

INSTRUCTION MANUAL

ICO004: 500ml Stainless Steel Whipped Cream
Dispenser



UK

.....4

FR

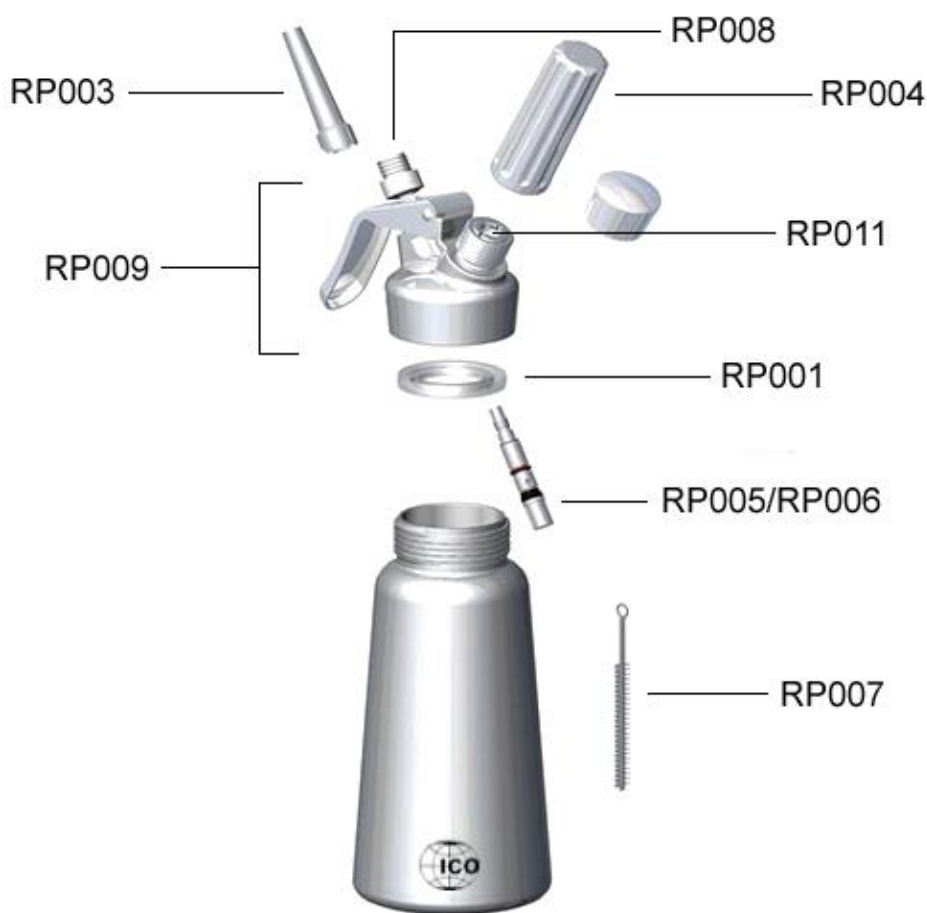
.....9

DE

.....15

ES

.....21



Thank you for your purchase

Thank you for your purchase of an ICO brand whipped cream dispenser. Our products are manufactured to the highest European quality standards and are designed to make your culinary endeavors easier and more successful. In fact, we guarantee that everything we sell is an Impeccable Culinary Object.

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

Product Features

- Suitable for warm or cold preparations
- Durable and guaranteed construction
- Lever with drip-stop
- Temperature-resistant silicon gaskets
- Ergonomic charger holder
- Easy to use cleaning brush
- Dishwasher safe
- ICO001 & ICO003 are designed for domestic use only
- ICO002 is designed for domestic use and cold preparations only (do not heat the device)
- ICO004 and ICO005 (stainless steel models) are designed for professional or domestic use

Safety Instructions

- Never apply force
- Follow the safety regulations in the charger packaging
- Protect your chargers from direct sunlight and heat above 50 °C/120 °F.
- Store product components and chargers out of reach of children. This device is only to be operated by individuals over 18 years of age
- Only operate the device when it is filled
- Only use the device for the purposes specified in this instruction manual
- Cryogenic applications (with liquid nitrogen, for example) are not recommended and will void the product's warranty
- Only ever combine device heads and bottles of the same device type
- Never combine parts of your ICO whipped cream dispenser with parts products by other manufacturers
- Never attached the device head so that it is crooked
- Never lean your body over the device when screwing in the charger
- Never unscrew the device head from a pressurized device
- The device gets hot to the touch when preparing warm applications
- Never use the lever as a carrying handle
- Never heat your whipped cream dispenser on a stove top, in the oven, or in the microwave: the only safe way to heat the dispenser is in a water bath
- Never store a filled device in the freezer or deep freeze compartment
- This device is a pressure vessel. Damage to the unit may make your whipped cream dispenser unsafe to use. If your device becomes damaged, please contact us at www.icotrading.com to arrange an inspection
- Only disassemble your whip cream dispenser in accordance with the "How to Clean you 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
- 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
- Read this manual thoroughly and store it in a safe and accessible place to avoid errors in operation
- Your whipped cream dispenser is compatible with all standard size 8g N2O chargers, however, ICO only guarantees the quality of the ICO brand of cream chargers

List of Materials

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

Spare Parts

Product Component	ICO Part Number
Cleaning Brush	RP007
Device Headset	Aluminum: RP009 Stainless Steel: RP010
Removable Piston	Aluminum: RP005 Stainless Steel: RP006
Head Gasket	RP001
Charger Gasket	RP011
Decorator Adapter	RP008
Decorator Tips (Set of Three)	ABS Plastic: RP003 Stainless Steel: RP012
Charger Holder	ABS Plastic: RP004 Aluminum: RP002 Stainless Steel: ICORP013

To order spare parts, please visit us online 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.

Prior to Filling

1. Check whether the head gasket (RP001) is inserted in the device's headset (RP009/RP010) and that the piston (RP005/RP006) is clear of all obstructions
2. Lightly screw the preferred decorator tip onto the dispensing 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 or cloves)

Note: The maximum filling amount is 500ml (ICO001, ICO002, ICO004) or 1L (ICO003, ICO005). Pay attention to the external filling line and labeling on the base of the bottle. **Do not overfill!** The remaining empty space is required for optimum aeration. For best results, use a measuring cup when filling your dispenser.

Warning: Fully dissolve sugar 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 bottle.

Charging

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

Warning: NEVER attached the head so that it is crooked

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

Note: Your ICO whipped cream dispenser is tested to hold a maximum pressure of 100 bar. During normal use where these instructions have been followed, the pressure should never reach any more than 40 bar

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

Warning: NEVER charge the dispenser with anything other than 8g N2O chargers

Warning: NEVER insert the charger if there is no decorator nozzle attached to the dispensing valve, this can cause your preparation to erupt from the decorator nozzle

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

Warning: Never lean your body over the device when charging your bottle

Warning: The device now pressurized. Caution should be taken to not drop or puncture the device

7. Unscrew the charger holder from the device and remove the empty 8g N2O charger 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

8. Vigorously shake the device.

Note: The required number of shakes is important for achieving the optimum consistency for your preparation. Overshaking or shaking the device too many times will cause the contents to solidify and it won't be possible to dispense all of the contents from the bottle.

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

Type of Cream	Fat Content	Required shakes
Fresh Cream	33%	3 – 4
	36%	4 – 5
Non-perishable Cream	32%	5 – 6

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

9. Unscrew the charger holder and dispose of the empty charger.

Note: There may be a slight hissing sound when unscrewing the charger holder. This is nothing to worry about and is a by-product of the charging process.

Note: For 1L size dispensers, an extra 8g N2O charger may be required. Do not use more than 1 charger for a 0.5L dispenser or more than 2 chargers for a 1L dispenser.

Dispensing

10. To dispense the contents, 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.

Warning: Your dispenser gets hot when preparing warm applications.

Use and Care for your ICO Whipped Cream Dispenser

General

- If the device is not held properly when dispensing (with the head facing down and the tip in vertical position) then pressure may be lost, which will mean that it is not possible to completely empty the content of the bottle.
- Cold application: The cream/preparation should be cool when poured into the dispenser
- If the preparation contains gelatine, 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 on its side in the refrigerator for at least 4 – 6 hours before dispensing gelatine based preparations.

Warning: Never store a filled dispenser in the freezer or in a deep freeze compartment.

- Warm application: The preparation should be hot when poured into the bottle. Keep the filled dispenser warm in a bain-marie or water bath (max. 55°C/131°F).

Warning: **DO NOT HEAT DISPENSERS WITH AN ABS PLASTIC HEADSET.** Warm preparations should only be prepared in the ICO001 (aluminium headset), ICO003 (aluminium headset), ICO004 (stainless steel headset) and ICO005 (stainless steel headset).

Warning: NEVER heat your dispenser to above the maximum temperature. Heating your dispenser above the safe temperature is VERY DANGEROUS and can cause explosions that could seriously injure you or others.

Warning: The dispenser will get hot

- If a hot or slightly warm preparation has to be quickly cooled down 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 as possible to the time of consumption.
- Periodically clean the decorator tip during use (every 1 – 2 hours)
- Regularly oil the charger holder thread (common oils such as sunflower or olive oil should be used)

Service

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

Storage

- If your dispenser is not going to be used again immediately, allow the components to air dry in a clean place (do not rub with a cloth). Store the dispenser with all of the pieces disassembled and only handle clean (disinfected) parts with clean hands.

