



Main parts of the product (Fig.1 on page 1)

1. Changer holder
2. Cap
3. Nozzle connector
4. Head
5. Gasket
6. Bottle
7. 3 different nozzles
8. Piston
9. Brush

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

User instructions (Fig.2 on page 1)

1. When using your whipper for the first time, or if you have not used it for a while, rinse the bottle first with lukewarm water, then with cold water before filling it with cream.
2. Fill with well chilled fresh cream or well mixed and strained liquid ingredients. Never exceed the maximum filling quantity engraved on the outside of the bottle (0,25 liter for 0,25 L bottle / 0,5 liter for 0,5 L bottle / 0,95 liter for 0,95 L bottle).
3. If you want to sweeten your cream, we recommend using sugar syrup. If using sugar or cream stiffener, stir and dissolve it first completely into a little cream to avoid the formation of lumps.

WARNING - HIGH PRESSURE

The 0,25 l whipper shall be filled with 0,25 l of cream and only 1 cartridge. 0,5 l whipper shall be filled with 0,5 l of cream and only 1 cartridge. The 0,95 l whipper shall be filled with 0,95 l of cream and 2 cartridges. ANY OTHER CREAM VOLUME AND CARTRIDGE NUMBER ARE FORBIDDEN – risk of explosion.

3. Ensure that the head gasket is positioned correctly and firmly in the head. Then place the head on the bottle and screw closed as follows: Turn the head clockwise until you feel resistance, then turn a further quarter of a turn. Do not cross-thread!

WARNING - RISK OF EXPLOSION

Make sure that the threads on the whipper head and bottle are not damaged. ONLY ORIGINAL GASKETS CAN BE USED!

Make sure that the threads on the whipper head and bottle are not damaged. USE OF THE WHIPPER HEAD/BOTTLE WITH DAMAGED THREAD IS FORBIDDEN.

WARNING - If an empty cartridge is left in the holder screwed on the head, the piston gasket will be damaged. Always unscrew the holder with the empty cartridge immediately after filling the whipper with gas.

4. Insert the silver-coloured HENDI cream charger (N₂O) into the charger holder as illustrated.
5. Screw the charger holder and charger on to the inlet valve until gas is released into the bottle with a hissing sound. Use 1 charger per filling (2 chargers with 1 quart/liter bottle). Shake the whipper briskly 4-5 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 slight hissing sound while unscrewing is normal. Remove and discard the used charger. HENDI chargers are made from high grade steel and can be recycled.
6. To dispense the content, hold the whipper vertically (decorating nozzle pointing downward) about 1 cm above the surface. Then press the lever lightly. If whipped cream is not firm enough, shake once more. When using later, do not shake again. Keep filled cream whipper in the refrigerator but never in the deep-freezing compartment or in the freezer. Before placing the whipper in the refrigerator, remove the decorating nozzle from the nozzle adaptor. Rinse with lukewarm water and replace. The content will stay fresh for several days in the refrigerator.

Important directions

Mind the following important points

1. To get a better result, please cool the whipper well under cold water or in the refrigerator before filling.
2. Only use soluble ingredients. For sweetening, it is best to use sugar syrup or liquid sweeteners. Granulated sugar or salt should first be dissolved in cool water or cream. Use powdered or liquid spices only. Insoluble substances such as seeds, pulp, etc. prevent the closure of the dispensing piston or might impair the proper functioning of the whipper. If you use blended mixtures, please use a fine strainer to remove seeds or pulp.
3. The HENDI Cream Whipper is well suited for the preparation of whipped cream, cold mousses, sauces or Espumas. It is NOT suitable for hot sauces! Don't store strong acidic liquids like apple-, lemon-, orange-juice in the cream whipper.
4. Excessive shaking may stiffen pure cream to a degree that it loses its soft texture, therefore please do not over shake! Do not shake every time before dispensing. Please shake recipes consisting of mixtures of cream and other liquids well and more frequently.
5. When dispensing, always hold the whipper upside down (decorating nozzle pointing downward), otherwise gas will remain in the cream and some cream may remain inside the whipper.
6. For best result, serve immediately upon dispensing.
7. For spare parts, please contact your dealer or HENDI directly.
8. Use only genuine HENDI Cream Whipper spare parts. Never combine parts with other HENDI products or other manufacturers' products. HENDI components are identified by HENDI marks on the head, charger holder, and the bottom of the bottle.
9. For repairs always return the entire unit (head plus bottle).

Troubleshooting

The charger is not pierced open

An unsuitable charger has been used or charger was inserted incorrectly. Use the exclusively disposable HENDI cream charger and place it in the charger holder as shown in Fig. 2.

You have not pressed the lever, nevertheless, cream flows from the nozzle and can't be stopped

- a) Additives such as powdered sugar, cream stiffener, pulp, etc. have not been completely dissolved, blocking the piston. Turn the whipper into upright position (nozzle up), place it on the countertop and wait until content has settled on the bottom. Cover the nozzle well with a heavy towel and carefully press the lever to release gas until hissing sound stops. Then unscrew the head, clean the dispensing piston, strain contents and refill the whipper.
- b) The dispensing piston is damaged. Send the appliance to HENDI or a service center.

When the charger is being screwed in, gas escapes between the bottle and the head

- a) The head gasket is missing. Insert a head gasket in the head.
- b) The head gasket is damaged. Install a new gasket.
- c) The head is not screwed on firmly enough. Screw the head onto the bottle firmly in accordance with User Instructions.
- d) The upper edge of the bottle is damaged. Send the appliance to HENDI or a service center.

Cream is still liquid after preparation

- a) The whipper was not shaken firmly or often enough. Shake again firmly.
- b) The whipper was not turned upside down when pressing the lever. Always turn the whipper upside down before pressing the lever (decorating nozzle pointing vertically downward!)

Cream is too firm and "spits" sideways from the nozzle

The whipper has been shaken too much. Do not over shake nor shake before each dispensing. IMPORTANT: Do not attempt to modify the whipper. If you cannot solve a problem with the help of these instructions, please contact HENDI or a service center.

Cleaning

Before opening, allow remaining pressure to escape by pressing the lever until no cream or gas is discharged through the nozzle. An insignificant amount of cream may remain in the bottle – a teaspoon of liquid cream at the most.

Follow steps 1, 2 and 3 to clean your HENDI Cream Whipper:

1. Unscrew the head, then remove the head gasket and decorating nozzle. Hold end of the piston inside the head while cleaning the nozzle adaptor with the other hand.
2. Thoroughly clean each individual component with a mild detergent and a brush.
3. Allow the parts to dry and reassemble them later.
4. When cleaning, only remove parts as shown in fig. 1.
5. Do not use any sharp objects or abrasive materials when cleaning the bottle.

WARNING - RISK OF EXPLOSION

Never use the cream whipper with hot ingredients or for hot sauces. Never heat the cream whipper in a bain-marie or other means of heating. The heat will dangerously increase the pressure in the cream whipper – risk of explosion.

1. Please keep this instruction booklet for later reference to avoid any improper handling or operating. This whipper is designed exclusively for the purposes specified in this manual.
2. The whipper and the charger are pressure containers which require increased attention and care.
3. For the chargers, pertinent safety instructions are given on its package.
4. Keep HENDI Cream Whipper and chargers out of the reach of children.
5. For safety reasons, do not bend over the whipper nor lean over the whipper when screwing in the charger! Remark that the cream whipper head has to be firmly screwed on before the cream whipper can be taken into operation with the charger.
6. HENDI head screws easily onto the bottle in an up-right position. Do not cross-thread.
7. All HENDI parts can be assembled easily; therefore never use force.
8. Never use the whipper if damaged. HENDI Cream Whipper which has been dropped should be checked by HENDI before resuming use.
9. Press the lever until the hissing sound stops before opening HENDI Cream Whipper when gas has completely escaped.
10. Do not expose HENDI Cream Whipper to heat (stove, sunlight, oven, microwave, etc.).
11. Please be advised that tampering with the whipper and/or its components voids any and all warranties of the manufacture/supplier.
12. Only use refrigerated ingredients (4-7 °C) in the cream whipper.
13. Store the filled cream whipper in a refrigerator at a temperature between 0 and 7 °C.

Sicherheitshinweise

! Werden die im Handbuch neben diesem Symbol enthaltenen Warnhinweise nicht beachtet, können Verletzungen des Bedienpersoneels und Dritter sowie Peitschen- oder andere Sachschäden auftreten. Der Hersteller und der Vertriebsändler haften nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung des Handbuchs resultieren.

WARNING - HOCHDRUCK

Der gefüllte Peitscher und die Kartuschen werden unter Druck gesetzt. Das Öffnen des Gehüllten oder teilweise gefüllten Whippers und/oder das Durchstechen der vollen oder leeren Kartusche ist verboten – Explosionsgefahr.

WARNING - EXPLOSIONSGEFAHR

Verwenden Sie den Sahne-Whipper niemals mit heißen Zutaten oder für heiße Sofen. Erhitzen Sie den Sahnepeitscher niemals in einem Schinken oder auf andere Weise. Die Hitze erhöht den Druck im Cremepeitscher gefährlich – Explosionsgefahr.

1. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für spätere Bezugnahme auf, um eine unsachgemäße Handhabung oder Bedienung zu vermeiden. Dieser Peitscher ist ausschließlich für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke vorgesehen.

2. Der Whipper und das Ladegerät sind Druckbehälter, die mehr Aufmerksamkeit und Pflege erfordern.

3. Für die Ladegeräte sind entsprechende Sicherheitshinweise auf der Verpackung angeben.

4. HENDI Sahnespender und Ladegeräte für Kinder unzugänglich aufbewahren.

5. Aus Sicherheitsgründen beim Einschrauben des Ladegeräts nicht über den Whipper biegen oder über den Whipper lehnen! Beachten Sie, dass der Creme-Whipperkopf fest aufgeschraubt werden muss, bevor der Creme-Whipper mit dem Ladegerät in Betrieb genommen werden kann.

6. Der Whipper und das Ladegerät sind Druckbehälter, die mehr Aufmerksamkeit und Pflege erfordern.
7. Alle HENDI-Teile können einfach montiert werden; daher niemals Kraft anwenden.
8. Verwenden Sie das Peitschenende niemals, wenn es beschädigt ist. HENDI Sahnespender, der fallen gelassen wurde, sollte vor der Wiederaufnahme der Anwendung von HENDI überprüft werden.
9. Drücken Sie den Hebel, bis das Zischen aufhört, bevor Sie den HENDI Sahnespender öffnen, wenn das Gas vollständig entlassen ist.
10. HENDI Sahnespender nicht Hitze aussetzen (Herd, Sonnenlicht, Backofen, Mikrowelle usw.).
11. Bitte beachten Sie, dass durch Manipulation des Peitschenendes und/oder seiner Komponenten alle Garantien des Herstellers/Lieferanten ungültig werden.
12. Verwenden Sie nur gekühlte Zutaten (4-7 °C) in der Sahnepeitsche.
13. Lagern Sie den gefüllten Sahne-Whipper im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 0 und 7 °C.

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 1)

1. Halter für den Changer
2. Kappe
3. Düsen-Steckverbinder
4. Kopf
5. Dichtung
6. Flasche
7. 3 verschiedene Düsen
8. Kolben
9. Pinsel

Anmerkung: Der Inhalt dieses Handbuchs gilt für alle aufgeführten Punkte, sofern nicht anders angegeben. Das Erscheinungsbild kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Bedienungsanleitung (Abb. 2 auf Seite 1)

1. Wenn Sie Ihren Peitscher zum ersten Mal verwenden oder wenn Sie ihn längere Zeit nicht verwendet haben, spülen Sie die Flasche zuerst mit lauwarmem Wasser, dann mit kaltem Wasser, bevor Sie ihn mit Creme füllen.
2. Mit gut gekühlter frischer Creme oder gut gemischten und gepressten flüssigen Zutaten füllen. Niemand, die auf der Außenseite der Flasche eingravierte maximale Füllmenge überschreiten (0,25 Liter für 0,25 L Flasche / 0,5 Liter für 0,5 L Flasche / 0,95 Liter für 0,95 L Flasche).
3. Wenn Sie Ihre Creme versäußen möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Zucker- und Zitronensaft, anstatt von Zucker- oder Cremesterkungen rühren und zunächst vollständig in etwas Creme auflösen, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden.

! WARNING - HOCHDRUCK

Der 0,25 l-Whipper wird mit 0,25 l Creme und nur 1 Kartusche gefüllt. Der 0,5 l-Whipper muss mit 0,5 l Creme und nur 1 Kartusche gefüllt werden. Der 0,95 l-Whipper wird mit 0,95 l Creme und 2 Kartuschen gefüllt. JEGLICKE ANDERE VOLUMEN- UND KARTENNUMMER DES CREAMS SIND VERBOTEN – Explosionsgefahr.

3. Stellen Sie sicher, dass die Kopfdichtung korrekt und fest im Kopf sitzt. Anschließend den Kopf auf die Flasche legen und wie folgt verschrauben: Drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn, bis Sie Widerstand spüren, und drehen Sie dann eine weitere Viertelrundung. Nicht kurz fadeln!

! WARNING - EXPLOSIONSGEFAHR

Stellen Sie sicher, dass die Kopfdichtung richtig sitzt und nicht beschädigt ist. ES KÖNNEN NUR ORIGINALDICHTUNGEN VERWENDET WERDEN! Stellen Sie sicher, dass die Gewinde am Whipperkopf und an der Flasche nicht beschädigt sind. DIE VERWENDUNG DES PEITSCHENKOPFES/DER FLASCHE MIT BESCHADIGTEM GEWINDE IST VERBOTEN.

WARNING - Wenn eine leere Kartusche in der am Kopf verschraubten Halterung verbleibt, wird die Kolbenrichtung beschädigt. Den Halter mit der leeren Kartusche immer sofort nach dem Befüllen abschrauben den Peitschen mit Gas.

4. Setzen Sie das silberfarbene HENDI Cremeladegerät (N₂O) wie abgebildet in die Ladegerät-halterung ein.
5. Schrauben Sie den Ladegeräthalter und das Ladegerät an das Einlassventil, bis das Gas mit einem zischenden Geräusch in die Flasche abgeblasen wird. Pro Füllung 1 Ladegerät verwenden (2 Ladegeräte mit 1 Quart/Liter Flasche). Schütteln Sie den Whipper 4- bis 5-mal zügig in vertikaler Richtung. Bei Verwendung von gut gekühlter leichter Creme oder anderen Mischungen bis zu zehnmal schütteln. Ladegeräthalterung und Ladegerät abschrauben. Das leichte Zischen beim Abschrauben ist normal. Entfernen und entsorgen Sie das gebrauchte Ladegerät. HENDI Ladegeräte bestehen aus hochwertigem Stahl und können recycelt werden.
6. Um den Inhalt zu dispensieren, halten Sie den Whipper vertikal (Dekorationsdüse nach unten) etwa 1 cm über die Oberfläche. Drücken Sie dann den Hebel leicht. Wenn die Schlagsahne nicht fest genug ist, erneutes schütteln. Bei spätere Verwendung nicht erneut schütteln. Bewahren Sie gefüllte Creme-Whipper im Kühlschrank, aber niemals im Tiefkühlschrank oder im Gefrierschrank auf. Bevor Sie den Whipper in den Kühlschrank stellen, entfernen Sie die Dekorationsdüse vom Düsenadaptor, spülen Sie sie mit lauwarmem Wasser ab und ersetzen Sie sie. Der Inhalt bleibt mehrere Tage lang frisch im Kühlschrank.

