

ico

PROFESSIONAL
**WHIPPED
CREAM
DISPENSER**



www.icotrading.com

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

English

English

Thank you for your purchase

Thank you for your purchase of an ICO brand whipped cream dispenser.

Your whipped cream dispenser can be used to prepare fresh, fluffy whipped creams, delicious desserts, culinary creams, Spanish espumas, zesty mousses, sauces, and creamed soups in a matter of seconds.

Visit us at www.icotrading.com for free recipes, product videos, and warranty registration.

Important Safety Instructions

- Plastic head models are suitable for cold preparations only.
- Aluminum and stainless-steel head models are suitable for cold or warm preparations (up to 40°C/104°F). The preparation should be warm when poured into the dispenser. A non-pressurized dispenser can be kept warm in a bain-marie up to 40°C/104°F. **Never heat a pressurized dispenser.**
- Stainless steel bottles are dishwasher safe (do not put stainless steel, aluminum, or plastic headsets in the dishwasher).
- Aluminum bottles should be washed by hand.
- All headsets should be washed by hand.
- When screwing on the charger, do so away from others and keep your face away from the dispenser. Do not bend over the dispenser.
- **Never** point the device at yourself or anybody else when pressurizing the device (ie. screwing on the charger) or when the device is pressurized.
- **Never** apply undue force.
- Store product components and chargers out of reach of children. **This device is only to be used by competent adults over 18 years of age. Keep out of reach of children.**
- Do not discharge cartridges inside an empty dispenser.
- Only use this device for the purposes specified in this instruction manual.
- Do not use this device for cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example).
- Only ever combine device heads and bottles of the same device type (do not use stainless heads with aluminum bottles for example).
- Only use ICO brand replacement parts. Never combine parts of your ICO whipped cream dispenser with parts produced by other manufacturers. Replacement parts are available at www.icotrading.com.
- Never attach the device's headset so that it is crooked.
- Never lean your body over the device when screwing in the charger, when the device is pressurized, or during use.
- **Never unscrew the device's headset from the device when it is pressurized.** Ensure all gas and liquid have left the device before attempting to open the headset for cleaning. The device can become warm to the touch when preparing warm sauces.
- Never use the lever as a carrying handle.
- Never heat a whipped cream dispenser on a stove top, in the oven, or in the microwave. ONLY use a bain-marie up to 40°C/104°F to keep the dispenser warm if you are using an aluminum or stainless-steel dispenser with an aluminum or stainless-steel headset **and the dispenser has not been pressurized yet. NEVER HEAT A PRESSURIZED WHIPPED CREAM DISPENSER.**
- Never store a filled or pressurized device in the freezer or deep freeze compartment. This device cannot be used to make ice cream.
- Damage to your whipped cream dispenser may make it unsafe to use. If you drop or damage your dispenser, discontinue use, and contact us at www.icotrading.com. **DO NOT use the dispenser if damage is suspected.**
- Only disassemble your whipped cream dispenser in accordance with the "How to Clean Your Whipped Cream Dispenser" section of this manual.
- Check the material compatibility of any cleaning/disinfectant solution that is used before attempting to clean your dispenser. Using incompatible cleaners may strip the interior lining of your dispenser, rendering it unusable. If this occurs, please contact us.
- Do not attempt to alter or retool your whipped cream dispenser as this will invalidate your warranty and may make the dispenser dangerous to use.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

English

- Your whipped cream dispenser is compatible with all standard size 8g N2O cartridges; however, ICO only guarantees the quality of the ICO brand of cartridges.
- All ICO whipped cream dispensers with aluminum and stainless-steel headsets can be used with ICO brand N2 Nitrogen Chargers to make delicious nitro cold brew coffee. Only ever use chilled coffee. **Do not pour hot coffee into a whipped cream dispenser.**
- Read this manual thoroughly and store it in a safe and accessible place to avoid errors in operation.
- This instruction manual will be updated from time to time. You can download a PDF version of this manual or any updates to this manual at www.icotrading.com free of charge. **Always use the most current version of this instruction manual.**

List of Materials

Product Component	Material and Model
Bottle	Aluminum (ICO001, ICO002, ICO003) Stainless Steel (ICO004, ICO005)
Headset	Aluminum (ICO001, ICO002, ICO003) Stainless Steel (ICO004, ICO005)
Removable Piston	Aluminum (all models)
Head Gasket	Silicon (all models)
Charger Gasket	Silicon (all models)
Decorator Adapter	Aluminum (all models)
Decorator Tips	ABS Plastic (ICO001, ICO002, ICO003) Stainless Steel (ICO004, ICO005)
Charger Holder	ABS Plastic (ICO001, ICO002, ICO003) Aluminum (ICO004, ICO005)

Technical data is subject to change with prior notice.

Spare Parts

Product Component	ICO Part Number
Cleaning Brush	RP007
Device Headset	Aluminum: RP009 Stainless Steel: RP010
Removable Piston	Aluminum: RP005
Head Gasket	RP001
Charger Gasket	RP011
Decorator Adaptor	RP008
Decorator Tops (Set of 3)	ABS Plastic: RP003 Stainless Steel: RP012
Charger Holder	ABS Plastic: RP004 Aluminum: RP002

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

English

To order spare parts, visit us at www.icotrading.com.

Instructions for Use

Before using your dispenser for the first time, disassemble the device and fully clean the unit as per the cleaning instructions in this manual.

Watch our video on safely using your whipped cream dispenser at www.icotrading.com.

Prior to Filling

1. Check whether the head gasket (RPO01) is inserted in the device's headset (RPO09/RPO10) and that the piston (RPO05/RPO06) is clear of all obstructions.
2. Lightly screw the preferred decorator tip onto the dispenser valve until it no longer turns.

Filling

3. Fill the dispenser with your cream, soup, or other preparation. Use a sieve if your preparation contains solid ingredients (like fruit seeds, cloves, or granulated sugar).
Do not pour liquids at a temperature higher than 40°C/104°F into the device.

Note: The maximum filling amount is 500ml (ICO002, ICO003, ICO004) or 1L (ICO003, ICO005). Pay attention to the external filling line and labelling on the base of the bottle. **DO NOT OVERFILL YOUR DISPENSER.** The remaining empty space is required for optimum aeration. For best results, use a measuring cup when filling your dispenser.

Warning: Fully dissolve sugars or powdered ingredients in the mixture before filling to avoid the formation of clumps. Any solid ingredients such as fruits, vegetables, and course spices must be pureed and passed through a fine sieve before being poured into the device.

Charging

4. Screw the device's headset onto the bottle so that it is straight and sealed tightly.

Warning: NEVER attach the head so that it is crooked.

5. Insert one 8g N2O cartridge into the charger holder.

Warning: NEVER use more than one 8g N2O charger at a time.

Warning: NEVER charge the dispenser with anything other than 8g N2O cartridges, 8g Co2 cartridges, or 2g N2 cartridges.

Warning: NEVER insert the charger if there is no decorator nozzle attached to the dispensing valve.

6. Screw on the charger holder (with the charger inserted) to the device's headset until you hear all the contents of the charger release into the bottle (a quiet "sss" will be heard).

Warning: NEVER lean your body over the device when charging your dispenser.

Warning: The device is now pressurized. Caution should be taken at all times when handling a pressurized whipped cream dispenser. NEVER point a pressurized whipped cream dispenser at yourself or anyone else.

Warning: **NEVER HEAT A PRESSURIZED WHIPPED CREAM DISPENSER.**

7. Unscrew the charger holder from the device and remove the empty cartridge from the device and discard it.

Warning: DO NOT use the device with the charger holder still attached to the dispenser. The charger holder and the empty charger MUST BE REMOVED from the dispenser before it can be used.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

English

Note: There may be a slight hissing sound when unscrewing the charger holder. This is a normal byproduct of the charging process.

- Shake the device up and down to aerate your preparation. The more the device is shaken the stiffer the preparation will be when dispensed.

Note: The required number of shakes is important for achieving the optimum consistency for your preparation. Shaking the device too many times will cause the contents to solidify and it will be difficult to dispense.

Refer to the following table to find the recommended number of shakes:

Type of Cream	Fat Content	Required Shakes
Fresh Cream	33% - 36%	10-12
Non-perishable Cream	32%	15-20

For preparations with a low-fat content (minimum 30%), or if the consistency is too soft, shake again until desired consistency is reached.

Dispensing

- To dispense the contents of your dispenser, turn the device upside down (with the decorator tip in the vertical position) and gently press the lever.

Note: Always dispense a small amount to test the consistency first.

Warning: Your dispenser may get warm when using a warm preparation.

Storage

A full/pressurized whipped cream dispenser can be stored in the fridge for up to 14 days. Do not store a pressurized dispenser on its side.

Tips and Tricks

- When preparing a chilled preparation, the liquid should be chilled when poured into the dispenser.
- If your preparation contains gelatin, set it aside to cool to room temperature before pouring it into the bottle. After allowing the preparation to cool, fill and charge your dispenser. Store the filled dispenser in the refrigerator for at least 4-6 hours before dispensing.

Warning: NEVER store a filled or pressurized dispenser in the freezer or a deep freeze compartment (including a blast chiller).

- When preparing warm preparations, heat the liquid before pouring it into the dispenser. **NEVER use a liquid over 40°C/104°F with your whipped cream dispenser. DO NOT use warm preparations with a plastic head dispenser. Aluminum or stainless-steel dispensers with an aluminum or stainless-steel headset can be kept warm in a bain marie up to a maximum temperature of 40°C/104°F until they are pressurized.**

Warning: DO NOT HEAT A PRESSURIZED DISPENSER.

Warning: The dispenser will get warm when preparing warm preparations.

- If a warm preparation must be quickly cooled to room temperature after pouring it into the bottle, the filled dispenser can be left open in the fridge to cool (without the headset).
- The preparation should be dispensed from the device as close to possible to the time of consumption.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

English

- Periodically clean the decorator tips during use to avoid clogs.
- Regularly oil the charger holder thread to avoid grinding (common cooking oils such as sunflower or olive oil should be used – do not use non-cooking oils).

Service

- Spare parts can be purchased from www.icotrading.com.

Storage

- Store your whipped cream dispenser clean and disassembled.

How to Clean your Whipped Cream Dispenser

Watch our video on how to clean your dispenser at www.icotrading.com.

Warning: check the material compatibility of the cleaning/disinfectant solution used before cleaning. Using an incompatible cleaner can damage the components of your dispenser and make it unsafe to use.

1. Holding the dispenser upside down, press the lever down until the device is completely empty and depressurized. **Do not attempt to open the device's headset if the device is not completely empty.**
2. Carefully remove the device's headset. **Do not point the headset towards yourself or anyone else when removing the device's headset.**
3. Remove the headset's components (the head gasket, piston, nozzle attaching valve, nozzles, and charger holder).
4. Rinse the dispenser's components with warm (not hot) water.
5. Clean the nozzle attaching valve, decorator tips, and piston with the included cleaning brush. Fully remove any fat or protein residues.

Warning: Do not wash aluminum dispensers (ICO001, ICO002, ICO003) or any of their components in the dishwasher. Hand wash only in water up to 40°C.

Stainless-steel bottles (ICO004, ICO005) can be washed in a dishwasher up to 100°C. Do not put a stainless-steel headset in the dishwasher.

Warning: Never use scouring agents or abrasive sponges and brushes (even on stainless steel components).

Note: ICO recommends cleaning your dispenser after each complete use (ie. when all the cream or preparation has been completely used). This will increase the life of your dispenser and keep all your preparations tasting fresh.

Never store your dispenser with the head screwed on.

Troubleshooting

Warning: **NEVER ATTEMPT TO OPEN A PRESSURIZED DISPENSER. You can be seriously injured or killed by this device if you open it when it is pressurized.** ALWAYS completely release the pressure in your dispenser before attempting to remove the device's headset.

Problem: Dispenser's lever is stuck and will not dispense

Solution: Release the pressure in your dispenser without using the lever.

Warning: NEVER position your body over your whipped cream dispenser when releasing pressure in this way. Do not use excessive force.

Note: Only attempt to release your dispenser's pressure in a sink, as it can be very messy.

- DO NOT attempt to remove the device's headset.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

English

- Unscrew the nozzle and nozzle attaching valve so the piston is exposed.
- Cover the exposed piston with a towel. The towel will absorb all the excess cream/preparation in the dispenser.
- Firmly push down on the piston so that it moves, releasing the gas in the dispenser. **DO NOT USE EXCESSIVE FORCE.**
- The gas and preparation inside the dispenser will be dispensed into the towel.

See our video at www.icotrading.com on how to safely perform this procedure.

IF YOUR DISPENSER'S PRESSURE CANNOT BE RELEASED IN THIS WAY, DO NOT ATTEMPT TO RELEASE IT IN ANY OTHER WAY. Contact us at www.icotrading.com.

Problem: The contents cannot be dispensed/contents sputter from the tip.

Solution: There is a blockage caused by undissolved ingredients, sugar, fruit pulp, or cores/seeds. Release the pressure in your dispenser without using the lever as described above. Once the pressure is fully released, remove the headset, and thoroughly clean all components of your dispenser.

Problem: The dispensed preparation is too runny

Solution #1: The device has been overfilled. Release the pressure in your dispenser and pour out the excess content. You may now re-charge and use the dispenser.

Solution #2: The preparation used does not have a high enough fat content. Cream used in your dispenser must have a minimum fat content of 30%.

Solution #3: The preparation needs more shaking so that the gas incorporates with the cream.

Problem: The cartridge has not been pierced (gas is not entering the dispenser)

Solution #1: The cartridge was inserted incorrectly. Remove the cartridge and try again, following the steps in this manual closely.

Solution #2: The piercing needle has been damaged. Contact us at www.icotrading.com for assistance.

Problem: It is difficult to screw on the charger holder

Solution: There is too much resistance between the threads of the charger holder and the piercing needle. Remove the charger holder and oil it using a paper towel and a common kitchen oil like sunflower oil or olive oil.

Problem: Gas escapes through the valve or decorator tip during charging

Solution #1: the device was charged without the decorator tip attached. Ensure that the decorator tip is screwed onto the valve before attaching the charger.

Solution #2: The dispensing gasket contains residue. Release the pressure on your dispenser and clean the device before using it again.

Solution #3: One or more of the silicon gaskets on the device have been damaged. Release the pressure on your dispenser and contact us at www.icotrading.com to arrange for replacement gaskets.

Problem: Gas escapes between the bottle and the head during the charging process

Solution #1: There is no head gasket installed. Release the pressure on your device, insert the required gasket, and re-charge your dispenser.

Solution #2: One or more of the silicon gaskets have been damaged. Release the pressure on your dispenser and contact us to arrange replacement gaskets.

Solution #3: The headset was not screwed on tightly enough. Screw the head onto the bottle in accordance with this instruction manual so that it is on straight and sealed tightly.

Solution #4: Dispenser has been damaged. Contact us for assistance at www.icotrading.com.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Deutsch

Deutsch

Vielen Dank für Ihren Kauf

Vielen Dank, dass Sie sich für einen ICO Sahnespender entschieden haben.

Mit Ihrem Sahnespender können Sie im Handumdrehen frische, steife Schlagsahne, leckere Desserts, spanische Espumas, luftige Mousses, Saucen und Cremesuppen zubereiten.

