

Summary of parts:

A	cartridge holder
B	gas cartridge
C	nozzle holder
D	lever
E	head seal
F	small round top
G	aluminium siphon head
H	bottle brush
I	tulip-shaped nozzle
J, K	fluted nozzles



Thank you for choosing this versatile and high quality ICO Cream Whipper. With this universal kitchen tool you can create a multitude of light desserts, cremes and sweet and sour mousses as well as sauces. Before using the ICO Cream Whipper, please read the following instructions carefully.

Instructions for use:

- When using your whipper for the first time, or if you have not used it for a while, rinse the bottle first with warm, then with cold water before filling it with cream.
- Fill in well-chilled fresh cream (fig.1) or other ingredients depending on the recipe. Do not fill the ICO Cream Whipper with more than the permissible quantity indicated on the bottle (half pint/0,25 litre; pint/0,5 litre or quart/1 litre, depending on the model). When preparing recipes, please dissolve solids first in order to avoid the formation of clods.
- Place the gasket inside the head (fig.1) and screw head on to bottle evenly and firmly. The head is in place correctly when no thread is visible (fig. 2). Do not cross-thread!
- Insert ICO cream charger (8 gr. N₂O) into the charger holder (fig.1). For guaranteed quality use ICO cream chargers. However, if necessary you can also use other brand standard 8 gr. N₂O cream chargers.
- Screw the charger holder on to the inlet valve (fig. 3) until the charger content is released with a hissing sound. Use 1 charger for each filling (2 chargers with 1 quart/litre bottle). Shake whipper briskly four to five times in a vertical direction. When using well cooled light cream or other mixtures, shake up to ten times. Unscrew the charger holder and charger. The light hissing sound while unscrewing is normal (fig.4). Remove and discard empty steel chargers which are recyclable as scrap metal.
- To dispense, hold whipper vertically (decorating nozzle pointing downwards) about 1 cm above the surface. To decorate press the lever lightly (fig. 4). If whipped cream (mousse, crème) is not firm enough, shake once more. When using later, do not shake again.
- Always keep your ICO Cream Whipper in the refrigerator (never in the deep-freezing compartment or the freezer!).
- Storage when filled: Remove the decorating nozzle from nozzle adaptor, rinse thoroughly and put nozzle back on. After use place the ICO Cream Whipper in the refrigerator. The content will stay fresh for several days.
- Cleaning and storage of the empty ICO Cream Whipper

- Before opening, allow remaining pressure to escape by pressing the lever.
 - Unscrew the head and remove head seal and decorating nozzle. Hold end of valve inside the head while unscrewing nozzle adaptor with the other hand.
 - Thoroughly clean each individual component with a mild detergent and a brush.
 - Allow the parts to dry and store head and bottle separately.
 - Only the stainless steel parts may be cleaned in the dishwasher
 - Do not clean any component of the ICO Cream Whipper in boiling water!
- For spare parts, please contact your dealer or ICO.
 - Please keep instruction booklet.
 - If ever possible use original ICO chargers.
 - Keep ICO Cream Whipper and chargers out of the reach of children.
 - ICO Cream Whippers can only be used for whipping liquids for the preparation of cream, mousses, sauces, cremes, etc.
 - All ICO parts can be assembled easily; therefore, never use force.
 - For safety reasons do not bend over the whipper while charging.
 - In case of improper filling of the whipper with solid ingredients which might cause clogging of the valve, please do the following: Under no circumstances attempt to unscrew the head! Place the whipper on the countertop and wait until content has settled on the bottom. Then cover head with a thick cloth and press lever several times until the gas has escaped completely. If you still cannot unscrew head - please send in for repair.
 - Only open the ICO Cream Whipper when the pressure has completely escaped. Press the lever until the hissing sound stops.
 - Do not expose the ICO Cream Whipper to heat (stove, sun, oven, microwave etc.).
 - Do not put the ICO Cream Whipper in the freezing compartment or the freezer.
 - When cleaning only remove parts as shown in fig. 5.
 - Do not use any sharp objects or abrasive materials when cleaning the bottle.

Helpful Hints:

- Before filling the whipper please cool well under cold water or in the refrigerator.
- Only use soluble ingredients. Insoluble substances such as seeds, pulp, etc. prevent the closure of the delivery valve or might impair the proper functioning of the ICO Cream Whipper.
- For sweetening, it is best to use powder sugar or liquid sweeteners. Granulated sugar or salt should first be dissolved in water or milk. Use powdered or liquid spices only.
- Overshaking will make pure heavy cream too stiff, wherefore, please shake only 3-4 times. Do not shake everytime before dispensing. Please shake recipes consisting of mixtures of cream and other liquids well and more frequently.
- When dispensing always hold the whipper upside down (decorating nozzle pointing downwards) otherwise pressure will escape and some cream will remain inside the whipper.
- For best result, serve immediately upon dispensing.
- For long time storage, please keep head and bottle separately.

Safety Measurements:

- The whipper as well as the chargers are pressure vessels which require increased attention and care.
- Attention: Use only ICO original spare parts! Never combine ICO parts with other ICO products or other manufacturers' products.
- Do not attempt to make any modifications to the whipper yourself.
- Any attempt to repair the whipper yourself or an improper manipulation of the whipper will terminate all guarantees and liabilities.
- Never use the whipper if damaged. Always send ICO Cream Whipper, which fell on the floor in for a safety check.
- For repairs always return complete unit (head and bottle).

- The charger does not release the N₂O into the bottle:
 - Make sure you are inserting the charger correctly, you can consult fig. 1 to ensure you are attempting to do so in the specified manner.
- You have correctly screwed the head to the bottle, and correctly inserted the N₂O charger, the lever is ready and activated, but no whipped cream can be dispensed:
 - You might have filled you ICO Cream Whipper with solid ingredients such as seeds or fruit pulp, follow the instructions detailed in the safety measures section, item 14.
- You have correctly secured both head and N₂O charger, but cream is still liquid when you attempt dispensing it:
 - Make sure you are using chilled cream, if you are not, keep your ICO Cream Whipper in the refrigerator until the bottle and contents are chilled.
 - You need to shake your ICO Cream Whipper firmly once or twice more, attempt dispensing and shaking until you get the desired texture and firmness one shake at a time.
 - Low fat and UHT cream require more shaking than regular fresh whipping cream.
 - Make sure you are holding your ICO Cream Whipper vertically with the decorating nozzle pointing downwards.