7. Ersetzen Sie das silberfarbene HENDI Cremeladegerät (N₂O) wie abgebildet in die Ladegerät-halterung ein.
8. Schrauben Sie den Ladegeräthalter und das Ladegerät an das Einlassventil, bis das Gas mit einem zischenden Geräusch in die Flasche abgeblasen wird. Pro Füllung 1 Ladegerät verwenden (2 Ladegeräte mit 1 Quart/Liter Flasche). Schütteln Sie den Whipper 4- bis 5-mal zügig in vertikaler Richtung. Bei Verwendung von gut gekühlter leichter Creme oder anderen Mischungen bis zu zehnmal schütteln. Ladegeräthalterung und Ladegerät abschrauben. Das leichte Zischen beim Abschrauben ist normal. Entfernen und entsorgen Sie das gebrauchte Ladegerät. HENDI Ladegeräte bestehen aus hochwertigem Stahl und können recycelt werden.
6. Um den Inhalt zu dispensieren, halten Sie den Whipper vertikal (Dekorationsdüse nach unten) etwa 1 cm über die Oberfläche. Drücken Sie dann den Hebel leicht. Wenn die Schlagsahne nicht fest genug ist, erneutes schütteln. Bei spätere Verwendung nicht erneut schütteln. Bewahren Sie gefüllte Creme-Whipper im Kühlschrank, aber niemals im Tiefkühlschrank oder im Gefrierschrank auf. Bevor Sie den Whipper in den Kühlschrank stellen, entfernen Sie die Dekorationsdüse vom Düsenadaptor, spülen Sie sie mit lauwarmem Wasser ab und ersetzen Sie sie. Der Inhalt bleibt mehrere Tage lang frisch im Kühlschrank.

Wichtige Anweisungen

- Beachten Sie die folgenden wichtigen Punkte
1. Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, kühlen Sie den Whipper bitte vor dem Befüllen gut unter kaltem Wasser oder im Kühlschrank ab.
 2. Verwenden Sie nur lösliche Inhaltsstoffe. Zum Süßen sollten Sie am besten Zuckersirup oder flüssige Süßstoffe verwenden. Granulatzucker oder Salz sollte zunächst in kaltem Wasser oder Creme gelöst werden. Nur pulverförmige oder flüssige Gewürze verwenden. Unlösliche Stoffe wie Samen, Zellstoff usw. verhindern den Verschluss des Dosierkolbens oder können die ordnungsgemäße Funktion des Peitschens er beeinträchtigen. Wenn Sie Mischmischungen verwenden, verwenden Sie bitte ein feines Sieb, um Samen oder Zellstoff zu entfernen.
 3. Der HENDI Cream Whipper eignet sich gut für die Zubereitung von Schlagsahne, kalten Mousses, Saucen oder Espumas. Es ist NICHT für heiße Saucen geeignet! Lagern Sie keine starken sauren Flüssigkeiten wie Apfel-, Zitronen-, Orangensaft in der Sahne.
 4. Übermäßiges Schütteln kann die reime Creme so stark versteifen, dass sie ihre weiche Textur verliert, daher bitte nicht überschüttele! Nicht jedes Mal vor der Ausgabe schütteln. Bitte Rezepte aus Crememischungen und anderen Flüssigkeiten zügig und häufiger schütteln.
 5. Halten Sie bei der Dosierung den Whipper immer auf dem Kopf (dekorierende Düse zeigt nach unten), da sonst Gas entweichen und etwas Creme im Whipper verbleiben kann.
 6. Für ein optimales Ergebnis sofort nach der Ausgabe servieren.
 7. Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Händler oder an HENDI.
 8. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile von HENDI Cream Whipper. Kombinieren Sie niemals präpariert mit anderen HENDI-Produkten oder Produkten anderer Hersteller. HENDI-Komponenten werden durch HENDI-Markierungen auf dem Kopf, dem Ladegeräthalter und dem Boden der Flasche gekennzeichnet.
 9. Bei Reparaturen immer das gesamte Gerät (Kopf plus Flasche) zurückgeben.

Fehlerbehebung

Das Ladegerät ist nicht geöffnet

Ein ungeeignetes Ladegerät wurde verwendet oder das Ladegerät wurde falsch eingesetzt. Verwenden Sie das ausschließlich Elweg-HENDI-Cremeladegerät und legen Sie es wie in Abb. 2 dargestellt in die Ladegeräthalterung.

Sie haben den Hebel nicht gedrückt, trotzdem fließt Creme aus der Düse und kann nicht gestoppt werden

a) Additive wie Puderzucker, Cremesterkifying, Zellstoff usw. sind nicht vollständig gelöst und blockieren den Kolben. Drehen Sie den Whipper in die aufrechte Position (Düse nach oben), legen Sie ihn auf die Arbeitsplatte und warten Sie, bis sich der Inhalt auf der Unterseite eingependelt hat. Bedecken Sie die Düse gut mit einem sauberen Handtuch und drücken Sie vorsichtig den Hebel, um Gas abzulassen, bis das Zischen aufhört, schrauben Sie dann den Kopf ab, reinigen Sie den Dosierkolben, spannen Sie den Inhalt ab und füllen Sie den Peitscher auf.

b) Der Dosierkolben ist beschädigt. Senden Sie das Gerät an HENDI oder ein Service-Center.

- a) Die Kopfdichtung fehlt. Setzen Sie eine Kopfdichtung in den Kopf ein.
- b) Die Kopfdichtung ist beschädigt. Setzen Sie eine neue Dichtung ein.
- c) Der Kopf ist nicht fest genug eingeschraubt. Schrauben Sie den Kopf gemäß den Gebrauchsanweisungen fest auf die Flasche.
- d) Die Oberkante der Flasche ist beschädigt. Senden Sie das Gerät an HENDI oder ein Service-Center.

Creme ist zu fest und „spuckt“ seitlich von der Düse

- a) Der Peitscher wurde nicht fest oder oft genug geschüttelt. Erneut fest schütteln.
- b) Der Peitscher wurde beim Drücken des Hebels nicht auf den Kopf gestellt. Drehen Sie den Whipper immer auf den Kopf, bevor Sie den Hebel drücken (Dekorationsdüse zeigt vertikal nach unten!)

Creme ist zu fest und „spuckt“ seitlich von der Düse

Der Peitscher wurde zu stark geschüttelt. Vor jeder Ausgabe nicht zu stark schütteln oder schüt-teln.

WICHTIG: Versuchen Sie nicht, den Peitscher zu modifizieren. Wenn Sie ein Problem mit Hilfe dieser Anweisungen nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an HENDI oder ein Service-Center.

Reinigung

Vor dem Öffnen den verbleibenden Druck entweichen lassen, indem der Hebel gedrückt wird, bis keine Creme oder Gas mehr durch die Düse entweichen. Eine unbedeutende Menge Creme kann in der Flasche verbleiben – höchstens ein Teelöffel flüssige Creme.

1. Befolgen Sie die Schritte 1, 2 und 3, um Ihren HENDI Sahnespender zu reinigen.
1. Schrauben Sie den Kopf ab und entfernen Sie dann die Kopfdichtung und die Dekorationsdüse. Halten Sie das Ende des Kolbens im Kopf fest, während Sie den Düsenadaptor mit der anderen Hand abschrauben.
2. Reinigen Sie jede einzelne Komponente gründlich mit einem milden Reinigungsmittel und einer Bürste.
3. Die Teile trocknen lassen und später wieder zusammenbauen.
4. Entfernen Sie bei der Reinigung nur Teile, wie in Abb. 1.
5. Verwenden Sie beim Reinigen der Flasche keine scharfen Gegenstände oder scheuernden Materialien.

Garantie

Defekter Peitscher (fehlerhafte Materialien oder schlechte Verarbeitung) wird innerhalb von zwölf Monaten nach Kaufdatum pro gültiger Rechnung kostenlos repariert (freier Fracht). Diese Garantie deckt keine Haftung für Fehlfunktionen ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Verwendung von beschädigten/verschlissenen Teilen oder Folgeschäden verursacht werden. Verwenden Sie nur Originallteile von HENDI, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Creme-Whippers zu gewährleisten. Insbesondere erfüllen wir keine Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche für Fehlfunktionen, Schäden und Folgeschäden, die sich aus der Nichtbenutzung und/oder Nichtbeachtung dieses Handbuchs und der darin enthaltenen Sicherheitshinweisen ergeben.

HENDI B.V.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.com.

! NEDERLANDS

Bedankt dat u voor de veelzijdige en hoogwaardige HENDI slagroomapparaat hebt gekozen. Met deze universele keukentool kunt u een groot aantal lekkers, desserts, zoele en zure mousses creëren. Sommige soorten vloeibare ingrediënten, zoals sappen, koffie, chocola-destroop, vanillecreme, yoghurt, enz. kunnen in HENDI slagroomapparaat worden gebruikt, maar alleen als ze geen onoplosbare stoffen bevatten!

Gebruik voor gegarandeerde kwaliteit alleen HENDI-cremeladers. Lees de instructies grondig door voordat u ze voor het eerst gebruikt!

Veiligheidsinstructies

! Als de waarschuwingen in de handleiding naast dit symbool niet in acht worden genomen, kan letsel bij bedienend personeel en derden, evenals bij whipper of andere materialen schade optreden. De fabrikant en de distributeur zijn niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet naleven van de handleiding.

WAARSCHUWING – HOGE DRUK

De gevulde whipper en cartridges worden onder druk gezet. Het openen van de gevulde whipper, gedeeltelijk gevulde whipper en/of doorboren van de volle of lege cartridge is verboden – explosiegevaar.

WAARSCHUWING – EXPLOESIEGEVAAR

Gebruik de roomhipper nooit met hete ingrediënten of voor hete sauzen. Verhit de roomhipper nooit in een bain-marie of andere verwarmingsmethode. De hitte zal de druk in de room-hipper gevaarlijk verhogen – explosiegevaar.

1. Bewaar dit instructieboekje voor later gebruik om onjuiste hantering of bediening te voorkomen. Deze whipper is uitsluitend ontworpen voor de doeleinden die in deze handleiding worden gespecificeerd.
2. De whipper en de oplader zijn drukhouders die meer aandacht en zorg vereisen.
3. Voor de laders staan relevante veiligheidsinstructies op de verpakking.
4. Houd HENDI slagroomapparaat en opladers buiten het bereik van kinderen.
5. Buig om veiligheidsredenen niet over de whipper en lieën niet over de whipper bij het inschroeven van de oplader! Merk op dat de crème whipperkop stevig moet worden vastgeschroefd voordat de crème whipper in gebruik kan worden genomen met de oplader.
6. De HENDI-kop kan eenvoudig in een rechte positie op de fles worden geschroefd. Steek de draad niet over.
7. Alle HENDI-onderdelen kunnen eenvoudig worden gemonteerd; gebruik daarom nooit kracht. HENDI-Whipper en cartridge zijn niet bedoeld voor het inschroeven van de oplader, maar moeten door HENDI-onderdelen worden gecontroleerd voordat het gebruik wordt hervat.
8. Druk op de hendel totdat het zissende geluid stopt voordat u de HENDI Cream Whipper opent wanneer het gas volledig is ontsnapt.
10. Stel de HENDI slagroomapparaat niet bloot aan hitte (fornuis, zonlicht, oven, magnetron, enz.).
11. Houd er rekening mee dat bij geknoei met de whipper en/of de onderdelen ervan alle garanties van de fabrikant/leverancier vervallen.
12. Gebruik alleen goedgekeurde ingrediënten (4-7 °C) in de roomhipper.
13. Bewaar de gevulde roomklopper in een koelkast bij een temperatuur tussen 0 en 7 °C.

Belangrijkste onderdelen van het product (Abb. 1 op pagina 1)

1. Houder wisselaar
2. Dop
3. Connector mondstuk
4. Hoofd
5. Pakking
6. Fles
7. 3 verschillende mondstukken
8. Zuiger
9. Borstel

Instructies voor de gebruiker (Abb. 2 op pagina 1)

1. Wanneer u uw whipper voor het eerst gebruikt of als u hem een tijdje niet gebruikt, spoelt u de fles eerst met lauwater en vervolgens met koud water voordat u hem met room vult.
2. Vul met goed gekoelde verse room of goed gemengde en gezeefde vloeibare ingrediënten. Overschrijd nooit de maximale vloeiveligheid die op de buitenkant van de fles is gegraveerd (0,25 liter voor 0,25 l fles / 0,5 liter voor 0,5 l fles / 0,95 liter voor 0,95 l fles). Als u u room zoet wilt maken, raden we u aan suikersiroop te gebruiken. Als u suiker of een cremesterkvinger gebruikt, roer dan eerst en los het eerst volledig op in een beetje koud water om vorming van knobbels te voorkomen.

! WAARSCHUWING – HOGE DRUK

De 0,25 l whipper wordt gevuld met 0,25 l room en slechts 1 patron. De 0,95 l whipper wordt gevuld met 0,5 l room en slechts 1 patron. De 0,95 l whipper wordt gevuld met 0,95 l room en 2 patronen. ELK OVERIG CREMEVOLUME EN PATROONNUMMER ZIJN VERBODEN – explosiegevaar.

3. Zorg ervoor dat de koppakking correct en stevig in de kop is geplaatst. Plaats vervolgens de kop op de fles en schroef als volgt dicht: Draai de kop rechtsom totdat u weerstand voelt en draai dan nog een kwartslag. Steek de draad niet over!

! WAARSCHUWING - EXPLOESIEGEVAAR

Zorg ervoor dat de koppakking goed is geplaatst en dat deze niet beschadigd is. ALLEEN ORIGINELE PAKKINGEN KUNNEN WORDEN GEBRUIKT! Zorg ervoor dat de schroefdraad van de whipperkop en de fles niet beschadigd is. GEBRUIK VAN DE WHIPPERKOP/FLES MET BESCHADIGDE SCHROEFDRAAD IS VERBODEN.

WAARSCHUWING - Als er een lege patron in de houder blijft zitten die op de kop is geschroefd, zal de zuigerpakking beschadigd raken. Schroef de houder altijd onmiddellijk na het vullen los.

1. Nieuw de lever until the hissing sound stops before opening HENDI Cream Whipper when gas has completely escaped.
2. Plaats de zilverkleurige HENDI-cremelader (N₂O) in de opladerhouder zoals afgebeeld.
3. Schroef de laderhouder en de lader op de inlaatkop totdat er gas in de fles komt en er sissend geluid gebeurt. Gebruik 1 lader per vulling (2 laders met fles van 1 liter). Schud de whipper 4 to 5 keer stevig in verticale richting. Bij gebruik van goed gekoelde lichte crème of andere mengsels, tot tien keer schudden. Schroef de laderhouder en de lader los. Het lichte zissende

geluid tijdens het losschroeven is normaal. Verwijder de gebruikte oplader en gooi deze weg. HENDI-laders zijn gemaakt van hoogwaardig staal en kunnen worden gerecycled.