Besuchen Sie uns unter www.icotrading.com, um kostenlos Rezepte zu erhalten, Produktvideos anzusehen und Ihre Garantie zu registrieren.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Modelle mit Kunststoffkopf sind nur für die Zubereitung kalter Speisen geeignet.
- Modelle mit Aluminium- oder Edelstahlkopf sind für kalte und warme Speisen geeignet (bis 40°C). Die Zutaten sollten warm in die Flasche gefüllt werden. Wenn der Sahnespender nicht unter Druck steht, kann er in der im Wasserbad bei maximal 40°C warm gehalten werden. **Niemals einen unter Druck stehenden Sahnespender erhitzen.**
- Edelstahlflaschen können in der Spülmaschine gereinigt werden, nicht aber die Geräteköpfe, seien sie aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoff.
- Aluminiumflaschen sollten von Hand gereinigt werden.
- Geräteköpfe aus jeglichem Material sollten von Hand gereinigt werden.
- Halten Sie beim Einschrauben der Sahnekapseln Abstand von anderen Personen und halten Sie Ihr Gesicht vom Sahnespender fern. Beugen Sie sich nicht über ihn.
- Richten Sie das Gerät nie auf sich selbst oder eine andere Person, wenn Sie es in Betrieb nehmen (z.B. beim Einschrauben der Kapsel) oder wenn es unter Druck steht.
- Niemals Gewalt anwenden!
- Bestandteile und Kapseln außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Dieses Gerät darf nur von über 18 Jahre alten Personen verwendet werden. **Nicht von Kindern bedienen lassen.**
- Niemals eine Gaskartusche einschrauben, wenn die Flasche leer ist
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in der Gebrauchsanleitung angeführten Zwecke.
- Dieses Gerät ist nicht für kryogene Zubereitungsmethoden, z. B. mit flüssigem Stickstoff, geeignet.
- Kombinieren Sie ausschließlich Geräteköpfe und Flaschen desselben Gerätetyps (verwenden Sie beispielsweise keinen Edelstahlkopf für eine Aluminiumflasche)
- Verwenden Sie nur original ICO Ersatzteile. Kombinieren Sie die Bestandteile Ihres ICO Sahnespenders nie mit von anderen Fabrikanten hergestellten Komponenten. Ersatzteile können unter www.icotrading.com bestellt werden.
- Gerätekopf niemals schief aufschrauben.
- Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während Sie die Kapsel einschrauben, wenn der Sahnespender unter Druck steht oder verwendet wird.
- Niemals den Gerätekopf von einem unter Druck stehenden Gerät abschrauben. Stellen Sie sicher, dass kein Gas und keine Flüssigkeit im Gerät verbleiben, bevor Sie den Gerätekopf zur Reinigung öffnen.
- Bei der Zubereitung warmer Saucen kann sich die Außenseite des Geräts erwärmen.
- Den Hebel niemals als Tragegriff verwenden.
- Den Sahnespender niemals auf dem Herd, im Ofen oder in der Mikrowelle erhitzen. AUSSCHLIESSLICH Sahnespender aus Aluminium oder Edelstahl mit Aluminium- oder Edelstahlkopf können in der im Wasserbad bei maximal 40°C warm gehalten werden, und **nur wenn das Gerät nicht unter Druck steht. UNTER DRUCK STEHENDE SAHNEPENDER DÜRFEN NICHT ERHITZT WERDEN.**
- Ein gefülltes oder unter Druck stehendes Gerät niemals in der Gefriertruhe oder im Tiefkühlfach aufbewahren. Mit diesem Gerät können keine Eiscremes zubereitet werden.
- Ein beschädigter Sahnespender kann zur Gefahrenquelle werden. Wenn Sie Ihren Sahnespender fallen lassen oder beschädigen, nehmen Sie ihn nicht mehr in Betrieb und kontaktieren Sie uns unter www.icotrading.com. **Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn Verdacht auf Beschädigung besteht.**
- Zerlegen Sie Ihren Sahnespender nur so, wie es im Abschnitt „Reinigung“ dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Deutsch

- Überprüfen Sie vor der Reinigung die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionslösung. Unverträgliche Reinigungsmittel können die Innenbeschichtung des Geräts beschädigen und es unbrauchbar machen. Sollte dies passieren, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung
- Versuchen Sie nicht, den Sahnespender umzubauen oder zu reparieren, denn dies beeinträchtigt die Produktsicherheit und hat das Erlöschen der Garantie zur Folge.
- Der ICO Sahnespender kann mit allen handelsüblichen 8g N2O Kartuschen verwendet werden, aber wir gewährleisten nur die Qualität der ICO Sahnekapseln.
- Alle ICO Sahnespender mit Aluminium- oder Edelstahlkopf können mit N2 Stickstoff-Kapseln betrieben werden, um köstlichen, stickstoffgekühlten Kaffee zuzubereiten. Nur kalten Kaffee verwenden! **Niemals heißen Kaffee in einen Sahnespender füllen.**
- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie an einem sicheren, leicht zugänglichen Ort auf, um Fehler beim Gebrauch zu vermeiden
- Die Gebrauchsanleitung wird von Zeit zu Zeit aktualisiert. Unter www.icotrading.com stehen Ihnen die Gebrauchsanleitung und eventuelle Aktualisierungen im PDF-Format kostenlos zum Herunterladen zur Verfügung. **Verwenden Sie stets die neueste Version der Anleitung.**

Materialliste

Bestandteil	Material und Modell
Flasche	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Edelstahl (ICO004, ICO005)
Gerätekopf	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Edelstahl (ICO004, ICO005)
Entnehmbare Kolben	Aluminium (alle Modelle)
Kopfdichtung	Silikon (alle Modelle)
Kapselhalter	Silikon (alle Modelle)
Tüllenadapter	Aluminium (alle Modelle)
Garniertüllen	ABS-Kunststoff (ICO001, ICO002, ICO003) Edelstahl (ICO004, ICO005)
Kapselhalter	ABS-Kunststoff (ICO001, ICO002, ICO003) Aluminium (ICO004, ICO005)

Die technischen Daten können mit vorheriger Ankündigung geändert werden.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Deutsch

Ersatzteile

Bestandteil	ICO Ersatzteilnummer
Reinigungsbürste	RP007
Gerätekopf	Aluminum: RP009 Edelstahl: RP010
Entnehmbarer Kolben	Aluminum: RP005
Kopfdichtung	RP001
Kapselhalter	RP011
Tüllenadapter	RP008
Garniertüllen (3 Stück)	ABS-Kunststoff: RP003 Edelstahl: RP012
Kapselhalter	ABS-Kunststoff: RP004 Aluminum: RP002

Die Ersatzteile können über unsere Website - www.icotrading.com - bestellt werden.

Gebrauchsanleitung:

Zerlegen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch und reinigen Sie die Bestandteile wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.

Sehen Sie sich unter www.icotrading.com unser Video über sichere Bedienung des Sahnespenders an.

Vor dem Befüllen

- Überprüfen, ob die Kopfdichtung (RP001) im Gerätekopf (RP009/RP010) eingelegt ist und der Kolben (RP005/RP006) durch nichts behindert wird.
- Die gewünschte Garniertülle bis zum Anschlag auf das Dosierventil aufschrauben.

Befüllen

- Die Flasche mit Sahne, Suppe oder sonstigen Zutaten befüllen. Ein Sieb verwenden, wenn die Flüssigkeit feste Bestandteile enthält (z.B. Fruchtkerne, Nelken oder Kristallzucker). **Keine Flüssigkeiten mit einer Temperatur von mehr als 40°C in die Flasche füllen.**

Anmerkung: Die maximale Füllmenge beträgt 500 ml (ICO002, ICO003, ICO004) bzw. 1 Liter (ICO003, ICO005). Beachten Sie die äußere Fülllinie und die Kennzeichnung am Flaschenboden. **ÜBERFÜLLEN SIE DIE FLASCHE NICHT.** Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Am besten beim Befüllen einen Messbecher verwenden.

Achtung: Um Klumpenbildung zu vermeiden, lösen Sie Zucker und pulverige Zutaten vor dem Einfüllen vollständig in der Mischung auf. Feste Zutaten wie Früchte, Gemüse oder grobe Gewürze müssen vor dem Einfüllen püriert und durch ein feines Sieb passiert werden.

Inbetriebnahme

- Den Gerätekopf gerade und fest auf die Flasche schrauben.

Achtung: Schrauben Sie den Gerätekopf NIEMALS schief auf.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Deutsch

5. Eine 8g N2O Kapsel in den Kapselhalter einlegen.

Achtung: Verwenden Sie NIEMALS mehr als eine 8g N2O Kapsel.

Achtung: Verwenden Sie NIEMALS andere als 8g N2O, 8g Co2 oder 2g N2 Kapseln.

Achtung: Legen Sie niemals eine Kapsel ein, wenn keine Garniertülle auf dem Dosierventil aufgeschraubt ist.

6. Den Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der Kapselinhalt einströmt (es ist ein leises Zischen zu hören).

Achtung: Beugen Sie sich während des Einschraubens der Kapsel NIEMALS über das Gerät!

Achtung: Das Gerät steht nun unter Druck. Bei der Handhabung eines unter Druck stehenden Sahnespenders ist immer Vorsicht geboten. **Richten Sie den Sahnespender NIE auf sich selbst oder jemand anderen.**

Achtung: **UNTER DRUCK STEHENDE SAHNESPENDER DÜRFEN NICHT ERHITZT WERDEN.**

7. Den Kapselhalter abschrauben, die leere Kapsel herausnehmen und entsorgen.

Achtung: Das Gerät NICHT VERWENDEN, solange der Kapselhalter an ihm angeschraubt ist. Der Kapselhalter und die leere Kapsel MÜSSEN ENTFERNT WERDEN, bevor der Sahnespender verwendet werden kann.

Anmerkung: Beim Abschrauben des Kapselhalters kann ein leises Zischen zu hören sein, was ein normaler Nebeneffekt ist.

8. Das Gerät auf und ab schütteln, um den Inhalt luftig und schaumig zu machen. Je öfter das Gerät geschüttelt wird, um so fester wird der Inhalt.

Anmerkung: Für eine optimale Konsistenz der Zubereitung ist es wichtig, die richtige Anzahl von Schüttelbewegungen durchzuführen. Wird das Gerät zu oft geschüttelt, wird der Inhalt zu fest und ist schwer zu entnehmen.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die empfohlene Schüttelhäufigkeit:

Sahneart	Fettgehalt	Schüttelhäufigkeit
Frische Sahne	33% - 36%	10-12
Haltbare Sahne	32%	15-20

Bei Zubereitungen mit geringem Fettgehalt oder wenn die Konsistenz zu weich ist, nochmals schütteln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Entnahme

10. Um den Inhalt zu entnehmen, muss der Sahnespender mit dem Kopf nach unten gehalten (mit der Garniertülle in senkrechter Position) und der Hebel sanft gedrückt werden.

Anmerkung: Geben Sie zuerst eine kleine Menge aus, um die Konsistenz zu prüfen.

Achtung: Wenn Sie eine warme Speise zubereiten, kann sich der Sahnespender erwärmen.

Aufbewahrung

Der befüllte/betriebsbereite Sahnespender kann bis zu 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bewahren Sie einen unter Druck stehenden Sahnespender nie liegend auf.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Deutsch

Tipps und Trick

- Bei der Zubereitung von kalten Speisen ist die Flasche mit gekühlter Flüssigkeit zu befüllen.
- Gelatinehaltige Mischungen vor dem Einfüllen auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen in die Flasche füllen und das Gerät in Betrieb nehmen. Den gefüllten Sahnespender vor Entnahme der Zubereitung mindestens 4 - 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Achtung: Bewahren Sie ein gefülltes oder unter Druck stehendes Gerät niemals in der Gefriertruhe oder im Tiefkühlfach (einschl. Schockkühler) auf.

- Bei der Zubereitung warmer Speisen die Flüssigkeit erhitzen, bevor sie in die Flasche gefüllt wird. **NIEMALS Flüssigkeiten verwenden, die heißer als 40°C sind. In Sahnespendern mit Kunststoffkopf können KEINE warmen Speisen zubereitet werden. Sahnespender aus Aluminium oder Edelstahl mit Aluminium- oder Edelstahlkopf können im Wasserbad bei maximal 40°C warm gehalten werden, bevor sie in Betrieb genommen werden.**

Achtung: ERHITZEN SIE KEINEN UNTER DRUCK STEHENDEN SAHNESPENDER.

Achtung: Wenn Sie eine warme Speise zubereiten, erwärmt sich der Sahnespender.

- Muss eine warme Mischung nach dem Einfüllen rasch auf Raumtemperatur gekühlt werden, kann das befüllte Gerät offen im Kühlschrank gekühlt werden (ohne das Kopfteil).
- Der Inhalt sollte möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnommen werden.
- Die Garniertüllen während des Gebrauchs in von Zeit zu Zeit reinigen, um Klumpenbildung zu vermeiden.
- Das Kapselhaltergewinde regelmäßig einfetten, um Reibungen zu verhindern (verwenden Sie gebräuchliche Speiseöle wie Sonnenblumen- oder Olivenöl, keine nicht zum Verzehr geeignete Öle).

Service

- Ersatzteile sind unter www.icotrading.com erhältlich.

Aufbewahrung

- Den Sahnespender gereinigt und demontiert aufbewahren.

Reinigung

Sehen Sie sich unter www.icotrading.com unser Video zur Reinigung des Geräts an.

Achtung: Überprüfen Sie vor der Reinigung die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionslösung. Unverträgliche Reinigungsmittel können die Bestandteile des Geräts beschädigen und es unbrauchbar machen

1. Den Sahnespender mit dem Kopf nach unten halten und auf den Hebel drücken, bis die Flasche völlig leer und druckentlastet ist. **Versuchen Sie nicht, den Gerätekopf zu öffnen, wenn das Gerät nicht vollständig entleert ist.**
2. Den Gerätekopf sorgfältig von der Flasche abschrauben. **Richten Sie den Gerätekopf beim Abschrauben nicht auf sich selbst oder jemand anderen.**
3. Den Gerätekopf in seine Bestandteile (Kopfdichtung, Kolben, Dosierventil, Garniertülle und Kapselhalter) zerlegen.
4. Die Komponenten des Sahnespenders mit warmem, nicht heißem Wasser spülen.
5. Dosierventil, Garniertüllen und Kolben mit der mit dem Gerät gelieferten Reinigungsbürste reinigen. Fett- und Eiweißreste vollständig entfernen.

Achtung: Reinigen Sie Sahnespender aus Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) und ihre Bestandteile nicht in der Spülmaschine. Waschen Sie sie von Hand in höchstens 40°C warmem Wasser.

Edelstahlflaschen (ICO004, ICO005) können in der Spülmaschine bei bis 100°C ger werden. Edelstahlköpfe dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Deutsch

Achtung: Verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel oder oder kratzende Schwämme und Bürsten (auch nicht für Bestandteile aus Edelstahl).

Anmerkung: ICO empfiehlt, den Sahnespender nach jedem Gebrauch zu reinigen (wenn die ganze Schlagsahne oder sonstige Speise verbraucht ist). So wird die Lebensdauer des Geräts verlängert und der frische Geschmack aller Zubereitungen gewährleistet.

Den Sahnespender nie mit aufgeschraubtem Kopf aufbewahren.

Fehlerbehebung

Achtung: **VERSUCHEN SIE NIE, EINEN UNTER DRUCK STEHENDEN SAHNESPENDER ZU ÖFFNEN. Sie können ernsthaft verletzt und sogar getötet werden, wenn Sie das Gerät öffnen, während es unter Druck steht.** IMMER den Druck vollständig ablassen, bevor Sie den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.

Problem: Der Hebel steckt fest und der Inhalt kann nicht entnommen werden

Lösung: Lassen Sie den Druck ab, ohne den Hebel zu verwenden.

Achtung: Beugen Sie sich NIEMALS über den Sahnespender, wenn Sie den Druck auf diese Weise ablassen! Wenden Sie keine übermäßige Kraft an.

Anmerkung: Geben Sie das Gerät beim Druckablassen in ein Spülbecken, denn der Inhalt kann stark spritzen.

- Versuchen Sie NICHT, den Gerätekopf abzuschrauben.
- Schrauben Sie die Garniertülle und das Dosierventil ab, sodass der Kolben freiliegt.
- Decken Sie den freiliegenden Kolben mit einem Handtuch ab. Das Handtuch saugt die überschüssige Sahne/Zubereitung aus der Flasche auf.
- Drücken Sie fest auf den Hebel, sodass er sich bewegt und das im Gerät befindliche Gas ausströmt. **WENDEN SIE KEINE ÜBERMÄSSIGE KRAFT AN.**
- Das Gas und die Zubereitung werden aus der Flasche in das Handtuch gepresst.

Das Gas und die Zubereitung werden aus der Flasche in das Handtuch gepresst.

WENN DER DRUCK DES SAHNESPENDERS SO NICHT ABGELASSEN WERDEN KANN, VERSUCHEN SIE ES NICHT AUF EINE ANDERE WEISE. Kontaktieren Sie uns unter www.icotrading.com.

Problem: Der Inhalt kann nicht entnommen werden oder spritzt aus der Tülle.

Lösung: Es besteht eine Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten wie Zucker, Fruchtfleisch oder Kerne/Samen. Lassen Sie den Druck ohne den Hebel zu verwenden wie oben beschrieben ab. Entfernen Sie den Gerätekopf sobald der Druck komplett abgelassen ist und reinigen Sie alle Bestandteile des Sahnespenders gründlich.

Problem: Der entnommene Inhalt ist zu flüssig

Lösung 1: Das Gerät wurde überfüllt. Lassen Sie den Druck ab und gießen Sie den überschüssigen Inhalt aus. Nun können Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen und verwenden.

Lösung 2: Die verwendete Zubereitung hat einen zu geringen Fettgehalt. Sahne muss einen Fettgehalt von mindestens 30% haben.

Lösung 3: Das Gerät muss öfter geschüttelt werden, damit sich das Gas mit der Sahne/Creme vermengt.

Problem: Die Sahnekapsel wurde nicht aufgestochen (das Gas strömt nicht in den Behälter ein)

Lösung 1: Die Kapsel wurde nicht richtig eingelegt. Nehmen Sie die Kapsel heraus und legen Sie sie erneut ein. Folgen Sie den in der Anleitung beschriebenen Schritten.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM **DISPENSER**

Deutsch

Lösung 2: Die Aufstechnadel wurde beschädigt. Kontaktieren Sie unseren Servicedienst unter www.icotrading.com.

Problem: Der Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben

Lösung: Es besteht ein zu hoher Reibungswiderstand zwischen dem Kapselhaltergewinde und der Aufstechnadel. Nehmen Sie den Kapselhalter heraus und fetten Sie das Gewinde mithilfe eines Papiertuchs mit einem gebräuchlichen Speiseöl wie Sonnenblumen- oder Olivenöl ein.