Problem Solving Tips:

- The whipped cream comes out to stiff and shoots out in different directions from the nozzle:
 - You have over shaken the mixture, attempt letting it sit for a few minutes and without shaking it again before dispensing, try to serve once again.
- Gas escapes from the valve, or between the bottle and head as you attempt to screw in the N₂O charger:
 - The bottle or head might be damaged, please contact ICO directly for a security check up, and repairs.
 - Head rubber seal might be missing, carefully unscrew the head from the bottle and insert the rubber seal before screwing the head back on the bottle.
 - Head rubber seal might be damaged, carefully unscrew the head from the bottle and check that the seal is not broken, or bent. If upon revision of the rubber seal for a new one.
 - Head might be tilted or not screwed firmly enough, carefully remove the head from the

Guarantee:

Defective whipper (faulty materials or bad workmanship) will be repaired free of charge (freight prepaid!) within two years of date of purchase per valid invoice. This warranty does not cover any liability for malfunction caused by improper use, use of damaged parts, or any consequential damage. In order to assure the proper functioning of your cream whipper only use original ICO parts. Read instructions carefully! Further information:

www.icotrading.net



Maintenance:

Please follow the instructions below for proper cleaning and maintenance.

1. Please turn the dispenser upside down, and press the lever all the way until the remaining cream and gas have been dispensed completely.



2. Twist the head anticlockwise to remove it from the dispenser.



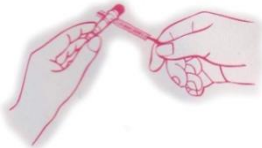
3. Take down the Nozzle Holder and the Piston from the whipper head.



4. Use neutral liquid cleaner and warm water to wash the accessories with the brush in the box.



5. After cleaning, keep it in the dry place.



6. Please wash the product regularly with neutral liquid cleaner.



Do not hit the piston



Hot String Bean Mousse:

Ingredients:

1. Two gelatine leaves softened in cold water.
2. 150 g beans, trimmed and just blanched.
3. 250 ml double cream.
4. Some fresh coriander.
5. Put 125 g beans into a pan and cover with 250 ml double cream.
6. Set aside the rest of the trimmed beans for decoration and presentation.
7. Bring to a gentle simmer. Remove from the heat and add the two gelatine leaves.
8. After the gelatine has melted, add the fresh coriander.
9. Mix finely and sieve.
10. Pour the mixture into the dispenser.
11. Insert a nitrous oxide charger (silver).

Assembly:

1. Put the beans you set aside in a glass and half-fill with mousse, then chill.
2. Keep the rest warm in a bain marie at 50/60°C.
3. When the mousse has set, fill the glass up with the warm mousse.

Gummy Strawberry Mousse (Serve Hot or Cold):

On gummy strawberry jelly.

Ingredients:

1. 150 g gummy strawberries.
2. 250 ml water.
3. 2 gelatine leaves softened in cold water.
4. Put 125 g of strawberries in a pan and cover with water.
5. Set aside the rest of the strawberries for decoration and presentation.
6. Bring to a gentle simmer. Remove from the heat and add the two gelatin leaves.
7. After melting the gelatine, mix finely and sieve.

Assembly: 2 possibilities

In a glass:

1. Half-fill a glass with this syrup and put in the fridge.
2. When completely chilled, it forms a jelly.
3. Pour some syrup into the dispenser and insert a nitrous oxide charger (silver). Mix and cover the jelly with the mousse. Top the mousse with a strawberry.

Or

1. Serve immediately as a hot mousse.
2. Chill for a warm mousse to be served right away.

Gracias por elegir el sifón de repostería ICO (Cream Whipper), una herramienta muy versátil y de alta calidad que le permitirá crear una amplia variedad de postres livianos, mousses dulces, salados y ácidos, salsas y sopas a base de crema, entre muchas otras posibilidades. Antes de usar el sifón de repostería ICO, por favor lea cuidadosamente las instrucciones de uso a continuación.

Instrucciones de uso:

1. Antes del primer uso, o si el aparato no ha sido utilizado en periodos prolongados, primero enjuagar la botella con agua caliente, luego con agua fría, antes de rellenarla con crema para batir.
2. En función de la receta, echar nata fría, fresca, u otro ingrediente en la botella. No rellenar el sifón de repostería ICO Whipper una cantidad que supere la capacidad de la botella (0,50 litro). Para evitar la formación de grumos, que puedan obturar la válvula, primero se ha de disolver los ingredientes sólidos prescritos por la receta.
3. Coloque la junta (anillo de batidos) en el interior del cabezal (fig. 1) y enrosque la boquilla en la botella con movimientos uniformes y decisivos. El cabezal está en su puesto correcto, si no se ve la rosca. Nunca se ha de enrosque el cabezal torcido.
4. Coloque la cápsula ICO (N2O) en el portacápsula. Para lograr la mejor calidad utilice exclusivamente cápsula ICO.
5. Enrosque el portacápsula con la cápsula puesta sobre la válvula de entrada de gas (fig. 3) hasta que se da comienzo el flujo de gas indicado por un silbido. Utilice una sola cápsula por relleno. Si Usted utiliza nata original muy grasosa, agite bien el contenido del aparato (fig. 4) con 4-5 movimientos rápidos y en sentido vertical. Si la nata u otro líquido a batir esta frío y pobre en grasa, agítelo diez veces. Saque el cartucho vacío - es un fenómeno normal si se escucha un leve silbido al desenroscarlo. Desechar la cápsula, como metal viejo.
6. Mantenga el batidor en posición vertical para hacer salir la espuma (con la manga hacia abajo) aproximadamente a una distancia de 1 cm de la superficie a adornar. Para realizar el adorno, apretar con cuidado el gatillo (fig. 4). Si el batido no es suficientemente sólido, se ha de volver a agitar el contenido del aparato. Luego ya no es necesario agitarlo de nuevo.
7. Siempre se ha de almacenar el ICO Whipper lleno en la refrigeradora y inunca en el congelador!
8. Para almacenar el cremero lleno, retire la boquilla decorativa, desagüe abundantemente y vuelva a colocarlo en la tapa. Luego coloque el cremero con su contenido en el refrigerador. El contenido se mantendrá fresco por varios días.