How to Clean your Whipped Cream Dispenser

Warning: Check the material compatibility of the cleaning/disinfectant solution used before cleaning.

Note: for mechanical or manual cleaning, pay close attention to ensure that the correct cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution is used. The reaction time and the selected temperature are crucial for proper cleaning results.

1. Holding the bottle upside down, press the lever until the device is completely empty and has been depressurized. Remove the device's head from the dispenser. Remove the decorator tip.
2. Remove the head gasket.
3. Rinse the dispenser's components with warm (not hot!) drinking water and a commercial cleaning agent and clean the dispensing valve and decorator tip with the included cleaning brush. Fully remove any fat or protein residues.
4. Press the dispensing valve into the head from the top of the dispenser until it cannot go any farther. Your dispenser is now in cleaning position.

Note: If residue forms or if a blockage occurs, bring the dispensing valve into the cleaning position, hold it from the outside with your finger and push the dispenser valve O-ring upwards using the bent end of the cleaning brush.

5. Put the product components in the dishwasher, or wash by hand.

Note: Never use special stainless steel cleaning agents, scouring agents, or abrasive sponges and brushes (even on stainless steel components)

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

Troubleshooting

Warning: **Do not use force to open a pressurized ICO dispenser!** You can be **seriously injured** by this device if you open it when it is pressurized. **ALWAYS** release the pressure on your dispenser before attempting to open the device.

Releasing the Pressure in your dispenser: Place the device upright, hold a cloth over the valve or tip, and gently press the lever until there is no longer any pressure in your dispenser. Only then you should unscrew the device head from the bottle.

If you cannot safely relieve your dispenser's pressure in this way, **DO NOT** attempt to open the dispenser.

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

Solution: There is likely a blockage caused by undissolved ingredients, sugar, fruit pulp or cores/seeds. Release the pressure in your dispenser, and then thoroughly clean your dispenser before attempting to use it again. **DO NOT** attempt to open the dispenser without first releasing the pressure on the device. If you cannot safely release the pressure on the device, contact ICO Customer Service to arrange repairs on your device.

Problem: The dispensed content is too runny

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

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

Problem: The cream charger has not been pierced.

Solution One: The charger was inserted incorrectly. Removed the chargers and try again, following the steps in the instruction manual closely.

Solution Two: The piercing needle has been damaged. Contact your ICO representative at www.icotrading.com

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 with a common kitchen oil like sunflower oil or olive oil. Remember to regularly oil the thread to prevent too much friction.

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

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

Solution Two: The dispensing O-ring contains residue. Release the pressure on your dispenser and cleaning the device before using again.

Solution Three: One or more of the silicon gaskets on the device have been damaged. Release the pressure on your dispenser and contact your ICO representative at www.icotrading.com.

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

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

Solution Two: One or more of the silicon gaskets on the device have been damaged. Release the pressure on your dispenser and contact your ICO representative at www.icotrading.com.

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

Solution Four: Dispenser has been damaged. Contact your ICO representative at www.icotrading.com

The ICO Quality Guarantee

ICO Trading guarantees that every one of its products is an Impeccable **Culinary Object**. Your dispenser is protected against manufacturer's defects for a period of two years. To register your warranty, please visit www.icotrading.com.

All warranty claims must be accompanied by a proof of purchase and are only valid if the appliance has been operated and maintained in conformity with this instruction manual.

Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at ICO's discretion. This warranty applies to household use only.

This warranty is null and void, as determined solely by ICO, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence or if the appliance is altered in any way.

This warranty is in lieu of implied warranties, including warranties of merchantability, fitness for particular purpose, performance, or otherwise, which are hereby excluded. In no event shall ICO be liable for any damages, whether direct, indirect, incidental, foreseeable, consequential, or special arising out of in connection with this appliance.

If your dispenser has failed or requires service within its warranty period please contact: us at www.icotrading.net

Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims.

Handwritten receipts are not accepted. ICO is not responsible for returns lost in transit.

How to Contact Us

If you need any assistance using your device, please email us at info@icotrading.net. Alternatively, please visit us at ICO Trading.com. A representative will return your query within 24 working hours.

© Copyright 2014 ICO Trading, S.A. All rights reserved



(Français)

Merci pour votre achat

Merci pour votre achat d'un distributeur de crème à chantilly marque ICO. Nos produits sont fabriqués selon les normes de qualité européennes les plus élevées et sont conçues pour rendre vos efforts culinaires facile et plus efficace. En fait, nous garantissons que tout ce que nous vendons est un **Objet Culinaire Impeccable**

Votre distributeur de crème à chantilly peut être utilisé pour préparer fraîches, crèmes à chantilly moelleux, délicieux desserts, crèmes culinaires et espumas, mousses espagnoles piquantes, amuse-gueules, sauces chaudes et froides, et les soupes de crème dans une affaire de secondes.

Caractéristiques du produit

- Convient pour les préparations chaudes ou froides
- La construction durable et garanti
- Levier avec système stop-goutte
- Joints en silicone résistant à la température
- Support de cartouches ergonomique
- Facile à utiliser avec une brosse de nettoyage
- au lave-vaisselle
- ICO001 & ICO003 sont conçus pour un usage domestique
- ICO002 est conçu pour un usage domestique et froides préparations seulement (ne pas chauffer le dispositif)
- ICO004 et ICO005 sont conçus pour un usage professionnel ou domestique

Consignes de sécurité

- Ne jamais appliquer de force
- Suivez les consignes de sécurité dans l'emballage des cartouches
- Protégez vos cartouches de lumière directe du soleil et de la chaleur supérieure à 50 ° C / 120 ° F.
- Gardez composants et cartouches hors de portée des enfants les produits de magasin. Ce dispositif est seulement pour être utilisé par des personnes de plus de 18 ans
- Utilisez l'appareil uniquement quand il est rempli
- Utilisez l'appareil uniquement pour les fins mentionnées dans ce manuel d'instruction
- applications cryogéniques (avec de l'azote liquide, par exemple) ne sont pas recommandés et annule la garantie du produit
- Ne pas combiner têtes et des bouteilles de différent type d'appareil
- Ne jamais combiner des parties de votre distributeur ICO des pièces par d'autres fabricants
- Ne jamais attache la tête de l'appareil de sorte qu'il soit tordu
- Ne jamais se pencher sur le dispositif lors du vissage des cartouches
- Ne jamais dévisser la tête de l'appareil à partir d'un dispositif pressurisé

- L'appareil devient chaud au toucher lors de la préparation des applications chaudes
- Ne jamais utiliser le levier de poignée de transport
- Ne jamais chauffer votre distributeur de crème à chantilly sur une cuisinière, au four ou aux micro-ondes: la seule façon sûre de chauffer le distributeur est dans un bain d'eau
- Ne jamais conserver l'appareil dans le congélateur ou dans un compartiment congélateur
- Ce dispositif est un récipient sous pression. Dommages à l'unité peut rendre votre distributeur de crème fouettée dangereux à utiliser. Si votre appareil est endommagé, s'il vous plaît contactez-nous au www.icotrading.com pour arranger une inspection
- Seulement démonter votre distributeur conforme à la section "Comment Nettoyez votre Distributeur de crème à chantilly» de ce manuel
- Vérifier la compatibilité des matériaux de toute solution de nettoyage / désinfection qui est utilisé avant de tenter de nettoyer votre distributeur
- Ne pas tenter de modifier ou rééquiper votre distributeur de crème fouettée, car cela annulerait la garantie et peut rendre le distributeur dangereux à utiliser
- Lisez attentivement ce manuel et stocker-le dans un endroit sûr et accessible pour éviter des erreurs dans le fonctionnement
- Votre distributeur de crème fouettée est compatible avec tous les cartouches taille 8g de N2O standard, cependant, ICO ne garantit que la qualité des cartouches de crème de la marque ICO

Liste des Matériaux

Composants du Produit	Matériel
Bouteille	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) acier Inoxydable (ICO004, ICO005)
tête de l'appareil	Aluminium (ICO001, ICO003) plastique ABS (ICO002) acier Inoxydable (ICO004, ICO005)
Piston démontable	Aluminium (ICO001, ICO002, ICO003) acier Inoxydable (ICO004, ICO005)
joint de tête	Silicone
Cartouches Joint	Silicone
Embouts décorateur	plastique ABS (ICO001, ICO002, ICO003) acier Inoxydable (ICO004, ICO005)
Porte Cartouche	plastique ABS (ICO001, ICO002, ICO003) acier Inoxydable (ICO004, ICO005)

Pièces De Rechange

Composant de produit	Reference ICO
Brosse de nettoyage	RP007
tête de l'appareil	Aluminium: RP009 acier Inoxydable: RP010
piston détachable	Aluminium: RP005 acier Inoxydable: RP006
joint de tête	RP001
Joint de cartouche	RP011
Adaptateur Décorateur	RP008
Embouts de décoration (ensemble de trois)	plastique ABS: RP003 acier Inoxydable: RP012
Porte cartouche	plastique ABS: RP004 Aluminium: RP002 acier Inoxydable: ICORP013

Pour commander des pièces de rechange, s'il vous plaît visitez-nous en ligne à www.icotrading.com

Mode d'emploi

Avant d'utiliser votre distributeur pour la première fois, démonter l'appareil et de nettoyer totalement l'appareil selon les instructions de nettoyage dans ce manuel.