Problem: Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch das Ventil oder die Garniertülle

Lösung 1: Das Gerät wurde ohne aufgeschraubte Tülle in Betrieb genommen. Stellen Sie vor dem Einlegen der Kapsel sicher, dass die Garniertülle auf das Ventil aufgeschraubt ist.

Lösung 2: Die Dichtung des Dosierventils ist verschmutzt. Lassen Sie den Druck ab und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es neuerlich verwenden.

Lösung 3: Eine oder mehrere der Silikondichtungen des Geräts wurden beschädigt. Lassen Sie den Druck ab und kontaktieren Sie uns unter www.icotrading.com, um Ersatzdichtungen zu bestellen.

Problem: Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf

Lösung 1: Es wurde keine Kopfdichtung angebracht. Lassen Sie den Druck ab, legen Sie die fehlende Dichtung ein und nehmen Sie den Sahnspender wieder in Betrieb.

Lösung 2: Eine oder mehrere der Silikondichtungen des Geräts wurden beschädigt. Lassen Sie den Druck ab und kontaktieren Sie uns, um Ersatzdichtungen zu bestellen.

Lösung 3: Der Kopf wurde nicht fest genug angeschraubt. Schrauben Sie den Kopf gemäß der Gebrauchsanleitung auf die Flasche, sodass er gerade und fest aufsitzt.

Lösung 4: Der Sahnspender wurde beschädigt. Kontaktieren Sie unseren Servicedienst unter www.icotrading.com.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Italiano

Italiano

Grazie per l'acquisto

Grazie per aver acquistato un sifone per panna montata a marchio ICO.

Il sifone per panna montata può essere utilizzato per preparare in pochi secondi fresche e soffici creme, deliziosi dessert, raffinate vellutate, emulsioni e mousse saporite e salse e zuppe cremose

Visitate il nostro sito www.icotrading.com per le ricette gratuite, i video dei prodotti e la registrazione della garanzia.

Importanti istruzioni di sicurezza

- I modelli con tappo in plastica sono adatti soltanto per le preparazioni a freddo.
- I modelli con tappo in alluminio e acciaio inox sono adatti per preparazioni a freddo o a caldo (fino a 40 °C). Quando viene versato nel distributore, il preparato deve essere caldo. Un distributore non pressurizzato può essere tenuto caldo a bagnomaria fino a 40 °C. **Non riscaldare mai un distributore sotto pressione.**
- Le bottiglie in acciaio inossidabile sono lavabili in lavastoviglie (non mettere in lavastoviglie i tappi in acciaio inossidabile, alluminio o plastica).
- Le bottiglie di alluminio devono essere lavate a mano.
- Tutti i tappi vanno lavati a mano.
- Quando si avvita la cartuccia, allontanare il sifone dal viso e dalle altre persone. Non piegarsi sul sifone.
- Durante la pressurizzazione (cioè mentre si avvita la cartuccia) o quando il dispositivo è pressurizzato non puntarlo mai verso di sé o verso gli altri.
- Non applicare mai una forza eccessiva.
- Conservare i componenti del prodotto e le cartucce fuori dalla portata dei bambini. Questo dispositivo deve essere utilizzato solo da adulti competenti di età superiore ai 18 anni. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non scaricare le cartucce all'interno di un sifone vuoto.
- Utilizzare questo apparecchio solo per gli scopi specificati nel presente manuale di istruzioni.
- Non utilizzare questo dispositivo per applicazioni criogeniche (ad esempio con azoto liquido).
- Combinare sempre e solo testine di apparecchi e bottiglie dello stesso tipo (non utilizzare testine in acciaio inossidabile con bottiglie in alluminio, ad esempio).
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio a marchio ICO. Non combinare mai parti del distributore di panna montata ICO con parti prodotte da altri produttori. I pezzi di ricambio sono disponibili sul sito www.icotrading.com.
- Fissare sempre il tappo del dispositivo in modo che sia dritto.
- Non appoggiare mai il corpo sul dispositivo quando si avvita la cartuccia, quando il dispositivo è sotto pressione o durante l'uso.
- **Non svitare mai il tappo del dispositivo quando questo è sotto pressione.** Prima di aprire il tappo del dispositivo per effettuare la pulizia, assicurarsi che siano fuoriusciti tutto il gas e il liquido dall'interno.
- Il dispositivo può diventare caldo al tatto durante la preparazione di salse calde.
- Non utilizzare mai la leva come maniglia per il trasporto.
- Non riscaldare mai un dispenser di panna montata su un piano di cottura, nel forno tradizionale o nel microonde. Utilizzare SOLTANTO il metodo a bagnomaria fino a 40 °C per mantenere il sifone caldo qualora se ne utilizzi uno in alluminio o acciaio inox con tappo in alluminio o acciaio inox **e il sifone non sia ancora stato messo sotto pressione. NON RISCALDARE MAI UN SIFONE PER PANNA MONTATA SOTTO PRESSIONE.**
- Non conservare mai un dispositivo pieno o sotto pressione nel compartimento dei congelati o dei surgelati. Questo dispositivo non può essere usato per fare il gelato
- Se danneggiato, il sifone per panna montata può diventare pericoloso. In caso di caduta o di danni al sifone, è necessario interromperne l'uso e contattarci all'indirizzo www.icotrading.com. **NON utilizzare l'apparecchio se si sospetta che sia danneggiato.**
- Smontare il distributore di panna montata solo in base alla sezione "Come pulire il sifone per panna montata" di questo manuale.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Italiano

- Prima di pulire il sifone, verificare la compatibilità dei materiali con qualunque soluzione detergente/disinfettante utilizzata. L'utilizzo di detersivi incompatibili può eliminare il rivestimento interno del sifone, rendendolo inutilizzabile. In tal caso, è necessario contattarci.
- Non tentare di modificare o manomettere il sifone per panna montata, perché questo invaliderebbe la garanzia e potrebbe renderne pericoloso l'utilizzo.
- Il sifone per panna montata è compatibile con tutte le cartucce di N2O standard da 8g; tuttavia, ICO garantisce solo la qualità delle sue cartucce.
- Tutti gli erogatori di panna montata ICO con tappi in alluminio e acciaio inox possono essere utilizzati con cartucce di azoto N2 del marchio ICO per fare un delizioso caffè all'azoto liquido. Utilizzare solo ed esclusivamente caffè freddo. **Non versare caffè caldo in un sifone per panna montata.**
- Leggere attentamente il presente manuale e conservarlo in un luogo sicuro e accessibile per evitare errori di funzionamento.
- Questo manuale di istruzioni verrà aggiornato periodicamente. È possibile scaricare gratuitamente una versione PDF del presente manuale o eventuali aggiornamenti all'indirizzo www.icotrading.com. **Utilizzare sempre la versione più aggiornata di questo manuale di istruzioni.**

Elenco dei materiali

Componente del prodotto	Materiale e modello
Bottiglia	Alluminio (ICO001, ICO002, ICO003) Acciaio inossidabile (ICO004, ICO005)
Tappo	Alluminio (ICO001, ICO002, ICO003) Acciaio inossidabile (ICO004, ICO005)
Pistone rimovibile	Alluminio (tutti i modelli)
Guarnizione del tappo	Silicio (tutti i modelli)
Guarnizione della cartuccia	Silicio (tutti i modelli)
Adattatore del decoratore	Alluminio (tutti i modelli)
Punte del decoratore	Plastica ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Acciaio inossidabile (ICO004, ICO005)
Punte del decoratore	Plastica ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Alluminio (ICO004, ICO005)

I dati tecnici sono soggetti a modifiche con preavviso.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Italiano

Pezzi di ricambio

Componente del prodotto	Numero della parte ICO
Spazzola per la pulizia	RP007
Tappo del dispositivo	Alluminio: RP009 Acciaio inox: RP010
Pistone rimovibile	Alluminio: RP005
Guarnizione del tappo	RP001
Guarnizione della cartuccia	RP011
Adattatore del decoratore	RP008
Punte del decoratore (set di 3)	Plastica ABS: RP003 Acciaio inox: RP012
Portacartucce	Plastica ABS: RP004 Alluminio: RP002

Per ordinare i pezzi di ricambio, visitare il sito www.icotrading.com.

Istruzioni per l'uso

Prima di usare il sifone per la prima volta, smontare l'apparecchio e pulirlo completamente seguendo le istruzioni di pulizia contenute nel presente manuale.

Guardare il nostro video sull'uso sicuro del sifone per panna montata su www.icotrading.com.

Prima del riempimento

- Controllare che la guarnizione del tappo (RP001) sia inserita nel tappo del dispositivo (RP009/RP010) e che il pistone (RP005/RP006) sia libero da qualsiasi ostruzione.
- Avvitare leggermente la punta di decorazione preferita sulla valvola del sifone fino a quando non gira più.

Riempimento

- Riempire il sifone di panna, zuppa o altro preparato. Utilizzare un setaccio se il preparato contiene ingredienti solidi (come semi di frutta, chiodi di garofano o zucchero semolato). **Non versare liquidi di una temperatura superiore a 40 °C all'interno del dispositivo.**

N.B.: La quantità massima di riempimento è di 500 ml (ICO002, ICO003, ICO004) o 1 L (ICO003, ICO005). Prestare attenzione alla linea di riempimento esterna e all'etichettatura sulla base della bottiglia. **NON RIEMPIRE ECCESSIVAMENTE IL SIFONE.** Lo spazio vuoto restante è necessario per un'aerazione ottimale. Per ottenere migliori risultati, utilizzare una tazza di misurazione durante il riempimento del sifone.

Attenzione: Prima di riempire il sifone sciogliere completamente gli zuccheri o gli ingredienti in polvere nella miscela per evitare la formazione di grumi. Prima di essere versati nell'apparecchio, tutti gli ingredienti solidi come frutta, verdura e spezie vanno tritati e passati con un setaccio fine.

Caricamento

- Avvitare il tappo del dispositivo sulla bottiglia in modo che sia dritto e ben chiuso.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Italiano

Attenzione: Non attaccare MAI il tappo storto.

- Inserire una cartuccia di N2O da 8 g nel portacartucce.

Attenzione: Non utilizzare MAI più di una cartuccia di N2O da 8 g alla volta.

Attenzione: Caricare il sifone SOLO ED ESCLUSIVAMENTE con cartucce di N2O da 8g, di CO2 da 8g o di N2 da 2 g.

Attenzione: Non inserire MAI la cartuccia se non c'è un ugello di decorazione collegato alla valvola di erogazione.

- Avvitare il portacartucce (con la cartuccia inserita) al tappo del dispositivo fino a quando non viene rilasciato l'intero contenuto della cartuccia nella bottiglia (si sentirà un leggero "sss").

Attenzione: Non appoggiare MAI il corpo sul dispositivo durante la ricarica del sifone.

Attenzione: Ora il dispositivo è sotto pressione. È necessario prestare sempre attenzione quando si utilizza un sifone per panna montata sotto pressione. **Non puntare MAI un sifone per panna montata sotto pressione verso di sé o altre persone.**

Attenzione: **NON RISCALDARE MAI UN SIFONE PER PANNA MONTATA SOTTO PRESSIONE.**

- Svitare il portacartucce dal dispositivo, rimuovere la cartuccia vuota e gettarla via.

Attenzione: NON utilizzare il dispositivo con il portacartucce collegato al sifone. Prima di utilizzare il sifone È NECESSARIO RIMUOVERE il portacartucce e la cartuccia vuota.

N.B.: Quando si svita il portacartucce si potrebbe sentire un leggero sibilo. Si tratta di una normale conseguenza del processo di ricarica.

- Agitare energicamente il dispositivo per aerare la preparazione. Più il dispositivo viene agitato, più sarà densa la preparazione erogata.

N.B.: È importante agitare il sifone il numero di volte richiesto per ottenere la consistenza ottimale della propria preparazione. Agitare il dispositivo troppe volte farà solidificare il contenuto rendendone difficile l'erogazione.

Per sapere quante volte è necessario agitare il dispositivo consultare la seguente tabella:

Tipi di crema	Contenuto di grassi	Agitare per
Panna fresca	33% - 36%	10-12 volte
Crema non deperibile	32%	15-20 volte

Per preparazioni a basso contenuto di grassi (minimo 30%) o in caso di consistenza troppo morbida, agitare di nuovo fino a raggiungere la densità desiderata.

Erogazione

10. Per erogare il contenuto del sifone, capovolgere il dispositivo (con la punta di decorazione in posizione verticale) e premere delicatamente la leva.

N.B.: Erogare sempre una piccola quantità di contenuto per verificarne prima la consistenza.

Attenzione: Il sifone può riscaldarsi quando si utilizza una preparazione calda.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Italiano

Conservazione

Un sifone per panna montata pieno/sotto pressione può essere conservato in frigorifero per un massimo di 14 giorni. Non conservare un sifone pressurizzato in orizzontale.

Consigli e trucchi

- Durante la preparazione di un prodotto refrigerato, bisogna raffreddare il liquido quando viene versato nel sifone.
- Se il preparato contiene gelatina, prima di versarlo nella bottiglia è necessario metterlo da parte per raffreddarlo a temperatura ambiente. Dopo aver lasciato raffreddare il preparato, riempire e caricare il sifone. Conservare il sifone pieno in frigorifero per almeno 4-6 ore prima dell'erogazione.

Attenzione: Non conservare MAI un sifone pieno o sotto pressione nel compartimento dei congelati o dei surgelati (e nemmeno in un abbattitore di temperatura).

- Durante la realizzazione di preparazioni calde, riscaldare il liquido prima di versarlo nel sifone. **Non utilizzare MAI un liquido oltre i 40 °C con il sifone per panna montata. NON utilizzare preparati caldi con un sifone dotato di tappo in plastica. I sifoni in alluminio o acciaio inox con tappo di alluminio o acciaio inox possono essere tenuti in caldo a bagnomaria fino ad una temperatura massima di 40 °C *finché non vengono messi sotto pressione.***

Attenzione: NON RISCALDARE UN SIFONE SOTTO PRESSIONE.

Attenzione: Durante la realizzazione di preparazioni calde il sifone si riscalderà.

- Se una preparazione calda deve essere raffreddata rapidamente a temperatura ambiente dopo averla versata nella bottiglia, il sifone pieno può essere lasciato aperto in frigorifero per raffreddarsi (senza il tappo).
- Il preparato deve essere erogato il più vicino possibile al momento del consumo.
- Pulire periodicamente le punte di decorazione durante l'uso per evitare intasamenti.
- Oliare regolarmente la filettatura del portacartucce per evitarne la spanatura (usare i comuni oli da cucina come quello di girasole o di oliva - non usare oli che non siano da cucina).

Manutenzione

- È possibile acquistare i pezzi di ricambio su www.icotrading.com.

Conservazione

- Conservare il sifone per panna montata pulito e smontato.

Come pulire il sifone per panna montata

Per pulire il sifone è possibile consultare il nostro video su www.icotrading.com.

Attenzione: verificare la compatibilità del materiale della soluzione detergente/disinfettante utilizzata prima della pulizia. L'utilizzo di un detergente incompatibile può danneggiare i componenti del sifone e renderlo pericoloso.

1. Tenendo il sifone a testa in giù, premere la leva fino a quando l'apparecchio non sia completamente vuoto e depressurizzato. **Non tentare di aprire il tappo del dispositivo se questo non è completamente vuoto.**
2. Rimuovere con cautela il tappo del dispositivo. **Non puntare il tappo verso di sé o verso altri quando si rimuove dal dispositivo.**
3. Rimuovere i componenti del tappo (la sua guarnizione, il pistone, la valvola di fissaggio dell'ugello, gli ugelli e il portacartucce).
4. Sciacquare i componenti del sifone con acqua tiepida (non calda).

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Italiano

5. Pulire la valvola di fissaggio dell'ugello, le punte di decorazione e il pistone con la spazzola di pulizia inclusa. Rimuovere completamente qualunque residuo di grassi o proteine.

Attenzione: Non lavare i dispenser in alluminio (ICO001, ICO002, ICO003) o i loro componenti in lavastoviglie. Lavare a mano solo in acqua fino a 40 °C.

Le bottiglie in acciaio inossidabile (ICO004, ICO005) possono essere lavate in lavastoviglie fino a 100 °C. Non mettere un tappo in acciaio inox in lavastoviglie.

Attenzione: Non utilizzare mai agenti abrasivi o spugne e spazzole abrasive (neanche su componenti in acciaio inossidabile).

N.B.: ICO consiglia di pulire il sifone dopo ogni utilizzo completo (cioè quando tutta la crema o la preparazione è stata utilizzata interamente). Questo aumenterà la vita del sifone e manterrà freschi tutti i vostri preparati.

Non conservare mai il sifone con il tappo avvitato.

Risoluzione dei problemi

Attenzione: **NON TENTARE MAI DI APRIRE UN SIFONE SOTTO PRESSIONE. Se viene aperto quando è sotto pressione, questo dispositivo può provocare gravi lesioni o la morte.** Prima di rimuovere il tappo dal sifone, scaricare SEMPRE completamente la pressione.

Problema: La leva del sifone è bloccata e non eroga il prodotto

Soluzione: Scaricare la pressione nel sifone senza usare la leva.

Attenzione: Non posizionare MAI il corpo sul sifone per panna montata quando si scarica la pressione in questo modo. Non usare una forza eccessiva.