6. Om de inhoud te doseren, houdt u de whipper verticaal (decoratiemondstuk naar beneden gericht) ongeveer 1 cm boven het oppervlak. Druk vervolgens lichtjes op de hendel. Als de slagroom niet stevig genoeg is, schudt u nogmaals. Bij later gebruik niet opnieuw schudden. Bewaar de gevulde roomklopper in de koelkast, maar nooit in het vriesvak of in de vriezer.
7. Voordat u de whipper in de koelkast plaatst, verwijder u het decoratiemondstuk van de mondstukadapter, spoelt u het af met lauwarm water en vervangt u het. De inhoud blijft enkele dagen vers in de koelkast.

Belangrijke aanwijzingen

Let op de volgende belangrijke punten

1. Voor een beter resultaat koelt u de whipper goed onder koud water of in de koelkast voordat u deze vult.
2. Gebruik alleen oplosbare ingrediënten. Gegranuleerde suiker of zout moet eerst worden opgelost in koud water of room. Gebruik alleen poederige of vloeibare kruiden. Onoplosbare stoffen zoals zaden of pulp, etc. verhinderen de sluiting van de doseerzijkant of kunnen de goede werking van de whipper belemmeren. Als u gemengde mengsels gebruikt, gebruik dan een fijne zeef om zaden of pulp te verwijderen.
3. De HENDI slagroomapparaat is zeer geschikt voor de bereiding van slagroom, koude mousses, sauzen of espuma's. Het is NIET geschikt voor hete sauzen! Bewaar geen sterke zure vloeistof-voel-foes zoals appel-, citroen-, sinaasappelsap in de roomhipper.
4. Overmatig schudden kan pure crème zodanig verstijven dat deze zijn zachte textuur verliest. Schud daarom niet te veel! Niet elke keer schudden vóór het doseren. Zacht recepten bestaan uit mengsels van room en andere vloeistoffen zoals vloeibare ingrediënten.
5. Houd bij het doseren de whipper altijd ondersteboven (decoratiemondstuk naar beneden gericht), anders ontsnapt er gas en kan er wat room in de whipper achterblijven.
6. Voor het beste resultaat zet u onmiddellijk na uitgifte te serveren.
7. Neem voor reserveonderdelen rechtstreeks contact op met uw dealer of HENDI.
8. Gebruik alleen originele HENDI slagroomapparaat-reserveonderdelen. Combineer onderdelen nooit met andere HENDI-producten of producten van andere fabrikanten. HENDI-componenten worden geïdentificeerd door HENDI-markeringen op het hoofd, de opladerhouder en de onderkant van de fles.
9. Retourneer bij reparaties altijd het gehele apparaat (kop plus fles).

Problemen oplossen

De lader is niet opengeklip

Er is een ongeschikte lader gebruikt of de lader is onjuist geplaatst. Gebruik de uitsluitend wegwerpbare HENDI-cremelader en plaats deze in de opladerhouder zoals getoond in Abb. 2.

U hebt de hendel niet ingedrukt, maar er stroomt toch pulp uit het mondstuk en deze kan niet worden gestopt

- a) De koppakking is anderszins beschadigd. Plaats de koppakking in de kop.
- b) De koppakking is beschadigd. Plaats een nieuwe pakking.
- c) De kop is niet stevig genoeg vastgeschroefd. Schroef de kop stevig op de fles in overeenstemming met

6. Pour un résultat optimal, servir immédiatement après distribution.
7. Pour les pièces de rechange, veuillez contacter directement votre revendeur ou HENDI.
8. Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine pour fouetteur de crème HENDI. Ne jamais combiner des pièces avec d'autres produits HENDI ou d'autres produits d'autres fabricants. Les composants HENDI sont identifiés par des marques HENDI sur la tête, le support de chargeur et le fond du flacon.
9. Pour les réparations, retourner toujours l'ensemble de l'unité tête plus bouteille).

Dépannage
Le chargeur n'est pas ouvert
Un chargeur inadéquat a été utilisé ou le chargeur a été mal inséré. Utilisez le chargeur de crème HENDI jetable exclusivement et placez-le sur le support de chargeur comme indiqué sur la Fig. 2 .

Vous n'avez pas appuyé sur le levier, néanmoins, la crème s'écoule de la buse et ne peut pas être arrêtée
a) Les additifs tels que le sucre en poudre, le raisideuse de crème, la pulpe, etc. n'ont pas été complètement dissous, bloquant le piston. Tournez le fouetteur en position verticale (buse vers le haut), placez-le sur le comptoir et attendez que le contenu se soit installé en bas. Recouvrez bien la buse d'une serviette éponge et appuyez avec précaution sur le levier pour libérer le gaz jusqu'à ce que le sifflement s'arrête, puis dévisez la tête, nettoyez le piston de distribution, retirez le contenu et remplacez le fouetteur.
b) Le joint de la tête est endommagé. Insérez un joint neuf.
c) La tête n'est pas vissée suffisamment fermement. Vissez fermement la tête sur le flacon conformément aux instructions d'utilisation.
d) Le bord supérieur du flacon est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

Lorsque le chargeur est vissé, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête
a) Le joint de tête a été manquant. Insérez un joint de tête dans la tête.
b) Le joint de la tête est endommagé. Insérez un joint neuf.
c) La tête n'est pas vissée suffisamment fermement. Vissez fermement la tête sur le flacon conformément aux instructions d'utilisation.
d) Le bord supérieur du flacon est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

Lorsque le chargeur est vissé, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête
a) Le joint de tête a été manquant. Insérez un joint de tête dans la tête.
b) Le joint de la tête est endommagé. Insérez un joint neuf.
c) La tête n'est pas vissée suffisamment fermement. Vissez fermement la tête sur le flacon conformément aux instructions d'utilisation.
d) Le bord supérieur du flacon est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

Le fouetteur rempli et les cartouches sont sous pression. L'ouverture du fouetteur rempli, du fouetteur partiellement rempli et/ou le perçage de la cartouche pleine ou vide est interdit - risque d'explosion.

AVERTISSEMENT -HAUTE PRESSION
Le fouetteur rempli et les cartouches sont sous pression. L'ouverture du fouetteur rempli, du fouetteur partiellement rempli et/ou le perçage de la cartouche pleine ou vide est interdit - risque d'explosion.

AVERTISSEMENT -RISQUE D'EXPLOSION
N'utilisez jamais le fouetteur de crème avec des ingrédients chauds ou pour des saucés chaudes. Ne chauffez jamais le fouetteur de crème au bain-marie ou par tout autre moyen de chauffage. La chaleur augmentera dangereusement la pression dans le fouetteur de crème -risque d'explosion.

1. Veuillez conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure afin d'éviter toute manipulation ou utilisation inappropriée. Ce fouetteur est conçu exclusivement aux fins spécifiées dans ce manuel.
2. Le fouetteur et le chargeur sont des récipients sous pression qui nécessitent une attention et un entretien accruss.
3. Les chargeurs, déses instructions de sécurité pertinentes sont données sur leur emballage.

4. Tenir le fouetteur de crème HENDI et les chargeurs hors de la portée des enfants.
5. Pour des raisons de sécurité, ne pas se pencher sur le fouetteur ni s'appuyer sur le fouetteur lors du vissage du chargeur ! Notez que la tête du fouetteur de crème doit être fermement vissée avant de pouvoir être mise en service avec le chargeur.
6. La tête HENDI se visse facilement sur le flacon en position verticale. Ne pas croiser le filetage.

7. Tous les pièces HENDI peuvent être assemblées facilement ; par conséquent, n'utilisez jamais de force.
8. Ne jamais utiliser le fouetteur s'il est endommagé. Laousseuse de crème HENDI qui a été tombée doit être vérifiée par HENDI avant de reprendre son utilisation.
9. Appuyez sur le levier jusqu'à ce que le sifflement s'arrête avant d'ouvrir laousseuse de crème HENDI lorsque le gaz s'est complètement échappé.

10. Ne pas exposer le fouetteur de crème HENDI à la chaleur (cuisinière, soleil, four, micro-ondes, etc.).
11. Veuillez noter que la falsification du fouetteur et/ou de ses composants annule toutes les garanties du fabricant/fournisseur.
12. Utilisez uniquement des ingrédients réfrigérés (4 à 7 °C) dans le fouetteur de crème.
13. Conservez le fouetteur de crème rempli au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 7 °C.

Principales parties du produit (Fig. 1 à la page 1)

1. Porte-chargeur
2. Capuchon
3. Connecteur de buse
4. Tête
5. Joint
Remarque: Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier par rapport aux illustrations illustrées.

Instructions d'utilisation (Fig. 2 à la page 1)

1. Lorsque vous utilisez votre fouetteur pour la première fois, ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis un certain temps, rincez d'abord la bouteille à l'eau tiède, ou puis à l'eau froide avant de le remplir de crème.

2. Remplir avec de la crème fraîche bien fraîche ou des ingrédients liquides bien mélangés et crépeines. Ne jamais dépasser la quantité de remplissage maximale gravée à l'extérieur du flacon (0,25 litre pour le flacon de 0,25 l / 0,5 litre pour le flacon de 0,5 l / 0,95 litre pour le flacon de 0,95 l).

3. Si vous souhaitez éduccorer votre crème, nous vous recommandons d'utiliser du sirop de sucre. Si vous utilisez un raisidisseur de sucre ou de crème, remuez-le et dissolvez-le d'abord complètement en un peu de crème pour éviter la formation de grosseurs.

AVERTISSEMENT -HAUTE PRESSION
Le fouetteur de 0,25 l doit être rempli de 0,25 l de crème et d'une seule cartouche. Le fouetteur de 0,5 l doit être rempli avec 0,5 l de crème et seulement 1 cartouche. Le fouetteur de 0,95 l doit être rempli de 0,95 l de crème et de 2 cartouches. TOUT AUTRE VOLUME DE CRÈME ET NUMÉRO DE CARTOUCHE SONT INTERDITS - risque d'explosion.

3. Assurez-vous que le joint de la tête est correctement positionné et fermement dans la tête. Placez ensuite la tête sur le flacon et vissez comme suit : tournez la tête dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance, puis tournez un quart de tour supplémentaire. Ne pas croiser le filetage !

AVERTISSEMENT -RISQUE D'EXPLOSION
Assurez-vous que le joint de la tête est correctement installé et qu'il n'est pas endommagé. SEULS LES JOINTS D'ORIGINE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS !
Assurez-vous que les filetages de la tête du fouetteur et de la bouteille ne sont pas endommagés.

L'UTILISATION DE LA TÊTE DE FOUETTEUR/FLACON AVEC UN FILETAGÉ ENDOMMAGÉ EST INTERDITE.

AVERTISSEMENT -Si une cartouche vide est laissée dans le support vissé sur la tête, le joint du piston sera endommagé. Toujours dévisser le support avec la cartouche vide immédiatement après le remplissage le fouetteur avec du gaz

4. Insérez le chargeur de crème HENDI argenté (N,O) dans le support de chargeur comme illustré. 5. Vissez le support du chargeur et le chargeur sur la vanne d'entrée jusqu'à ce que le gaz soit libéré dans la bouteille avec un sifflement. Utilisez 1 chargeur par remplissage (2 chargeurs avec une bouteille de 1 quart/litre). Agitez le fouetteur rapidement 4 à 5 fois en direction verticale. Si vous utilisez une crème légère bien refroidie ou d'autres mélanges, secouez jusqu'à dix fois. Dévissez le support du chargeur et le chargeur. Le léger sifflement lors du dévissage est normal. Retirez et jetez le chargeur usagé. Les chargeurs HENDI sont fabriqués en acier de haute qualité et peuvent être recyclés.
6. Pour distribuer le contenu, tenir le fouetteur verticalement (buse décorative dirigée vers le bas) à environ 1 cm au-dessus de la surface. Appuyez ensuite légèrement sur le levier. Si la crème fouettée n'est pas suffisamment ferme, secouez-la une fois de plus. Lors d'une utilisation ultérieure, ne pas secouer à nouveau. Conservez le fouetteur de crème rempli au réfrigérateur, mais jamais dans le compartiment de congélation ou dans le congélateur. Avant de placer le fouetteur dans le réfrigérateur, retirez la buse de décoration de l'adaptateur de buse, rincez à l'eau tiède et remplacez-la. Le contenu restera frais pendant plusieurs jours au réfrigérateur.

Instructions importantes
Gardez à l'esprit les points importants suivants
1. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez toujours le fouetteur sous l'eau froide ou au réfrigérateur avant de le remplir.
2. Utilisez uniquement des ingrédients sables. Pour l'éduccation, il est préférable d'utiliser du sirop de sucre ou des édulcorants liquides. Le sucre ou le sel granulé doit d'abord être dissous dans de l'eau froide ou de la crème. Utilisez uniquement des épices en poudre ou liquides. Les substances insolubles telles que les graines, la pulpe, etc. empêchent la fermeture du piston de distribution ou peuvent nuire au bon fonctionnement du fouetteur. Si vous utilisez des mélanges mélangés, veuillez utiliser un filtre fin pour retirer les graines ou la pulpe.
3. Le fouetteur de crème HENDI convient parfaitement à la préparation de crème fouettée, de mousses froides, de saucés ou d'Espiriums. Il NE convient PAS aux saucés chaudes ! Ne stockez pas de liquides acides forts comme le jus de tomates, de citron ou d'orange dans le fouetteur de crème.
4. Un secouement excessif peut raidir la crème pure au point de perdre sa texture douce. Ne secouez donc pas trop ! Ne pas secouer avant la distribution. Veuillez bien secouer les recettes composées de mélanges de crème et d'autres liquides et plus fréquemment.

5. Lors de la distribution, toujours tenir le fouetteur à l'envers (buse décorative dirigée vers le bas), sinon du gaz s'échappera et de la crème pourrait rester à l'intérieur du fouetteur.

6. Pour un résultat optimal, servir immédiatement après distribution.
7. Pour les pièces de rechange, veuillez contacter directement votre revendeur ou HENDI.
8. Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine pour fouetteur de crème HENDI. Ne jamais combiner des pièces avec d'autres produits HENDI ou d'autres produits d'autres fabricants. Les composants HENDI sont identifiés par des marques HENDI sur la tête, le support de chargeur et le fond du flacon.
9. Pour les réparations, retourner toujours l'ensemble de l'unité tête plus bouteille).

Dépannage
Le chargeur n'est pas ouvert
Un chargeur inadéquat a été utilisé ou le chargeur a été mal inséré. Utilisez le chargeur de crème HENDI jetable exclusivement et placez-le sur le support de chargeur comme indiqué sur la Fig. 2 .