Avant de remplissage

1. Vérifiez si le joint de tête (RP001) est inséré dans la tête de l'appareil (RP009 / RP010) et que le piston (RP005 / RP006) est libre de tout obstacle
2. légèrement viser l'embout décorateur préféré sur la valve de distribution jusqu'à ce qu'il ne tourne plus

Remplissage

3. Remplissez le distributeur avec votre crème, soupe, ou toute autre préparation. Utilisez un tamis si votre préparation contient des ingrédients solides (comme des graines ou des fruits gousses)

Remarque: La quantité maximale de remplissage est de 500 ml (ICO001, ICO002, ICO004) ou 1L (ICO003, ICO005). Faites attention à la ligne externe de remplissage et l'étiquetage sur la base de la bouteille. **Ne remplissez pas trop!** L'espace restant est nécessaire pour l'aération optimale. Pour de meilleurs résultats, utilisez une tasse à mesurer en remplissant votre distributeur.

Attention: dissoudre entièrement le sucre ou d'ingrédients en poudre dans le mélange avant le remplissage pour éviter la formation de grumeaux. Tous les ingrédients solides tels que les fruits, les légumes et les épices de cours doivent être réduits en purée et passer à travers une passoire fine avant d'être verse dans la bouteille.

Chargeur

4. Vissez le dispositif sur la bouteille de sorte qu'il est droit et bien scelle.

AVERTISSEMENT: Ne jamais attache la tête de sorte qu'il soit tordu

5. Insérez une cartouche 8g de N2O dans le porte cartouche

Note: Votre distributeur ICO est teste pour tenir une pression maximale de 100 bars. En utilisation normale, ou ces instructions ont été suivies, la pression ne doit jamais atteindre plus de 40 bar

Attention: Ne jamais utiliser plus d'une cartouche 8g de N2O a un moment

Attention: Ne jamais charger le distributeur avec autre chose que des chargeurs 8g de N2O

Attention: NE JAMAIS insérer le cartouche s'il n'y a pas d'embout décorateur attache à la vanne de distribution, ce qui peut causer votre préparation à éclater de l'embout.

6. Visser le porte-cartouche (avec chargeur inséré) a la tête de l'appareil jusqu'à ce que vous entendez tout le contenu du chargeur libères dans la bouteille (un léger "sss" sera entendu)

Attention: Ne jamais se pencher sur le dispositif lors de la recharge de votre bouteille

Attention: Le dispositif maintenant sous pression. Il faut être prudent pour ne pas tomber ni percer le dispositif

7. Dévissez le port cartouche de l'appareil et retirez le 8g de N2O chargeur vide de l'appareil et le jeter

Attention: Ne pas utiliser le dispositif avec le porte cartouche encore attache au distributeur. Le porte cartouche et le chargeur vide doivent être enlevés du distributeur avant de pouvoir être utilise

8. Agiter vigoureusement le dispositif.

Remarque: Le nombre de secousses est important pour atteindre la consistance optimale pour votre préparation. Secouant l'appareil trop de fois va provoquer le contenu de se solidifier et il ne sera possible de distribuer la totalité du contenu de la bouteille.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour trouver le nombre de secousses:

Type de crème	Matière grasse	secousses nécessaires
crème Fraîche	33%	3 – 4
	36%	4 – 5
Crème non périssables	32%	5 – 6

Pour les préparations avec une faible teneur en gras (minimum 30%), ou si la consistance est trop molle, agiter de nouveau si nécessaire.

9. Dévissez le porte-cartouche et disposez du chargeur vide.

Remarque: Il peut y avoir un léger sifflement lors du dévissage du porte-chargeur. Cela n'a rien d'inquiétant et est due à la procédure de charge.

Remarque: Pour distributeurs de taille 1L, un chargeur 8g de N2O supplémentaire peut être nécessaire. Ne pas utiliser plus de 1 chargeur pour un distributeur de 0.5L ou plus de 2 chargeurs pour un distributeur 1L.

Distribution

10. Pour distribuer le contenu, mettre l'appareil à l'envers (avec l'embout décorateur en position verticale) et appuyez doucement sur le sortant.

Remarque: dispense toujours une petite quantité pour tester la cohérence.

Attention: Votre distributeur devient chaud lors de la préparation des applications chaudes.

Utilisation et d'entretien pour votre Distributeur à Chantilly ICO

General

- Si l'appareil n'est pas tenu correctement lors de la distribution (avec la tête vers le bas et la pointe en position verticale), la pression peut être perdue, ce qui signifie qu'il est impossible de vider complètement le contenu de la bouteille.
- Application à froid: La crème / préparation doit être cool quand on le verse dans le distributeur
- Si la préparation contient de la gélatine, laisser refroidir à température ambiante avant de le verser dans la bouteille. Après avoir laissé la préparation de refroidir. Remplir et charger votre distributeur. Stocker le distributeur rempli de son côté dans le réfrigérateur pendant au moins 4 - 6 heures avant distribution préparations à base de gélatine.

Attention: Ne rangez jamais un distributeur rempli dans le congélateur ou dans un compartiment congélateur.

- L'application à chaud: La préparation doit être chaude quand on le verse dans la bouteille. Gardez le distributeur chaude remplie dans un bain-marie ou bain d'eau (max. 55°C/131°F).

Attention: NE PAS CHAUFFER DISTRIBUTEURS AVEC UN CASQUE PLASTIQUE ABS. Préparations chaudes ne doivent être préparées que dans l'ICO001 (aluminium casque), ICO003 (aluminium casque), ICO004 (casque en acier inoxydable) et ICO005 (casque en acier inoxydable).

Attention: NE JAMAIS chauffer votre distributeur au-dessus de la température maximale. Le chauffage de votre distributeur au-dessus de la température de sécurité est très dangereux et peut provoquer des explosions qui pourraient sérieusement vous blesser ou blesser quelqu'un.

Attention: Le distributeur deviendra chaud

- Si une préparation chaude ou tiède doit être rapidement refroidie à température ambiante après avoir versé dans la bouteille, le distributeur rempli peut être laissé ouvert dans le réfrigérateur pour refroidir (sans casque).
- La préparation doit être distribuée à partir du dispositif le plus près possible du moment de la consommation.
- Nettoyez régulièrement l'embout décorateur en cours d'utilisation (tous les 1 - 2 heures)
- Régulièrement mettre d'huile sur le fil du porte cartouche (huiles courantes telles que le tournesol ou l'huile d'olive doivent être utilisées)

Service

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

Stockage

- Si votre distributeur ne va pas être utilisé de nouveau immédiatement, laisser les composants à l'air dans un endroit propre (ne pas frotter avec un chiffon). Stocker le distributeur avec toutes les pièces démontées et ne saisir les pièces nettoyées (désinfectés) qu'avec les mains propres.

Comment nettoyer votre Siphon à Chantilly

Attention: Vérifier la compatibilité du matériel de la solution de nettoyage / désinfection utilisée avant de nettoyer.

Remarque: pour le nettoyage mécanique ou manuel, une attention particulière afin d'assurer que la solution de nettoyage correct ou solution combinée de désinfectant de nettoyage est utilisé. Le temps de réaction et la température choisie sont essentiels pour obtenir des résultats de nettoyage approprié.

1. En tenant la bouteille à l'envers, appuyez sur le sortant jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement vide et hors pression. Retirez la tête de l'appareil à partir du distributeur. Retirez l'embout.
2. Retirez le joint de culasse.
3. Rincez les composants du distributeur avec (Pas chaud !) de l'eau potable et un agent de nettoyage commercial et nettoyez la vanne de distribution et l'embout avec la brosse de nettoyage incluse. Retirez complètement les résidus de graisse ou de protéines.
4. Appuyez sur la vanne de distribution dans la tête tout en haut du distributeur jusqu'à ce qu'il ne peut pas aller plus loin. Votre distributeur est maintenant en position de nettoyage.

Remarque: S'il y a formation de résidus ou si un blocage se produit, amener la vanne de distribution dans la position de nettoyage, tenir de l'extérieur avec votre doigt et pousser le joint torique de la valve de distribution vers le haut en utilisant l'extrémité recourbée de la brosse de nettoyage.

5. Mettez les composants du produit dans le lave-vaisselle ou lavez à la main.

Note: Ne jamais utiliser d'agents de nettoyage en acier inoxydable spéciaux, des agents à récurer ni les éponges et les brosses abrasives (même sur des composants en acier inoxydable)

Remarque: ICO recommande de nettoyer votre distributeur après chaque utilisation complète (Toute la crème ou préparation aérée a été entièrement utilisée). Cela permettra d'accroître la durée de vie de votre distributeur et de garder toutes vos préparations au goût frais.