N.B.: Scaricare la pressione del sifone soltanto in un lavandino per evitare di sporcare.

- NON tentare di rimuovere il tappo del dispositivo.
- Svitare l'ugello e la valvola di fissaggio dell'ugello in modo da lasciare scoperto il pistone.
- Coprire il pistone scoperto con un panno. Questo assorbirà tutta la crema/preparazione in eccesso contenuta nel sifone.
- Spingere con decisione il pistone verso il basso in modo che si muova, scaricando il gas contenuto all'interno del sifone. **NON USARE UNA FORZA ECCESSIVA.**
- Il gas e la preparazione contenuti all'interno del dispenser verranno erogati sul panno.

Per eseguire questa procedura in sicurezza si consiglia di guardare il nostro video all'indirizzo www.icotrading.com.

SE LA PRESSIONE DEL SIFONE NON PUÒ ESSERE SCARICATA IN QUESTO MODO, NON CERCARE DI SCARICARLA IN NESSUN ALTRO MODO. Per contattarci, consultare il sito www.icotrading.com.

Problema: Il contenuto non può essere erogato/schizza dalla punta.

Soluzione: C'è un blocco causato da ingredienti non disciolti, zucchero, polpa di frutta o semi/torsoli. Scaricare la pressione contenuta all'interno del sifone senza usare la leva come descritto sopra. Una volta che la pressione è stata scaricata completamente, rimuovere il tappo e pulire accuratamente tutti i componenti del sifone.

Problema: Il preparato erogato è troppo liquido

Soluzione n. 1: Il dispositivo è stato riempito eccessivamente. Scaricare la pressione dal sifone e versare il contenuto in eccesso. A questo punto è possibile ricaricare e utilizzare il sifone.

Soluzione n. 2: Il preparato utilizzato non ha un contenuto di grassi sufficientemente elevato. La crema utilizzata nel sifone deve avere un contenuto minimo di grassi pari al 30%.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Italiano

Soluzione n. 3: Il preparato ha bisogno di essere agitato di più in modo che il gas si integri nella crema.

Problema: La cartuccia non è stata forata (il gas non sta entrando nel sifone)

Soluzione n. 1: La cartuccia non è stata inserita correttamente. Togliere la cartuccia e riprovare, seguendo attentamente le istruzioni contenute nel presente manuale.

Soluzione n. 2: L'ago di foratura è stato danneggiato. Per l'assistenza, contattare l'indirizzo www.icotrading.com.

Problema: Il portacartucce non si avvita facilmente

Soluzione: C'è troppa resistenza tra la filettatura del portacartucce e l'ago di foratura. Rimuovere il portacartucce e oliarlo con un tovagliolo di carta e un comune olio da cucina come quello di girasole o di oliva.

Problema: Il gas fuoriesce attraverso la valvola o la punta di decorazione durante la carica

Soluzione n. 1: il dispositivo è stato caricato senza la punta di decorazione collegata. Assicurarsi che la punta di decorazione sia avvitata sulla valvola prima di collegare la cartuccia.

Soluzione n. 2: La guarnizione di erogazione contiene residui. Scaricare la pressione dal sifone e pulire il dispositivo prima di utilizzarlo di nuovo.

Soluzione n. 3: Una o più guarnizioni in silicone del dispositivo sono state danneggiate. Scaricare la pressione dal sifone e contattare la nostra società all'indirizzo www.icotrading.com per ordinare le guarnizioni di ricambio.

Problema: Il gas fuoriesce tra la bottiglia e l'estremità durante il processo di ricarica

Soluzione n. 1: Non è stata installata alcuna guarnizione dell'estremità. Scaricare la pressione dal dispositivo, inserire la guarnizione necessaria e ricaricare il sifone.

Soluzione n. 2: Una o più guarnizioni di silicone sono state danneggiate. Scaricare la pressione dal sifone e contattare la nostra società per ordinare le guarnizioni di ricambio.

Soluzione n. 3: Il tappo non è stato avvitato abbastanza stretto. Avvitare il tappo sulla bottiglia in base al presente manuale di istruzioni in modo che sia dritto e ben chiuso.

Soluzione n. 4: Il sifone è stato danneggiato. Per l'assistenza, contattare l'indirizzo www.icotrading.com.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Français

Français

Nous vous remercions pour votre achat

Nous vous remercions pour votre achat d'un siphon à chantilly de la marque ICO.

Votre siphon à chantilly peut être utilisé pour préparer des crèmes chantilly fraîches et aériennes, de délicieux desserts, des crèmes culinaires, des espumas espagnoles, des mousses acidulées, des sauces et des veloutés en seulement quelques secondes.

Visitez notre site www.icotrading.com pour découvrir des recettes gratuites, des vidéos de produits et pour enregistrer votre produit afin de bénéficier de la garantie.

Consignes de sécurité importantes

- Les modèles dont la tête est en plastique conviennent uniquement aux préparations froides.
- Les modèles dont la tête est en aluminium ou en acier inoxydable conviennent aux préparations froides ou chaudes (jusqu'à 40°C). La préparation doit être chaude lorsqu'elle est versée dans le siphon. Un siphon non-pressurisé peut être conservé au chaud dans un bain-marie jusqu'à 40°C. **Ne jamais chauffer un siphon pressurisé.**
- Les bouteilles en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle (ne pas mettre de têtes de siphon en acier inoxydable, en aluminium ou en plastique au lave-vaisselle).
- Les bouteilles en aluminium doivent être lavées à la main.
- Toutes les têtes de siphon doivent être lavées à la main.
- Lorsque vous vissez la cartouche, restez à l'écart des personnes à proximité et éloignez votre tête du siphon. Ne vous penchez pas sur le siphon.
- Ne pointez jamais l'appareil vers vous ni vers personne d'autre lorsque vous le pressurisez (c'est-à-dire lorsque vous vissez la cartouche) ou lorsque l'appareil est pressurisé.
- N'appuyez jamais de manière excessive sur la gâchette.
- Conservez les pièces de l'appareil et les cartouches hors de portée des enfants. Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes aptes et âgés de plus de 18 ans. Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pressurisez pas un siphon vide.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages spécifiés dans ce manuel d'instructions.
- N'utilisez pas cet appareil pour des applications cryogéniques (avec de l'azote liquide, par exemple).
- Associez toujours les têtes et les bouteilles du même type d'appareil (n'utilisez pas des têtes en acier inoxydable avec des bouteilles en aluminium, par exemple).
- Utilisez uniquement des pièces de rechange de la marque ICO. N'associez jamais de pièces de votre siphon à chantilly ICO avec des pièces produites par d'autres fabricants. Les pièces de rechange sont disponibles sur www.icotrading.com.
- Fixez toujours la tête du siphon dans l'axe.
- Ne vous penchez jamais sur l'appareil lorsque vous fixez la cartouche, une fois que l'appareil est pressurisé, ni pendant son utilisation.
- **Ne dévissez jamais la tête du siphon de l'appareil lorsque celui-ci est pressurisé.** Assurez-vous que l'appareil ne contient plus de gaz ni de liquide avant de dévisser la partie supérieure pour le nettoyer.
- L'appareil peut devenir chaud au toucher lors de la préparation de sauces chaudes.
- N'utilisez jamais la gâchette comme poignée pour tenir le siphon.
- Ne chauffez jamais un siphon à chantilly sur une cuisinière, au four, ni au micro-ondes. Gardez le siphon au chaud **UNIQUEMENT** au bain-marie jusqu'à 40°C si vous utilisez un siphon en aluminium ou en acier inoxydable avec une tête en aluminium ou en acier inoxydable et seulement **si le siphon n'a pas encore été pressurisé. NE JAMAIS CHAUFFER UN SIPHON À CHANTILLY PRESSURISÉ.**
- Ne mettez jamais un siphon rempli ou pressurisé au congélateur ou dans le compartiment congélateur du réfrigérateur. Cet appareil ne peut pas être utilisé pour faire de la crème glacée.
- Si votre siphon à chantilly est endommagé, cela peut représenter un danger lors de l'utilisation. Si vous laissez tomber ou endommagez votre siphon, ne l'utilisez plus et contactez-nous sur www.icotrading.com. **N'UTILISEZ PAS un siphon si vous pensez qu'il est endommagé.**

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Français

- Démontez votre siphon à chantilly en suivant rigoureusement les instructions de la section « Comment nettoyer votre siphon à chantilly » de ce manuel.
- Vérifiez la compatibilité du matériau avec toute solution nettoyante/désinfectante utilisée avant de nettoyer votre siphon. L'utilisation de nettoyants inadaptés peut décapier le revêtement intérieur de votre siphon, le rendant alors inutilisable. Si cela se produit, veuillez nous contacter.
- N'essayez pas de modifier ou de réoutiller votre siphon à chantilly, car cela peut invalider votre garantie et rendre l'utilisation du siphon dangereuse.
- Votre siphon à chantilly est compatible avec toutes les cartouches de taille standard 8g N2O. Cependant, ICO ne garantit que la qualité des cartouches de la marque ICO.
- Tous les siphons à chantilly ICO dont la tête est en aluminium ou en acier inoxydable peuvent être utilisés avec les cartouches N2 Azote de la marque ICO pour réaliser de délicieux cafés cold brew (infusés à froid). Utilisez toujours du café glacé. **Ne versez jamais de café chaud dans un siphon à chantilly.**
- Lisez attentivement ce manuel et conservez-le dans un endroit sûr et accessible afin d'éviter toute erreur lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ce manuel d'instructions sera mis à jour de temps à autre. Vous pouvez télécharger une version PDF de ce manuel ou de toutes les mises à jour de ce manuel gratuitement sur www.icotrading.com. **Utilisez toujours la version la plus récente de ce manuel d'instructions.**

Liste des pièces

Pièce du produit	Matériau et modèle
Bouteille	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Acier inoxydable (ICO004, ICO005)
Tête	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Acier inoxydable (ICO004, ICO005)
Piston amovible	Aluminium (tous les modèles)
Joint de tête	Silicone (tous les modèles)
Joint de cartouche	Silicone (tous les modèles)
Adaptateur douille de décoration	Aluminium (tous les modèles)
Douille de décoration	Plastique ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Acier inoxydable (ICO004, ICO005)
Porte-cartouche	Plastique ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Aluminium (ICO004, ICO005)

Les données techniques sont susceptibles de changer avec notification préalable.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Français

Pièces de rechange

Pièce du produit	Numéro de pièce ICO
Brosse de nettoyage	RP007
Tête de l'appareil	Aluminium : RP009 Acier inoxydable : RP010
Piston amovible	Aluminium : RP005
Joint de tête	RP001
Joint de cartouche	RP011
Adaptateur douille de décoration	RP008
Douilles de décoration (Set de 3)	Plastique ABS : RP003 Acier inoxydable : RP012
Porte-cartouche	Plastique ABS : RP004 Aluminium : RP002

Pour commander des pièces de rechange, veuillez vous rendre sur www.icotrading.com.

Consignes d'utilisation

Avant d'utiliser votre siphon à chantilly pour la première fois, démontez le produit et nettoyez chaque pièce en suivant les instructions de ce manuel.

Visionnez notre vidéo sur la sécurité lors de l'utilisation de votre siphon à chantilly sur www.icotrading.com.

Avant de le remplir

1. Vérifiez que le joint de tête (RP001) est bien inséré sur la tête de l'appareil (RP009/RP010) et que le piston (RP005/RP006) ne présente pas d'obstructions.
2. Vissez doucement et complètement la douille de décoration souhaitée sur la valve du siphon.

Remplissage

3. Remplissez le siphon avec votre crème, soupe, ou une autre préparation. Utilisez un filtre si votre préparation contient des ingrédients solides (comme des pépins de fruits, des gousses ou du sucre en poudre). **Ne versez pas de liquides dont la température est supérieure à 40°C dans l'appareil.**

Observation : La capacité de remplissage maximale est de 500 ml (ICO002, ICO003, ICO004) ou 1 L (ICO003, ICO005). Prêtez attention à la ligne de remplissage externe et au marquage sur la base de la bouteille. **NE DÉPASSEZ JAMAIS LA LIMITE DE REMPLISSAGE DE VOTRE SIPHON.** L'espace vide restant est nécessaire à une aération optimale. Pour de meilleurs résultats, utilisez un verre doseur lors du remplissage de votre siphon.

Attention : Dissolvez complètement les sucres ou les ingrédients en poudre dans la préparation avant de remplir le siphon afin d'éviter la formation de grumeaux. Tout ingrédient solide comme les fruits, les légumes et les épices doit être réduit en purée et filtré à l'aide d'un tamis fin avant d'être versé dans le siphon.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Français

Chargement

- Vissez la tête de l'appareil sur la bouteille de manière à ce que celle-ci soit droite et correctement fixée.

Attention : Fixez TOUJOURS la tête dans l'axe.

- Insérez la cartouche 8g N2O dans le porte-cartouche.

Attention : N'utilisez jamais plus d'une cartouche 8g N2O à la fois.

Attention : Ne chargez JAMAIS le siphon avec une cartouche autre qu'une cartouche 8g N2O, qu'une cartouche 8g Co2 ou qu'une cartouche 2g N2.

Attention : N'insérez JAMAIS la cartouche si aucune douille de décoration n'est fixée sur la valve du siphon.

- Vissez le porte-cartouche (avec la cartouche déjà insérée dans celui-ci) sur la tête de l'appareil jusqu'à entendre le contenu de la cartouche se libérer dans la bouteille (vous devez entendre un léger « pshiiii »).

Attention : Ne vous penchez JAMAIS sur l'appareil lorsque vous chargez votre siphon.

Attention : L'appareil est désormais pressurisé. Lorsque vous manipulez un siphon à chantilly pressurisé, faites preuve de prudence à chaque instant. **Ne dirigez JAMAIS un siphon à chantilly pressurisé vers vous-même ni vers personne d'autre.**

Attention : **NE JAMAIS CHAUFFER UN SIPHON À CHANTILLY PRESSURISÉ.**

- Dévissez le porte-cartouche du siphon et retirez la cartouche vide de celui-ci, puis jetez-la.

Attention : N'UTILISEZ PAS l'appareil quand le porte-cartouche est fixé au siphon. Le porte-cartouche et la cartouche vide DOIVENT ÊTRE RETIRÉS du siphon avant de l'utiliser.

Observation : Vous pouvez entendre un léger sifflement lorsque vous dévissez le porte-cartouche. C'est une conséquence normale du processus de chargement.

- Secouez le siphon de haut en bas afin d'aérer votre préparation. Plus vous secouerez le siphon, plus la préparation sera ferme lorsqu'elle sortira de celui-ci.

Observation : Le nombre de fois que vous secouez le siphon déterminera la consistance optimale de votre préparation. Le fait de trop secouer le siphon peut solidifier le contenu et empêcher sa bonne diffusion.

Référez-vous au tableau suivant pour trouver combien de fois vous devez secouer le siphon selon la préparation:

Type de crème	Teneur en matière grasse	Nombre de fois
Crème fraîche	33% - 36%	10-12
Crème non-périssable	32%	15-20

Pour les préparations dont le contenu a une faible teneur en matière grasse (minimum 30 %), ou si la consistance est trop légère, secouez de nouveau jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Diffusion

- Afin de diffuser la préparation du siphon, retournez-le (la douille de décoration doit être à la verticale) et appuyez doucement sur la gâchette.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Français

Observation : Diffusez toujours une petite quantité d'abord afin de vérifier la consistance.

Attention : Votre siphon peut devenir chaud si votre préparation est chaude.

Conservation

Un siphon à chantilly rempli/pressurisé peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 14 jours. Ne conservez pas un siphon pressurisé sur le côté.

Conseils et astuces

- Lorsque vous réalisez une préparation froide, le liquide doit être froid lorsque vous le versez dans le siphon.
- Si votre préparation contient de la gélatine, réservez la préparation afin qu'elle refroidisse à température ambiante avant de la verser dans la bouteille. Une fois la préparation refroidie, remplissez et chargez votre siphon. Conservez le siphon rempli au réfrigérateur pendant au moins 4-6 heures avant de l'utiliser.

Attention : Ne mettez JAMAIS un siphon rempli ou pressurisé au congélateur ou dans le compartiment congélateur (y compris une cellule de refroidissement rapide).

- Lorsque vous réalisez des préparations chaudes, chauffez le liquide avant de le verser dans le siphon. **N'utilisez JAMAIS un liquide à une température au-delà de 40°C dans votre siphon. N'utilisez PAS de préparations chaudes avec une tête en plastique. Les siphons en aluminium ou en acier inoxydable avec une tête en aluminium ou en acier inoxydable peuvent être conservés chauds dans un bain-marie à une température maximale de 40°C jusqu'à ce qu'ils soient pressurisés.**

Attention : NE CHAUFFEZ PAS UN SIPHON PRESSURISÉ.

Attention : Votre siphon deviendra chaud lorsque vous utiliserez une préparation chaude.