9. Limpieza y almacenamiento de cremero ICO vacío:
 - a) Antes de abrir, permita que el resto de gas a presión del cremero escape al presionar el gatillo.
 - b) Desenroscar el cabezal de sifón del aparato, quitar la boquilla para adorno. Agarre con una mano el extremo de la válvula situada en el interior del cabezal de sifón y con la otra desenroscar la válvula de salida.
 - c) Limpie profundamente cada componente individual de su cremero con detergente suave y un cepillo de cerdas también suaves.
 - d) Se ha de secar los componentes y almacenar separadamente el cabezal y la botella.
 - e) Exclusivamente el cuerpo inoxidable del aparato (opcional) puede lavarse en el lavavajillas.
 - f) No debe lavarse el cabezal y los accesorios de ICO en agua hirviendo!

Tips útiles:

1. Antes de rellenar es oportuno enfriar bien el cuerpo del sifón de repostería con agua fría o en la refrigeradora.
2. ¡Utilice exclusivamente ingredientes solubles. Si la materia prima contiene semillas, fibras, u otros elementos sólidos, puede obturarse la válvula de salida o puede impedir el correcto funcionamiento del ICO Whipper.
3. Para azucarar utilice azúcar en polvo o dulcificante líquido. Si se usa azúcar refinado o sal, antes de añadirlos se ha de disolverlos en agua o en leche. Utilice exclusivamente condimentos líquidos o en polvo.
4. Si se agita el contenido del aparato demasiado, el batido quedará demasiado duro, por lo tanto le rogamos de realizar la agitación solamente con 3-4 movimientos. No se ha de agitar el aparato cada vez, cuando lo utiliza. Antes de echarlo en la botella, se ha de mezclar bien los componentes del batido, como por ej. crema en polvo y líquido.
5. Hacer salir la espuma estando el aparato en posición vertical, con boca abajo (la manga mira hacia el piso), ya que en caso contrario el gas se escapa de la botella y el batido se queda adentro.
6. Con el fin de hacerse valer el valor de deleite, se ha de servir el batido al salir del aparato.
7. Si no se utiliza el aparato por un rato prolongado, se ha de almacenarlo desensamblado.

Medidas de Seguridad:

1. Tanto el aparato, como las cápsulas se encuentran bajo presión, lo que exige atención y cuidadosa manipulación.
2. Advertencia: ¡utilice exclusivamente piezas originales de ICO Whipper! Nunca se ha de recambiar los componentes de ICO Whipper con

- los de otros fabricantes o con piezas de otro tipo de aparatos ICO.
3. Sin consultar con el fabricante, está prohibido efectuar modificaciones en el aparato.
4. La reparación doméstica, o la utilización incorrecta del aparato conlleva la pérdida de la garantía.
5. ¡No se ha de utilizar aparato averiado! Si el sifón de repostería ICO Whipper cae en el suelo, se ha de llevarlo a un servicio autorizado para la debida verificación de seguridad.
6. En caso de reparaciones, el aparato completo debe ser enviado al servicio. (cabezal y botella).
7. En cuanto a las piezas del aparato póngase en contacto con el proveedor autorizado o con la firma ICO.
8. Guardar las instrucciones de uso y si se requiere más informaciones consulte nuestra página web.
9. Se ha de utilizar exclusivamente cartuchos ICO originales. Si Usted trata de sobrellenar el aparato con un líquido o con gas N2O, la válvula de seguridad, lo que deja entrar solamente una determinada cantidad del gas, se suelta automáticamente debido a la carga de alta presión y se puede oír como se escapa el gas por el pequeño orificio situado en la parte lateral de la válvula de seguridad.
10. ¡Mantenga el sifón y cápsula de ICO Whipper lejos del alcance de los niños!
11. Se ha de utilizar exclusivamente los sifones ICO Whipper para batir líquidos, para la preparación de nata batida, de cremas, de merengues, de natillas, etc.
12. Todas las piezas de ICO son fácilmente montables, por consiguiente, se ha de evitar fuertes movimientos.
13. Por motivos de seguridad está prohibido inclinarse sobre el aparato durante el enroscamiento del cartucho.
14. Si por accidente llena su cremero con ingredientes sólidos que puedan tapar la válvula del dispensador, proceda de la siguiente manera: bajo ninguna circunstancia intente desatornillar el cremero! Coloque el cremero sobre una base sólida y espere hasta que el contenido del cremero se ha asentado al fondo. Luego cubra la tapa con un pedazo de tela grueso y presione el gatillo varias veces hasta que todo el gas haya salido completamente. Si aún luego de liberar el gas, no puede desatornillar la tapa, por favor envíelo a ICO para revisión y reparación.
15. Se puede desenroscar el cabezal del sifón de repostería ICO Whipper solamente si se libera completamente de la presión de la botella. Mantenga la palanca pulsadora apretada hasta que se acaba el silbido.
16. No se ha de exponer el sifón de repostería ICO Whipper a una temperatura excesiva (cocina, sol, horno, micro, etc.).

17. No meta el sifón de repostería ICO Whipper en la gaveta congeladora de la nevera o en el congelador.
18. La limpieza debe realizarse según se muestra la fig. 1.
19. No utilice objetos punzantes o materiales abrasivos al limpiar su cremero.

Soluciones rápidas a problemas simples:

1. La crema batida está saliendo más firme de lo deseado y en diferentes direcciones de la boquilla:
 - a) Es posible que usted ha agitado su cremero demasiado, intente dejarlo reposar por algunos minutos y sin agitarlo nuevamente intente dispensar la crema nuevamente.
2. El gas escapa de la válvula o del medio de la botella y la tapa al intentar insertar la capsula de N2O:
 - a) La botella o tapa pueden estar dañadas, por favor contacte a su proveedor o a ICO directamente, para llevar a cabo las revisiones y reparaciones necesarias.
 - b) Puede que haya olvidado colocar el empaque de caucho dentro de la tapa, cuidadosamente desatornille la tapa e inserte el empaque antes de volver a colocar la tapa en su lugar.
 - c) Puede que el empaque de caucho este dañado, cuidadosamente retire la tapa y revise que el empaque no este roto o doblado. Si al revisar el empaque descubre daños, reemplácelo por un empaque nuevo.
 - d) La tapa puede estar atornillada incorrectamente o no esta apretada firme lo suficiente, cuidadosamente retire la tapa, e intente colocarla correctamente. Si el problema persiste, por favor comuníquese con su proveedor o a ICO directamente.
3. La capsula de N2O no libera el gas dentro de la botella:
 - a) Asegúrese de insertar la capsula correctamente, puede referirse a la fig. 1 para corroborar que está haciéndolo de la manera correcta.
4. Usted ha colocado la tapa y la capsula correctamente, el gatillo está activado y listo para ser usado, pero no puede dispensar crema por la boquilla:
 - a) Es posible que la mezcla dentro del sifón contenga partes sólidas como semillas o pulpa de fruta y estas estén obstruyendo el paso hacia la boquilla, por favor siga las instrucciones detalladas en la sección de medidas de seguridad en el inciso 14.
5. Usted ha colocado la tapa y la capsula correctamente pero la crema todavía esta liquida al dispersarla:

- Asegúrese que la crema con la que lleno su sifón este fría, si no es así, deje su cremero reposar en el refrigerador hasta que la botella y los ingredientes dentro estén fríos.
- Puede que necesite agitar su cremero una o dos veces más, intente dispensar y continúe agitando un movimiento a la vez hasta que al dispensar consiga la textura deseada.
- La crema de bajo contenido graso o en presentación UHT requieren más tiempo de agitado que la crema para batir regular.
- Asegúrese que su cremero está en posición vertical y con la boquilla de decoración apuntando hacia abajo.

Garantía

Reparamos gratis el sifón de repostería defectuoso (material averiado o defecto de ejecución) dentro de dos años contados a partir de la fecha de la venta. Esta garantía no cubre las averías y fallas de funcionamiento ocasionadas por el uso inadecuado del aparato. Para asegurar el correcto funcionamiento de su cremero utilice solo repuestos originales ICO. Lea las instrucciones de uso cuidadosamente. Para más informaciones consulte la página de Internet:

www.icotrading.net



Mantenimiento:

Por favor siga las siguientes instrucciones para la limpieza y el mantenimiento adecuado.

- Por favor pon el dispensador boca abajo, presiona la palanca hasta que la crema y gas se hayan dispensado por completo.



- Gire la cabeza hacia la izquierda para sacarlo del dispensador.



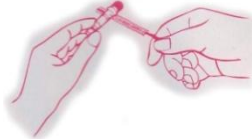
- Halar hacia abajo el soporte de la boquilla y el pistón de la cabeza del Sifón.



- Utilice un limpiador líquido neutro y agua tibia para lavar los accesorios con el cepillo que viene en la caja.



- Después de la limpieza, mantenerlo en un lugar seco.



- Por favor, lave el producto periódicamente con un limpiador líquido neutro.



No golpee el pistón



“Mousse” Caliente de Habas Verdes

Ingredientes:

- Dos hojas de gelatina ablandada con agua fría.
- 150 gr de habas peladas justo blanqueadas.
- 250 ml de nata.
- Algunas hojas de cilantro fresco.
- Colocar en una cacerola 125 gr de habas y cubrir con 2.5 ml de nata.
- Reservar el resto de habas peladas para el decorado y presentación.
- Poner a hervir. Fuera del fuego incorporar las 2 hojas de gelatina.
- Después de que se haya fundido la gelatina, añadir el cilantro fresco.
- Batir muy fino y filtrar por el colador.
- Verter la mezcla en la cuba del sifón.
- Inyectar un cartucho de N2O (plata).

Para Levantarla:

- En un vaso, colocar las habas restantes y llenar hasta la mitad con “mousse”, luego meterlo en el refrigerador.
- Mantener el resto caliente en baño maría 50/60°C.
- Cuando la “Mousse” se ha solidificado, completar el vaso con la “Mousse” que se ha conservado caliente.

“Mousse” con Fresa Tagada (Servir Frio o Caliente)

Sobre gelatina de tagada.

Ingredientes:

- 150 gr de fresas tagada (haribo).
- 250 ml de agua.
- 2 hojas de gelatina ablandada con agua fría.
- Colocar en una cacerola 125 gr de fresas y cubrir con el agua.
- Reservar el resto de las fresas para el decorado y presentación.
- Poner a hervir. Fuera del fuego incorporar las 2 hojas de gelatina.
- Después de que se haya fundido la gelatina, batir muy fino y filtrar por el colador.

Para Levantarla: 2 posibilidades

En un vaso:

- Llenar un vaso con este sirope y meterlo en el refrigerador.
- Después de que se haya enfriado por completo, se obtiene una gelatina.
- Verter el sirope en la cuba del sifón e inyectar un cartucho de N2O (plata). Mezclar y cubrir la

gelatina con la “Mousse” para terminar la presentación.

O

- Servir inmediatamente como “Mousse” caliente. Ponerlo en un lugar fresco para una “Mousse” templada y servir inmediatamente después.

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce siphon à mousse ICO Whipper qui a une finition de qualité et pratique. Cet appareil de cuisine polyvalent vous permet de préparer rapidement des desserts, des crèmes, diverses créations culinaires ainsi que des mousses et des sauces salées ou sucrées. Avant d'utiliser l'appareil de qualité ICO, nous vous conseillons de lire le mode d'emploi très attentivement.

Mode d'emploi :

- En cas de première utilisation de l'appareil ou s'il n'a pas été utilisé pendant un certain temps, rincez la bouteille à l'eau tiède.
- Remp ICO ez la bouteille de crème réfrigérée ou d'autres ingrédients selon la recette. Ne dépassez pas la quantité maximale de la bouteille(0.5 l). Pour éviter la formation des grumeaux, remuez les ingrédients.
- Veillez à ce que le joint soit bien inséré dans la tête (illustration 1). La tête est bien vissée si l'on ne voit plus rien du filet. Ne jamais placer la tête de travers!
- Placez la cartouche ICO (N2O) dans le porte-cartouche (illustration 3). Afin de garantir la qualité de notre produit, nous vous prions d'utiliser seulement les cartouches ICO.
- Vissez le porte-cartouche contenant la cartouche (illustration 2) jusqu'à ce que vous entendiez le bruit produit par le dégagement du contenu de la cartouche. N'utiliser qu'une cartouche par remp ICO age! Secouez 4 ou 5 fois énergiquement l'émulsionneur verticalement (illustration 3). Si vous utilisez de la crème fraîche vraie ou de longue conservation et bien froide, vous devez secouer l'appareil jusqu'à 10 fois. Dévissez ensuite le porte-cartouche. Un léger sifflement lors du dévissage n'a rien d'anormal. Ressortir les cartouches et les jeter dans un container de recyclage de matières premières.
- Tenir l'émulsionneur de manière absolument verticale (le bec de décoration doit être dirigé vers le bas) à environ 1 cm au-dessus du mets à garnir et presser légèrement le levier (illustration 3). Au cas où la crème ou la mousse n'aurait pas atteint la consistance voulue, secouez de nouveau brièvement l'appareil. Ne secouez plus l'appareil lors des utilisations ultérieures.
- Conservez l'appareil rempli dans le réfrigérateur (jamais dans le congélateur ni dans le compartiment congélation).
- Entreposage de l'émulsionneur plein Retirez la partie supérieure de la garniture de douille, rincez-la brièvement à l'eau courante et replacez-la sur l'appareil. Après l'emploi, placez l'émulsionneur dans le réfrigérateur. De cette

façon, le contenu restera frais durant plusieurs jours.