Dépannage

Attention: **Ne pas utiliser la force pour ouvrir une ICO distributeur sous pression!** Vous pouvez être gravement blessé par ce dispositif si vous ouvrez quand il est sous pression. **TOUJOURS** relâcher la pression sur le distributeur avant de tenter d'ouvrir l'appareil.

Relâchant la pression de votre distributeur: Placer l'appareil en position verticale, maintenez un chiffon sur la vanne ou de la pointe, et appuyez doucement sur le sortant jusqu'à ce qu'il n'y a plus de pression dans le distributeur. Seulement à ce moment vous devriez dévisser la tête de l'appareil de la bouteille.

Si vous ne pouvez pas soulager en toute sécurité la pression de votre distributeur de cette manière, **NE PAS** tenté d'ouvrir le distributeur.

Problème: Le contenu ne peut pas être distribué / pulvérisation du contenu de la pointe.

Solution: Il y a probablement un blocage cause par des ingrédients non dissous, sucre, pâtes ou noyaux de fruits / graines. Relâchez la pression dans le distributeur, puis nettoyez soigneusement votre distributeur avant de tenter de l'utiliser à nouveau. **NE PAS** tenter d'ouvrir le distributeur sans relâcher d'abord la pression sur l'appareil. Si vous ne pouvez pas libérer en toute sécurité la pression sur le périphérique, contactez ICO Service à la clientèle pour organiser les réparations sur votre appareil.

Problème: Le contenu est trop liquide

Première Solution: Le dispositif a probablement été trop rempli. Relâchez la pression dans le distributeur, et versez le contenu excès. Vous pouvez maintenant recharger et utiliser le distributeur.

Deuxième Solution: La préparation utilisée ne doit pas avoir un contenu assez riche en graisses. Crème utilisée dans le distributeur doit avoir une teneur minimale en matière grasse de 30%.

Problème: Le chargeur de la crème n'a pas été percé.

Première Solution: Le chargeur n'a pas été inséré correctement. Retirez le chargeur et essayez de nouveau, en suivant les étapes décrites dans le manuel d'instructions de près.

Deuxième Solution: L'aiguille de perçage a été endommagée. Contactez votre représentant ICO au www.icotrading.com

Problème: Il est difficile de viser le porte cartouche.

Solution: Il y a trop de résistance entre les filets du porte cartouche et l'aiguille de perçage. Retirez le porte cartouche et mettez de l'huile avec une huile de cuisine commune comme l'huile de tournesol ou l'huile d'olive. Rappelez-vous de mettre de l'huile régulièrement sur le fil pour éviter trop de frottement.

Problème: Gaz s'échappe par l'embout ou de la vanne pendant la charge.

Première Solution: Le dispositif a été chargé sans l'embout. Assurez-vous que l'embout est vissé sur la vanne avant de fixer le chargeur.

Deuxième Solution: Le joint torique de distribution contient des résidus. Relâchez la pression sur le distributeur et le nettoyage de l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

Troisième Solution: Un ou plusieurs des joints en silicone sur le dispositif ont été endommagés. Relâchez la pression sur votre distributeur et communiquez-vous avec votre représentant ICO au www.icotrading.com.

Problème: Gaz s'échappe entre la bouteille et la tête pendant le processus de charge.

Première Solution: Il n'y a pas de joint de culasse présent. Relâchez la pression sur votre terminal, insérez le joint requis, et rechargez votre distributeur.

Deuxième Solution: Un ou plusieurs des joints en silicone sur le dispositif ont été endommagés. Relâchez la pression sur votre distributeur et communiquez avec votre représentant ICO au www.icotrading.com.

Troisième Solution: Le casque n'a pas été vissé assez serré. Vissez la tête sur la bouteille en conformité avec le manuel d'instruction de sorte qu'il soit droit et scellé hermétiquement.

Quatrième Solution: Distributeur a été endommagé. Contactez votre représentant ICO au www.icotrading.com

La garantie de qualité ICO

ICO trading garantit que chacun de ses produits est un **Objet Culinaire Impeccable**. Votre distributeur est protégé contre les défauts de fabrication pour une période de deux ans. Pour enregistrer votre garantie, s'il vous plaît visitez www.icotrading.com.

Toutes les réclamations de garantie doivent être accompagnées d'une preuve d'achat et ne sont valables que si l'appareil a été utilisé et entretenu en conformité avec ce manuel d'instruction.

Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion d'ICO. Cette garantie couvre un usage domestique uniquement.

Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par ICO, si l'appareil est endommagé par accident, abus, négligence ou si l'appareil est modifié en aucune façon.

Cette garantie est en lieu des garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande, d'adéquation à un but donné, la performance, ou autrement, ce qui est exclu. En aucun cas, ICO est responsable des dommages directs, indirects, accessoires, prévisibles, consécutifs ou résultant spéciaux dans le cadre de cet appareil.

Si votre distributeur est défectueux ou nécessite des réparations pendant la période de garantie s'il vous plaît contacter: nous au www.icotrading.net

Les frais d'expédition de retour sont non-remboursables. Un récépissé prouvant la date d'achat original sera exigé pour toutes les demandes de garantie. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. ICO n'est pas responsable pour les retours perdus en transit.

Comment nous contacter

Si vous avez besoin d'assistance en utilisant votre appareil, s'il vous plaît écrivez-nous à info@icotrading.net. Sinon, s'il vous plaît visitez-nous au ICO Trading.com. Un représentant retournera votre requête dans les 24 heures de travail.

© Droit d'auteur 2014 ICO Trading, SA Tous droits réservés

Vielen Dank für Ihren Einkauf

Vielen Dank für Ihren Kauf eines ICO Marke Schlagsahnespender. Unsere Produkte werden nach den höchsten europäischen Qualitätsstandards gefertigt und sind so konzipiert, um Ihren kulinarischen Bemühungen einfacher und erfolgreicher. Eigentlich wir garantieren, dass alles, was wir verkaufen, eine tadellose Culinary Object ist.

Ihre Schlagsahne Spender verwendet werden, um frische, flauschige Schlagsahne, leckere Desserts, kulinarische Cremes, Spanisch espumas, pikant Mousse, Fingerfood, warmen und kalten Saucen und Cremesuppen in Sekundenschnelle herzustellen.

Produkteigenschaften

- Geeignet für warme oder kalte Zubereitungen
- Langlebig und garantierte Bau
- Hebel mit Tropfstopf
- Temperaturbeständige Silikondichtungen
- Ergonomischer Kapselhalter
- Reinigungsbürste einfache zu verwenden
- Spülmaschinenafe
- ICO001 & ICO003 sind nur zur Hausgebrauch bestimmt
- ICO002 ist nur für den Hausgebrauch und Erkältungspräparate entwickelt (nehmen Sie das Gerät nicht heiß)
- ICO004 und ICO005 sind für professionellen oder privaten Haushalt eingesetzt

Sicherheitshinweise

- Niemals Kraft aufbringen
- Befolgen Sie die Sicherheitsregeln in dem Ladegerät Verpackung
- Schützen Sie Ihre Ladegeräte von direkter Sonneneinstrahlung und Wärme über 50 ° C / 120 ° F.
- Halten Produktkomponenten und Ladegeräte aus der Reichweite von Kindern. Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen (über 18 Jahren) benutzt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es voll ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Anleitung angegeben Ziel.
- Tieftemperatur-Anwendungen (mit flüssigem Stickstoff, zum Beispiel) werden nicht empfohlen und wird die Produktgarantie ungültig
- Immer nur Gerätekopf und Flasche desselben Gerätetyps kombinieren.
- Kombinieren Sie niemals Teile des ICO Sahne Spender mit Teile Produkten anderer Hersteller.
- Nie bringen Sie den Gerätekopf, so dass es schief ist.
- Beugen Sie sich nie über das Gerät beim Einschrauben das Ladegerät ein.
- Schrauben Sie die Gerätekopf nie von einem unter Druck Gerät.
- Das Gerät wird heiß anfühlt bei der Herstellung von warmen Zubereitungen.
- Verwenden Sie den Hebel niemals als Tragegriff.
- Erhitzen Sie niemals Ihre Sahne Spender auf einer Herdplatte, im Ofen oder in der Mikrowelle. Der einzig sichere Weg, um den Spender zu warmen wird in einem Wasserbad.
- Lassen Sie eine gefüllte Gerät nie in der Tiefkühltruhe oder Tiefkühlfach.
- Dieses Gerät ist ein Druckbehälter. Schäden am Gerät kann Ihre Sahne Spender unsicher zu bedienen machen. Wenn Ihr Gerät beschädigt wird, kontaktieren Sie uns unter www.icotrading.com um eine Inspektion zu vereinbaren..
- Nur zerlegen Ihre Sahnespender nach dem "Wie sollte die Sahne Spender gereinigt werden" in diesem Handbuch.
- Überprüfen Sie die Kompatibilität der Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel vor dem Reinigen Ihre Sahnespender verwendet.
- Versuchen Sie nicht, zu verändern oder rüsten Ihren Sahnespender, da dies Ihre Garantie ungültig wird, und kann der Sahnespender gefährlich zu bedienen machen.
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und lassen Sie es an einem sicheren und zugänglichen Ort, um Bedienungsfehler zu vermeiden.
- Ihr Sahne Spender ist mit allen Standardformat 8 g N2O Ladegerät kompatibel jedoch ICO garantiert nur die Qualität der Marke von Sahnekapseln ICO.