- Si vous devez refroidir rapidement une préparation chaude pour qu'elle redescende à température ambiante après l'avoir versée dans la bouteille, le siphon, une fois rempli, peut être conservé ouvert au réfrigérateur (sans l'embout de tête).
- La préparation doit être consommée dans les plus brefs délais une fois qu'elle a été utilisée (diffusée hors du siphon).
- Nettoyez régulièrement les douilles de décoration lors de l'utilisation afin d'éviter les bouchons.
- Huilez régulièrement le filetage du porte-cartouche afin d'éviter les grincements (une huile alimentaire comme de l'huile de tournesol ou d'olive doit être utilisée, n'utilisez pas d'huile non-alimentaire).

Maintenance

- Les pièces de rechange peuvent être achetées sur www.icotrading.com.

Conservation

- Stockez votre siphon à chantilly propre et démonté.

Comment nettoyer votre siphon à chantilly

Visionnez notre vidéo pour découvrir comment nettoyer votre siphon sur www.icotrading.com.

Attention : vérifiez la compatibilité du matériau avec la solution nettoyante/désinfectante utilisée avant de nettoyer votre siphon. L'utilisation d'un nettoyant inadapté peut endommager les pièces de votre siphon et représenter un danger lors de son utilisation.

1. En tenant le siphon la tête en bas, appuyez sur la gâchette jusqu'à ce qu'il soit complètement vide et dépressurisé. **N'essayez pas d'ouvrir la partie supérieure du siphon si celui-ci n'est pas complètement vide.**

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Français

- Dévissez la tête du siphon avec précaution. **Ne dirigez pas la tête du siphon vers vous-même ni vers personne d'autre lorsque vous retirez la tête.**
- Retirez les pièces composant la tête (le joint allant dans la tête, le piston, le support de douille, la douille et le porte-cartouche).
- Rincez les pièces du siphon avec de l'eau chaude (pas bouillante).
- Nettoyez le support de douille, les douilles de décoration et le piston avec la brosse de nettoyage incluse. Retirez tous les résidus de matière grasse ou de protéine.

Attention : Ne nettoyez pas les siphons en aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) ni aucune de leurs pièces au lave-vaisselle. Nettoyez-les à la main avec de l'eau jusqu'à 40°C uniquement.

Les bouteilles en acier inoxydable (ICO004, ICO005) peuvent être lavées au lave-vaisselle jusqu'à 100°C. Ne mettez pas une tête en acier inoxydable au lave-vaisselle.

Attention : N'utilisez jamais de produit abrasif ou d'éponge et de brosse abrasive (même sur les pièces en acier inoxydable).

Observation : ICO recommande de nettoyer votre siphon après chaque utilisation complète (c'est-à-dire une fois que toute la crème ou la préparation a été utilisée). Cela augmentera la durée de vie de votre siphon et permettra à vos préparations de rester fraîches.

Ne conservez jamais votre siphon avec la tête vissée.

Résolution de problèmes

Attention : **N'ESSAYEZ JAMAIS D'OUVRIR UN SIPHON PRESSURISÉ. Le fait d'ouvrir cet appareil lorsqu'il est pressurisé peut entraîner de graves blessures ou la mort.** Relâchez TOUJOURS totalement la pression de votre siphon avant de retirer la tête de l'appareil.

Problème : La gâchette est bloquée et la préparation ne sort pas

Solution : Relâchez la pression de votre siphon sans toucher à la gâchette.

Attention : Ne vous penchez JAMAIS au-dessus du siphon à chantilly lorsque vous relâchez la pression de cette manière. N'appliquez pas de force excessive.

Observation : Essayez de relâcher la pression au-dessus d'un évier, car des résidus de préparation peuvent être projetés en même temps que lorsque le gaz sortira.

- N'ESSAYEZ PAS de retirer la tête du siphon.
- Dévissez la douille et le support de douille afin que le piston soit visible.
- Couvrez le piston avec un linge. Le linge absorbera l'excès de crème/préparation encore dans le siphon.
- Poussez fermement le piston vers le bas afin qu'il bouge, relâchant le gaz hors du siphon. **N'APPLIQUEZ PAS DE FORCE EXCESSIVE.**
- Le gaz et la préparation à l'intérieur du siphon seront propulsés sur le linge.

Visionnez notre vidéo sur www.icotrading.com pour découvrir comment réaliser cette étape sans risque.

SI LA PRESSION DE VOTRE SIPHON NE PEUT PAS ÊTRE RELÂCHÉE DE CETTE MANIÈRE, N'ESSAYEZ PAS D'AUTRE FAÇON DE LA RELÂCHER. Contactez-nous via www.icotrading.com.

Problème : La préparation ne se diffuse pas bien/la préparation sort en crachotant.

Solution : Il y a un blocage dû à des ingrédients non dissouts, comme du sucre, de la pulpe de fruits, des noyaux/pépins. Relâchez la pression de votre siphon sans toucher à la gâchette, tel que décrit ci-dessus. Une fois la pression totalement relâchée, retirez la tête et nettoyez minutieusement toutes les pièces de votre siphon.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM **DISPENSER**

Français

Problème : La préparation est trop liquide

Solution #1 : Le siphon a été trop rempli. Relâchez la pression de votre siphon et enlevez l'excès de préparation. Vous pouvez alors recharger et utiliser votre siphon.

Solution #2 : La préparation utilisée n'a pas une teneur en matière grasse suffisante. La crème utilisée dans votre siphon doit avoir une teneur minimale en matière grasse de 30 %.

Solution #3 : La préparation doit être davantage secouée afin que le gaz se dissolve correctement dans la crème.

Problème : La cartouche n'a pas été percutée (le gaz n'est pas entré dans le siphon)

Solution #1 : La cartouche a mal été fixée. Retirez la cartouche et essayez à nouveau, en suivant scrupuleusement les étapes décrites dans ce manuel.

Solution #2 : L'aiguille de perçage a été endommagée. Contactez-nous via www.icotrading.com pour obtenir de l'aide.

Problème : Le porte-cartouche est difficile à visser

Solution : Il y a une trop forte résistance entre le filetage du porte-cartouche et l'aiguille de perçage. Retirez le porte-cartouche et huilez-le à l'aide d'un papier essuie-tout et d'une huile alimentaire telle que de l'huile de tournesol ou d'olive.

Problème : Le gaz s'échappe via la valve ou la douille de décoration lors de la mise en place de la cartouche de gaz

Solution #1 : la cartouche a été installée sur l'appareil alors que la douille de décoration n'était pas fixée. Assurez-vous que la douille de décoration est correctement vissée sur le support avant d'insérer la cartouche.

Solution #2 : Le joint de la douille présente des résidus. Relâchez la pression de votre siphon et nettoyez l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

Solution #3 : Un ou plusieurs des joints en silicone de l'appareil ont été endommagés. Relâchez la pression de votre siphon et contactez-nous via www.icotrading.com afin d'obtenir des joints de rechange.

Problème : Le gaz s'échappe entre la bouteille et la tête lors de la mise en place de la cartouche

Solution #1 : Le joint de la tête n'est pas installé. Relâchez la pression de votre appareil, insérez le joint requis, et rechargez votre siphon.

Solution #2 : Un ou plusieurs des joints en silicone ont été endommagés. Relâchez la pression de votre siphon et contactez-nous afin d'obtenir des joints de rechange.

Solution #3 : La tête n'a pas été vissée assez fermement. Vissez la tête sur la bouteille en suivant scrupuleusement ce manuel d'instructions afin qu'elle soit dans l'axe et correctement fixée.

Solution #4 : Le siphon a été endommagé. Pour obtenir de l'aide, contactez-nous via www.icotrading.com.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Español

Español

Gracias por su compra

Gracias por adquirir un dispensador de nata montada de la marca ICO.

El dispensador de nata montada se puede utilizar para preparar al momento una esponjosa nata montada, deliciosos postres, cremas culinarias, espumas, mousses cítricas, salsas y sopas cremosas en cuestión de segundos.

Visítenos en www.icotrading.com para descubrir recetas gratuitas, vídeos de productos y registrar su garantía.

Instrucciones de seguridad importantes

- Los modelos con cabezal de plástico solo son adecuados para preparaciones frías.
- Los modelos con cabezal de aluminio y acero inoxidable son adecuados para preparaciones frías o templadas (hasta 40 °C). La preparación debe estar templada al verterla en el dispensador. Un dispensador no presurizado se puede mantener templado al baño maría hasta 40 °C. **Nunca caliente un dispensador presurizado.**
- Las botellas de acero inoxidable son aptas para el lavavajillas (no meta los cabezales de acero inoxidable, aluminio o plástico en el lavavajillas).
- Las botellas de aluminio se deben lavar a mano.
- Todos los cabezales se deben lavar a mano.
- Cuando enrosque el cargador, hágalo lejos de los demás y aleje la cara del dispensador. No se incline sobre el dispensador.
- **Nunca** apunte el dispositivo hacia usted o hacia otra persona cuando lo presurice (por ejemplo, al enroskar el cargador) o cuando el dispositivo esté presurizado.
- **Nunca** aplique una fuerza excesiva.
- Guarde los componentes del producto y los cargadores fuera del alcance de los niños. **Este dispositivo solo debe ser utilizado por adultos responsables mayores de 18 años.**
- **Manténgase fuera del alcance de los niños.**
- No descargue cartuchos dentro de un dispensador vacío.
- Utilice este dispositivo únicamente para los fines especificados en este manual de instrucciones.
- No utilice este dispositivo para aplicaciones criogénicas (con nitrógeno líquido, por ejemplo).
- Combine únicamente cabezales y botellas del mismo tipo de dispositivo (no se deben utilizar cabezales de acero inoxidable con botellas de aluminio, por ejemplo).
- Utilice únicamente piezas de repuesto de la marca ICO. Nunca combine piezas del dispensador de nata montada ICO con piezas de otros fabricantes. Puede adquirir piezas de repuesto en www.icotrading.com.
- Nunca coloque el cabezal del dispositivo de manera que quede torcido.
- Nunca incline su cuerpo sobre el dispositivo cuando enrosque el cargador, cuando el dispositivo esté presurizado o durante su uso.
- **Nunca desenrosque el cabezal del dispositivo cuando esté presurizado.** Asegúrese de que todo el gas y el líquido hayan salido del dispositivo antes de intentar abrir el cabezal para su limpieza.
- El aparato puede calentarse al tacto cuando se preparan salsas calientes.
- Nunca use la palanca como asa de transporte.
- Nunca caliente un dispensador de nata montada sobre un fogón, en el horno o en el microondas. Utilice SOLO el baño maría hasta 40 °C para mantener el dispensador caliente si está usando un dispensador de aluminio o acero inoxidable con un cabezal de aluminio o acero inoxidable y el **dispensador no ha sido presurizado todavía.**
- **NUNCA CALIENTE UN DISPENSADOR DE NATA MONTADA PRESURIZADO.**
- Nunca guarde un dispositivo lleno o presurizado en el congelador. Este dispositivo no se puede utilizar para hacer helados.
- Un dispensador de nata montada dañado puede ser peligroso de usar. Si se le cae el dispensador o se daña, deje de usarlo y póngase en contacto con nosotros en www.icotrading.com. **NO use el dispensador si sospecha que hay algún daño.**
- Desmonte el dispensador de nata montada siguiendo únicamente las instrucciones del apartado "Cómo limpiar el dispensador de nata montada" de este manual.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Español

- Compruebe la compatibilidad de los materiales de cualquier solución limpiadora/desinfectante que utilice antes de intentar limpiar el dispensador. El uso de limpiadores incompatibles puede eliminar el revestimiento interior del dispensador, haciéndolo inutilizable. Si esto ocurriese, póngase en contacto con nosotros.
- No intente modificar ni reparar el dispensador de nata montada ya que esto invalidará su garantía y podría hacer que el dispensador fuese peligroso de usar.
- No intente modificar ni reparar el dispensador de nata montada ya que esto invalidará su garantía y podría hacer que el dispensador fuese peligroso de usar.
- Todos los dispensadores de nata montada de ICO con cabezal de aluminio y acero inoxidable se pueden utilizar con cargadores de nitrógeno N2 de la marca ICO para preparar un delicioso café nitro. Utilice únicamente café frío. **No vierta café caliente en un dispensador de nata montada.**
- Lea este manual detenidamente y guárdelo en un lugar seguro y accesible para evitar errores de funcionamiento.
- Este manual de instrucciones se actualizará de vez en cuando. Puede descargar una versión en PDF de este manual o cualquier actualización del mismo en www.icotrad.ing.com de forma gratuita. **Utilice siempre la versión más actualizada de este manual de instrucciones.**

Lista de materiales

Componente del producto	Material y modelo
Botella	Aluminio (ICO001, ICO002, ICO003) Acero inoxidable (ICO004, ICO005)
Cabezal	Aluminio (ICO001, ICO002, ICO003) Acero inoxidable (ICO004, ICO005)
Pistón desmontable	Aluminio (todos los modelos)
Junta del cabezal	Silicona (todos los modelos)
Junta del cargador	Silicona (todos los modelos)
Adaptador de decoración	Aluminio (todos los modelos)
Boquillas decoradoras	Plástico ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Acero inoxidable (ICO004, ICO005)
Soporte del cargador	Plástico ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Aluminio (ICO001, ICO004, ICO005)

Los datos técnicos están sujetos a cambios con previo aviso.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Español

Piezas de repuesto

Componente del producto	Número de pieza de OIC
Cepillo de limpieza	RP007
Cabezal del dispositivo	Aluminio: RP009 Acero inoxidable: RP010
Pistón desmontable	Aluminio: RP005
Junta del cabezal	RP001
Junta del cargador	RP011
Adaptador de decoración	RP008
Boquillas decoradoras (Juego de 3)	Plástico ABS: RP003 Acero inoxidable: RP012
Soporte del cargador	Plástico ABS: RP004 Aluminio: RP002

Para pedir piezas de repuesto, visítenos en www.icotrading.com.

Instrucciones de uso

Antes de usar el dispensador por primera vez, desmonte el dispositivo y limpie completamente la unidad siguiendo las instrucciones de limpieza de este manual.

Vea nuestro vídeo sobre cómo usar con seguridad el dispensador de nata montada en www.icotrading.com.

Antes del llenado

1. Compruebe si la junta del cabezal (RP001) está insertada en el cabezal del dispositivo (RP009/RP010) y que el pistón (RP005/RP006) está libre de cualquier obstrucción.
2. Enrosque ligeramente la boquilla decoradora elegida en la válvula del dispensador hasta que deje de girar.

Llenado

3. Llene el dispensador con nata, sopa u otra preparación. Use un colador si su preparación contiene ingredientes sólidos (como semillas de fruta, clavos o azúcar granulada). **No vierta líquidos a una temperatura superior a 40 °C en el dispositivo.**

Nota: La cantidad máxima de llenado es de 500 ml (ICO002, ICO003, ICO004) o 1 l (ICO003, ICO005). Preste atención a la línea de llenado externa y al etiquetado en la base de la botella. **NO LLENE DEMASIADO EL DISPENSADOR.** El espacio vacío restante es necesario para una aireación óptima. Para obtener los mejores resultados, utilice una taza medidora cuando llene el dispensador.

A advertencia: Disuelva completamente el azúcar o los ingredientes en polvo en la mezcla antes del llenado para evitar la formación de grumos. Cualquier ingrediente sólido como frutas, verduras y especias debe ser triturado y pasado por un tamiz fino antes de verterlo en el dispositivo.

Carga

4. Enrosque el cabezal del dispositivo en la botella de manera que quede recto y bien sellado.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Español

A advertencia: NUNCA coloque el cabezal de manera que quede torcido.

5. Inserte un cartucho de N2O de 8 g en el soporte del cargador.

A advertencia: NUNCA use más de un cargador de N2O de 8g a la vez.

A advertencia: NUNCA cargue el dispensador con otra cosa que no sean cartuchos de N2O de 8 g, cartuchos de CO2 de 8 g o cartuchos de N2 de 2 g.

A advertencia: NUNCA inserte el cargador si no hay una boquilla decoradora colocada en la válvula de dispensación.

6. Enrosque el soporte del cargador (con el cargador introducido) al cabezal del dispositivo hasta que oiga que todo el contenido del cargador se libera en la botella (se oirá un ligero siseo).

A advertencia: NUNCA incline su cuerpo sobre el dispositivo cuando cargue el dispensador.

A advertencia: El dispositivo está ahora presurizado. Debe tener cuidado en todo momento al manipular un dispensador de nata montada presurizado. **NUNCA apunte un dispensador de nata montada presurizada hacia usted o hacia cualquier otra persona.**

A advertencia: **NUNCA CALIENTE UN DISPENSADOR DE NATA MONTADA PRESURIZADO.**

7. Desenrosque el soporte del cargador del dispositivo, retire el cartucho vacío y deséchelo.

A advertencia: NO utilice el dispositivo con el soporte del cargador todavía colocado en el dispensador. El soporte del cargador y el cargador vacío DEBEN SER RETIRADOS del dispensador antes de poder utilizarlo.

Nota: Puede sonar un ligero siseo al desenroscar el soporte del cargador. Esta es una consecuencia normal del proceso de carga.

8. Agite el dispositivo de arriba a abajo para airear su preparación. Cuanto más agite el dispositivo, más firme quedará al dispensarla.

Nota: El número de movimientos de agitado es importante para lograr la consistencia óptima de su preparación. Agitar el dispositivo demasiado hará que el contenido se solidifique y será difícil de dispensar.