Vous n'avez pas appuyé sur le levier, néanmoins, la crème s'écoule de la buse et ne peut pas être arrêtée
a) Les additifs tels que le sucre en poudre, le raisideuse de crème, la pulpe, etc. n'ont pas été complètement dissous, bloquant le piston. Tournez le fouetteur en position verticale (buse vers le haut), placez-le sur le comptoir et attendez que le contenu se soit installé en bas. Recouvrez bien la buse d'une serviette éponge et appuyez avec précaution sur le levier pour libérer le gaz jusqu'à ce que le sifflement s'arrête, puis dévisez la tête, nettoyez le piston de distribution, retirez le contenu et remplacez le fouetteur.
b) Le joint de la tête est endommagé. Insérez un joint neuf.
c) La tête n'est pas vissée suffisamment fermement. Vissez fermement la tête sur le flacon conformément aux instructions d'utilisation.
d) Le bord supérieur du flacon est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

Lorsque le chargeur est vissé, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête
a) Le joint de tête a été manquant. Insérez un joint de tête dans la tête.
b) Le joint de la tête est endommagé. Insérez un joint neuf.
c) La tête n'est pas vissée suffisamment fermement. Vissez fermement la tête sur le flacon conformément aux instructions d'utilisation.
d) Le bord supérieur du flacon est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

Le crème reste liquide jusqu'à la préparation
a) Le fouetteur n'a pas été secoué fermement ou assez souvent. Secouez à nouveau fermement.
b) Le fouetteur a vnt à être retourné lorsque vous avez appuyé sur le levier. Toujours retourner le fouetteur avant d'appuyer sur le levier (buse décorative pointant verticalement vers le bas).

La crème est trop ferme et « crache » latéralement depuis la buse
Le fouetteur a été trop secoué. Ne pas secouer excessivement ni secouer avant chaque distribution. IMPORTANT : Ne pas tenter de modifier le fouetteur. Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème à l'aide de ces instructions, veuillez contacter HENDI ou un centre de service.

Nettoyage
Avant l'utilisation, laisser la pression restante s'échapper en appuyant sur le levier jusqu'à ce qu'une crème ou du gaz ne soit évacué par la buse. Une quantité insignifiante de crème peut rester dans le flacon – une cuillère à café de crème liquide au maximum.

Suivez les étapes 1, 2 et 3 pour nettoyer votre fouetteur de crème HENDI :
1. Dévissez la tête, puis retirez la joint de tête et la buse de décoration. Tenez l'extrémité du piston à l'intérieur de la tête tout en dévissant l'adaptateur de buse de l'autre main.
2. Nettoyez soigneusement chaque composant individuel avec un détergent doux et une brosse.
3. Laissez les pièces sécher et remontez-les plus tard.
4. Lors du nettoyage, retirez uniquement les pièces comme indiqué sur la fig. 1.
5. N'utilisez pas d'objets tranchants ou de matériaux abrasifs lors du nettoyage de la bouteille.

Garantie
Le fouetteur défectueux (Matériaux défectueux ou mauvaise fabrication) sera réparé gratuitement (fret prépayé) dans les deux mois suivant la date d'achat par facture valide. Cette garantie ne couvre aucune responsabilité en cas de dysfonctionnement causé par une utilisation incorrecte, l'utilisation de pièces endommagées/d'usage ou tout dommage consécutif. Afin de garantir le bon fonctionnement de votre fouetteur de crème, utilisez uniquement les pièces HENDI d'origine. En particulier, nous ne satisférons à aucune garantie ou responsabilité pour tout dysfonctionnement, dommage et dommage consécutif résultant d'un manquement à respecter et/ou de la non-lecture de ce manuel et des instructions de sécurité qui y sont contenues.

HENDI P.V.
Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.com.

ITALIANO

Grazie per aver scelto questa versatiale e di alta qualità HENDI sifone per panna. Con questo strumento universale per la cucina puoi creare una moltitudine di dessert leggeri, creme, mousses dolci e acide. Alcuni tipi di ingredienti liquidi, come succhi, caffè, sciroppo di cioccolato, crema alla vaniglia, yogurt, ecc. possono essere utilizzati nella panna montata HENDI, ma solo se non contengono sostanze insolubili!

AVVERTENZA - ALTA PRESSIONE
Il minnelino riempito e le cartucce sono pressurizzati. È vietata l'apertura del frusto pieno, del frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota, rischio di esplosione.

AVVERTENZA - RISCHIO DI ESPLOSIONE
Non usare mai la panna montata con ingredienti caldi o per salsa calde. Non riscaldare mai la panna montata in una criceta o in altri mezzi di riscaldamento. Il calore aumenterà pericolosamente la pressione nella panna, rischio di esplosione.

Per una qualità garantita, utilizzare solo caricatorie in crema HENDI. Leggere attentamente le istruzioni prima di usarle per la prima volta!

Istruzioni di sicurezza
Se non si osservano le avvertenze incluse nel manuale accanto a questo simbolo, possono verificarsi lesioni al personale operativo e a terzi, nonché danni a frusta o altri danni materiali. Il produttore e il distributore non saranno responsabili per i danni derivanti dalla mancata osservanza del manuale.

AVVERTENZA - ALTA PRESSIONE
Il minnelino riempito e le cartucce sono pressurizzati. È vietata l'apertura del frusto pieno, del frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota, rischio di esplosione.

AVVERTENZA - RISCHIO DI ESPLOSIONE
Non usare mai la panna montata con ingredienti caldi o per salsa calde. Non riscaldare mai la panna montata in una criceta o in altri mezzi di riscaldamento. Il calore aumenterà pericolosamente la pressione nella panna, rischio di esplosione.

1. Conservare il presente libretto di istruzioni per riferimento successivo al fine di evitare qualsiasi manipolazione o funzionamento improprio. Questa frusta è progettata esclusivamente per gli scopi specifici nel presente manuale.
2. Il minnelino e il caricatore sono contenitori a pressione che richiedono maggiore attenzione e cura.
3. Per i caricatorie, sulla confezione sono riportate le istruzioni di sicurezza pertinenti.
4. Tenere HENDI sifone per panna e caricatorie fuori dalla portata dei bambini.
5. Per motivi di sicurezza, non percuotere sul frusta né appoggiare sulla frusta quando si avvia il caricatorie! Ricordare che la testa del frusta cremosa deve essere avviata saldamente prima che il frusta possa essere messo in funzione con il caricatore.
6. La testa HENDI si avvia facilmente sul flacone in posizione verticale. Non incrociare il filetto.
7. Tutte le parti HENDI possono essere assemblate facilmente, quindi non usare mai forza.
8. Non utilizzare mai il frusta se danneggiato. HENDI sifone per panna che è caduto deve essere controllato da HENDI prima di riprendere l'uso.
9. Premere la leva fino a quando il sibilo si arresta prima di aprire HENDI sifone per panna quando il gas è completamente fuoriuscito.
10. Non esporre HENDI sifone per panna al calore [stufa, luce solare, forno, microonde, ecc.].
11. Si prega di notare che la manomissione della frusta e/o dei suoi componenti invalida tutte le garanzie del produttore/fornitore.
12. Utilizzare solo ingredienti refrigerati (4-7 °C) nel panna montata.
13. Conservare la panna riempita in frigorifero a una temperatura compresa tra 0 e 7 °C.

Parti principali del prodotto (Fig. 1 a pagina 1)

1. Supporto del cambio
2. Tappo
3. Connettore ugello
4. Testa
5. Guarnizione
6. Bottiglia
7. 3 ugelli diversi
8. Pistone
9. Spazzola

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli elementi elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Istruzioni per l'utente

(Fig. 2 a pagina 1)
Quando si usa la frusta per la prima volta, o se non la si usa da un po' di tempo, sciogliere prima il flacone con acqua tiepida, poi con acqua fredda prima di riempirlo con la crema.
2. Riempre con la panna fresca ben refrigerata o ingredienti liquidi ben miscelati e filtrati. Non superare mai la quantità massima di riempimento incisa sulla parte esterna del flacone (0,25 litri per il flacone da 0,25 l / 0,5 litri per il flacone da 0,5 l / 0,95 litri per il flacone da 0,95 l). Se vuole addorciare la crema, ti consigliamo di usare lo sciroppo di zucchero. Se si utilizza un irrigatore a base di zucchero o crema, mescolarla e scioagliarla prima completamente in una piccola crema per evitare la formazione di noduli.

AVVERTENZA - ALTA PRESSIONE
La frusta da 0,25 l deve essere riempita con 0,25 l di crema e solo 1 cartuccia. 0,5 l di frusta devono essere riempiti con 0,5 l di crema e solo 1 cartuccia. La frusta da 0,95 l deve essere riempita con 0,95 l di crema e 2 cartucce. QUALSIASI ALTRO VOLUME CREAM E NUMERO DI CARTUCCIA SONO VIETATI - rischio di esplosione.

3. Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e saldamente nella testa. Quindi posizionare la testa sul flacone e avvitare come segue: Ruotare la testa in senso orario fino a sentire resistenza, quindi ruotare di un altro quarto di giro. Non incrociare il filo!

AVVERTENZA - RISCHIO DI ESPLOSIONE
Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e che non sia danneggiata. POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO GUARNIZIONI ORIGINALI!
È VIETATO L'USO DELLA TESTA/FLACONE A FRUSTA CON FILETTATURA DANNEGGIATA.

AVVERTENZA - Se una cartuccia vuota viene lasciata nel supporto avviato sulla testa, la guarnizione del pistone sarà danneggiata. Svitare sempre il supporto con la cartuccia vuota subito dopo il riempimento la frusta con il gas.

4. Inserire il caricatore crema color argento HENDI (N,O) nel portacarcicatore come illustrato. 5. Avvitare il supporto del caricatorie e il caricatorie sulla valvola di ingresso finché il gas non viene rilasciata nella bottiglia con un suono sibilante. Utilizzare 1 caricatore per riempimento (2 caricatorie con 1 litro/quantità). Agitare rapidamente il frusta 4-5 volte in direzione verticale. Quando si utilizza una crema leggera ben raffreddata o altre miscele, agire fino a dieci volte. Svitare il supporto e il caricatorie. Il leggero suono sibilante durante lo svitamento è normale. Rimuovere e gettare il caricatorie usato. I caricatorie HENDI sono realizzati in acciaio di alta qualità e possono essere riciclati.
6. Per erogare il contenuto, tenere il frusta verticalmente (ugello decorativo rivolto verso il basso) circa 1 cm sopra la superficie. Quindi premere leggermente la leva. Se la panna montata non è abbastanza compatta, agire ancora una volta. Quando si utilizza in un secondo momento, non agitare di nuovo. Conservare la panna riempita in frigorifero, ma mai nello scomparto di congelamento o nel congelatore. Prima di mettere la frusta nel frigorifero, rimuovere l'ugello decorativo dall'adattatore dell'ugello, sciappare con acqua tiepida e sostituire. Il contenuto rimarrà fresco per diversi giorni in frigorifero.

Indicazioni importanti
Ricorda i seguenti punti importanti

1. Per ottenere un risultato migliore, raffreddare il pozzetto della frusta sotto acqua fredda o in frigorifero prima di riempirlo.
2. Utilizzare solo ingredienti sabbili. Per dolcificare, è meglio utilizzare sciroppo di zucchero o dolcificanti liquidi. Lo zucchero o il sale granulari devono essere prima dissolti in acqua fredda o panna. Utilizzare solo spezie in polvere o liquide. Sostanze insolubili come semi, polpa, ecc. impediscono la chiusura del pistone di erogazione o possono compromettere il corretto funzionamento del minnelino. Se si utilizzano miscele miste, utilizzare un filtro sottile per rimuovere semi o polpa.
3. HENDI sifone per panna è adatto per la preparazione di panna montata, mousse fredde, salsa o espagne. Non è adatto per salsa calde! Non conservare liquidi acidi forti come succo di mela, limone e arancia nel panna montato.
4. Una agitazione eccessiva può irrigare la crema pura al punto da perdere la sua consistenza morbida, quindi non scuotere eccessivamente! Non agitare ogni volta prima di dispensare. Agitare bene e più frequentemente le ricette costituite da miscele di panna e altri liquidi.
5. Durante l'erogazione, tenere sempre il frusta capovolto (ugello decorativo rivolto verso il basso), altrimenti il gas fuoriuscirà e una parte di crema potrebbe rimanere all'interno del frusta.
6. Per ottenere il miglior risultato, servire immediatamente al momento della dispensazione.
7. Per le parti in acciaio, contattare direttamente il rivenditore o HENDI.
8. Utilizzare solo prodotti originali HENDI sifone per panna. Non combinare mai parti con altri prodotti HENDI o ricambi di altri produttori. I componenti HENDI sono identificati dai contrassegni HENDI sulla testa, sul supporto del caricatorie e sul fondo del flacone.
9. Per le riparazioni, restituire sempre l'intera unità (testa più flacone).

Risoluzione dei problemi
Il caricatorie non è forato aperto
È stato utilizzato un caricatorie non idoneo o i caricatorie è stato inserito in modo errato. Utilizzare il caricatore per crema HENDI esclusivamente monouso e posizionarlo nel portacarcicabatterie come mostrato nella Fig. 2.

Non hai premuto la leva, tuttavia, la crema scorre dall'ugello e non può essere fermata
a) Additivi come zucchero in polvere, irrigante in crema, polpa, ecc. non sono stati completamente disciolti, bloccando il pistone. Ruotare il minnelino in posizione verticale (ugello sul fondo).
b) La guarnizione della testa è danneggiata. Inserire una nuova guarnizione.
c) La testa non è avviata abbastanza saldamente. Avvitare saldamente la testa sul flacone in conformità con le istruzioni per l'uso.
d) Il bordo superiore del flacone è danneggiato. Inviare l'apparecchiatura a HENDI o a un centro di assistenza.

Quando il caricatorie viene avviato, il gas fuoriesce tra la bottiglia e la testa
a) Manca la guarnizione della testa. Inserie una guarnizione nella testa.
b) La guarnizione della testa è danneggiata. Inserire una nuova guarnizione.
c) La testa non è avviata abbastanza saldamente. Avvitare saldamente la testa sul flacone in conformità con le istruzioni per l'uso.
d) Il bordo superiore del flacone è danneggiato. Inviare l'apparecchiatura a HENDI o a un centro di assistenza.

Quando il caricatorie viene avviato, il gas fuoriesce tra la bottiglia e la testa
a) Manca la guarnizione della testa. Inserie una guarnizione nella testa.
b) La guarnizione della testa è danneggiata. Inserire una nuova guarnizione.
c) La testa non è avviata abbastanza saldamente. Avvitare saldamente la testa sul flacone in conformità con le istruzioni per l'uso.
d) Il bordo superiore del flacone è danneggiato. Inviare l'apparecchiatura a HENDI o a un centro di assistenza.

4. Introducere l'incarcătorul de cremă HENDI de culoare argintie (N,O) în suportul încarcătorului, conform ilustrației.
5. Întorsura suportul încarcătorului și încarcătorul pe suprafa de admisie până când gazul este eliberat în sticlă cu un sunet suierător. Folosiți 1 încarcător per umplere (2 încarcătoare cu 1 litru/litru de sticlă). Mișcați șopta voi de 4-5 ori în direcție verticală. Când utilizați o cremă ușoară bine răcită sau alte amestecuri, agitați de mai la zece ori. Dupășopta suportul încărătorului și scoateți-l din nou. Scurtarea și sunetul suierător în timpul dezbucării este normal. Scoateți și anunțați încarcătorul folosit. Încărcătorele HENDI sunt fabricate din oțel de înaltă calitate și pot fi reciclate.
6. Pentru a distribui conținutul, țineți șopta pe verticală (decorând duza îndreptată în jos) la aproximativ 1 cm deasupra suprafeței. Apoi apăsați ușor maneta. Dacă frusta nu este suficient de fermă, agitați din nou. Când utilizați mai târziu, nu agitați din nou. Păstrați smântâna umplută în frigider, dar niciodată în compartimentul congelator sau în congelator. Înainte de a introduce șopta în frigider, șopta și frusta decorativă din adaptorul duzei, clățiți cu apă caldă și înlocuiți-o. Conținutul va rămâne proaspăt timp de câteva zile în frigider.