Liste der Materials

Produktkomponente	Materials
Flasche	Aluminum (ICO001, ICO002, ICO003) Edelstahl (ICO004, ICO005)
Gerät Headset.	Aluminum (ICO001, ICO003) ABS-Kunststoff (ICO002) Edelstahl (ICO004, ICO005)
Abnehmbare Kolben.	Aluminum (ICO001, ICO002, ICO003) Edelstahl (ICO004, ICO005)
Zylinderkopfdichtung.	Silizium
Charger Dichtung.	Silizium
Decorator Tipps.	ABS-Kunststoff (ICO001, ICO002, ICO003) Edelstahl (ICO004, ICO005)
Aufladeeinheits-Halter.	ABS-Kunststoff (ICO001, ICO002, ICO003) Edelstahl (ICO004, ICO005)

Ersatzteile

Produktkomponente	ICO Teil Nummer
Reinigungsbürste	RP007
Gerät Headset.	Aluminum: RP009 Edelstahl: RP010
abnehmbare Kolben	Aluminum: RP005 Edelstahl: RP006
Zylinderkopfdichtung	RP001
Charger Dichtung	RP011
Decorator Adapter	RP008
Decorator Tipps (Set von drei)	ABS-Kunststoff : RP003 Edelstahl: RP012
Aufladeeinheits-Halter	ABS-Kunststoff : RP004 Aluminum: RP002 Edelstahl: ICORP013

Um Ersatzteile zu bestellen, besuchen Sie uns online: www.icotrading.com

Gebrauchsanweisung

Bevor Sie Ihr Sahnspender zum ersten Mal benutzen, zerlegen Sie das Gerät und reinigen Sie es nach den Reinigungsanweisungen in dieser Anleitung.

Vor dem Befüllen

1. Überprüfen Sie, dass die Kopfdichtung (RP001) in der Geräte Headset (RP009 / RP010) einzufügen ist, und dem Kolben (RP005 / RP006) frei von Hindernissen ist.
2. Schraube vorsichtig die bevorzugte Garniertülle auf die Zapfventil bis es keine Kurven flogen.

Füllung

3. Füllen Sie den Spender mit der Sahne, Suppe, golden, oder andere Zubereitung. Verwenden Sie einen Sieb wenn Ihr Zubereitung Bestandteile enthält (wie Fruchtsamen oder Nelken).

Hinweis: Die maximale Füllmenge 500ml (ICO 001, ICO 002, ICO 004) oder 1 L (ICO 003, ICO 005) ist. Achten Sie auf die externen Abfülllinie und die Kennzeichnung auf der Basis der Flasche. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für eine optimale Belüftung erforderlich. Für beste Ergebnisse, verwenden Sie einen Messbecher beim Ausfüllen Ihrer Sahnespender.

Warnung: um die Bildung von Klumpen zu vermeiden, Zucker und gepulverten Bestandteile vollständig zu lösen in der Mischung vor dem Füllen. Alle festen Zutaten wie Obst, Gemüse und Gewürze müssen püriert und durch ein feines Sieb geleitet werden, bevor sie in die Flasche gegossen.

Aufladung

4. Schrauben Sie des Geräts Kopfteil auf die Flasche, so dass es gerade und fest verschlossen ist.

Warnung: Befestigen Sie niemals den Kopf, so dass es schief ist.

5. Stecken Sie ein 8g N2O Sahnekapsel in den Kapselhalter.

Hinweis: Ihr ICO Sahne Spender wird geprüft, um einen maximalen Druck von 100 bar zu halten. Während der normalen Nutzung, wo diese Anweisungen genau befolgt werden, sollte der Druck nie erreichen mehr als 40 bar.

Warnung: Verwenden Sie NIEMALS mehr als ein 8 g N2O Ladegerät auf einmal.

Warnung: Laden Sie NIEMALS das Spender mit etwas anderem als 8 g N2O Ladegeräte.

Warnung: NIEMALS Stecken Sie das Ladegerät, wenn kein Dekorateur Düse des Abgabeventils angebracht. Dies kann dazu führen, dass der Zubereitung bis zur vom Dekorateur Düsen ausbrechen.

6. Schrauben Sie den Kapselhalter (mit Ladegerät eingelegt) auf den Gerätekopf, bis Sie den gesamten Inhalt des Ladegeräts in die Flasche frei hören (a quiet "sss" zu hören)

Warnung. Beugen Sie sich über das Gerät beim Aufladen Ihre Flasche.

Warnung: Das Gerät nun unter Druck gesetzt. Seien Sie vorsichtig, nicht zu fallen oder zu punktieren das Gerät.

7. Abschraube der Kapselhalter vom Gerät, entfernen Sie die leere 8g N2O Ladegerät erst vom Gerät und entsorgen Sie es.

Warnung: Verwenden Sie das Gerät NIEMALS mit dem Kapselhalter immer noch an dem Spender angebracht. Der Kapselhalter und die leere Ladegerät muss aus dem Spender entfernt werden, bevor es verwendet werden kann.

8. Kräftig schütteln Sie das Gerät.

Hinweis: Die benötigte Anzahl von Shakes ist wichtig für die optimale Konsistenz Ihrer Herstellung. Das Gerät zu oft oder zu kräftig zu schütteln, wird ihre Zubereitung fest machen. Es wird dann nicht möglich sein, den gesamten Inhalt aus der Flasche zu verzichten.

Beachten Sie an die folgende Tabelle, um die erforderliche Anzahl von Shakes zu finden:

Art von Sahne	Fettgehalt	Erforderliche Shakes
Frische Sahne	33%	3 – 4
	36%	4 – 5
Nicht verderblichen Sahne	32%	5 – 6

Für Zubereitungen mit einem geringen Fettgehalt (mindestens 30%), oder wenn die Konsistenz zu weich ist, schütteln Sie erneut, wenn nötig.

9. Schrauben Sie den Kapselhalter und Entsorgen Sie die leere Ladegerät.

Hinweis: Es kann eine leichte Schall beim Abschrauben des Kapselhalter sein. Dies ist kein Grund zur Sorge und ist ein Nebenprodukt des Ladevorgangs.

Hinweis: Für 1L Größe Spender, kann eine zusätzliche 8 g N2O Ladegerät erforderlich sein. Verwenden Sie nicht mehr als 1 Ladegerät für einen 0.5L Spender oder mehr als 2 Ladegeräte für 1L Spender.

Verprühen

- Um den Inhalt zu verzichten, schalten Sie das Gerät auf den Kopf (mit dem Garniertülle in die vertikale Position) und drücken Sie vorsichtig den Hebel.

Hinweis: Immer verzichten eine kleine Menge, um die Konsistenz zu prüfen.

Warnung: Ihr Spender wird heiß bei der Zubereitung warmen Verbereitungen.

Benutzung und Pflege für Ihre ICO Schlagsahne Spender

General

- Wenn das Gerät nicht richtig gehalten beim Abgeben ist (mit dem Kopf nach unten und die Spitze in vertikaler Position), kann Druck verloren sein, und es nicht möglich ist, völlig leer der Inhalt der Flasche zu machen.
- Die Creme / der Zubereitung frisch sein sollte wenn in den Spender gegossen.
- Enthält die Zubereitung Gelatine, ließ es auf Raumtemperatur abkühlen, vor dem Einfüllen in den Spender. Nachdem die Zubereitung zu kühlen, füllen Sie und laden Sie Ihr Spender. Lassen Sie die gefüllten Spender auf die Seite in den Kühlschrank für mindestens 4-6 Stunden vor Abgabe Gelatinezubereitungen.

Achtung: Lassen Sie niemals einen gefüllten Spender in den Gefrierschrank oder in einer Tiefkühltruhe Fach.

- Eine Zubereitung kann heiß sein, wenn in die Flasche gegossen. Lassen Sie die ausgefüllt Spender warm in einem Wasserbad (max. 55 °C / 131 °F).

Achtung: **Spender sollten mit einer ABS PLASTIC HEADSET NICHT ERWÄRMEN SEIN.** Warm Zubereitungen sollten nur in der ICO001 (Aluminium-Headset) vorbereitet werden, ICO003 (Aluminium-Headset), ICO004 (Headset Edelstahl) und ICO005 (Headset Edelstahl).

Achtung: NIEMALS Wärme Ihr Spender über der Maximaltemperatur. Heizung Ihre Spender über dem sicheren Temperatur ist SEHR gefährlich und kann Explosionen führen, die ernsthaft verletzen könnten Sie oder andere.

Achtung: Der Spender wird heiß.

- Wenn eine heiße oder leicht warmen Zubereitung muss schnell auf Raumtemperatur nach dem Eingießen in die Flasche gekühlt werden, kann die ausgefüllt Spender offen im Kühlschrank abkühlen (ohne Headset) gelassen werden.
- Die Zubereitung aus dem Gerät direkt vor dem Verzehr verzichtet werden.
- Reinigen Sie die Garniertülle während des Gebrauchs (alle 1-2 Stunden).
- Die Haltergewinde regelmäßig geölt werden sollte (common Öle wie Sonnenblumenöl oder Olivenöl verwendet werden sollte).