- Nettoyage et entreposage de l'émulsionneur ICO vide
 - Avant l'ouverture de l'émulsionneur, évacuer la pression résiduelle en pressant sur le levier.
 - Dévissez la tête de l'appareil, retirez la douille de garniture, de même que le joint placé sur la bague intérieure.
 - Nettoyez soigneusement toutes les composantes avec un produit à vaisselle doux et rincez à l'eau potable et chaude (env. 70°C).
 - Laissez sécher les diverses composantes à l'air et rangez l'émulsionneur sous forme démontée.
 - Seulement la bouteille de l'acier inoxydable peut être lavée dans le lave-vaisselle.
 - Ne pas placer la tête de l'appareil et les composantes dans le lave-vaisselle!
 - Ne pas mettre l'appareil et les composantes dans de l'eau bouillante!

Indications utiles:

- Avant de remplir l'appareil rafraîchir avec de l'eau froide ou placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- N'utiliser que des ingrédients se dissolvant facilement. Les ingrédients non solubles comme des graines etc. empêchent la fermeture de la soupape de sortie et gênent le fonctionnement de l'émulsionneur ICO.
- Le sucre en poudre ou les édulcorants liquides conviennent le mieux à l'édulcoration. Le sucre cristallin ou le sel doit être dissous auparavant dans un peu d'eau ou un peu de lait. N'utilisez que des condiments en poudre.
- La crème pure se durcit si on la secoue trop : ne secouer l'émulsionneur que 4-5 fois. Ne secouez plus l'appareil lors des utilisations ultérieures.
- Si l'appareil n'est pas placé verticalement avec la tête vers le bas, la pression peut se dégager et rendre impossible une vidange complète.
- N'extraire les crèmes, mousses et sauces qu'au dernier moment avant la consommation.
- En cas de non-utilisation de l'appareil pendant un certain temps, celui-ci doit être maintenu ouvert.

Indications de sécurité:

- Les cartouches et les appareils sont des recipients à pression soumis à des mesures particulières de sécurité.
- Attention: N'utilisez que des pièces originales! ICO Whipper. Ne mélangez jamais les pièces de ICO Whipper avec d'autres pièces ICO ou de produits de fabrication étrangère aux pièces d'appareil ICO.

3. L'appareil ne peut faire l'objet de transformations de votre part.

- Évitez toute manipulation pouvant engendrer l'expiration de la garantie et l'exclusion du droit de responsabilité.
- N'utilisez pas d'appareils endommagés; un appareil tombé à terre devrait être examiné par nos soins
- Lorsqu'il doit être réparé, n'envoyez l'appareil qu'avec tous ses éléments (tête, bouteille).
- Adressez-vous à votre spécialiste ou directement à la firme ICO lorsque vous devez commander des pièces de rechange.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi et recherchez des informations supplémentaires à notre page Internet.
- N'utilisez que les cartouches ICO. Si vous essayez de surcharger la bouteille du liquide ou du gaz N2O, la vanne de sécurité – qui naturellement laisse passer une quantité définie de gaz N2O dans l'appareil - va automatiquement se desserrer à cause de la haute pression et l'échappement du gaz peut être entendu et senti au coté de la vanne de sécurité.
- Ne laissez pas les émulsionneurs et les cartouches à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est destiné qu'à la production de crèmes, mousses, sauces etc.
- Comme toutes les pièces du ICO se montent aisément, ne jamais forcer l'appareil.
- Ne vous penchez pas sur l'appareil au moment du vissage des cartouches ou du dévissage de la tête pour des raisons de sécurité.
- L'utilisation des matières premières non conformes peut bloquer le la vanne et dans un tel cas il faut faire le suivant : de dévissez pas la tête de l'appareil! Placez l'appareil sur une table ou dans l'évier attendez un moment jusque le contenu soit retombé. Couvrez ensuite la tête de l'appareil avec un drap de cuisine et pressez légèrement le levier jusqu'à ce que tout le gaz soit évacué. Si vous ne pouvez pas ouvrir la tête, veuillez nous envoyer-nous l'appareil pour la réparation.
- L'émulsionneur ne peut être ouvert que lorsque toute la pression a été évacuée. Presser sur le levier jusqu'à tout bruit cesse.
- Protéger l'émulsionneur de la chaleur (plaques de cuisson, rayonnement solaire, four, etc.)
- Ne pas entreposer l'émulsionneur dans le congélateur.
- Pour le nettoyage, ne démonter que les pièces indiquées sur l'illustration 1.
- Ne pas nettoyer la bouteille (dedans et dehors) avec des objets abrasifs.

Que faire si?

- Si la crème ou les espumas n'ont pas la consistance voulue:
 - Vous avez trop agité l'appareil, dans ce cas il faudra patienter quelques minutes pour que la crème ou les espumas puissent obtenir la consistance souhaitée. N'agitez plus l'appareil avant servir pour obtenir une texture bien plus légère, ferme et homogène.
- Si le gas échappe de l'appareil au momento de visser les cartouches:
 - La valve de dosage, la tête de l'appareil ou le corps du siphon pourrait être abîmés, dans ce cas contactez votre fournisseur ou ICO directement pour que l'appareil soit réparé ou éventuellement échangé.
 - Vous avez probablement oublié de placer le joint de tête élastique à l'intérieur de l'appareil. Dans ce cas, démontez la tête de l'appareil soigneusement et placez le joint de tête élastique autor de celle-ci à l'intérieur .
 - LE joint de tête élastique peut être mal placé ou plié. Constatez que le joint de tête élastique soit bien placé et que celui-ci ne soit pas abîmé ou endommagé. Si le joint de tête élastique est abîmé, remplacez celui-ci pour un nouveau.
 - La tête de l'appareil n'a pas été bien vissée, dans ce cas il faudra tout simplement la démonté pour la visser soigneusement à nouveau. Si le problème continue, n'hésitez pas à contacter votre fournisseur ou à ICODirectement.
- Le cartouche de N2O ne libère pas le gaza u momento de l'injecter au siphon:
 - Constatez si le cartouche est bien placé, et dans le sens correct. Reférez à la fig. 1.
- Vous avez bien placé la tête de l'appareil, ainsi comme le cartouche de N2O mais au momento de verser la crème ou les espumas, les préparations restent à l'intérieur du siphon:
 - C'est possible que la préparation contienne des ingrédients solides comme des graines ou des pulpes des fruits ou des végétaux qui bloquent le passage de la préparation à travers du bec du siphon. Reférez à la section des mesures de sécurité, incise 14.
- Vous avez bien placé la tête de l'appareil, ainsi comme le cartouche de N2O mais au momento de verser la crème ou les espumas, les préparations restent liquides:
 - Assurez vous que la préparation soit froide, si ce n'est pas le cas, placer le siphon au réfrigérateur pendant quelques minutes pour obtenir la température adéquate.