Consulte la siguiente tabla para encontrar el número recomendado de movimientos de agitado:

Tipo de nata	Contenido de grasa	Movimientos de agitado necesarios
Nata para montar	33% - 36%	10-12
Nata para montar	32%	15-20

En el caso de preparaciones con bajo contenido de grasa (mínimo 30 %), o si la consistencia es demasiado blanda, vuelva a agitar hasta alcanzar la consistencia deseada.

Dispensado

10. Para dispensar el contenido del dispositivo, coloque el dispositivo boca abajo (con la boquilla decoradora en posición vertical) y presione suavemente la palanca.

Nota: Siempre dispense primero una pequeña cantidad para probar la consistencia.

A advertencia: El dispensador puede calentarse al usar una preparación templada.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Español

Almacenamiento

Un dispensador de nata montada presurizado o lleno puede guardarse en la nevera hasta 14 días. No guarde un dispensador presurizado tumbado.

Consejos y trucos

- Cuando elabore una preparación refrigerada, el líquido debe estar frío al verterlo en el dispensador.
- Si su preparación contiene gelatina, déjela enfriar a temperatura ambiente antes de verterla en la botella. Después de dejar que la preparación se enfríe, llene y cargue el dispensador. Guarde el dispensador lleno en la nevera durante al menos 4 a 6 horas antes de utilizarlo.

A advertencia: NUNCA guarde un dispositivo lleno o presurizado en el congelador (incluido un congelador de enfriado rápido).

• Al elaborar preparaciones templadas, caliente el líquido antes de verterlo en el dispensador. NUNCA use un líquido a más de 40 °C con el dispensador de nata montada. **NO use preparaciones templadas con un dispensador con cabezal de plástico. Los dispensadores de aluminio o acero inoxidable con un cabezal de aluminio o acero inoxidable pueden mantenerse templados al baño maría hasta una temperatura máxima de 40 °C hasta que se presuricen.**

A advertencia: **NO CALIENTE UN DISPENSADOR PRESURIZADO.**

A advertencia: El dispensador se calentará al elaborar preparaciones templadas.

- Si un preparado caliente debe enfriarse rápidamente a temperatura ambiente después de verterlo en la botella, puede dejar el dispensador lleno abierto en la nevera para que se enfríe (sin el cabezal).
- La preparación debe despresurizarse desde el dispositivo lo más cerca posible del momento de consumo.
- Limpie periódicamente las boquillas decoradoras durante su uso para evitar atascos.
- Engrase regularmente la rosca del soporte del cargador para evitar que se desgaste (se pueden utilizar aceites de cocina comunes, por ejemplo, de girasol o de oliva, no utilice aceites que no sean de cocina).

Servicio

- Puede adquirir piezas de repuesto en www.icotrading.com.

Almacenamiento

- Guarde el dispensador de nata montada limpio y desmontado.

Cómo limpiar el dispensador de nata montada

Vea nuestro vídeo sobre cómo limpiar el dispensador en www.icotrading.com.

A advertencia: compruebe la compatibilidad del material de la solución limpiadora/desinfectante utilizada antes de la limpieza. El uso de un limpiador incompatible puede dañar los componentes del dispensador y hacer que su uso sea peligroso.

1. Sujutando el dispensador al revés, presione la palanca hacia abajo hasta que el dispositivo esté completamente vacío y despresurizado. **No intente abrir el cabezal del dispositivo si este no está completamente vacío.**
2. Retire cuidadosamente el cabezal del dispositivo. **No apunte el cabezal hacia usted o hacia cualquier otra persona al retirarlo del dispositivo.**
3. Retire los componentes del cabezal (la junta del cabezal, el pistón, la válvula de fijación de la boquilla, las boquillas y el soporte del cargador).
4. Enjuague los componentes del dispensador con agua tibia (no caliente).

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Español

5. Limpie la válvula de fijación de la boquilla, las boquillas decoradoras y el pistón con el cepillo de limpieza incluido. Elimine completamente cualquier residuo de grasa o proteína.

A advertencia: No lave los dispensadores de aluminio (ICO001, ICO002, ICO003) o cualquiera de sus componentes en el lavavajillas. Lávelos únicamente a mano con agua hasta 40 °C.

Las botellas de acero inoxidable (ICO004, ICO005) se pueden lavar en el lavavajillas hasta 100 °C. No meta un cabezal de acero inoxidable en el lavavajillas.

A advertencia: Nunca utilice agentes abrasivos o esponjas y cepillos abrasivos (incluso en componentes de acero inoxidable).

Nota: ICO recomienda limpiar el dispensador después de cada uso completo (es decir, cuando haya utilizado completamente toda la nata o preparación). Esto aumentará la vida del dispensador y mantendrá el sabor de todas sus preparaciones.

Nunca almacene el dispensador con el cabezal enroscado.

Solución de problemas

A advertencia: **NUNCA INTENTE ABRIR UN DISPENSADOR PRESURIZADO. Este dispositivo puede herirle de gravedad o matarle si lo abre cuando está presurizado.** Libere SIEMPRE la presión del dispensador totalmente antes de intentar retirar el cabezal del dispositivo.

Problema: La palanca del dispensador está atascada y no funciona

Solución: Libere la presión del dispensador sin usar la palanca.

A advertencia: NUNCA coloque el cuerpo sobre el dispensador de nata montada cuando libere la presión de esta manera. No utilice una fuerza excesiva.

Nota: Intente liberar la presión del dispensador únicamente en un fregadero, ya que podría manchar.

- NO intente retirar el cabezal del dispositivo.
- Desenrosque la boquilla y la válvula de fijación de la boquilla para que el pistón quede expuesto.
- Cubre el pistón expuesto con un paño. El paño absorberá todo el exceso de nata/preparación en el dispensador.
- Presione firmemente el pistón para que se mueva, liberando el gas del dispensador. **NO UTILICE UNA FUERZA EXCESIVA.**
- El gas y la preparación dentro del dispensador se vaciarán sobre la toalla.

Vea nuestro vídeo en www.icotrading.com sobre cómo realizar este procedimiento de forma segura.

SI LA PRESIÓN DEL DISPENSADOR NO PUEDE SER LIBERADA DE ESTA MANERA, NO INTENTE LIBERARLA DE NINGUNA OTRA FORMA. Póngase en contacto con nosotros en www.icotrading.com.

Problema: El contenido no puede ser dispensado/el contenido salpica por la boquilla.

Solución: Hay un bloqueo causado por ingredientes no disueltos, azúcar, pulpa de fruta o huesos/semillas. Libere la presión del dispensador sin usar la palanca como se describe más arriba. Una vez liberada toda la presión, retire el cabezal y limpie a fondo todos los componentes del dispensador.

Problema: La preparación dispensada es demasiado líquida

Solución n.º 1: El dispositivo se ha llenado demasiado. Libere la presión del dispensador y vierta el exceso de contenido. Ahora puede volver a cargar y usar el dispensador.

Solución n.º 2: La preparación utilizada no tiene un contenido de grasa suficientemente alto. La nata usada en el dispensador debe tener un contenido mínimo de grasa del 30 %.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Español

Solución n.º 3: La preparación necesita más agitación para que el gas se incorpore a la nata

Problema: El cartucho no ha sido perforado (el gas no está entrando en el dispensador)

Solución n.º 1: El cartucho ha sido insertado incorrectamente. Retire el cartucho e inténtelo de nuevo, siguiendo atentamente los pasos de este manual.

Solución n.º 2: La aguja de perforación se ha dañado. Póngase en contacto con nosotros en www.icotrading.com para obtener ayuda.

Problema: Es difícil enroscar el soporte del cargador

Solución: Hay demasiada resistencia entre la rosca del soporte del cargador y la aguja de perforación. Quite el soporte del cargador y engráselo con un paño de papel y aceite de cocina común, por ejemplo, de girasol o de oliva.

Problema: El gas se escapa a través de la válvula o la boquilla decoradora durante la carga

Solución n.º 1: el dispositivo se cargó sin la boquilla decoradora. Asegúrese de que la boquilla decoradora esté enroscada en la válvula antes de colocar el cargador.

Solución n.º 2: La junta de dispensación contiene residuos. Libere la presión del dispensador y limpie el dispositivo antes de volver a usarlo.

Solución n.º 3: Una o más de las juntas de silicona del dispositivo han sido dañadas. Libere la presión del dispensador y póngase en contacto con nosotros en www.icotrading.com para pedir juntas nuevas.

Problema: El gas se escapa entre la botella y el cabezal durante el proceso de carga

Solución n.º 1: No se ha colocado la junta del cabezal. Libere la presión de su dispositivo, inserte la junta requerida y vuelva a cargar el dispensador.

Solución n.º 2: Una o más de las juntas de silicona han sido dañadas. Libere la presión del dispensador y póngase en contacto con nosotros para pedir juntas nuevas.

Solución n.º 3: El cabezal no estaba bien enroscado. Enrosque el cabezal en la botella de acuerdo con este manual de instrucciones para que quede recto y bien sellado.

Solución n.º 4: El dispensador se ha dañado. Póngase en contacto con nosotros para obtener ayuda en www.icotrading.com.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Nederlands

Nederlands

Bedankt voor uw aankoop

Bedankt voor de aankoop van een slagroomsput van het merk ICO.

Met uw slagroomsput kunt u in een handomdraai verse, luchtige slagroom, heerlijke desserts, culinaire crèmes, Spaanse espumas, pittige mousses, sauzen en romige soepen bereiden.

Bezoek ons op www.icotrading.com voor gratis recepten, productvideo's en garantieregistratie.

Belangrijke Veiligheidsinstructies

- Modellen met koppen van kunststof zijn alleen geschikt voor koude bereidingen.
- Modellen met een aluminium en roestrijstalen kop zijn geschikt voor koude of warme bereidingen (tot 40°C). De bereiding moet warm zijn wanneer ze in de spuit wordt gegoten. Een drukloze spuit kan warm worden gehouden in een bain-marie tot 40°C. **Verwarm een spuit onder druk nooit.**
- Roestrijstalen flessen zijn vaatwasmachinebestendig (plaats geen roestrijstalen, aluminium of plastic koppen in de vaatwasmachine).
- Aluminium flessen moeten met de hand worden gewassen
- Alle koppen moeten met de hand worden gewassen.
- Wanneer u de lader vastschroeft, doe dit dan uit de buurt van anderen en houd uw gezicht verwijderd van de spuit. Buig niet over de spuit.
- Richt het toestel nooit op uzelf of op iemand anders wanneer u het toestel onder druk zet (d.w.z. wanneer u de lader vastschroeft) of wanneer het toestel onder druk staat. Gebruik nooit te veel kracht.
- Bewaar productonderdelen en laders buiten het bereik van kinderen. **Dit toestel mag alleen worden gebruikt door deskundige volwassenen ouder dan 18 jaar. Buiten het bereik van kinderen houden.**
- Ontlaad geen patronen in een lege spuit.
- Gebruik dit toestel alleen voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden.
- Gebruik dit toestel niet voor cryogene toepassingen (bijvoorbeeld met vloeibare stikstof).
- Combineer alleen koppen en flessen van hetzelfde toesteltype (gebruik geen roestrijstalen koppen met bijvoorbeeld aluminium flessen).
- Gebruik alleen vervangingsonderdelen van het merk ICO. Combineer nooit onderdelen van uw ICO slagroomsput met onderdelen van andere fabrikanten. Vervangingsonderdelen zijn verkrijgbaar bij www.icotrading.com.
- Bevestig de kop nooit scheef op het toestel.
- Leun nooit over het toestel wanneer u de lader vastschroeft, wanneer het toestel onder druk staat of tijdens het gebruik.
- **Schroef de kop van het toestel nooit los wanneer het onder druk staat.** Zorg ervoor dat al het gas en de vloeistof het toestel hebben verlaten voordat u probeert de kop te openen voor reiniging.
- Het toestel kan warm worden bij het bereiden van warme sauzen.
- Gebruik de hendel nooit als draagbeugel.
- Verwarm een slagroomsput nooit op het fornuis, in de oven of in de magnetron. Gebruik ALLEEN een bain-marie tot 40°C om de spuit warm te houden als u een aluminium of roestrijstalen spuit met een aluminium of roestrijstalen kop gebruikt **en de spuit nog niet onder druk is gezet. VERWARM NOOIT EEN SLAGROOMSPUIT ONDER DRUK.**
- Bewaar een gevuld of onder druk staand toestel nooit in de vriezer of het diepvriesvakje. Dit toestel kan niet worden gebruikt om ijs te maken.
- Beschadiging van uw slagroomsput kan het gebruik ervan onveilig maken. Als u uw spuit laat vallen of beschadigt, stop dan met het gebruik en neem contact met ons op via www.icotrading.com. **Gebruik de spuit NIET als er sprake is van schade.**
- Haal uw slagroomsput alleen uit elkaar volgens het hoofdstuk "Uw slagroomsput reinigen" van deze handleiding.
- Controleer de materiaalcompatibiliteit van alle gebruikte reinigings-/desinfectiemiddelen voordat u uw spuit probeert te reinigen. Het gebruik van incompatibele reinigingsmiddelen kan de binnenkant van uw spuit aantasten, waardoor deze onbruikbaar wordt. Neem in dat geval contact met ons op.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Nederlands

- Probeer uw slagroomsput niet te wijzigen of om te bouwen, omdat dit uw garantie ongeldig maakt en het gebruik van de automaat gevaarlijk kan maken.
- Uw slagroomsput is compatibel met alle standaard 8g N2O-patronen; ICO garandeert echter alleen de kwaliteit van de patronen van het merk ICO.
- Alle ICO slagroomsputten met aluminium en roestvrijstalen koppen kunnen gebruikt worden met N2-stikstofladers van het merk ICO om heerlijke nitro Cold Brew koffie te maken. **Gebruik alleen gekoelde koffie. Giet geen hete koffie in een slagroomsput.**
- Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar hem op een veilige en toegankelijke plaats om fouten in de bediening te voorkomen.
- Deze handleiding wordt van tijd tot tijd bijgewerkt. U kunt een PDF-versie of eventuele updates van deze handleiding gratis downloaden op www.icotrading.com. **Gebruik altijd de meest actuele versie van deze handleiding.**

Lijst van Materialen

Productonderdeel	Materiaal en model
Fles	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Roestvrij staal (ICO004, ICO005)
Kop	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Roestvrij staal (ICO004, ICO005)
Verwijderbare zuiger	Aluminium (alle modellen)
Koppakking	Siliconen (alle modellen)
Pakking van de Lader	Siliconen (alle modellen)
Adapter Mondstuk	Aluminium (alle modellen)
Sputmondjes	ABS-kunststof (ICO001, ICO002, ICO003) Roestvrij staal (ICO004, ICO005)
Laderhouder	ABS-kunststof (ICO001, ICO002, ICO003) Aluminium (ICO004, ICO005)

Technische gegevens kunnen met voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Nederlands

Reserveonderdelen

Productonderdeel	ICO Onderdeelnummer
Reinigingsborstel	RP007
Kop van het Toestel	Aluminium: RP009 Roestvrij staal: RP010
Verwijderbare zuiger	Aluminium: RP005
Koppakking	RP001
Pakking van de Lader	RP011
Adapter Mondstuk	RP008
Spuitsmondjes (Set van 3)	ABS-kunststof: RP003 Roestvrij staal: RP012
Laderhouder	ABS-kunststof: RP004 Aluminium: RP002

Ga naar www.icotrading.com om reserveonderdelen te bestellen.

Gebruiksaanwijzing

Voordat u uw spuit voor het eerst gebruikt, demonteert u het toestel en maakt u het toestel volledig schoon volgens de reinigingsinstructies in deze handleiding.

Bekijk onze video over veilig gebruik van uw slagroomsput op www.icotrading.com.

Vóór het Vullen

1. Controleer of de koppakking (RP001) in de kop van het toestel (RP009/RP010) is geplaatst en of de zuiger (RP005/RP006) vrij is van alle obstakels.
2. Schroef de spuitmond lichtjes op het ventiel van de spuit totdat deze niet meer verder draait.

Vullen

3. Vul de spuit met uw crème, soep of andere bereiding. Gebruik een zeef als uw bereiding vaste ingrediënten bevat (zoals fruitzaden, kruidnagel of kristalsuiker). **Giet geen vloeistoffen bij een temperatuur hoger dan 40°C in het toestel.**

Let op: De maximale vulhoeveelheid is 500ml (ICO002, ICO003, ICO004) or 1L (ICO003, ICO005). Let op de uitwendige vullijn en de etikettering aan de onderkant van de fles. **VUL UW SPUIT NIET TE VEEL.** De resterende lege ruimte is nodig voor een optimale beluchting. Gebruik voor het beste resultaat een maatbeker bij het vullen van uw spuit.

Waarschuwing: Los de suikers of poedervormige ingrediënten volledig op in het mengsel vóór het vullen om de vorming van klonters te voorkomen. Eventuele vaste ingrediënten zoals fruit, groenten en grove kruiden moeten worden gepureerd en door een fijne zeef worden gehaald voordat ze in het toestel worden gegoten.