Service

- Ersatzteile können einzeln von www.icotrading.com erworben werden.

Lagerung

- Wenn Ihr Spender wird nicht sofort wieder eingesetzt werden, lassen Sie die Komponenten an der Luft trocknen an einem sauberen Ort (nicht mit einem Tuch abreiben). Lagern Sie den Spender mit alle Stücke zerlegt und nur saubere (desinfizierte) Teile nur mit sauberen Händen zu behandeln.

Wie reinigen man die Schlagsahne Dispenser.

Achtung: Überprüfen Sie die Materialverträglichkeit der Reinigungs- / Desinfektionslösung vor der Reinigung verwendet wird.

Hinweis: für die mechanische oder manuelle Reinigung, Aufmerksamkeit schenken, um sicherzustellen, dass die richtige Reinigungslösung oder Verbindung Desinfektions- und Reinigungslösung verwendet wird. Die Reaktionszeit und die gewählte Temperatur sind ausschlaggebend für die richtige Reinigungsergebnisse.

- Halten Sie die Flasche auf den Kopf, drücken Sie die leaver, bis das Gerät vollständig entleert und drucklos. Entfernen Sie den Kopf des Geräts aus dem Spender. Entfernen Sie die Garniertülle.
- Nehmen Sie die Kopfdichtung ab.

3. Spülen Sie die Spenders Komponenten mit warmem (nicht heißem!) Trinkwasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zapfventil und Garniertülle mit der mitgelieferten Reinigungsbürste. Vollständig entfernen Sie alle Fett oder Proteinreste.
4. Drücken Sie die Zapfventil in den Kopf von der Spitze des Spenders bis es nicht weiter gehen kann. Ihr Spender ist jetzt in Reinigungsposition.

Hinweis: Wenn Rest bildet oder wenn eine Blockierung auftritt, bringen das Dosierventil in die Reinigungsposition, halten Sie es von der Außenseite mit dem Finger und drücken Sie das Ausgabeventil O-Ring nach oben mit dem abgewinkelten Ende der Reinigungsbürste.

5. Legen Sie die Produktkomponenten in der Spülmaschine oder von Hand waschen.

Hinweis: Verwenden Sie keine speziellen Edelstahl-Reinigungsmittel, Scheuermittel oder kratzende Schwämme und Bürsten (auch auf Edelstahl-Komponenten).

Hinweis: ICO empfiehlt die Reinigung Ihrer Spender nach jedem vollständigen Nutzung (wenn all die Creme oder kohlenstoffhaltiges Präparat vollständig benutzt worden). Dadurch wird die Lebensdauer der Spender zu erhöhen und halten alle Ihre Zubereitungen Verkostung frisch.

Fehlerbehebung

Achtung: Keine Gewalt anwenden, um eine unter Druck ICO Spender zu öffnen! Sie können von diesem Gerät ernsthaft verletzt werden, wenn Sie es öffnen, wenn es unter Druck gesetzt wird. IMMER den Druck auf Ihrem Spender abzulassen bevor Sie versuchen, das Gerät zu öffnen.

Lösen des Drucks in Ihrem Spender: Stellen Sie das Gerät aufrecht, halten Sie ein Tuch über dem Ventil oder der Spitze, und drücken Sie vorsichtig den lever bis sich kein Druck mehr in Ihrem Spender. Erst dann sollten Sie den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.

Wenn Sie Ihre Spenders Druck auf diese Weise nicht zu entlasten Können, versuchen nicht, den Spender zu öffnen.

Problem: Der Inhalt kann nicht verzichtet werden oder der Inhalt von der Spitze knistert.

Lösung: Es gibt wahrscheinlich eine Blockierung durch nicht gelöste Bestandteile, Zucker, Fruchtfleisch oder Kerne / Samen verursacht. Lassen Sie den Druck in Ihrem Spender und dann gründlich Ihre Spender reinigen, bevor Sie es wieder verwenden. Versuchen Sie NICHT, den Spender, ohne vorher den Druck auf das Gerät die Freigabe zu öffnen. Wenn Sie sich nicht sicher den Druck abzulassen auf dem Gerät, wenden ICO Kundenservice, um Reparaturen an Ihrem Gerät zu arrangieren.

Problem: Die Spenders Inhalt ist zu flüssig.

Erste Lösung: Das Gerät wahrscheinlich überfüllt war. Lassen Sie den Druck im Spender, und gießen Sie das überschüssige Inhalt. Sie können nun wieder den Spender aufladen und benutzen.

Zweite Lösung: Die Zubereitung hat zu wenig Fettgehalt. Die Creme in Ihre Spender müssen einen Fettgehalt von mindestens 30% haben.

Problem: Die Creme belastet wurde nicht durchbrochen worden.

Erste Lösung: Das Ladegerät wurde falsch eingelegt. Entfernen Sie die Ladegeräte und versuchen Sie es erneut gemäß den Schritten in der Anleitung genau.

Zweite Lösung: Die Anstechnadel wurde beschädigt. Wenden Sie sich an ICO-Vertretung: www.icotrading.com

Problem: Es ist schwierig der Ladehalterung zu schrauben.

Lösung: Es gibt zu viel Widerstand zwischen den Fäden des Ladehalter und der Durchstechnadel. Entfernen Sie die Kapselhalter und Öl es mit einer Gemeinschaftsküche Öl wie Sonnenblumenöl oder Olivenöl. Denken Sie daran, regelmäßig der Faden zu ölen um zu viel Reibung zu verhindern.

Problem: Gas entweicht durch das Ventil oder Garniertülle während des Ladevorgangs.

Erste Lösung: The device was charged without the decorator tip attached. Ensure that the decorator tip is screwed onto the valve before attaching the charger.

Zweite Lösung: The dispensing O-ring contains residue. Release the pressure on your dispenser and cleaning the device before using again.

Dritte Lösung: One or more of the silicon gaskets on the device have been damaged. Release the pressure on your dispenser and contact your ICO representative at www.icotrading.com.

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

Erste Lösung: Es gibt keine Kopfdichtung vorhanden. Lassen Sie den Druck auf Ihrem Gerät, legen Sie die erforderliche Dichtung und Wiederlade Ihre Spender.

Zweite Lösung: Eine oder mehrere der Silikondichtungen an der Vorrichtung beschädigt wurden. Lassen Sie den Druck auf den Spender und Kontakt ICO bei www.icotrading.com.

Dritte Lösung: Das Headset wurde nicht fest genug angeschraubt. Schrauben Sie den Kopf auf die Flasche in Übereinstimmung mit der Gebrauchsanweisung, so dass es auf gerade und dicht geschlossen halten.

Vierte Lösung: Schlagspender wurde beschädigt.. Kontakt ICO bei www.icotrading.com.

The ICO Quality Guarantee

ICO gewährleistet, dass jeder von den Produkten sind eine einwandfreie Culinary Object. Ihr Spender ist gegen Herstellungsfehler für einen Zeitraum von zwei Jahren geschützt. Um die Garantie zu registrieren, besuchen Sie bitte www.icotrading.com.

Alle Garantieansprüche müssen von einem Kaufnachweise begleitet werden und sind nur gültig, wenn das Gerät betätigt wurde und in Übereinstimmung mit dieser Anleitung gehalten.

Ausgefallene Teil des Geräts wird repariert oder ersetzt kostenlos im Ermessen ICO werden. Diese Garantie gilt nur für den Hausgebrauch.

Diese Garantie ist null und nichtig, als allein durch ICO bestimmt, wenn das Gerät durch Unfall, Missbrauch, Missbrauch, Nachlässigkeit beschädigt wird oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise verändert.

Diese Garantie gilt anstelle der stillschweigenden Garantien, einschließlich Garantien der Marktgängigkeit, der Eignung für einen bestimmten Zweck, Leistung oder anderweitig, die hiermit ausgeschlossen. In keinem Fall ist ICO haftet für Schäden, ob direkte, indirekte, zufällige, vorhersehbaren, Folge- oder Sonder die sich aus der im Zusammenhang mit diesem Gerät.

Wenn Ihr Spender ausgefallen ist oder erfordert Service innerhalb der Garantiezeit kontaktieren Sie uns bitte auf: www.icotrading.net

Rückholverschiffengebühren sind nicht erstattungsfähig. Ein Beleg über Kaufdatum für alle Gewährleistungsansprüche erforderlich ist. Handschriftliche Belege werden nicht akzeptiert. ICO ist nicht für Rücksendungen bei dem Transport verloren verantwortlich.

So erreichen Sie uns:

Wenn Sie Hilfe mit Ihrem Gerät benötigen, mailen Sie uns bitte an info@icotrading.net. Alternativ besuchen Sie uns auf ICO.Trading.com. Ein Mitarbeiter wird Ihre Anfrage innerhalb von 24 Arbeitsstunden zurück.

© Copyright 2014 ICO Trading, S.A. Alle Rechte vorbehalten.

Gracias por su compra

Gracias por comprar el dispensador de crema batida de marca ICO. Nuestros productos son fabricados con los más altos estándares europeos de calidad y están diseñados para hacer más fáciles y exitosos sus esfuerzos culinarios. De hecho, le garantizamos que todo lo que vendemos es un objeto culinario impecable.