AVERTISSEMENT - DAÇĂ ÎN SUPORTUL ÎNSURUBAT PE CAP RĂMÂNTE UN CARTUS GAZ, GARNITURA PISTONULUI SE VA DETERIORA. DESURUBAȚI ÎNTOTDEAUNA SUPORTUL CU CARTUȘUL GAZ ÎMEDIAT DUPĂ UMPLERE ȘOPTA CU GAZ.

4. Introduceți încarcătorul de cremă HENDI de culoare argintie (N,O) în suportul încarcătorului, conform ilustrației.
5. Întorsura suportul încarcătorului și încarcătorul pe suprafa de admisie până când gazul este eliberat în sticlă cu un sunet suierător. Folosiți 1 încarcător per umplere (2 încarcătoare cu 1 litru/litru de sticlă). Mișcați șopta voi de 4-5 ori în direcție verticală. Când utilizați o cremă ușoară bine răcită sau alte amestecuri, agitați de mai la zece ori. Dupășopta suportul încărătorului și scoateți-l din nou. Scurtarea și sunetul suierător în timpul dezbucării este normal. Scoateți și anunțați încarcătorul folosit. Încărcătorele HENDI sunt fabricate din oțel de înaltă calitate și pot fi reciclate.
6. Pentru a distribui conținutul, țineți șopta pe verticală (decorând duza îndreptată în jos) la aproximativ 1 cm deasupra suprafeței. Apoi apăsați ușor maneta. Dacă frusta nu este suficient de fermă, agitați din nou. Când utilizați mai târziu, nu agitați din nou. Păstrați smântâna umplută în frigider, dar niciodată în compartimentul congelator sau în congelator. Înainte de a introduce șopta în frigider, șopta și frusta decorativă din adaptorul duzei, clățiți cu apă caldă și înlocuiți-o. Conținutul va rămâne proaspăt timp de câteva zile în frigider.

Instructions importantes
Tineți cont de următoarele aspecte importante
1. Pentru a obține rezultate mai bune, vă rugăm să răciți șoptul bine sub apă rece sau în frigider înainte de umplere.
2. Utilizați numai ingrediente sabbile. Pentru îndulcire, cel mai bine este să știți șopta de zahăr sau îndulcitori lichizi. Zahărul sau sarea granulară trebuie mai întâi dizolvată în apă sau cremă rece. Folosiți doar conținute pudră sau lichide. Substanțele insolubile, cum ar fi seminele, pulpa etc., împiedică închiderea pistonului aplicator sau pot afecta funcționarea corectă a șoptei. Dacă utilizați amestecuri amestecate, utilizați un filtru fin pentru a îndepărta semințele sau pulpa.
3. HENDI aparat friscă este potrivit pentru prepararea fricșii, sumpre reci, sosuri sau Espuma. NU este potrivit pentru sosuri fierbinți! Nu păstrați lichide acide puternice, cum ar fi sucul de mere, lămi și portocale, în șopta de cremă.
4. Agitarea excesivă poate înălbii crema pură într-o măsură în care acestuia își pierde textura moale, prin urmare, vă rugăm să nu agitați excesiv! A nu se agita de fiecare dată înainte de dozare. Vă rugăm să agitați bine și mai avețtețele rețetele conștând din amestecuri de smântână și alte lichide.
5. La distribuire, țineți întotdeauna șopta cu susul în jos (decorând duza îndreptată în jos), în caz contrar se va scurge gaz, iar o parte din cremă poate rămâne în șoptă.
6. Pentru rezultate optime, serviți imediat după repartizare.
7. Pentru piese de schimb, contactați direct distribuitorul sau HENDI.
8. Utilizați numai piese de schimb originale HENDI aparat friscă. Nu combinați niciodată piese cu alte produse HENDI sau produse ale altor producători. Componentele HENDI sunt identificate prin marcajele HENDI de pe cap, suportul încarcătorului și partea inferioară a sticlei.
9. Pentru reparații, returnați întotdeauna întreaga unitate [cap plus sticlă].

Depanare
Încarcătorul nu este perforat deschis
A fost utilizat un încarcător nepotrivit sau încarcătorul a fost introdus incorect. Utilizați încarcătorul HENDI cremă exclusiv de autocălonișă și șopte!- în suportul încarcătorului, așa cum se arată în Fig. 2.

Nu ați apăsat pe manetă, totuși crema curge din duză și nu poate fi prită
a) Aditivi cum ar fi zahărul pudră, agentul de rigidizare sub formă de cremă, pulpa etc. nu au fost dizolvați complet, blocând pistonul. Rotiți șopta în poziție verticală (cu duza în sus), puneți-o pe bătă și așteptați până când conținutul se stabilizează în partea de jos. Acoperiți bine duza cu un prosop gros și apăsați cu atenție maneta pentru a elibera gazul până când se oprește sunetul, apoi desurubați capul, curățați pistonul de distribuție, tensionați conținutul și reumpleți șopta. b) Pistonul di distribuție este deteriorat. Trimitetei aparatul la HENDI sau la un centru de service.

Când încarcătorul este însurubat, gazul este înrse sticlic și cap
a) Lipsesc garnitura capului. Introduceți o garnitură de cap în cap. b) Garnitura capului este deteriorată. Introduceți o garnitură nouă. c) Capul nu este însurubat suficient de ferm. Însurubați ferm capul pe sticlă, în conformitate cu Instrucțiunile de utilizare. d) Marginea superioară a flaconului este deteriorată. Trimitetei aparatul la HENDI sau la un centru de service.

Când încarcătorul este însurubat, gazul este înrse sticlic și cap
a) Lipsesc garnitura capului. Introduceți o garnitură de cap în cap. b) Garnitura capului este deteriorată. Introduceți o garnitură nouă. c) Capul nu este însurubat suficient de ferm. Însurubați ferm capul pe sticlă, în conformitate cu Instrucțiunile de utilizare. d) Marginea superioară a flaconului este deteriorată. Trimitetei aparatul la HENDI sau la un centru de service.

Depanare
Încarcătorul nu este perforat deschis
A fost utilizat un încarcător nepotrivit sau încarcătorul a fost introdus incorect. Utilizați încarcătorul HENDI cremă exclusiv de autocălonișă și șopte!- în suportul încarcătorului, așa cum se arată în Fig. 2.

Nu ați apăsat pe manetă, totuși crema curge din duză și nu poate fi prită
a) Aditivi cum ar fi zahărul pudră, agentul de rigidizare sub formă de cremă, pulpa etc. nu au fost dizolvați complet, blocând pistonul. Rotiți șopta în poziție verticală (cu duza în sus), puneți-o pe bătă și așteptați până când conținutul se stabilizează în partea de jos. Acoperiți bine duza cu un prosop gros și apăsați cu atenție maneta pentru a elibera gazul până când se oprește sunetul, apoi desurubați capul, curățați pistonul de distribuție, tensionați conținutul și reumpleți șopta. b) Pistonul di distribuție este deteriorat. Trimitetei aparatul la HENDI sau la un centru de service.

Garanzia
La frusta difetosa (Materiali difetosi o cattiva lavorazione) sarà riparata senza costi aggiuntivi (fret prepagato) entro dodici mesi dalla data di acquisto per fattura valida. La presente garanzia non copre alcuna responsabilità per malfunzionamenti causati da uso improprio, uso di parti danneggiate/usura o danni consecuzionali. Per garantire il corretto funzionamento della panna montata, utilizzare solo HENDI originali. In particolare, non soddisferemo alcuna richiesta di garanzia o responsabilità per malfunzionamenti, danni e danni consecuzionali derivanti dal mancato rispetto e/o mancata lettura del presente manuale e delle istruzioni di sicurezza in esso contenute.

HENDI P.V.
Per otti più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.com.

ROMÂNĂ

Vă multumim că ați ales acest HENDI aparat friscă versatil și de înaltă calitate. Cu acest instrument universal de buclărire puteți crea o multitudine de deserturi ușoare, creme, sumpre dulci și acide. Unele tipuri de ingrediente lichide, cum ar fi sucurile, cafeau

- UZPOREJENJE – KVALITA TLAKA**

- 0,25 l fleksibilnog otvara mora biti ispunjeno s 0,25 l kreme i samo jednom uloškom. 0,5 l bičeva treba napuniti s 0,5 l vrhnja i s jednom uloškom. Mlaznica od 0,95 l mora se napuniti s 0,95 l kreme i 2 uloške. Bilo koji drugi CREAM VOLUME I CARTRIDGE NUMBER su ZABUĐENI – rizik od eksplozije.
- Projektivje je li brtva glave pravilno i čvrsto postavljena u glavu. Zatim stavite glavu na bočicu i vijak zavrtite na sljedeći način: Okrenite glavu u smjeru kazaljke na satu dok ne osjetite otpor, a zatim okrenite još jednu četvrtinu okretaja. Nemojte križati!

UZPOREJENJE – OPASNOST OD EKSPLOZIVJE
Projektivje je li brtva glave pravilno postavljena i nije li oštećena. MOGU SE KORISTITI SAMO ORIGINALNE BRTVE!

Uvjerite se da navoji na glavi i boči vijka nisu oštećeni.
ZABRANJENA JE UPORABA GLAVE/BOČICE S OŠTEĆENIM NAVOJEM.

UZPOREJENJE – Ako je u držaču práznozemom na glavi ostavljena prazna patrona, brtva klipa će se oštetiti.
Vijek odvjet držač s pričvršćenom kartušom odmah nakon punjenja.
Bičevi s plinom.

- Umetnite punjač kreme HENDI u srebnoj boji [N, O] u držač punjača kako je prikazano. Koristite držač punjača i punjač na unazni ventili dok se plin ne otpusti u bocu s pomoću zvučka. Završite 1 punjač po punjenju [2 uložaka s bocom od 1 kvartalu/litre]. Brzo proturite fleksibilno 4 – 5 puta u okomitom smjeru. Kada koristeite dobro ohlađenu lagamu kremu ili druge smjese, proturiste do deset puta. Odvjeté držač punjača i punjač. Neznatan zvučni odzvang je normalan. Izvadite i brtve iskoristijeni punjač. Punjači HENDI izrađeni su od čelika visoke kvatitete i mogu se reciklirati.
- Da biste dozirali sadržaj, držite fleksibilno crijevo okomito (dekorativni uzdužni mlaznik usmjerenu prema dolje) oko 1 cm nad površine. Zatim lagano pritisnite polugu. Ako krema nije dovoljno čvrsta, još jednom proturite. Kada kasnije upotrebljavate, nemojte ponovno testir. Držite na punjenju kremu u hladnjaku, ali nikad u odjeljku za duboko zamrzavanje ili u zamrzivaču. Prije stavljanja fleksibilnog otvara u hladnjak, uklonite mlaznicu za ukrašavanje s adaptera mlaznice, isperite mlakom vodom i zamijenite je. Sadržaj će ostati svjež nekoliko dana u hladnjaku.

VAROVÁNÍ – VYSOKÝ TLAK
Ne pokušujte odijem 0,25 l se musí naplnit 0,25 l smetany a pouze 1 uložkou. 0,5 l šlehače se naplní 0,5 l smetany a pouze 1 náplní. Šlehač o objemu 0,95 l musí být naplněn 0,95 l smetany a 2 zásobníky. JAKÝKOLI JINÝ OBJEM KRÉMU A ČÍSLO KAZETY JSOU ZAKÁZÁNY – riziko výbuchu.

- Da biste došli bolji rezultat, prije punjenja dobro ohladite bočicu pod hladnom vodom ili u hladnjaku.
- Koristite samo tolike sastojke. Za zaslađivanje, najbolje je koristiti šećerni sirup ili tekuće zaslađivače. Granulirani šećer ili sol naprije tre otopiti u hladnoj vodi ili vrhnju. Koristite samo začine u prahu ili tekući začini. Netopive tvari kao što su sjemenke, pulpa itd. sprječavaju zatvaranje klipa za doziranje ili mogu naravno pravilno funkcioniranje fleksibilnog klipa. Ako koristite miješane smjese, upotrijebite fini cjeđilo za uklanjanje sjemenja ili pulpe.
- HENDI boca je pliklag prikladan je za pripremu kreme, neč je naplňte krémom.
- Nije prikladan za vrucke umake! Nemojte pohranjivati koje kiselo tekućine poput jableke, limuna, narandže u krem brtkovima.
- Prekomjerno drhtanje može ukručiti čistu kremu do slupnja da otpušta svoju meku teksturu, stoga nemojte pretjerano tresiti! Nemojte testir svaki put prije doziranja. Dobri česće protesti-te recepte koji se sastoje od mješavina kreme i drugih tekućina.
- Priklom doziranja vijepk držite bjpku napoak (dekorativnu mlaznicu usmjerenu prema dolje), inače će izaci plin, a neka krema može ostati unatu bočice.
- Za najbolje rezultate, poslužite odmah nakon izdavanja.
- Za rezervne dijelove obratite se izravno svom zastupniku ili tvrtki HENDI.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove HENDI boca za žvak. Nikada nemojte kombinirati dijelove s drugima HENDI proizvoda ili proizvodima drugih proizvođača. Komponente HENDI označene su oznakama HENDI na glavi, držaču punjača i dnu bočice.
- Za popravke uvijek vratite cijelu jedinicu (glava plus boca).

Rešavanje problema

Punjač nije probušen

Koristen je neodgovarajući punjač ili je punjač nepravilno umetnut. Koristite isključivo jednokratni pliklag HENDI kreme i stavite ga u držač punjača kao što je prikazano na sliku 2.

- Ipak, nije pritisnuli plinovu, krema teče iz mlaznice i ne može se zaustaviti**
 - a) Aditivni put šećera u prahu, učvršćivača kreme, pulpe itd. nisu potpuno otopljeni, blokirajući klip. Okrenite fleksibilno crijevo u uspravnoj položaju [slagalice prema gore], stavite ga na radnu površinu i pričekaite dok se sadržaj ne smjesti na dno. Dobro pokrijte mlaznicu teškim ručnikom i pažljivo pritisnite polugu kako biste otpustili plin dok se zvuk ne zaustavi, a zatim odvijte glavu, očistite klip za doziranje, iscijedite sadržaj i ponovno napunite fleksibilno crijevo.
 - b) Klip za doziranje je oštećen. Pošaljite uređaj u HENDI ili u servisni centar.

Kada se punjač uvuče, plin izlazi između boca i glave

a) Nedostaje brtva glave. Umetnite brtvu glave u glavu.

b) Brtva glave je oštećena. Umetnite novu brtvu.

- Glava nije dovoljno čvrsto pričvršćena. Čvrsto zavijte glavu na bočicu u skladu s Korisničkim uputama.
- Gornji rub bočice je oštećen. Pošaljite uređaj u HENDI ili u servisni centar.