- b) Dans certains cas, il faudra agiter vigoureusement l'appareil à plusieurs reprises pour obtenir la consistance voulue.
- c) La crème avec un faible contenu gras ou en présentation UHT aura besoin d'être agitée plus vigoureusement que la crème ordinaire.
- d) Constatez que le siphon soit en position verticale et la tête en bas avant de servir.

Garantie:

Tout dommage dû un à un défaut de matériel ou de fabrication survenant jusqu'à deux ans après la date figurant sur la facture d'achat sera réparé gratuitement par nous. Les défauts résultant d'une utilisation impropre ou de l'endommagement ne sont pas sujets à la garantie. La condition du fonctionnement irréprochable de l'appareil est l'utilisation de composants ICO Whipper originaux. Lire impérativement le mode d'emploi!

Informations complémentaire:

www.icotrading.net



Entretien:

S'il vous plaît suivez les instructions ci-dessous pour le nettoyage et l'entretien.

1. S'il vous plaît tourner le distributeur à l'envers, et appuyez sur le levier tout le chemin jusqu'à ce que le reste de la crème et du gaz ont été abandonnées complètement.



2. Tournez la tête vers la gauche pour le retirer du distributeur.



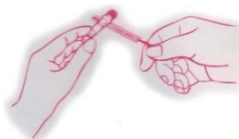
3. Prenez vers le bas le support de buse et le piston de la tête du siphon.



4. Utilisez un nettoyant liquide neutre et de l'eau chaude pour laver les accessoires avec la brosse dans la boîte.



5. Après le nettoyage, gardez-le dans l'endroit sec.



6. S'il vous plaît laver régulièrement le produit avec un nettoyant liquide neutre.



Ne pas frapper le piston



Mousse Chaud De Feves Vertes

Ingrédients:

1. Deux feuilles de gélatine ramollie à l'eau froide.
2. 150 gr de fèves épluchées juste blanchies.
3. 250 ml de crème liquide.
4. Quelques feuilles de coriandre fraîche.
5. Placer dans une casserole 125 gr de fèves et couvrir avec 250 ml de crème liquide.
6. Réserver le reste de fèves épluchées pour le décor et la présentation.
7. Porter à petite ébullition. Hors du feu incorporer les deux feuilles de gélatine.
8. Après la fonte de la gélatine, ajouter la coriandre fraîche.
9. Mixer finement et filtrer au chinois.
10. Verser le mélange dans la cuve du siphon.
11. Injecter une cartouche de N2O (argent).

Dressage:

1. Dans un verre, placer les fèves restantes et remplir à moitié de mousse, puis placer au froid.
2. Maintenir le reste au chaud au bain marie 50/60°C.
3. Lorsque la mousse s'est figée, compléter le verre avec la mousse gardée chaude.

Mousse A La Fraise (le fameux bonbon à la guimauve)

(servir froid ou chaud)

Sur gelée de fraise à la guimauve

Ingrédients:

1. 150 grs de fraises à la guimauve.
2. 250 ml d'eau.
3. 2 feuilles de gélatine ramollie à l'eau.
4. Placer dans une casserole 125 gr de fraise et couvrir avec l'eau.
5. Réserver le reste des fraises pour le décor et la présentation.
6. Porter à petite ébullition. Hors du feu incorporer les deux feuilles de gélatine.
7. Après la fonte de la gélatine, mixer finement et filtrer au chinois.

Dressage: 2 possibilités

Dans un verre:

1. Remplir un verre à moitié avec ce sirop et placer le au frigo.
2. Après refroidissement complet, on obtient une gelée.
3. Verser le sirop dans la cuve du siphon et injecter une cartouche de N2O (argent). Mélanger et recouvrir la gelée avec la mousse.
4. Poser une fraise sur la mousse pour finir la présentation.

Ou bien

1. Servir tout de suite comme mousse chaude.
2. Mise au frais pour une mousse tiède à servir tout de suite.

Grazie per aver scelto il sifone da pasticceria ICO (Cream Whipper), utensile molto versatile e di alta qualità che Vi permetterà di creare un'ampia varietà di dolci leggeri, mousses dolci, salate ed acide, salse e zuppe a base di panna tra le tante altre possibilità.

Prima di utilizzare il sifone da pasticceria ICO Vi preghiamo.

Istruzioni per l'uso:

- Quando utilizzi il sifone per la prima volta, oppure se lo riutilizzi dopo lunghi periodi di non utilizzo, sciacqui la bottiglia con acqua tiepida e successivamente con acqua fredda prima di riempirla con la panna da montare.
- Riempia la bottiglia con della panna fredda (fig. 1) aggiungendo gli altri ingredienti occorrenti per la sua ricetta. Non riempia la bottiglia oltre la quantità indicata sulla medesima (mezza pinta / 0,25 litro; 1 pinta / 0,5 litro; 1 quarto / 1 litro a seconda della versione a disposizione). Quando prepari qualche ricetta in cui ci siano degli ingredienti solidi essi devono essere sciolti prima in modo da evitare la formazione di grumi che potrebbero.
- Collochi la guarnizione all'interno del coperchio (fig. 1) e proceda ad avvitare sulla bottiglia finché resta fermamente serrato. Il coperchio è serrato correttamente quando non fuoriesce parte alcuna del filetto (fig. 2). Non ne faccia uso se il coperchio rimane storto verso qualcuno dei lati!
- Inserisca una capsula di N2O ICO nello spazio indicato sul diagramma (fig. 1). Per conservare la garanzia faccia uso soltanto delle capsule ICO, tuttavia, se lo ritiene necessario, può adoperare anche capsule fornite da altri produttori sempre che la loro capacità sia pari ad 8 grammi.
- Avvitare la copertura della capsula di N2O alla valvola indicata sul diagramma (fig. 3) finché la capsula di gas il suo contenuto all'interno della bottiglia. E' normale che si senta un fischio quando si libera il gas. Utilizzare 1 capsula di gas ogni volta che si riempia la bottiglia (2 capsule di gas se si tratta della versione di 1litro). Agitare con forza il sifone, quattro o cinque volte, in senso verticale. Se utilizza panna a basso contenuto di grassi, oppure un'altra miscela qualsiasi di ingredienti con la panna, agiti fino a 10 volte per avere dei risultati migliori. Svitare la capsula di gas e la sua copertura. E' normale in questo passaggio la percezione di un suono leggero dovuto al gas che scappa via dalla valvola (fig. 4). Prelevare la capsula e buttarla via come metallo da riciclare.
- Per l'erogazione della panna montata tenere in posizione verticale il sifone (con l'ugello decorativo puntando verso il basso) a circa cm. 1