Su dispensador de crema batida se puede utilizar para preparar, crema batida fresca y mullida, deliciosos postres, cremas y espumas culinarias españolas, mousses picantes, salsas frías y calientes y sopas o crema en cuestión de segundos.

Características Del Producto

- Adecuado para preparaciones calientes o frías
- Construcción duradera y garantizada
- Palanca con antigoteo
- Empaques de silicón resistente a la temperatura
- Portacá psulas ergonómico
- Cepillo de limpieza, fácil de usar
- Puede lavarse en el lavavajillas
- ICO001 y ICO003 están diseñados sólo para uso doméstico
- ICO002 está diseñado para uso doméstico y preparaciones calientes solamente (no calentar el dispositivo)
- ICO004 y ICO005 (modelos de acero inoxidable) están diseñados para el uso profesional o doméstico

Instrucciones De Seguridad

- Nunca aplicarlo con fuerza
- Siga las normas de seguridad en el envoltorio de los cargadores
- Proteja sus cargadores de la luz solar directa y del calor por encima de 50 ° C / 120 ° F.
- Mantenga fuera del alcance de los niños los componentes de productos de la tienda y los cargadores. Este implemento de cocina debe ser operado únicamente por personas mayores de 18 años de edad

- Únicamente utilizar el dispositivo cuando este lleno
- Utilice únicamente el dispositivo para los fines específicos mencionados en este manual de instrucciones

- No realizar aplicaciones criogénicas (con nitrógeno líquido, por ejemplo) no son recomendables, por lo que anulará la garantía del producto
- Nunca combinar cabezas y botellas de otras marcas del mismo tipo de implemento de cocina
- Nunca combinar partes de su dispensador ICO crema batida con piezas de productos de otros fabricantes
- Nunca forcé al enroscar la cabeza a la botella
- Nunca se apoye sobre el implemento de cocina al enroscar en la cabeza con el cargador
- Nunca desenroscar la cabeza del dispensador de crema batida cuando este se encuentre bajo presión
- El implemento de cocina se pone caliente al tacto, cuando se preparan aplicaciones calientes
- Nunca utilice la palanca como asa de transporte
- Nunca caliente su dispensador de crema batida en una hornilla de la estufa, en el horno o en el microondas: la única manera segura de calentar el dispensador es en baño de maría
- Nunca guarde el dispensador de crema batida en el congelador o compartimento del congelador
- Este aparato es un recipiente a presión. El daño a la unidad puede hacer que su dispensador de crema batida no sea seguro de usar. Si el dispositivo se daña, favor contáctenos en www.icotrading.com para concertar una inspección del mismo. Sólo desarme su dispensador de crema batida de acuerdo con la sección "Cómo limpiar su dispensador de crema batida" de este manual
- Compruebe la compatibilidad de los materiales de cualquier solución de limpieza / desinfectante que se utiliza antes de intentar limpiar su dispensador de crema batida
- No intente modificar o rediseñar su dispensador de crema batida, ya que se anulará la garantía y puede hacer que su dispensador de crema batida sea peligroso al utilizarlo
- Lea detenidamente este manual y guárdelo en un lugar seguro y accesible para evitar errores en la operación
- Su dispensador de crema batida es compatible con todos los cargadores de N2O tamaño 8g estándar, sin embargo, ICO sólo garantiza la calidad de la marca ICO de cargadores de crema

Lista de materiales

Componente del producto	Material
Botella	Aluminio (ICO001, ICO002, ICO003) Acero inoxidable (ICO004, ICO005)
Cabeza	Aluminio (ICO001, ICO003) Plástico ABS (ICO002) Acero Inoxidable (ICO004, ICO005)
Piston	Aluminio (ICO001, ICO002, ICO003) Acero inoxidable (ICO004, ICO005)
Empaque de la cabeza	Silicon
Empaque del cargador	Silicon
Boquillas decoradoras	Plástico ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Acero inoxidable (ICO004, ICO005)
Porta cápsulas	Plástico ABS (ICO001, ICO002, ICO003) Acero inoxidable (ICO004, ICO005)

Piezas de repuesto

Componente del producto	ICO Número de la parte
Brocha	RP007
Cabeza	Aluminio: RP009 Acero inoxidable: RP010
Piston	Aluminio: RP005 Acero inoxidable: RP006
Empaque de la cabeza	RP001
Empaque del cargador	RP011
Adaptador de boquillas decoradoras	RP008
Boquillas decoradoras (3 piezas)	Plástico ABS: RP003 Acero inoxidable: RP012
Porta cápsulas	Plástico ABS: RP004 Aluminio: RP002 Acero inoxidable: ICORP013

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

Instrucciones de uso

Antes de utilizar el dispensador, por primera vez, desmontar/desarmar el dispositivo y limpiar completamente la unidad de acuerdo con las instrucciones de limpieza en este manual.

Antes del llenado

1. Compruebe si el empaque de la cabeza del implemento (RP001) se inserta en la cabeza (RP009 / RP010) del dispositivo y que el pistón (RP005 / RP006) está libre de todas las obstrucciones
2. Coloque ligeramente la boquilla de decoración preferida en la válvula dispensadora

Llenado

3. Llene el dispensador con crema, sopa, u otra preparación. Utilice un tamiz si su preparación contiene ingredientes sólidos (como las semillas de frutas o dientes)

Nota: La cantidad máxima de llenado es de 500 ml (ICO001, ICO002, ICO004) o 1L (ICO003, ICO005). Preste atención a la línea de llenado externa y el etiquetado en la base de la botella. No llene en exceso! Se requiere el espacio vacío que queda para la aireación óptima. Para obtener los mejores resultados, utilice una taza de medir al rellenar el dispensador.

Advertencia: Disolver completamente el azúcar o ingredientes en polvo en la mezcla antes de llenar para evitar la formación de grumos. Cualquier ingrediente sólido tales como frutas, verduras y especias deben ser puré luego se pasan por un colador fino antes de ser vertido en la botella.

Carga

4. Enrosque la cabeza del dispositivo en la botella de forma recta para que esté sellado herméticamente.

Advertencia: NUNCA enroscar la cabeza de modo que este torcida

5. Inserte un cargador 8g N2O para nata en el porta cápsulas

Nota: El dispensador de crema batida ICO está probado para mantener una presión máxima de 100 bar. Durante el uso normal en que se han seguido estas instrucciones, la presión nunca debe llegar a más de 40 bar

Advertencia: NUNCA utilice más de un cargador de 8 g N2O a la vez

Advertencia: NUNCA cargar el dispensador con otra cosa que no sea cargadores 8g de N2O

Advertencia: NUNCA inserte el cargador si no hay enroscada una boquilla decoradora unida a la válvula de distribución, esto puede causar que su preparación entre en erupción desde la boquilla del decorador

6. Enrosque el porta cápsulas (con cargador insertado) en la cabeza del dispositivo hasta que escuche todos los contenidos del cargador liberados a la botella (un tranquilo "ssss" se escuchará)

Advertencia: Nunca se apoye sobre el implemento de cocina al enroscar el cargador en la cabeza

Advertencia: El dispositivo ahora presurizado. Se debe tener cuidado de no botarlo ni de perforarlo

7. Desenrosque el soporte del cargador del dispositivo y retire el cargador 8g N2O vacío desde el dispositivo para luego descartarlo.

Advertencia: No utilice el dispositivo con el porta cápsulas todavía conectado al dispensador. El porta cápsulas y el cargador vacío deben ser retirados del dispensador antes de que pueda ser utilizado

8. Vigorosamente agite el dispensador de crema batida

Nota: El número necesario de agitadas es importante para lograr la consistencia óptima para su preparación. Agitando el dispositivo demasiadas veces con la causa de los contenidos a solidificar no será posible prescindir de todo el contenido de la botella.

Consulte la siguiente tabla para encontrar el número necesario de agitadas:

Tipo de crema	Contenido	Agitadas necesarias
Crema fresca	33%	3 – 4
	36%	4 – 5
Crema no percedera	32%	5 – 6

Para las preparaciones con un contenido bajo en grasa (mínimo 30%), o si la consistencia es demasiado suave, agitar de nuevo si es necesario.

9. Desenrosque el porta cápsulas y deseche la cápsula vacía

Nota: Puede haber un ligero silbido al desenroscar el porta cápsulas. Esto no es nada de qué preocuparse y es un subproducto del proceso de carga.

Nota: Para los dispensadores tamaño 1L, un cargador adicional 8g N2O puede ser requerida (2 cargas). No use más de 1 cargador para un dispensador de 0.5L o más de 2 cargadores para un dispensador 1L.

Dispensando

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

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

Advertencia: Su dispensador se calienta cuando se preparan aplicaciones calientes.

Uso y cuidado para su dispensador de crema batida ICO

General

- Si el dispositivo no se mantiene correctamente al dispensar (con la cabeza hacia abajo y la punta en posición vertical), entonces se puede perder la presión, lo que significa que no es posible vaciar completamente el contenido de la botella.
- La aplicación de frío: La crema / preparación debe ser fresco cuando se vierte en el dispensador
- Si la preparación contiene gelatina, déjala enfriar a temperatura ambiente antes de verterla en el frasco. Después de permitir que la preparación se enfríe, rellenar y cargar el dispensador. Guarde el dispensador lleno en la refrigeradora (no congelador) durante al menos 4-6 horas antes de dispensar preparaciones a base de gelatina.