Krema je i dalje tekuća nakon pripreme

- Zvižduk nije bio čvrsto ili dovoljno čvrsto napunjen. Ponovno čvrsto proturite.
- Zvižduk nije bio okrenut napomeno prilikom pritiska na polugu. Vijepk okrenite fleksibilno crijevo napoak prije pritisnjanja ručice (dekorativni mlaznice usmjereni okomito prema dolje)

Krema je previše čvrsta i „plijen“ bočno od mlaznice

Zvižduk je previše protret. Nemojte previše tresiti ni tresiti prije svakog doziranja. VAŽNO: Nemojte pokušavati modficirati brusilicu. Ako ne možete riješiti problem uz pomoć ovih uputa, obratite se tvrtki HENDI ili servisnom centru.

Čišćenje

Prije otvaranja pusite da preostali tlak izađe prilikom na polugu dok se kroz mlaznicu ne ispusti krema ili plin. U boči može ostati beznačajna količina kreme – najviše čajna žličica tekuće kreme.

- Slijedite korake 1, 2 i 3 kako biste očistili posudu za kremu HENDI.
- Odvijte glavu, a zatim uklonite brtvu glave i mlaznicu za ukrašavanje. Držite kraj klipa unutar glave dok odčvrate adapter mlaznice drugim rukom.
- Templjito očistite svaku pojedinu komponentu blagim deterdžentom i četkom.
- Ostavite dijelove da se osuše i ponovno ih sastavite kasnije.
- Priklom čišćenja uklonite dijelove samo kako je prikazano na sliku 1.
- Priklom čišćenja bocu nemojte koristiti oštre predmete ili abrazivne materijale.

Jamstvo

Nepravni fleksibilno crijevo (nepravilni materijal ili loša izrada) popraviti će se bez naknade (preplaćeno uz plaćenje) i roku od dvanaest mjeseci od datuma kupnje po valjanoj fakturi. Ovo jamstvo ne pokriva nikakvu odgovornost za kvarove uzrokovane nepravilnom uporabom, upotrebom oštećenih/nosnih dijelova ili bilo kakvom posljednjom štetom. Kao baze osigurari pravilno funkcioniranje kremastog brkija, koristite samo originalne HENDI dijelove. Konkretno, nekebo zadovoljni nikakva jamstva ili zavjave za odgovornost za kvarove, štete i posljednjih šteta koja je nastala zbog nepoštivanja /ili propusta u čitanju ovog priručnika i sigurnosnih uputa koje se u njemu nalaze.

HENDI B.V.
 Za tehničke informacije i izvaje o skladnosti pogledajte www.hendi.com.

ČEŠTINA

Děkujeme, že jste si vybrali tento věstřanýy a vysoce kvalitní šlehačková láhev HENDI. S tímto univerzálním kuchyřským nástrojem můžete vytvořit množství lehkých dezertů, krémů, sladkých a kyselých pen. Některé druhy tekutých složek, jako jsou šřávky, káva, čokoládový sirup, vanilkový krém, jogurt atd., lze použít v krémovém mířeru HENDI, ale pouze pokud neobsahují žádné neropuzné látky!

Pro zaručenou kvalitu použijte pouze krémové nabeřky HENDI. Před prvním použitím si pečlivě přečtete pokyny!

Bezpečnostní pokyny
Pokud nedobrou varování uvedené v přířuce uvede tohoto symbolu upozorováná, může být ke zranění osobluh a řetich osoba a tak je šlehače nebo jinému posobněti majetku.
Vřobocem ani distributor nenesou odpovědnost za škody vzniklé nedodržením přířrůků.

VAROVÁNÍ – VYSOKÝ TLAK

Naplněný šlehač a kazetky jsou pod tlakem. Otevření naplněného šlehače, částečné naplněného šlehače a/nebo prcipnutí pítné nebo przkétné kazety je zakázáno – riziko výbuchu.

VAROVÁNÍ – RIZIKO VÝBUCHU
Nikdy nepoužívejte krémovou šlehačku s przkými přísadami nebo na horké omáčky. Nikdy neohřívte šlehač v hřzni nebo jiným způsobem ohřevu. Teplo nebezpečně zvýší tlak ve šlehače smetance – riziko nebezpečí výbuchu.

- Tento návod k použití si uschovejte pro pozdější použití, aby nedošlo k nesprávné manipulaci nebo provozu. Tento šlehač je určen výhradně pro účely uvedené v této přířuce.
- Šlehač a nabeřky jsou takové nádobí, které vyžadují zvýšenou pozornost a péči.
- U nabeřky šlehač na obalu uvedené přířsune bezpečnostní pokyny.
- Obchodní krémový šlehač HENDI a nabeřky mimo dosah dětí.
- Z bezpečnostních důvodů se při zřoubřování nabeřky neohřívá ani se přes šlehač nenakládají! Povinně si, že před uvedením krémového šlehače do provozu s nabeřkou musí být hlava šlehače pevně zřoubřována.
- Šřoubny HENDI jsou sřadno zřoubřovány na láhev v pravé horní poloze. Nepřekřáčujte zřív.

MAGYAR

Közösönkj, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszifon krémet választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközzel könnyű desszertek, krémek, étés és savanyú hűvők sokaságát készítheti. A HENDI habszifon bizonyos folyékony összetevőket, például gyümölcslel, kávé, csokoládésírput, vaníliakrém, joghurt stb. használhatók, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

A garantált minőség érdekében csak HENDI krémteőítők használjanak. Az első használat előtt olvassa el alaposan az utasításokat!

Biztonsági utasítások

! Ha nem tartja be a jelen szimbólum melletti kézikönyvben található figyelmeztetéseket, a kezelésszemből és harmadik személyek sérülései, valamint a sziszegés vagy egyéb anyagi kár következhet be. A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget a kézikönyv be nem tartásából eredő kárókról.

FIGYELMEZTÉS – MAGAS NYOMÁS
A feltöltött hájtékony töltés és a patronok nyomás alatt vannak. A megtöltött, részben megtöltött, és/vagy a teii vagy úres patron átszűrása tilos – robbanásveszély.

FIGYELMEZTÉS – ROBBANÁSVEZÉLY
Soha ne használja a haberőt forró hozzávalókkal vagy forró szőszokhoz. Soha ne melegítse a tejszínhabot medemertárral vagy más melegítési eszközzel. A hő veszélyesen növeli a nyomást a tejszínhabban – robbanásveszély.

1. Kérjük, őrtize meg ezt a használati útmutatót későbbi hivatkozás céljából, hogy elérkietje a helytelen kezelést vagy működést. Az a pillangó kizárólag a jelen kézikönyvben meghatározott céloakra készült.

2. A habszifon és a töltő nyomástartó tartályok, amelyek fokozott figyelmet és odafigyelést igényelnek.

3. A töltők esetében a vonatkozó biztonsági utasítások a csomagolásán találhatóak.

4. A HENDI habszifon krémet és töltőket tartsa gyermekektől elzárva.

5. Biztonsági okokból ne hallítsa meg a töltőt, és ne hajoljon rá a töltőre! Melegedezett, hogy a tejszínhabot haberőztartózt rá kell csavarni, mielőtt a tejszínhabot a töltővel működésbe hozná.

6. A HENDI fej könnyen rácsavarozható az üvegre, jobb oldalon. Ne vágja át a szálat.

7. Minden HENDI alkatrész könnyen összerakható, ezért soha ne alkalmazzon erőt.

8. Soha ne használja a whippet, ha sérült. A lejeett HENDI habszifon krémet a HENDI-nek ellenőriznie kell a használati folytatása előtt.

9. Nyomja meg a kart adóid, amíg a sziszegő el nem áll, mielőtt kinyitná a HENDI habszifon krémet, amikor a kart teljesen kiürült.

10. Ne tegye ki a HENDI habszifon krémet hőnek (széklet, napfény, sütő, mikrohullámú sütő stb.).

11. Felhívjuk figyelmét, hogy a habszifon és/vagy alkatrészeit manipulálása érvényteleníti a gyártóra/szállóra vonatkozó minden garanciát.

12. Kizárólag hőálló összetevőket (4-7 °C-ot) használjon a tejszínbőrítőben.

13. A megtöltött tejszínhabot hűtőszekrényben, 0 és 7 °C közötti hőmérsékleten tárolja.

A termék fő részei

1. ábrán 1. oldalon
1. Váltótartó tartója
2. Kupak
3. Fűvókás csatlakozó
4. Fej
5. Tömítés

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozta meg. A megjelenség elérhet a bemutatott illusztrációktól.

Használati utasítások (2. ábra a 1. oldalon)

- Amikor először használja a whippet, vagy ha egy ideje nem használta, először óhítse le az üveget langos vízzel, majd hideg vízzel, mielőtt tejszínnel feltöltené.
- Töltés fel jól hűtött friss tejszínnel vagy jól kevert és megkeményedett folyékony összetevőkkel. Soha ne lépje túl az üveg külsőjére gravírozott maximális töltésmennyiséget (0,25 liter a 0,25 literes üvegezh / 0,5 liter a 0,5 literes üvegezh / 0,95 liter a 0,95 literes üvegezh). Ha szeretné édesíteni a tejszínt, javasoljuk, hogy használjon cukorszirupot. Csokur vagy krémmerethez használata esetén keverje meg és oldja fel teljesen egy kis krémben, hogy elérkietje a csomók kialakulását.

! **FIGYELMEZTÉS – MAGAS NYOMÁS**

0,25 l-es tejszínnel 0,25 l tejszínnel kell feltölteni, és csak 1 patrona. 0,5 l-es whippet 0,5 l tejszínnel kell feltölteni, és csak 1 patrona. 0,95 l-es whippet 0,95 l tejszínnel és 2 patronnal kell feltölteni. MINDEN EGYÉB KRÉMMEJENYSÉG ÉS KAZETTÁSZÁM TILOS – robbanásveszély.

- Győződjön meg arról, hogy a feltöltés megfeleljen és szőlzárdan van elhelyezve a fejben. Ezután helyezze a fejet az üvegre, és a következő módon zárja le a csavart. Forgassa át a fejet az áramutató járásával megegyező irányba, amíg ellenállást nem érez, majd további negyed fordulatot. Ne vágja át a szálat!

! **FIGYELMEZTÉS – ROBBANÁSVEZÉLY**
Ellenőrizze, hogy a feltöltés megfeleljen van-e behelyezésre, és hogy nem sérült-e. CSAK EREDETI TÖMÍTÉSEK HASZNÁLHATÓK!

GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A WHIPPER FEJÉT ÉS AZ ÜVEGET HŐMENTEK NEM SÉRÜLTKE. SÉRÜLT MENETTEL RENDELKEZŐ SZLEPFJE/ÚV HASZNALATA TILOS.

FIGYELMEZTÉS – Ha úres patronnal megínt mindig azonnal csavarja ki a tartót a feltöltés után a haberőt gázgal.

- Hayezze be az ezért színnő HENDI krémteőítőt (N, O) a töltőtartóba az ábra szerint.
- Csavarja rá a töltőztört és a töltőt a bemeneti szélrepe, amíg a gáz sziszegő hanggal a palackba nem kerül. Töletsenként 1 töltőt használjon [2 töltőt 1 quartaliteres palackok]. Rázza meg gyorsan 4-5 sörj függleges irányba a whippet. Jól hűtött könnyű krém vagy más keverék használata esetén legfeljebb tísszer rázza fel. Csavarozza ki a töltőtört és a töltőt. Az enyhé sziszegő hang kicsavarás közben normális. Vároltsa le és dobja ki a használt töltőt. A HENDI töltők kiváló minőségű acélból készülnek, és újrahasonosíthatók.

4. A tartalom adagolászót tartsa a whippet függőlegesen a dekorfolt fej lefelé mutató körülbelül 1 cm-re a feület felé. Ezután enyhén nyomjuk meg a hat, ha a tejszínhab nem elég tartós, rázza fel még egyszer. Amikor később használja, ne rázza fel újra. A megtöltött tejszínhabot tartás hűtőszekrénybe, de soha ne a mélyhűtő rekeszben vagy a fagyaszobában.

5. behelyezze a whippet a hűtőszekrénybe, vagy ki a dekorációs fűvókát a fűvókaadapterből, előtte a langos vízzel, és cserélje ki. A tartalom több nagy friss marad a hűtőszekrényben.

- Hayezze be az ezért színnő HENDI krémteőítőt (N, O) a töltőtartóba az ábra szerint.
- Csavarja rá a töltőztört és a töltőt a bemeneti szélrepe, amíg a gáz sziszegő hanggal a palackba nem kerül. Töletsenként 1 töltőt használjon [2 töltőt 1 quartaliteres palackok]. Rázza meg gyorsan 4-5 sörj függleges irányba a whippet. Jól hűtött könnyű krém vagy más keverék használata esetén legfeljebb tísszer rázza fel. Csavarozza ki a töltőtört és a töltőt. Az enyhé sziszegő hang kicsavarás közben normális. Vároltsa le és dobja ki a használt töltőt. A HENDI töltők kiváló minőségű acélból készülnek, és újrahasonosíthatók.

4. A tartalom adagolászót tartsa a whippet függőlegesen a dekorfolt fej lefelé mutató körülbelül 1 cm-re a feület felé. Ezután enyhén nyomjuk meg a hat, ha a tejszínhab nem elég tartós, rázza fel még egyszer. Amikor később használja, ne rázza fel újra. A megtöltött tejszínhabot tartás hűtőszekrénybe, de soha ne a mélyhűtő rekeszben vagy a fagyaszobában.

5. behelyezze a whippet a hűtőszekrénybe, vagy ki a dekorációs fűvókát a fűvókaadapterből, előtte a langos vízzel, és cserélje ki. A tartalom több nagy friss marad a hűtőszekrényben.

Fontos utasítások

Yegye figyelembe a következő fontos pontokat

- A jobb eredmény elérése érdekében a feltöltés előtt hűtse le jól a whippet hideg víz alatt vagy a hűtőszekrényben.
- Csak oldható összetevőket használjon. Az édesítőszer a legjobb cukorszirupot vagy folyékony édesítőszereket használni. A granulált cukrot vagy sóz először hideg vízzben vagy krémben kell feloldani. Kizárólag porított vagy folyékony fűszereket használjon. A nem oldódó anyagok, például a magok, a pép stb. megakadályozzák az adagoló dugattyú zársását, vagy üngyelhetik a rugdóssó megfelett működését. Ha kevert keveréket használ, kérjük, használjon finom szűrőt a magok vagy a pép eltávolítására.
- A HENDI habszifon kiválóan alkalmas tejszínhab, hideg hab, szősz vagy eszma elkészítésére. NEM alkalmas forró szőszokhoz! Ne tároljon őrös savas folyadékokat, például alma-, citrom-, narancslevét a tejszínhab-verbőben.
- A töltőt rázás után mérétkben mérérvetheti a tiszta krémmel, hogy elvesztje puha textúráját, ezért kérjük, ne rázza túl. Ne rázza fel minden alkalommal a kiosztás előtt. Kérjük, alaposan és győződjön meg, hogy a tejszínhabot jól keverjük össze a palackban.
- A dekorfoltok mindig tartsa fejt lefelé a whippet (a dekorációs fűvókát lefelé mutató), ellenkező esetben gáz töltözök, és némi krém maradhat a habszifon belsejében.
- A legjobb eredmény érdekében adagolás után azonnal felszolgálja.
- Cserélje ki a dekorfoltok fordoljon közvetlenül a forgalmazóhoz vagy a HENDI-hez.
- Csak eredeti HENDI habszifon pótlalkatrészeket használjon. Soha ne kombinálja az alkatrészeket más HENDI termékkel vagy más gyártók termékével. A HENDI komponenseket a fejben, a töltőtört és az üveg alján található HENDI jelölésekkel azonosítsa.
- Javítás esetén mindig küldje vissza az egész egységet [fej plusz üveg].