Laden

4. Schroef de kop van het toestel op de fles, zodat deze recht staat en goed afgesloten is.

Waarschuwing: Bevestig de kop NOOIT scheef op het toestel.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Nederlands

- Steek een 8g N2O-patroon in de laderhouder.

Waarschuwing: Gebruik NOOIT meer dan één 8g N2O-lader tegelijk.

Waarschuwing: Laad de spuit NOOIT met iets anders dan 8g N2O-patronen, 8g Co2-patronen of 2g N2-patronen.

Waarschuwing: Installeer de lader NOOIT als er geen mondstuk aan het ventiel van de spuit is bevestigd.

- Schroef de laderhouder (met de lader erin) op de kop van het toestel totdat u alle inhoud van de lader in de fles hoort loskomen (er is een stille "sss" te horen).

Waarschuwing: Leun NOOIT over het toestel wanneer u uw spuit oplaadt.

Waarschuwing: Het toestel staat nu onder druk. Voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van een slagroomsput onder druk. **Richt NOOIT een slagroomsput onder druk op uzelf of op iemand anders.**

Waarschuwing: **VERWARM NOOIT EEN SLAGROOMSPUIT ONDER DRUK.**

- Schroef de laderhouder van het toestel en verwijder de lege patroon uit het toestel en gooi deze weg.

Waarschuwing: Gebruik het toestel NIET met de laderhouder nog bevestigd aan de spuit. De laderhouder en de lege lader MOETEN worden VERWIJDERD uit de spuit voordat deze kan worden gebruikt.

Let op: Er kan een licht sissend geluid optreden bij het losdraaien van de laderhouder. Dit is een normaal bijverschijnsel van het laadproces.

- Schud het apparaat op en neer om uw voorbereiding te beluchten. Hoe meer er met het toestel wordt geschud, hoe stijver de bereiding zal zijn wanneer deze wordt toegediend.

Let op: Het benodigde aantal schudbewegingen is belangrijk voor het bereiken van de optimale consistentie van uw bereiding. Door het toestel te vaak te schudden stolt de inhoud en is ze moeilijk toe te dienen.

Raadpleeg de volgende tabel voor het aanbevolen aantal schudbewegingen:

Soort crème	Vetgehalte	Benodigde Schudbewegingen
Verse Room	33% - 36%	10-12
Niet-bederfelijke room	32%	15-20

Voor preparaten met een laag vetgehalte (minimaal 30%), of als de consistentie te zacht is, nogmaals schudden tot de gewenste consistentie is bereikt.

Toediening

- Om de inhoud van uw spuit toe te dienen, draait u het toestel ondersteboven (met het spuitmondje in de verticale stand) en drukt u de hendel voorzichtig in.

Let op: Doseer altijd eerst een kleine hoeveelheid om de consistentie te testen.

Waarschuwing: Uw spuit kan warm worden wanneer u een warme bereiding gebruikt.

Opslag

Een volle slagroomsput onder druk kan tot 14 dagen in de koelkast worden bewaard. Bewaar een slagroomsput niet op zijn zijde.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Nederlands

Tips en Trucs

- Bij het bereiden van een gekoelde bereiding moet de vloeistof worden gekoeld wanneer deze in de spuit wordt gegoten.
- Als uw bereiding gelatine bevat, zet ze dan opzij om af te koelen tot kamertemperatuur voordat u ze in de fles giet. Nadat u de bereiding hebt laten afkoelen, vult u uw spuit en laadt u deze op. Bewaar de gevulde spuit ten minste 4-6 uur in de koelkast alvorens deze toe te dienen.

Waarschuwing: Bewaar NOOIT een gevulde of onder druk staande spuit in de vriezer of een diepvriesvakje (inclusief een snelkoeler).

- Verwarm bij het bereiden van warme bereidingen de vloeistof alvorens deze in de spuit te gieten. Gebruik NOOIT een vloeistof van meer dan 40°C met uw slagroomsput. **Gebruik GEEN warme bereidingen met een spuit met plastic kop. Aluminium of roestvrijstalen spuiten met een aluminium of roestvrijstalen kop kunnen in een bain-marie warm worden gehouden tot een maximale temperatuur van 40°C tot ze onder druk staan.**

Waarschuwing: VERWARM NOOIT EEN SPUIT ONDER DRUK.

Waarschuwing: De spuit wordt warm bij het bereiden van warme bereidingen.

- Als een warme bereiding na het gieten in de fles snel op kamertemperatuur moet worden gebracht, kan de gevulde spuit in de koelkast open worden gelaten om af te koelen (zonder kop).
- De bereiding moet zo dicht mogelijk bij het tijdstip van consumptie uit het toestel worden toegeediend.
- Maak de spuitmondjes tijdens het gebruik regelmatig schoon om verstopping te voorkomen.
- Regelmatig de schroefdraad van de laderhouder oliën om knarsen te voorkomen (gewone bakoliën zoals zonnebloem- of olijfolie moeten worden gebruikt - gebruik geen niet-bakoliën).

Service

- Reserveonderdelen zijn te koop bij www.icotrading.com.

Opslag

- Bewaar uw slagroomsput schoon en gedemonteerd.

Uw slagroomsput reinigen?

Bekijk onze video over het reinigen van uw spuit op www.icotrading.com.

Waarschuwing: controleer de materiaalcompatibiliteit van de gebruikte reinigings-/desinfectievloeistof vóór de reiniging. Het gebruik van een incompatibele reiniger kan de onderdelen van uw spuit beschadigen en het gebruik ervan onveilig maken.

1. Houd de spuit ondersteboven en druk de hendel naar beneden totdat het toestel volledig leeg en drukloos is. **Probeer de kop van het toestel niet te openen als het toestel niet volledig leeg is.**
2. Verwijder de kop van het toestel voorzichtig. **Richt de kop niet op uzelf of op iemand anders wanneer u de kop van het toestel verwijdert.**
3. Verwijder de onderdelen van de kop (de koppakking, de zuiger, het aansluitventiel voor het mondstuk, de mondstukken en de laderhouder).
4. Spoel de onderdelen van de spuit af met warm (geen heet) water.
5. Reinig het aansluitventiel voor het mondstuk, de spuitmondjes en de zuiger met de meegeleverde reinigingsborstel. Verwijder eventuele vet- of eiwitresten volledig.

Waarschuwing: Was aluminium spuiten (ICO001, ICO002, ICO003) of onderdelen daarvan niet in de vaatwasmachine. Met de hand wassen in water tot 40°C.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Nederlands

Roestvrijstalen flessen (ICO004, ICO005) kunnen in een vaatwasmachine tot 100°C worden gewassen. Plaats geen roestvrijstalen kop in de vaatwasmachine.

Waarschuwing: Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponzen en borstels (zelfs niet op roestvrijstalen onderdelen).

Let op: ICO raadt aan uw spuit na elk volledig gebruik te reinigen (d.w.z. wanneer alle crème of bereidingen volledig zijn gebruikt). Dit zal de levensduur van uw spuit verlengen en al uw bereidingen vers laten smaken.

Bewaar uw spuit nooit met de kop vastgeschroefd.

Probleemoplossing

Waarschuwing: **PROBEER EEN SPUIT ONDER DRUK NOOIT TE OPENEN. U kunt ernstig gewond raken of gedood worden door dit toestel als u het opent wanneer het onder druk staat.** Laat de druk in uw spuit ALTIJD volledig ontsnappen voordat u probeert de kop van het toestel te verwijderen.

Probleem: De hendel van de spuit zit vast en doseren is niet mogelijk

Oplossing: Laat de druk in uw spuit ontsnappen zonder gebruik te maken van de hendel.

Waarschuwing: Plaats uw lichaam NOOIT over uw slagroomsput wanneer u de druk op deze manier laat ontsnappen. Gebruik niet te veel kracht.

Let op: Probeer de druk van uw spuit alleen in een gootsteen te laten ontsnappen, want dat kan erg knoeierig zijn.

- Probeer de kop van het toestel NIET te verwijderen.
- Schroef het mondstuk en het aansluitventiel voor het mondstuk los, zodat de zuiger bloot komt te liggen.
- Bedek de blootgestelde zuiger met een handdoek. De handdoek zal alle overtollige crème/bereiding in de spuit absorberen.
- Druk de zuiger stevig naar beneden zodat deze beweegt en het gas in de spuit vrijkomt. **GEBRUIK NIET TE VEEL KRACHT.**
- Het gas en de bereiding in de spuit worden in de handdoek gedoseerd.

Bekijk onze video op www.icotrading.com over hoe u deze procedure veilig kunt uitvoeren.

ALS DE DRUK VAN UW SPUIT NIET OP DEZE MANIER KAN WORDEN VRIJGEGEVEN, PROBEER DEZE DAN NIET OP EEN ANDERE MANIER TE LATEN ONTSNAPPEN. Neem contact met ons op via www.icotrading.com.

Probleem: De inhoud kan niet worden toegediend/de inhoud sputtert uit het mondstuk.

Oplossing: Er is een verstopping door onopgeloste ingrediënten, suiker, fruitpulp of pitter/zaden. Laat de druk in uw spuit ontsnappen zonder gebruik te maken van de hendel zoals hierboven beschreven. Zodra de druk volledig is vrijgelaten, verwijdert u de kop en reinigt u alle onderdelen van uw spuit grondig.

Probleem: De toegediende voorbereiding is te lopend

Oplossing #1: Het apparaat is te vol. Laat de druk in uw spuit ontsnappen en giet de overtollige inhoud uit. U kunt de spuit nu opnieuw laden en gebruiken.

Oplossing #2: De gebruikte bereiding heeft niet voldoende vetgehalte. De room die in uw spuit wordt gebruikt, moet een minimumvetgehalte van 30% hebben.

Oplossing #3: De bereiding moet meer worden geschud, zodat het gas met de room wordt vermengd.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Nederlands

Probleem: De patroon is niet doorboord (er komt geen gas in de spuit)

Oplossing #1: De patroon is verkeerd geplaatst. Verwijder de patroon en probeer het opnieuw. Volg de stappen in deze handleiding op de voet.

Oplossing #2: De priknaald is beschadigd. Neem contact met ons op via www.icotrading.com voor hulp.

Probleem: Het is moeilijk om de laderhouder vast te schroeven

Oplossing: Er is te veel weerstand tussen de draden van de laderhouder en de priknaald. Verwijder de laderhouder en smeer hem in met een papieren handdoekje en een gewone keukenolie zoals zonnebloemolie of olijfolie.

Probleem: Tijdens het laden ontsnapt er gas via het ventiel of de spuitmond

Oplossing #1: het toestel werd geladen zonder dat de spuitmond was aangebracht. Zorg ervoor dat de spuitmond op het ventiel is geschroefd voordat u de lader bevestigt.

Oplossing #2: De pakking van de spuit bevat restanten. Laat de druk in uw spuit ontsnappen en maak het toestel schoon voordat u het weer gebruikt.

Oplossing #3: Een of meer van de siliconen pakkingen op het toestel zijn beschadigd. Laat de druk van uw spuit ontsnappen en neem contact met ons op via www.icotrading.com om via www.icotrading.com. Reservepakkingen te bestellen.

Probleem: Er ontsnapt gas tussen de fles en de kop tijdens het laden.

Oplossing #1: Er is geen koppakking geïnstalleerd. Laat de druk in uw toestel ontsnappen, plaats de vereiste pakking en laad uw spuit opnieuw op.

Oplossing #2: Een of meer van de siliconen pakkingen zijn beschadigd. Laat de druk van uw spuit ontsnappen en neem contact met ons op om reservepakkingen te bestellen.

Oplossing #3: De kop was niet goed genoeg vastgeschroefd. Schroef de kop volgens deze handleiding op de fles, zodat deze rechtop staat en goed afgesloten is.

Oplossing #4: De spuit is beschadigd. Neem contact met ons op voor hulp via www.icotrading.com.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Polski

Polski

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Dziękujemy za zakup dozownika do bitej śmietany marki ICO.

Dozownik do bitej śmietany może być używany do przygotowania świeżych, puszystych bitych kremów, pysznych deserów, kremów kulinarnych, hiszpańskich espumas, musów, sosów i kremowych zup, które pomoże przyrządzić w zaledwie kilka sekund.

Odwiedź naszą stronę www.icotrading.com, gdzie znajdziesz bezpłatne przepisy, filmy o produktach i gdzie możesz zarejestrować swoją gwarancję.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Modele z plastikowymi głowicami nadają się tylko do przygotowania na zimno.
- Modele z głowicami z aluminium i ze stali nierdzewnej nadają się do przygotowania na zimno lub na ciepło (do 40°C). Produkt wlewany do dozownika powinien być ciepły. Dozownik beczniśnienowy może być utrzymywany w temperaturze do 40°C w ciepłej wodzie. **Nigdy nie należy podgrzewać dozownika będącego pod ciśnieniem.**
- Butelki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce (nie należy wkładać do zmywarki zestawów głowic ze stali nierdzewnej, aluminium lub tworzywa sztucznego).
- Butelki aluminiowe należy myć ręcznie.
- Wszystkie zestawy głowic należy myć ręcznie.
- Podczas przykręcania ładowarki trzymaj ją z dala od innych osób i nie zbliżaj twarzy do dozownika. Nie pochylaj się nad dozownikiem.
- **Nigdy nie** należy kierować urządzenia na siebie ani na inne osoby podczas zwiększania ciśnienia w urządzeniu (np. podczas przykręcania do ładowarki) lub gdy urządzenie jest pod ciśnieniem
- **Nigdy nie** używać nadmiernej siły
- Elementy urządzenia i ładowarki należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **Urządzenie może być używane wyłącznie przez kompetentne osoby dorosłe powyżej 18 roku życia. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.**
- Nie umieszczać wkładów w pustym dozowniku.
- Urządzenie należy używać wyłącznie do celów określonych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenia nie należy używać do zastosowań kriogenicznych (np. z ciekłym azotem).
- Zawsze łączyć głowice urządzenia i butelki tylko tego samego typu (nie używać np. głowic nierdzewnych z butelkami aluminiowymi).
- Należy używać wyłącznie części zamiennych marki ICO. Nigdy nie łączyć części dozownika bitej śmietany ICO z częściami wyprodukowanymi przez innych producentów. Części zamienne są dostępne na stronie www.icotrading.com.
- Głowica urządzenia zawsze powinna być poprawnie zamontowana (nie powinna być przekrzywiona).
- Nigdy nie należy pochylać się nad urządzeniem podczas wkręcania ładowarki, gdy urządzenie jest pod ciśnieniem lub podczas użytkowania urządzenia.
- **Nigdy nie należy odłączać zestawu głowicy od urządzenia, gdy jest ono pod ciśnieniem.** Przed próbą otwarcia zestawu głowicy do czyszczenia należy upewnić się, że w urządzeniu nie ma już gazu ani cieczy.
- Urządzenie może stać się ciepłe w dotyku podczas przygotowywania ciepłych sosów.
- Nigdy nie należy używać dźwigni jako uchwytu do przenoszenia.
- Nigdy nie należy podgrzewać dozownika do bitej śmietany na blacie kuchennym, w piekarniku ani w mikrofalówce. Aby utrzymać dozownik w ciepłe, w przypadku używania aluminiowego lub nierdzewnego dozownika z aluminiowym lub nierdzewnym zestawem głowicy, można zastosować kąpiel wodną TYLKO do 40°C, **o ile dozownik nie jest jeszcze pod ciśnieniem. NIGDY NIE NALEŻY PODGRZEWĄĆ CIŚNIENIOWEGO DOZOWNIKA DO BITEJ ŚMIETANY.**
- Nigdy nie należy przechowywać urządzenia napełnionego ani pod ciśnieniem w zamrażarce. Urządzenie nie powinno być używane do przygotowywania lodów.
- Uszkodzenie dozownika do bitej śmietany może spowodować, że będzie on niebezpieczny w użyciu. W przypadku upuszczenia lub uszkodzenia dozownika, należy zaprzestać jego używania i skontaktować się z nami pod adresem www.icotrading.com. **Nie należy używać dozownika w przypadku podejrzenia jego uszkodzenia.**

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Polski

- Dozownik bitej śmietany można demontować wyłącznie zgodnie z opisem w rozdziale niniejszej instrukcji „Jak czyścić dozownik do bitej śmietany”.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia dozownika należy sprawdzić zgodność materiałów każdego roztworu czyszczącego/dezynfekującego, który jest używany. Użycie nieodpowiednich środków czyszczących może uszkodzić wewnętrzną wyściółkę dozownika, czyniąc go bezużytecznym. W takim przypadku prosimy o kontakt z nami.
- Nie należy modyfikować ani zmieniać dozownika bitej śmietany, ponieważ spowoduje to unieważnienie gwarancji i może spowodować, że dozownik będzie niebezpieczny w użyciu.
- Dozownik do bitej śmietany jest zgodny ze wszystkimi standardowymi wkładami N2O 8g; jednak firma ICO gwarantuje tylko jakość wkładów marki ICO.
- Wszystkie dozowniki bitej śmietany ICO z aluminiowymi i nierdzewnymi zestawami głowicy mogą być używane z ładowarkami azotowymi N2 marki ICO do przyrządzania pysznej kawy na zimno. Zawsze należy używać schłodzonej kawy. **Do dozownika do bitej śmietany nie należy wlewać gorącej kawy.**
- Należy przeczytać dokładnie niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym i dostępnym miejscu, aby uniknąć błędów w obsłudze.
- Niniejsza instrukcja obsługi będzie okresowo aktualizowana. Wersję PDF niniejszej instrukcji oraz wszelkie aktualizacje instrukcji można pobrać bezpłatnie ze strony www.icotrading.com. **Należy zawsze korzystać z najbardziej aktualnej wersji niniejszej instrukcji obsługi.**

Lista materiałów

Składnik produktu	Materiał i model
Butelka	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Stal nierdzewna (ICO004, ICO005)
Zestaw głowicy	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) Stal nierdzewna (ICO004, ICO005)
Zdejmowany tłok	Aluminium (wszystkie modele)
Uszczelka głowicy	Silikon (wszystkie modele)
Uszczelka ładowarki	Silikon (wszystkie modele)
Adapter dekoratora	Aluminium (wszystkie modele)
Wskazówki dotyczące dekoratora	Tworzywo ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Stal nierdzewna (ICO004, ICO005)
Uchwyt ładowarki	Tworzywo ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Aluminium (ICO004, ICO005)

Dane techniczne mogą ulec zmianie po uprzednim powiadomieniu.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Polski

Części zamienne

Składnik produktu	ICO Onderdeelnummer
Szczotka do czyszczenia	RP007
Zestaw głowicy urządzenia	Aluminium: RP009 Stal nierdzewna: RP010
Zdejmowany tłok	Aluminium: RP005
Uszczelka głowicy	RP001
Uszczelka ładowarki	RP011
Adapter dekoratora	RP008
Wskazówki dotyczące dekoratora (zestaw 3)	Tworzywo ABS: RP003 Stal nierdzewna: RP012
Uchwyt ładowarki	Tworzywo ABS: RP004 Aluminium: RP002

Aby zamówić części zamienne, należy odwiedzić stronę www.icotrading.com.