Advertencia: Nunca almacene un dispensador lleno en el congelador o en un compartimento del congelador.

- Aplicación caliente: La preparación debe estar caliente cuando se vierte en la botella. Mantenga el dispensador lleno en baño maría o en un baño de agua (máx. 55 ° C / 131 ° F).

Advertencia: NO UTILIZAR PREPARACIONES CALIENTES CON UNA CABEZA DE PLASTICO ABS. Preparaciones calientes sólo deben ser utilizadas en el ICO001 (cabeza de aluminio), ICO003 (cabeza de aluminio), ICO004 (cabeza de acero inoxidable) y ICO005 (cabeza de acero inoxidable).

Advertencia: NUNCA calentar su distribuidor por encima de la temperatura máxima. Calentar el dispensador encima de la temperatura segura **es muy peligroso** y puede causar explosiones en la que usted u otros puedan salir lastimados.

Advertencia: El dispensador se calentará

- Una preparación caliente o poco caliente debe enfriarse rápidamente a la temperatura ambiente después de verterlo en la botella, el dispensador de llenado puede dejarse abierto en la nevera para enfriar (sin la cabeza del dispensador).
- La preparación debe ser dispensada desde el implemento de cocina lo más cerca posible al tiempo de consumo.
- Limpie periódicamente la boquilla de decoración durante el uso (cada 1-2 horas)
- Engrase regularmente la rosca porta cápsulas (aceites comunes, tales como aceite de girasol o de oliva deben utilizarse)

Servicio

Las piezas de repuesto se pueden comprar individualmente en www.icotrading.com

Almacenamiento

- Si su distribuidor no va a ser utilizado en un corto tiempo, permitir que los componentes se sequen al aire en un lugar limpio (no frotar con un paño). Guarde el dispensador con todas las piezas desmontadas y sólo manejar (desinfectados) partes limpias con las manos limpias.

Cómo limpiar su dispensador de crema batida

Advertencia: Compruebe la compatibilidad de los materiales de la solución limpiadora / desinfectante utilizado antes de limpiarlo.

Nota: para la limpieza mecánica o manual, preste mucha atención para garantizar que se utiliza la solución de limpieza correcta o solución desinfectante y de limpieza combinada. El tiempo de reacción y la temperatura seleccionada son cruciales para obtener resultados de limpieza adecuados.

1. Sostenga la botella boca abajo, presione la palanca hasta que el dispositivo esté completamente vacío y no tenga presión. Retire la cabeza del dispositivo desde el dispensador. Retire la boquilla de decoración.
2. Retire el empaque.
3. Enjuague los componentes del dispensador con agua potable tibia/caliente (No hirviendo!) y un agente de limpieza comercial. Limpiar la válvula de distribución y boquilla de decoración con el cepillo de limpieza incluido. Eliminar totalmente las grasas o proteínas (residuos).
4. Presione la válvula de distribución dentro de la cabeza de la parte superior del dispensador hasta que no pueda ir más lejos. Su distribuidor está ahora en posición de limpieza.

Nota: Si se forma un bloqueo de residuos, llevar la válvula de distribución en la posición de limpieza, mantenga desde el exterior con el dedo y empuje la válvula de distribución hacia arriba usando el extremo doblado del cepillo de limpieza.

5. Coloque los componentes del producto en el lavavajillas, o lavar a mano.

Nota: Nunca utilice productos de limpieza especiales de acero inoxidable, agentes de fregado, esponjas abrasivas o pinceles (incluso en componentes de acero inoxidable)

Nota: ICO recomienda limpiar el dispensador después de cada uso completo (Es decir, toda la crema o preparación aireada se ha utilizado por completo). Esto aumentará la vida útil de su dispensador y mantendrá todas sus preparaciones con sabor fresco.

Solución de Problemas

Advertencia: **No usar la fuerza para abrir un dispensador ICO bajo presión!** Usted puede ser **lesionado seriamente** por este dispositivo si se abre cuando se tiene bajo presión. **SIEMPRE** liberar la presión en el dispensador antes de intentar abrir el dispositivo.

Liberar la presión en el dispensador: Coloque el dispositivo en posición vertical, mantenga un paño sobre la válvula o la punta, y presione suavemente hasta que ya no hay ningún tipo de presión en su distribuidor. Sólo entonces usted debe desenroscar la cabeza del dispositivo de la botella.

Si no se puede liberar de forma segura la presión de su dispensador de esta manera, **NO** intente abrir el dispensador.

Problema: El contenido no se puede dispensar, chisporrotea de la punta.

Solución: No es probable una obstrucción causada por ingredientes no disueltos, azúcar, pulpa de fruta o núcleos / semillas. Suelte la presión en el dispensador, y luego limpiar a fondo su distribuidor antes de intentar volver a utilizarlo. **NO** intente abrir el dispensador sin antes liberar la presión en el dispositivo. Si no se puede liberar de forma segura la presión en el dispositivo, póngase en contacto con Servicio al Cliente de ICO para arreglar su dispositivo.

Problema: El contenido dispensado es demasiado líquido

Solución uno: El dispositivo probablemente ha sido demasiado lleno. Libere la presión en el dispensador, y vierta el contenido de exceso. Ahora puede volver a cargar y utilizar el dispensador.

Solución Dos: La preparación utilizada no tiene un alto contenido de grasa suficiente. Crema utilizada en su distribuidor debe tener un contenido mínimo de grasa del 30%.

Problema: El cargador de crema no se ha perforado.

Solución uno: El cargador se inserta de forma incorrecta. Mover el cargador e inténtelo de nuevo, siguiendo los pasos en el manual de instrucciones con mucha atención.

Solución Dos: La aguja de perforación se ha dañado. Póngase en contacto con su representante de ICO en www.icotrading.com

Problema: Es difícil enroscar el porta cápsulas con el cargador.

Solución: Hay demasiada resistencia entre los hilos del porta cápsulas y la aguja de perforación. Retire el soporte del cargador y aplique aceite en ellos con un aceite de cocina común, como el aceite de girasol o aceite de oliva. Recuerde aplicar regularmente aceite en la rosca para evitar demasiada fricción.

Problema: El gas se escapa a través de la punta de la válvula o decorador durante la carga.

Solución uno: El dispositivo fue enroscado sin la boquilla de decoración adjunta. Asegúrese de que la boquilla de decoración se enrosque en la válvula antes de conectar el cargador.

Solución Dos: La junta (O-Ring) contiene residuos. Suelte la presión sobre su dispensador y limpie el dispositivo antes de volver a usar.

Solución tres: Una o más de los empaques de silicón en el dispositivo han sido dañados. Suelte la presión sobre su dispensador y debe ponerse en contacto con el representante de la ICO en www.icotrading.com.

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

Solución Uno: No se encuentra el empaque de la cabeza. Libere la presión en el dispositivo, inserte el empaque requerido y recargue su dispensador.

Solución dos: Una o más de los empaques de silicón en el dispositivo han sido dañados. Suelte la presión sobre su dispensador y debe ponerse en contacto con el representante de la ICO en www.icotrading.com.

Solución de los Tres: La cabeza del dispensador no estaba enroscada firmemente. Enrosque la cabeza en la botella de acuerdo con el manual de instrucciones para que sea de forma recta y sellada herméticamente.

Solución Cuatro: El dispensador ha sido dañado. Póngase en contacto con su representante de ICO en www.icotrading.com

Garantía de Calidad de ICO

ICO Trading garantiza que cada uno de sus productos es un objeto culinario impecable. Su dispensador está protegido contra defectos de fabricación por un período de dos años. Para registrar su garantía, por favor visite www.icotrading.com.

Todos los reclamos de garantía deben estar acompañados por un comprobante de compra y sólo son válidos si el aparato ha sido operado y mantenido de acuerdo con este manual de instrucciones.

Toda pieza del aparato será reparada o reemplazada sin cargo a discreción de ICO. Esta garantía se aplica sólo para uso doméstico.

Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente ICO, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia o si el aparato se altera de alguna manera.

Esta garantía es en lugar de las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad, adecuación para un propósito particular, el rendimiento, o de otra manera, que por el presente quede excluido. En ningún caso ICO será responsable por los daños y perjuicios, ya sean directos, indirectos, incidentales, previsible, consecuente, o especial que surja en relación con este aparato.

Si su dispensador ha fallado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, póngase en contacto con nosotros en: www.icotrading.com

Los gastos de envío de retorno no son reembolsables. Se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original para todos los reclamos. No se aceptan recibos a mano. ICO no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Cómo contactar con nosotros

Si usted necesita cualquier asistencia para el uso de su dispositivo, por favor envíenos un email a info@icotrading.net. Alternativamente, por favor visítenos en ICO Trading.com. Un representante le devolverá su consulta dentro de 24 horas de trabajo.

© Copyright 2014 ICO Trading, S.A. Todos los derechos reservados