Hibaelhárítás

A töltő nincs kilikusztva

Nem megfelelő töltőt használtak, vagy a töltőt helytelenül helyezték be. Használja a kizárólag egyszer használatos HENDI krémteőítőt, és helyezze a töltőtartóba a 2. ábrán látható módon.

Még nem nyomta meg a kart, mégis a krém kifolyik a fűvókából, és nem állítód el

a) Az üveg adáékonyabb, mint a porcukor, a krémmerethez, a pulpa stb. nem oldódik fel teljesen, eltömíti a dugattyút. Fordítsa a whippet függőleges helyzetbe (lűvókát lefelé), helyezze a palackot mindíg tartsa fejt lefelé a whippet (a dekorációs fűvókát lefelé mutató), ellenkező esetben gáz töltözök, és némi krém maradhat a habszifon belsejében. Fordítsa a palackot ismét fejt lefelé a whippet (a dekorációs fűvókát lefelé mutató), majd csavarja ki a fejet, tisztítsa meg az adagoló dugattyút, térje meg a tartalmát, és töltse fel újra a whippet.

b) Az adagoló dugattyú tisztít. Kijűdte el a készüléket a HENDI-nek vagy egy szervizközpontba.

Amikor a töltőt becsavarják, gáz töltözök a palack és a fej között

- A feltöltés hiányzik. Helyezzen be egy feltöltést a fejbe.
- A feltöltés sérült. Helyezzen be egy új töltést.
- A fej nincs elég erősen rácsavarva. Csavarja rá a fejet az üvegre a használati utasításnak megfelelően.
- Az üveg felső széle sérült. Kijűdte el a készüléket a HENDI-nek vagy egy szervizközpontba.

A krém az elkészítés után még mindig folyékony

- A nem rázza meg elég erősen vagy gyakran a csavargó. Rázza fel ismét erősen.
- A kar megmgnomásakor a csipőgép nem volt fejt lefelé fordítva. A kar megmgnomása előtt mindig fordítsa fejt lefelé a whippet (a dekorációs fűvóká függőlegesen lefelé mutató!)

A krém túl feszes, és a fűvókától oldalirányban „köpködik”

Túl erősen rázza meg a dobót. Ne rázza túl és ne rázza fel minden adagolás előtt. FONTOS: Ne próbálja meg módosítani a dobót. Ha ezen utasítások segítségével nem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a HENDI-hez vagy egy szervizközpontba.

Tisztítás

Felnyitás előtt a kar megmgnomásával hagyja, hogy a maradék nyomás távozzon, amíg a fűvókán keresztül nem távozik vey gáz. Az üveget helytelenként mennyiségű krém maradhat – legfeljebb egy teáskanálnyi folyékony krém.

A HENDI habszifon tisztításához kövesse az 1., 2. és 3. lépéseket:

- Csavarozza ki a fejet, majd távolítsa el a feltöltést és a dekorfoltot. Tartsa a dugattyú végét a fej belsejében, miközben a másik kezével kicsavarja a fűvókaadaptert.
- Minden egyes komponenszt alaposan tisztítson meg enyhé tisztószerrel és kefével.
- Használjon szálkészeseket megszárítva, majd később szerelje össze őket.
- Tisztítsa off az alkatrészeket csak a 1. ábra.
- Az üveg tisztításakor ne használjon éles tárgyakat vagy súroló hatású anyagokat.

Jótátás

A hibás [hibás anyag vagy hibás gyártási hibajavítást díjmentesen [tűvadjt előre kifizetvel] a vásárlás napjától számított tizenkét hónapon belül kell elvégeznie érvényes számlánkkal. A jelen garancia nem terjed ki a nem megfelelő használat, a sérülő/koró alkatrészek használatára vagy bármilyen következményes kár által okozott meghibásodásra. A krémteőítő megfelett működése érdekében csak eredeti HENDI alkatrészeket használjon. Különbősen nem elégséges ki semmilyen garanciát vagy felelősséget igényl a hibás működésre, károsodásra és következményes károkra vonatkozóan, amelyek a jelen kézikönyv és az abban foglalt biztonsági utasítások be nem tartásából és/vagy nem olvássából erednek.

Jótátás

HENDI B.V.

Műszaki információért és megfelelősségi nyilatkozatokért lásd: www.hendi.com.

UKRAЇНСЬКИЙ

Дякуємо, що обрали цей універсальний та високоякісний засіб для прибирання HENDI сифон для десертів. За допомогою цього універсального кухонного інструмента ви можете створити велич легких десертів, кремів, солодких і кислих смісок. Деякі види рідких інгредієнтів, як-от соки, кава, шоколадний сир, ванільний крем, йогурт тощо, можна використовувати в віскі HENDI сифон для вершків, але лише якщо вони не містять нерозчинних речовин!

Для гарантованої якості використовуйте лише кремові зарядні пристрої HENDI. Перед першим використанням уважно прочитайте інструкції!

ІНСТРУКЦІЯ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

! Якщо попередження, що містяться в посібнику поруч із цим символом, не спостерігати, можуть виникнути травми персоналу, що виконують роботу, та третій осіб, а також пошкодження збивача або іншого майна. Виробник і дистрибутор не несуть відповідальності за збитки, спричинені недотриманням інструкцій.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – ВИСОКИЙ ТИСК
Завпопередження і картридж піддаються тиску. Відкриття наповненого контейнера, частково наповненого вичюха та/або проколання повного або порожнього картриджа заборонено – існує ризик вибуху.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – РИЗИК ВИБУХУ

Drošības norādījumi.

Ja rokagrāmātā blakus šim simbolam iekļautie brīdinājumi netiek ievēroti, var rasties apkalpošās personāla un trešo personu ievainojumi, kā arī cūkstī vai citi ipašuma bojājumi. Ražotājs un izplatītājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies rokagrāmatas neievērošanas dēļ.

BRĪDĪNĀJUMS – AUGSTS SPIEDIENS
Piepildīts ūvāks un kārtirdni ir zem spiediena. Aizliegts atvērt piepildīto putotāju, daļēji piepildītu putotāju un cūkstī purinot daļdu vai tās tūdo kasetni – sprādziena risks.

BRĪDĪNĀJUMS – SPRĀDZIENA RISKS
Nekad neizmantojiet krējuma putotāju ar karstām sastāvdaļām vai karstām mērcēm. Nekad nekarsējiet krējuma putotāju putosānas zālē vai citā apkures līdzekli. Siltums bīstami palielinaš spiedienu krēmā, radot sprādziena risku.

- Lūdzi, saglabājiet šo instrukciju buketlu vēlākai atsaucel, lai izvairītos no nepareizas lietošanas vai darības. Šī čūguna ir paredzēta tikai šai rokagrāmātā norādītajam mērķim.
- Putotājs un lādētājs ir spiedienu konteineri, kurjiem nepieciešama pastiprināta izstruktūra un apgrīde.
- Lādētājiem uz iepakojuma ir sniegti atbilstoši brīdināsi norādījumi.
- Glabājiet HENDI krējuma smalcinātāju un lādētājus drošības nepieejamā vietā.
- Drošības apsvērumu dēļ nelieciet putotāju un neliecieties pāri putotājam, kad ieskrūvējat lādētāju! Nemiet vērā, ka krējuma putotāja galva ir stingri jāpieskrūvē, pirms krējuma putotāju var sākt lietot ar lādētāju.
- HENDI galvas skrūves viegli uz pudeles augšējā labajā pozīcijā. Nešķērsojiet diegu.
- Visas HENDI detaļas var viegli samontēt, tāpēc nekad nelietojiet spēku.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet čūgu sloņiņķu, ja tā ir bojāta. HENDI nemestais krējuma smalcinātājs HENDI jāpārbauda pirms lietošanas atkāšanās.
- Nospiediet sviru, līdz šnācošā skaņa apstājas, pirms atverat HENDI krējuma smalcinātāju, kad gāze ir pilnībā izpūdzus.
- Nepakļaujiet HENDI krējuma smalcinātāju karstamam līptis, saules gaisma, cepeskrāns, mikroviļņu krāsns utt..
- Lūdzi, nemiet vērā, ka manipulācijas ar čūguna un/vai tā sastāvdaļām anai visas ražotāns- piegādātāja garantijas.
- Krējuma putotāju izmantojiet tikai atzdesētais sastāvdaļs (4-7 °C).
- Uzglabājiet piepildītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājuma galvenās daļas
(1. att. 1. lpp.)

| | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Maminājtā turētājs | 6. Pudele |
| 2. Vāciņš | 7. 3 dažādas sprauslas |
| 3. Sprauslas savienotājs | 8. Virzulis |
| 4. Galva | 9. Birste |
| 5. Bīve | |

Piezīme: Šis rokagrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja nav norādīts citādi. Izsakts var atšķīrties no attēli redzamā.

Lietotāja norādījumi
(2. att. 1. lpp.)

- Pirmo reizi lietot putotāju vai, ja to kādu laikā nesaat izmantojis, vispirms izskalojiet pudeli ar remdenu ūdeni, pēc tam ar aukstu ūdeni pirms tā piepildīšanas ar krēmu.
- Piepildiet ar labi atdzēsētu svaigu krēmu vai labi sajauktām un samalcinātām šķidrām sastāvdaļām. Nekad nepārspēdīstiet maksimālo uzpildes daudzumu, kas iegravēts pudeles ārpusē (0,25 l, 0,25 l pudelē / 0,5 lītr 0,5 l pudelē / 0,95 lītra 0,95 l pudelē).
- Ja vēlaties saldēt savu krēmu, mēs iesakām izmantot cukura sirupu. Ja lietojat cukuru vai krējuma cietinātāju, vispirms pilnībā samaisiet un izšķīdiniet to nelielā krēmā, lai izvairītos no gabaliņu veidošanās.

BRĪDĪNĀJUMS – AUGSTS SPIEDIENS
0,25 l putotājā piepilda ar 0,25 l krējuma un tikai 1 kasetni. 0,5 l putotājā piepilda ar 0,5 l krējuma un tikai 1 kasetni. 0,95 l putotājā piepilda ar 0,95 l krējuma un 2 kasetnēm.

JEBKURS CITS KRĒMA TĪPUMS UN KASETNES NUMURS IR AIZLĒGTS – sprādziena risks.

- Pārliecinieties, ka galvas bīve ir pareizi i stingri novietota. Tad novietojiet galvu uz pudeles un aizskrūvējiet to šādi: Grieziet galvu pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz sajūtat pretestību, pēc tam pagrieziet vēl par ceturtdaļu apgrieziena. Nešķērsojiet diegus!
- Pārliecinieties, ka galvas bīve ir pareizi ievietota un nav bojāta. **VAR IZMANTOT TĪKAI ORIGINALĒS BLĪVES!**
- Pārliecinieties, ka nav bojātas vītnes uz putotāja galvas un pudeles. **AIZLĒGTS IZMANTOT ČUKŠTĀLVI/PUDELĪTĀR BOJĀTU VĪTNI.**
- BRĪDĪNĀJUMS – JA** turētājā, kas pieskrūvēts pie galvas, ir atstāta tukša kasetne, virzula bīve tiks bojāta. Vienmēr atskrūvējiet turētāju ar tukšo kasetni uzreiz pēc uzpildīšanas putotājs ar gāzi.

4. Ievietojiet sudraba krāsas HENDI krējuma lādētāju [N,O] lādētāja turētājā, kā parādīts attēlā. 5. Pieskrūvējiet lādētāja turētāju un lādētāju pie iepildes vārsta. Iedē gāze ar šnācošu skaņu no-nākā pudelei. Katrā piepildījumā izmantojiet 1 lādētāju [2 lādētājs ar 1 kvarta/litra pudelē]. Sākraiet putotāja [4 - 5 reizes vertikāli virzienā. Lietojat labi atdzēsētu vieglo krēmu vai citus mājisiņjus, sakratiet līdz desmit reizes. Atskrūvējiet lādētāja turētāju un lādētāju. Nolelta šnācošā skaņa, atskrūvējiet, ir normāla. Izņemiet un izmetiet izlieto to lādētāju. HENDI lādētāji ir izgatavoti no augstas kvalitātes tērauda un tos var pārstrādāt.

6. Lai izspiestu satura, turiet putotāju vertikāli (dekoratīvā sprausla vērs uz leju) apvērteni 1 cm virs virsmas. Pēc tam viegli nospiediet sviru. Ja putotājūms nav pietiekami stingrs, vēlreiz sākraiet. Izņemtojt vēlāk, nekraiet vēlreiz. Glabājiet piepildītu krējuma putotāju ledusskapī, bet nekad saldētā. Pirms putotāja ievietošanas ledusskapī noņemiet deķorēšanas sprauslu no sprauslas adaptera, noskalojiet ar remdenu ūdeni un nomaiņiet. Saturs ledusskapī saglabāšies sviras vairākas dienas.

Svarīgi norādījumi
Padomājiet par šādiem svarīgiem jautājumiem
1. Lai iegūtu labāku rezultātu, lūdzi, pirms uzpildīšanas labi atdzēsījiet putotāju aukstā ūdenī vai ledusskapī.
2. Izmantojiet tikai šķīstošās sastāvdaļās. Saldēšanas viaskābi ir izmantot cukuru sirupu vai šķidr-ros saldinātājus. Granulēts cukurs vai sāls vispirms jāšķīdina vēsā ūdenī vai krēmā. Izman-tojiet tikai pulverveida vai šķidrās garšvielas. Nešķīsošas vielas, piemēram, šķekas, mikstums utt., navderš dozēšanas virzula apvēršanā vai var traucēt pareizu putotāja darbību. Ja izmantojat jauktus mājisiņjus, sākļu vai celulozes nogērnāšni izmantojiet saskaņā sietu.
3. HENDI krējuma smalcinātājs ir labi piemērots putotājūms, auksto putu, mērcu vai espmu pagatavošanai. Tas NAV piemērots karstām mērcēm! Krējuma putotūmaj neglabājiet spēcīguš skāidrumus, piemēram, ābolu, citronu, apelsīnu sulu.
4. Pārbrīgja kratīšana var sacietēt tīru krēmu tālāk mēra, ka tas zaudē savu miksto tekstūru, tā-pēc, lūdzi, nepārkraiet! Nekraiet katru reizi pirms dozēšanas. Lūdzi, labi un biežāk sakraiet receptes, kas sastāno no krējuma un citu šķīdumu mājisiņjiem.
5. Dozētāj, vairāmk reizi putotāju ar augšpusi uz leju (dekoratīvā sprausla vērs uz leju), pretējā gadījumā gāze izplīst un putotāja tekstūsa var pakāpi krējum.

6. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, uzreiz pēc dozēšanas paspīdziejiet.
7. Par rezerves daļām, lūdzi, sazinieties tieši ar savu izplatītāju vai HENDI.
8. Izmantojiet tikai oriģinālās HENDI krēma smalcinātāja rezerves daļas. Nekad nekombinējiet detaļas ar citiem HENDI produktiem vai citu ražotāju produktiem. HENDI komponenti ir identi-fikāti ar HENDI zīmēnu uz galvas, lādētāja turētāja un pudeles apakšās.
9. Remontam vienmēr atgrieziet visu iekārtu [galva un pudele].