- dalla superficie sulla quale si vuole applicare la panna. Per decorare faccia pressione leggermente sul grilletto (fig. 4). Se la panna, oppure la ricetta che avete scelto, non ha la consistenza voluta agitare ancora. Non è consigliabile insistere nell'agitare una volta che la panna ha raggiunto la consistenza voluta anche quando non ci sia stata erogazione alcuna per un breve periodo di tempo.
- Conservare sempre il sifone da pasticceria ICO dentro il frigorifero (mai dentro il congelatore o freezer).
- Per conservare il sifone pieno, levare l'ugello decorativo, sciacquare abbondantemente e rimetterlo nel coperchio. Metta poi il sifone col suo contenuto nel frigorifero. Il contenuto si manterrà fresco per vari giorni.
- Pulizia ed immagazzinamento del vostro ICO Cream Whipper vuoto:
 - Prima di aprirlo lasci che il rimanente gas compresso dentro il sifone fuoriesca premendo il grilletto.
 - Svitare il coperchio e rimuovere la guarnizione e l'ugello decorativo. Mantenga la valvola dentro il coperchio in tanto che svita la copertura della capsula di gas con l'altra mano.
 - Pulite fino in fondo ogni singolo componente del vostro sifone adoperando un detersivo soave ed una spazzola a setole morbide.
 - Lasciare asciugare all'aria tutti i singoli componenti e una volta asciugati immagazzinare separatamente la bottiglia ed il coperchio.
 - Soltanto le parti in acciaio possono essere introdotte nella lavastoviglie.
 - Nessun componente del vostro ICO Cream Whipper deve essere lavato in acqua bollente!

Consigli Utili:

- Prima di riempire il vostro sifone raffreddare in acqua gelata oppure nel frigorifero.
- Adoperare soltanto ingredienti solubili. Sostanze insolubili e residui solidi tali come semi, polpa, ecc. possono ostruire la valvola e quindi non consentire il corretto funzionamento del vostro sifone.
- Per addolcire suggeriamo l'uso dello zucchero in polvere oppure edulcoranti liquidi. Lo zucchero granulato ed anche il sale devono essere sciolti in acqua o latte prima d'immetterli nel sifone. Usare soltanto spezie o sapori in polvere o liquidi.
- Se agitate il vostro sifone contenente panna e gas otterrete della panna dura perciò raccomandiamo non agitare oltre 3-4 volte. Non agitare la miscela prima di ogni erogazione. Se si adoperano il sifone per delle miscele di panna ed altri liquidi agitare più volte e con maggior frequenza.

- Al momento dell'erogazione mantenere il sifone puntando verso il basso altrimenti la pressione interna alla bottiglia scapperà e parte della panna resterà dentro la bottiglia.
- Per ottimizzare i risultati servite le vostre ricette appena dopo l'erogazione.
- Per immagazzinare il vostro sifone abbiate cura di mantenere la bottiglia ed il coperchio separati.

Misure di Sicurezza:

- Il sifone e le capsule di N2O sono sotto pressione ed è per questo che richiedono attenzione continua ed accurata.
- Attenzione: Scegliere unicamente ricambi originali ICO. Mai mettere insieme ricambi ICO con prodotti di altre marche.
- Non cercare di modificare il sifone.
- Ogni tentativo di riparazione del sifone oppure l'erroneo utilizzo dello stesso fa scadere la garanzia.
- Mai usare il sifone se è danneggiato. In caso di caduta per terra del Vs. sifone dovete sempre contattate il Vs. fornitore oppure direttamente ICO per verificarne l'affidabilità.
- In caso di riparazione inviare sempre il sifone completo.
- Per i pezzi di ricambio siete pregati di contattare il Vs. fornitore oppure ICO.
- Siete pregati di conservare il Vs. libretto d'istruzioni d'uso.
- Sempre che sia possibile usate le capsule di N2O originali ICO.
- Conservare il sifone e le capsule di gas fuori della portata dei bambini.
- Il sifone di pasticceria ICO deve essere impiegato soltanto per montare liquidi com'è il caso della preparazione di panna montata, di zuppe a base di panna, di mousses o salse.
- I componenti del Vs. sifone sono stati disegnati in modo da poter essere assemblati soavemente, non esercitare troppa forza.
- Per motivi di sicurezza non cercate di piegare qualunque parte del sifone e ciò vale anche per il coperchio già avvitato quando si voglia erogare del contenuto.
- Se incidentalmente riempite il Vs. sifone con degli ingredienti solidi che possono ostruire la valvola dell'erogatore, siete pregati di procedere come indicato di seguito: in nessun caso dovete tentare di svitare il sifone! Mettere il sifone su una base solida ed aspettate finché ciò che è contenuto nel sifone si è assettato nel sifone si è assettato sul fondo. Successivamente coprite il coperchio con un pezzo di stoffa pesante e premete più volte il grilletto fin quando tutto il gas sia fuoriuscito. Se anche dopo aver liberato tutto il gas non è possibile svitare il coperchio, siete pregati d'inviarlo dal Vs. fornitore oppure a ICO per sottoporlo a revisione e riparazione.

pregati d'inviarlo dal Vs. fornitore oppure a ICO per sottoporlo a revisione e riparazione.

