfügbar

## Videos

1. Sie finden nun laufend neue Videos auf unserer Website auf der Kochschule (<https://www.isi.com/kulinarik/meta/welt-von-isi/kochschule/>) oder in den Rezepten
2. Um immer up-to-date zu bleiben, folgen Sie unserem Vimeo-Account: <https://vimeo.com/user92738457>  
Dort finden Sie alle Videos direkt als Download
3. Wenn Sie beim Stöbern auf unserer Website ein Video entdecken, dass Sie nutzen möchten, klicken Sie bitte direkt auf das **“Vimeo”** Logo:



4. Sie werden dann zur jeweiligen Vimeo-Videopage weitergeleitet.

## Noch Fragen?

Wenn Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihre iSi-Kontaktperson – wir freuen uns immer, Ihnen zu helfen!