Instrukcja użycia

Przed pierwszym użyciem dozownik należy rozmontować i dokładnie umyć zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Zachęcamy do zobaczenia filmu na temat bezpiecznego korzystania z dozownika do bitej śmietany pod adresem www.icotrading.com.

Przed napełnieniem

1. Sprawdzić, czy uszczelka (RP001) jest włożona do zestawu głowicy urządzenia (RP009/RP010) i czy tłok (RP005/RP006) pracuje bez przeszkód.
2. Delikatnie dokręcić preferowaną końcówkę dekoratora na zawór dozownika, aż przestanie się obracać.

Napełnianie

3. Napełnij dozownik śmietaną, zupą lub innym produktem. Jeśli produkt zawiera składniki stałe (np. nasiona owoców, goździki lub cukier granulowany), należy użyć sitka. **Nie wolno wlewać do urządzenia cieczy o temperaturze wyższej niż 40°C.**

Uwaga: Maksymalna ilość wypełnienia wynosi 500 ml (ICO002, ICO003, ICO004) lub 1 litr (ICO003, ICO005). Zwróć uwagę na zewnętrzną linię napełniania i oznakowanie na podstawie butelki. **NIE NALEŻY PRZEPĘLNIĆ DOZOWNIKA.** Pozostała wolna przestrzeń jest niezbędna do optymalnego napowietrzania. Aby uniknąć przepęlenia urządzenia, podczas napełniania dozownika można użyć miarki.

Ostrzeżenie: Całkowicie rozpuść cukry lub sproszkowane składniki w mieszaninie przed napełnieniem, aby uniknąć tworzenia się grudek. Mieszaninę należy oczyścić ze wszelkich składników stałych, takich jak owoce, warzywa i przyprawy korzenne – ciecz należy przelać przez drobne sitko przed waniem jej do urządzenia.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Polski

Ladowanie

4. Prawidłowo przykręć zestaw głowicy do butelki tak, aby był on dobrze i szczelnie zamknięty.

Ostrzeżenie: Głowica urządzenia NIGDY nie powinna być krzywo zamocowana.

5. Włożyć jeden wkład N2O 8g do uchwytu ładowarki.

Ostrzeżenie: NIGDY nie używać więcej niż jednej ładowarki N2O 8g na raz.

Ostrzeżenie: NIGDY nie należy ładować dozownika innymi materiałami niż wkłady N2O 8g, Co2 8g lub N2 2g.

Ostrzeżenie: NIGDY nie wkładać ładowarki, jeśli do zaworu dozującego nie jest podłączona dysza dekoratora.

6. Przykręcić uchwyt ładowarki (z włożoną ładowarką) do zestawu głowicy urządzenia, aż do momentu, gdy słyszalne będzie, że cała zawartość pojemnika została wypuszczona do butelki (słuchać będzie ciche „sss”).

Ostrzeżenie: NIGDY nie pochylać się nad urządzeniem podczas ładowania dozownika.

Ostrzeżenie: Urządzenie jest teraz pod ciśnieniem. Należy zawsze zachować ostrożność przy obsłudze ciśnieniowego dozownika do bitej śmietany. **NIGDY nie należy kierować dozownika do bitej śmietany znajdującego się pod ciśnieniem na siebie ani na inne osoby.**

Ostrzeżenie: **NIGDY NIE NALEŻY PODGRZEWAĆ CIŚNIENIOWEGO DOZOWNIKA DO BITEJ ŚMIETANY.**

7. Odkręcić uchwyt ładowarki od urządzenia, wyjąć pusty wkład z urządzenia i wyrzucić go.

Ostrzeżenie: NIE UŻYWAĆ urządzenia z uchwytem ładowarki nadal przymocowanym do dozownika. Przed użyciem dozownika uchwyt ładowarki i pusty wkład POWINNY ZOSTAĆ ODŁĄCZONE od urządzenia.

Uwaga: Podczas odkręcania uchwytu ładowarki może być słyszalny lekki syczący dźwięk. Jest to normalne po procesie ładowania.

8. Wstrząsnąć urządzeniem w górę i w dół, aby napowietrzyć produkt. Im bardziej urządzenie zostanie wstrząsnięte, tym sztywniejszy będzie produkt po dozowaniu.

Uwaga: Wymagana ilość wstrząsów jest istotna dla osiągnięcia optymalnej konsystencji produktu. Zbyt długie potrząsanie urządzeniem spowoduje zestalenie się jego zawartości i będzie ona trudna do dozowania.

Aby zidentyfikować zalecaną liczbę wstrząsów, należy zapoznać się z poniższą tabelą:

Rodzaj kremu	Zawartość tłuszczu	Wymagane wstrząsy
Świeża śmietana	33% - 36%	10-12
Krem nietrwały	32%	15-20

W przypadku produktów o niskiej zawartości tłuszczu (minimum 30%), lub gdy konsystencja jest zbyt płynna, należy ponownie wstrząsnąć urządzeniem do uzyskania pożądanej konsystencji.

Dozowanie

10. Aby dozować zawartość dozownika, odwróć urządzenie do góry nogami (z końcówką dekoratora w pozycji pionowej) i delikatnie nacisnąć dźwignię.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Polski

Uwaga: Zawsze najpierw należy wycisnąć niewielką ilość w celu sprawdzenia konsystencji.

Ostrzeżenie: Dozownik może się nagrzewać podczas stosowania ciepłego produktu.

Przechowywanie

Dozownik z bitą śmietaną pod ciśnieniem może być przechowywany w lodówce do 14 dni. Nie należy przechowywać dozownika ciśnieniowego położonego na boku.

Porady i wskazówki

- Podczas przygotowywania schłodzonego produktu, ciecz wlewana do urządzenia powinna być schłodzona.
- Jeśli produkt zawiera żelatynę, przed waniem do butelki należy odstawić ją do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Po pozostawieniu produktu do ostygnięcia należy napełnić i naładować dozownik. Przechowywać napełniony dozownik w lodówce przez co najmniej 4-6 godzin przed dozowaniem.

Ostrzeżenie: NIGDY nie należy przechowywać dozownika napełnionego ani pod ciśnieniem w zamrażarce (ani w schładzarce szokowej).

- Przygotowując ciepłe produkty, należy podgrzać płyn przed waniem go do dozownika. **Do dozownika NIGDY nie należy wlewać płynu o temperaturze powyżej 40°C. NIE UŻYWAĆ ciepłych produktów z plastikową głowicą dozownika. Dozowniki aluminiowe lub ze stali nierdzewnej z zestawem głowicy z aluminium lub ze stali nierdzewnej mogą być utrzymywane w ciepłej w kąpielii wodnej do maksymalnej temperatury 40°C, kiedy jeszcze nie są pod ciśnieniem.**

Ostrzeżenie: NIE NALEŻY PODGRZEWAĆ DOZOWNIKA POD CIŚNIENIEM.

Ostrzeżenie: Dozownik nagrzewa się podczas przygotowywania ciepłych produktów.

- Jeśli ciepły produkt musi być szybko schłodzony do temperatury pokojowej po waniu go do butelki, napełniony dozownik można pozostawić otwarty w lodówce do ostygnięcia (bez zestawu głowicy).
- Produkt należy dozować najlepiej przed podaniem.
- Okresowo należy czyścić końcówki dekoratora podczas użytkowania, aby uniknąć zatorów.
- Gwint uchwyty ładowarki należy regularnie oliwić (stosować zwykłe oleje do gotowania, takie jak słonecznikowy lub oliwa z oliwek – nie stosować olejów niespożywczych).

Serwis

- Części zamienne można nabyć na stronie www.icotrading.com.

Przechowywanie

- Dozownik do bitej śmietany należy przechowywać w stanie czystym i zdemontowanym.

Jak czyścić dozownik do bitej śmietany

Zachęcamy do obejrzenia filmu na temat czyszczenia urządzenia na stronie www.icotrading.com.

Ostrzeżenie: przed czyszczeniem należy sprawdzić zgodność materiałową stosowanego roztworu czyszczącego/dezynfekującego. Użycie nieodpowiedniego środka czyszczącego może uszkodzić elementy dozownika i spowodować, że będzie on niebezpieczny w użyciu.

1. Trzymając urządzenie do góry nogami, nacisnąć dźwignię w dół, aż urządzenie będzie całkowicie puste i pozbawione ciśnienia. **Nie należy otwierać zestawu głowicy, jeśli urządzenie nie jest całkowicie puste.**

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Polski

2. Ostrożnie zdjąć zestaw głowicy z urządzenia. **Podczas wyjmowania zestawu głowicy z urządzenia nie należy kierować go w stronę siebie ani w kierunku innych osób.**
3. Rozmontować elementy zestawu głowicy (uszczelkę, tłok, zawór mocujący dyszę, dyszę i uchwyt ładowarki).
4. Oplukać elementy dozownika ciepłą (nie gorącą) wodą.
5. Wyczyścić zawór mocujący dyszę, końcówki dekoratora i tłok za pomocą dołączonej szczotki do czyszczenia. Dokładnie usunąć wszelkie pozostałości tłuszczu lub białka.

Ostrzeżenie: Dozowników aluminiowych (ICO001, ICO002, ICO003) ani ich elementów nie należy myć w zmywarce. Należy je myć ręcznie w wodzie o temperaturze do 40°C.

Butelki ze stali nierdzewnej (ICO004, ICO005) można myć w zmywarce w temperaturze do 100°C. Do zmywarki nie należy wkładać zestawu głowicy ze stali nierdzewnej.

Ostrzeżenie: Nigdy nie używać środków do szorowania ani gąbek czy szczotek ściernych (nawet do elementów ze stali nierdzewnej).

Uwaga: Firma ICO zaleca mycie dozownika po każdym użyciu (tzn. gdy cały krem lub produkt został całkowicie zużyty). Wydłuży to żywotność dozownika i sprawi, że wszystkie produkty będą smakować świeżo.

Nie należy przechowywać dozownika z przykręconą głowicą

Rozwiązywanie problemów

Ostrzeżenie: **NIGDY NIE OTWIERAĆ DOZOWNIKA ZNAJDUJĄCEGO SIĘ POD CIŚNIENIEM. Urządzenie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć użytkownika jeśli użytkownik otworzy je, gdy dozownik jest pod ciśnieniem.** Przed zdjęciem zestawu głowicy urządzenie NIGDY nie powinno być pod ciśnieniem.

Problem: Dźwignia dozownika się zacięła i nie dozuje

Rozwiązanie: Zwolnić ciśnienie z dozownika bez użycia dźwigni.

Ostrzeżenie: NIGDY nie należy pochylać się nad dozownikiem do bitej śmietany, gdy z niego uwalnia się ciśnienie. Nie należy robić tego na siłę.

Uwaga: Staraj się tylko zwolnić ciśnienie w zlewie, ponieważ czynność może spowodować zabrudzenia.

- NIE zdejmować zestawu głowicy z urządzenia.
- Odkręcić dyszę i zawór mocujący dyszę tak, aby odstąpił tłok.
- Przykryć odstąpiły tłok ręcznikiem. Ręcznik wchłonie cały nadmiar kremu/produktu w dozowniku.
- Mocno wcisnąć tłok w dół, aby się poruszał, uwalniając gaz do dozownika. **NIE NALEŻY ROBIĆ TEGO NA SIŁĘ.**
- Gaz i produkt znajdujący się w urządzeniu zostanie wchłonięty przez ręcznik.

Zachęcamy do zobaczenia filmu na stronie www.icotrading.com o tym, jak bezpiecznie wykonać tę procedurę.

JEŚLI CIŚNIENIE W DOZOWNIKU NIE MOŻE BYĆ ZWOLNIONE W TEN SPOSÓB, NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ GO ZWOLNIĆ W ŻADEN INNY SPOSÓB. W takiej sytuacji należy skontaktować się z nami pod adresem www.icotrading.com.

Problem: Z końcówki nie wychodzi zawartość butelki.

Rozwiązanie: Produkt został zablokowany przez nierozpuszczone składniki, cukier, miąższ owocowy lub nasiona. Zwolnić ciśnienie z dozownika bez użycia dźwigni, jak opisano powyżej. Gdy ciśnienie zostanie całkowicie zwolnione, zdjąć zestaw głowicy i dokładnie oczyścić wszystkie elementy urządzenia.

PROFESSIONAL WHIPPED CREAM DISPENSER

Polski

Problem: Dozowany produkt jest zbyt rzadki

Rozwiązanie 1: Urządzenie zostało przepelnione. Zwolnić ciśnienie w urządzeniu i wylać nadmiar zawartości. Następnie można ponownie napelnić dozownik i go używać.

Rozwiązanie 2: Zastosowany preparat nie ma wystarczająco wysokiej zawartości tłuszczu. Krem użyty w dozowniku musi mieć minimalną zawartość tłuszczu na poziomie 30%.

Rozwiązanie 3: Preparat wymaga dłuższego wstrząsania, tak aby gaz połączył się z kremem.

Problem: Wkład nie został przebity (gaz nie przedostaje się do dozownika)

Rozwiązanie 1: Wkład jest włożony nieprawidłowo. Wyjąć wkład i spróbować ponownie, wykonując dokładnie kroki opisane w niniejszej instrukcji.

Rozwiązanie 2: Igła przebijająca została uszkodzona. Aby uzyskać pomoc, należy skontaktować się z nami pod adresem www.icotrading.com.

Problem: Nie można dokręcić uchwytu ładowarki

Rozwiązanie: Między gwintem uchwytu ładowarki a igłą przebijającą jest zbyt duży opór. Zdjąć uchwyt ładowarki i nasmarować go korzystając z papierowego ręcznika i zwykłego oleju kuchennego, np. oleju słonecznikowego lub oliwy z oliwek.

Problem: Podczas ładowania gaz wydostaje się przez zawór lub końcówkę dekoratora

Rozwiązanie 1: urządzenie zostało naładowane bez dołączonej końcówki dekoratora. Przed podłączeniem ładowarki należy upewnić się, że końcówka dekoratora jest przykręcona do zaworu.

Rozwiązanie 2: Uszczelka dozująca zawiera pozostałości produktu. Zwolnić ciśnienie w dozowniku i wyczyścić go przed ponownym użyciem.

Rozwiązanie 3: Jedna lub więcej uszczelek silikonowych w urządzeniu zostało uszkodzonych. Zwolnić ciśnienie w dozowniku i skontaktować się z nami pod adresem www.icotrading.com, aby zamówić nowe uszczelki.

Problem: Podczas ładowania gaz wydostaje się między butlą a głowicą

Rozwiązanie 1: Nie została zainstalowana uszczelka głowicy. Zwolnić ciśnienie w dozowniku, włożyć wymaganą uszczelkę i naładować urządzenie ponownie.

Rozwiązanie 2: Jedna lub więcej uszczelek silikonowych zostało uszkodzonych. Zwolnić ciśnienie w dozowniku i skontaktować się z nami, aby zamówić nowe uszczelki.

Rozwiązanie 3: Zestaw głowicy nie został wystarczająco mocno przykręcony. Przykręcić głowicę do butelki zgodnie z niniejszą instrukcją, tak aby była prosto i szczelnie zamknięta.

Rozwiązanie 4: Dozownik został uszkodzony. W celu uzyskania pomocy skontaktuj się z nami pod adresem www.icotrading.com.