- Mai svitare il coperchio del sifone prima che il gas N2O sia completamente fuoriuscito. Il gas sarà uscito totalmente quando il Vs. sifone non emetterà suono alcuno premendo il grilletto.
- Il vostro sifone teme il calore (fornello, sole, forno e microonde).
- Non lasciate il Vs. sifone nel congelatore (freezer).
- Se dovete pulire il Vs. sifone fatelo unicamente come illustrato in fig. 5.
- Facendo la pulizia del Vs. sifone non adoperiate oggetti pungenti o materiali abrasivi.

Cosa succede se:

- La panna è troppo consistente ed esce lateralmente durante l'erogazione.
 - L'apparecchio è stato agitato troppo. Non è consigliabile insistere nell'agitare una volta che la panna ha raggiunto la consistenza voluta anche quando non ci sia stata erogazione alcuna per un breve periodo di tempo.
- Durante l'avvitamento della capsula esce del gas tra bottiglia e coperchio:
 - Manca la guarnizione del coperchio.
 - Guarnizione difettosa. Sostituire la guarnizione.
 - Coperchio non avviato a fondo. Avvitare il coperchio a fondo secondo le istruzioni per l'uso.
 - Bordo superiore della bottiglia danneggiato. Inviare l'apparecchio dal Vs. fornitore oppure a ICO per sottoporlo a revisione e riparazione.
- La capsula non si apre, è il gas non esce dentro la bottiglia:
 - E' stata utilizzata una capsula errata o la capsula è stata inserita sottosopra. Inserire la capsula come illustrato nelle istruzioni per l'uso. (Capsula di 8 grammi di capacità)
- Avete avvitato correttamente il coperchio e avete inserito la capsula, la leva viene azionata, ma non esce niente:
 - Gli ingredienti non sono stati sciolti o contengono parte solide (polpa, semi, ecc.), che la valvola è otturata. Mettee su una base solida ed aspettate finché ciò che è contenuto nel sifone si è assettato sul fondo. Successivamente coprite il coperchio con un pezzo di stoffa pesante e premete più volte il grilletto fin quando tutto il gas sia fuoriuscito. Se anche dopo aver liberato tutto il gas non è possibile svitare il coperchio, siete pregati d'inviarlo dal Vs. fornitore oppure a ICO per sottoporlo a revisione e riparazione.
- La panna/miscela sono troppo liquidi:

- Agitazione insufficiente dell'apparecchio, agitare energicamente 1 o 2 volte più.
- Se utilizza panna a basso contenuto di grassi, oppure un'altra miscela qualsiasi di ingredienti con la panna, agiti fino a 10 volte per avere dei risultati migliori.
- Al inizio dell'erogazione l'apparecchio non è stato puntando verso il basso. Al momento dell'erogazione mantenere il sifone puntando verso il basso altrimenti la pressione interna alla bottiglia scapperà e parte della panna resterà dentro la bottiglia.

Garanzia

Se il sifone da pasticceria dovesse essere difettoso (materiale avariato o assemblaggio sbagliato) avrà diritto a riparazione gratuita durante un periodo di non oltre due anni dalla data d'acquisto (l'unità dovrà essere spedita a mezzo posta pagata in anticipo). Questa garanzia non comprende i guasti ed i mal funzionamenti dovuti ad uso sbagliato dell'apparecchio. Per garantire il corretto funzionamento del Vs. sifone utilizzate soltanto ricambi originali ICO. Leggete accuratamente le istruzioni d'uso! Per informazioni ulteriori siete pregati di visitare la nostra pagina Web:

www.icotrading.net



Manutenzione:

Si prega di seguire le istruzioni riportate di seguito per la corretta pulizia e manutenzione.

- Si prega di accendere il dispenser a testa in giù, e premere la leva tutta la strada fino a quando la crema e gas rimanenti sono stati dispensati completamente.



- Torcere la testa in senso antiorario per rimuoverlo dal dispenser.



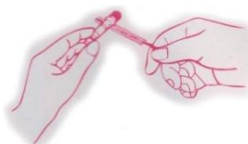
- Tira giù la porta ugello e il pistone dalla testa whipper.



- Utilizzare detergente liquido neutro e acqua tiepida per lavare gli accessori con il pennello nella casella.



- Dopo la pulizia, conservarlo in luogo asciutto.



- Si prega di lavare il prodotto regolarmente con un detergente liquido neutro.



Non colpire il pistone



"Mousse" Fagiolini Hot

Ingredienti:

- Due fogli di gelatina ammorbiditi con acqua fredda.
- Fagioli 150g scottati pelati destra.
- 250 ml di panna.
- Alcune foglie di coriandolo fresco.
- Mettere in una padella 125 grammi di fagioli e coprire con 2,5 ml di panna.
- Prenotare i rimanenti fagioli pelati per la decorazione e la presentazione.
- Portare ad ebollizione. Fuori dal fuoco aggiungere i 2 fogli di gelatina.
- Dopo che la gelatina si sarà sciolto, aggiungere il coriandolo fresco.
- Sbattete molto bene filtro e filtro.
- Versare il composto nel sifone Cuba.
- Iniettare cartuccia N2O (argento).

Per sollevarlo:

- In un vetro, mettere i rimanenti fagioli e riempire a metà con "mousse", poi metterlo in frigorifero.
- Mantenere il resto bagno di acqua calda 50/60 ° C.
- Quando la "mousse" si è solidificato, il vetro con completer "Mousse" che si è tenuto in caldo.

"Mousse" con fragole Tagada (Servire caldo o caldo)

Su Tagada gelatina.

Ingredienti:

- 150 gr di fragole Tagada (Haribo).
- 250 ml di acqua.
- 2 fogli di colla di pesce ammorbidita in acqua fredda.
- Mettere in una padella 125 grammi di fragole e coprire con acqua.
- Prenotare le restanti fragole per la decorazione e la presentazione.
- Portare ad ebollizione. Fuori dal fuoco aggiungere i 2 fogli di gelatina.
- Dopo che la gelatina si è sciolta, mescolare e filtrare molto colino fine.

Per sollevarlo: 2 possibilità

In un vetro:

- Riempire il bicchiere con lo sciroppo e mettere in frigorifero.
- Dopo che si è raffreddato completamente, si ottiene una gelatina.
- Versate lo sciroppo nel sifone Cuba e iniettare cartuccia N2O (argento). Mescolare la gelatina e coprire con la "mousse" per terminare la presentazione.

O

- Servire immediatamente come "Mousse" caldo.
- Mettetela in un luogo fresco per un caloroso "mousse" e servire subito.