Problēmu novēršana
Lādētājs nav caurdurts
Izmantošs nepiemērotš lādētājs vai lādētājs ievietošs nepareizi. Izņemtojt tikai vienreizlietojamu HENDI krēma lādētāju un ievietojiet to lādētāja turētājā, kā parādīts 2. attēlā.

Jūs nesat nospīdēt sviru, tomēr krēms plūst no sprauslas un to nevar apturēt
a) Pīdevas, piemēram, pulverveida cukurs, krējuma sviests, mikstums utt., nav pilnībā izšķī-dusās, bloķējot virzuli. Pagrieziet putotāju vertikāli sāvōtki [neuzskalojiet uz augšu], novietojiet to uz darbvirsmas un pagaidiet, līdz saturs ir nogulsējies apakšā. Kārtīgi pārkļīdjiet sprauslu ar smagu dieļu un uzmanīgi nospiediet sviru, lai atbrīvotu gāzi, līdz skaņa apstājas, pēc tam atskrūvējiet galvu, notīriet dozēšanas virzuli, iespīdējiet satura un uzpildiet putotāju.
b) Izsniģējāns virzulis ir bojāts. Nosīstiet ierīci uz HENDI vai servisa centru.

Kad lādētājs tiek ieskrūvēts, gāze izplūst starp pudeli un galvu
a) Trūkst galvas blīves. Ievietojiet galvas blīvē galvā.
b) Galvas blīve ir bojāta. Ievietojiet jaunu starplīku.
c) Galva nav pietiekami cieši pieskrūvēta. Stingri uzskrūvējiet galvu uz pudeles saskaņā ar lietotāja norādījumiem.

Krēms pēc sagatavošanas joprojām ir šķīdšs
a) Putotājā netika stingri un pietiekami bieži sakratīts. Kārtīgi sakraiet.
b) Nospīdēt sviru, slotna netika pagriežta atpaka. Pirms sviras nospīešanas vienmēr pagrieziet putotāju otrādi [izgatavošanas sprausla ir vērstā vertikāli uz leju]

Krēms ir pārāk stingrs un "iespalju" uz sāniem no sprauslas
Pārliedz ir sakratīts pārāk daudz. Pirms kratīšanas dozēšanas nepārkraiet un nekraiet. SWARVIG. Nemēģiniet modificēt autotāju. Ja neatrīst atrīsnāt problēmu, izmantojt šos norādīju-mus, lūdzi, sazinieties ar HENDI vai servisa centru.

Tīrišana
Pirms atdzēšanas ļaujiet atlikušajam spīdienam iznosīties, nospīdējot sviru, līdz caur sprauslu nek-iet avērdēs krējums vai gāze. Pudelei var palikt nenozīmīgs krēma daudzums – ne vairāk kā tējkarote šķidrā krējuma.

Veiciet 1., 2. un 3. darbību, lai tīrītu HENDI krējuma smalcinātājus.
1. Atskrūvējiet galvu, pēc tam noņemiet galvas bīvē un deķorēšanas sprauslu. Turiet virzulu galu [galvā], vienlaikus atskrūvējiet sprauslas adapteri ar otu roku.
2. Rūpīgi notīriet katru atdzēsēto sastāvdaļu ar maigu mazgāšanas līdzekli un suku.
3. Lūdziet ļaistājam notīrīt un saulietāt šīs vāciņš.

4. Tīrišanas laikā noņemiet tikai tāš daļas, kas parādātas 1. att.
5. Turpiet iedēli, neizmantojiet auksts priekšmetus vai abrazīvus materiālus.

Garantija
Bojāti čūksti [nepilnīgi] materiāli vai slikti meistarbāti tīkši salaboti bē maksās [ar priekšapmak-sul] dvīpdsmit mēnešu laikā pēc iegādes datuma saskaņā ar derīgu rēķīnu. Šī garantija nesēdz nekādu atbildību par nepareizu darbību, ko izraisījus nepareiza lietošana, bojātu/nodotulu daļu izmantošana vai izrietošs bojājumi. Lai nodrošinātu pareizu jūsu krēma putotāja darbību, izmantojiet tikai oriģinālās HENDI daļas. Jo īpaši mēs neapmierinām nekādās garantijas vai atbildības prasības par darbības traucējumiem, bojājumiem un izrietošiem zaudējumiem, kas radušies, ne-ievērojot un/vai neizlasot šos rokagrāmata un tajā ietvertos drošības norādījumus.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Technisko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

LIETUVIŲ

Dekojsme, kad pasirinkote šį universalių ir kokybišką HENDI kremą vėtrina. Šis šiuo universaliu virtuvės įrankiu galite sukurti daugybę lengvų desertų, kremų, saldiųjų ir rūgščių putų. Kai kurių rūšių skysų ingredientų, tokių kaip sultys, čia, šokolado sirupas, vanilinis kremas, jogurtas ir kt., Galima naudoti HENDI kremu vėtrinoje, bet tik tu atveju, jei juose nėra netirpų medžiagų!

Garantuoti kokybię naudokite tik HENDI kremą įkroviklius. Prieš naudodami pirmą kartą, at- džiąj perskaitykite instrukcijas!

Saugos instrukcijos
Į Jei šalia šio simbolio esančiame vadove nepateikiami įspėjimai, gali būti sužeistas ope-ruojantis personalas ir tretieji asmenys, taip pat šnabždesys ar kita žala turtui. Gamini- tojas ir platintojas neatsako už žaęą, atsiradusią dėl vadovo nesilaikymo.

ISPEJIMAS – AUKŠTAS SLĒGĪS
Uzpildytas plaktukas ir kasetės yra suspaustos. Draudžiama atidaryti užpildytą šnabždesį, iš dalies užpildytą šnabždesį ir / arba perverti visą arba tuščią kasetę – sprogiamo pavojus.

ISPEJIMAS – SPROGIMO PAVOJUS
Niekada nenaudokite grietinėles šnabždesiu su karštomis sudedamosiomis dalimis arba karštų padažų. Niekada nešildykite grietinėles šnabždesiu į masažą ar kitas šildymo priemones. Šiū-ma pavojingai padidins spaudimą grietinėles šnabždesyje – sprogiamo rizika.

- Laikykitės šios instrukcijos buketlu, kad išvengtumėte netinkamo tvarkymo ar naudojimo. Šis šnabždesys skirtas tik šiame vadove nurodytims tikslams.
- Šnabždesys ir įkroviklis yra slėginiai indai, kuriems reikia dauguma dėmesio ir priežiūros.
- Įkroviklį atitinkamos saugos instrukcijos pateikiamos ir jo pakuočės.
- Laikykite „HENDI grietinėles plakiklį“ ir įkroviklius vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugumo sumetimais nesulenkite švilpuko ir nelieskite jo, kai įsukamas įkroviklį! Atkreipi-kite dėmesį, kad prieš pradėdami naudoti grietinėles plaktuką su įkrovikliu reikia tvirtai pri- sukuti grietinėles plaktuko galutę.
- lengvai užsukti galvą ant buteliuko į dešinę paeitį. Negalima kirsti skersai.
- Visos HENDI dalyš gali būti lengvai surinkamos, todėl niekada nesuopkite įeęos.
- Niekāds nenaudokite plaktuko, jei jis pažeistas. „HENDI grietinėles plakiklis“, kuris buvo nu- mestas, prieš vėl naudojant turi būti patikrintas „HENDI“.
- Spauskite svirą, kad garsas nustos garšiai girdėti prieš atidarydami HENDI kremu vėtrina, kai dujos visiškai išsivėrs.
- Saugokite „HENDI grietinėles plakiklį“ nuo karščio šilato, saulės šviesos, orkaitės, mikro- bangų kroneleš ir kt.).
- Informuojame, kad švilpuko ir/ar jo komponentų klaidingomis panaikina visas gamintojo / tiekėjo garantijas.
- Kremo šnabždesyje naudokite tik šaldytus ingredientus (4-7 °C).
- Uzpildytą grietinėles šnabždesį laikykite šaldytuve (0-7 °C) temperatūroje.

Pagrindinės produktų dalys
(1 pav., 1 psl.)

| | |
|------------------------|---------------------------|
| 1. Keitiklio laikiklis | 6. Buteliukas |
| 2. Dangtelis | 7. 3 skirtingi purkštukai |
| 3. Purkštuko jungtis | 8. Pistonas |
| 4. Galva | 9. Šepetėlis |
| 5. Skrydis | |

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomy iliustracijų.

Naudotojo instrukcijos
(2 pav., 1 psl.)

- Kai pirmą kartą naudote šnabždesį arba jei kuri laiką jo nenaudojote, pirmiausia nuplaukite butelį drungnu vandeniu, tada šaltu vandeniu ir vėsi užpildami grietinėle.
- Uzpildykite gerai atšaldytų šviežu kremu arba gerai sumaišytomis ir štemptomis skystomis sudedamosiomis dalimis. Niekada nevirkykite maistinių medžiagų, tokių kaip kiaušiniai, šviežiavotū buteliuko išorėje (0,25 litru 0,25 l butelė / 0,5 litru 0,5 l butelė / 0,95 litru 0,95 l butelė).
- Jei norite pasaldinti grietinėle, rekomenduojame naudoti cukura sirupą. Jei naudojate cu- kraus ar gamtinės šaldiklį, pirmiausia sumaišykite ir išstiprinkite jį mažą krēmą, kad išveng- tumėte gabalielių susidarymo.

ISPEJIMAS – SPROGIMO PAVOJUS
Uzpildytas plaktukas ir kasetės yra suspaustos. Draudžiama atidaryti užpildytą šnabždesį, iš dalies užpildytą šnabždesį ir / arba perverti visą arba tuščią kasetę – sprogiamo pavojus.
ISPEJIMAS – SPROGIMO PAVOJUS
Niekada nenaudokite grietinėles šnabždesiu su karštomis sudedamosiomis dalimis arba karštų padažų. Niekada nešildykite grietinėles šnabždesiu į masažą ar kitas šildymo priemones. Šiū- ma pavojingai padidins spaudimą grietinėles šnabždesyje – sprogiamo rizika.

ISPEJIMAS – AUKŠTAS SLĒGĪS
Uzpildytas plaktukas ir kasetės yra suspaustos. Draudžiama atidaryti užpildytą šnabždesį, iš dalies užpildytą šnabždesį ir / arba perverti visą arba tuščią kasetę – sprogiamo pavojus.

ISPEJIMAS – SPROGIMO PAVOJUS
Niekada nenaudokite grietinėles šnabždesiu su karštomis sudedamosiomis dalimis arba karštų padažų. Niekada nešildykite grietinėles šnabždesiu į masažą ar kitas šildymo priemones. Šiū-ma pavojingai padidins spaudimą grietinėles šnabždesyje – sprogiamo rizika.

Pasirinkimas, kad nebūtų pateiktas šepetelis galutėje ir buteliuko sriegiai.
DRAUDŽIAMA NAUDOTI PLAKTUKO GALUTĖ / BUTELI SU PAŽEISTU SRIEGIUI.

1. Iškūkite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį į leidimo vožtuvą, kol į butelį sugrįšis šviespinys, kol dujos išsities. Vienam užpildyti naudokite 1 įkroviklį [2 įkroviklius su 1 kvorta / litru buteliuku]. Pa- purtykite šnabždesį 4-5 kartus vertikalia krypimi. Naudojant gerai atvesnią lengvąjį krēmą ar kitus mišinijus, purtykite iki dešimties kartų. Atsukite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį. Nedidelis šviespinys atsuktant yra normalus. Išimkite ir išmeskite panaudojtą įkroviklį. HENDI įkrovikliai pagaminti iš aukštos kokybės plieno ir gali būti perdirbami.

6. Norėdami išmesti turinį, laikykite šnabždesį vertikaliai lapiavaldinimo antgalis nukreiptas žem- niu mažuju 1 cm virš paviršiaus. Tada švelniai paspauskite svirą. Jei plaktas kremas nėra pakankamai tvirtas, dar kartą pakratykite. Kai naudojate vėliau, nekratykite dar kartą. Užpildytą grietinėles šnabždesį laikykite šaldytuve, bet niekada ne šaldykite arba šaldykite. Prieš dėdami šnabždesį į šaldytuvą, nuplaukite deķoravimo antgalį nuo antgalio dangtelio, nuplaukite drungnu vandeniu ir pakeiskite. Turinys ketėtų dienų išikis šviežas šaldytuve.

4. Idėkite sidabrinės spalvos HENDI kremą įkroviklį [N,O] į įkroviklio laikiklį, kaip parodyta.
5. Įsukite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį į leidimo vožtuvą, kol į butelį sugrįšis šviespinys, kol dujos išsities. Vienam užpildyti naudokite 1 įkroviklį [2 įkroviklius su 1 kvorta / litru buteliuku]. Pa- purtykite šnabždesį 4-5 kartus vertikalia krypimi. Naudojant gerai atvesnią lengvąjį krēmą ar kitus mišinijus, purtykite iki dešimties kartų. Atsukite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį. Nedidelis šviespinys atsuktant yra normalus. Išimkite ir išmeskite panaudojtą įkroviklį. HENDI įkrovikliai pagaminti iš aukštos kokybės plieno ir gali būti perdirbami.
6. Norėdami išmesti turinį, laikykite šnabždesį vertikaliai lapiavaldinimo antgalis nukreiptas žem- niu mažuju 1 cm virš paviršiaus. Tada švelniai paspauskite svirą. Jei plaktas kremas nėra pakankamai tvirtas, dar kartą pakratykite. Kai naudojate vėliau, nekratykite dar kartą. Užpildytą grietinėles šnabždesį laikykite šaldytuve, bet niekada ne šaldykite arba šaldykite. Prieš dėdami šnabždesį į šaldytuvą, nuplaukite deķoravimo antgalį nuo antgalio dangtelio, nuplaukite drungnu vandeniu ir pakeiskite. Turinys ketėtų dienų išikis šviežas šaldytuve.

Svarbios knyptys
Atkreipię dėmesį į šiuos svarbius dalykus
1. Norėdami gauti geresnį rezultātą, prieš užpildydami gerai atvesniatę šnabždesį šalame van- derneis arba šaldytuve.
2. Naudokite tik tīpurius ingredientus. Saldinimui geriausia naudoti cukraus sirupą arba skystus saldikius. Granulėtas cukrus ar šūkis vispirms jāšķīdina vēsā ūdenī vai krēmā. Izman-tojiet tikai pulverveida vai šķidrās garšvielas. Nešķīsošas vielas, piemēram, šķekas, mikstums utt., nav derš dozēšanas virzuli apvēršanā vai var traucēt pareizu putotāja darbību. Ja izmantojat jauktus mājisiņjus, sākļu vai celulozes nogērnāšni izmantojiet saskaņā sietu.
3. HENDI krējuma smalcinātājs ir labi piemērots putotājūms, auksto putu, mērcu vai espmu pagatavošanai. Tas NAV piemērots karstām mērcēm! Krējuma putotūmaj neglabājiet spēcīguš skāidrumus, piemēram, ābolu, citronu, apelsīnu sulu.
4. Pārbrīgja kratīšana var sacietēt tīru krēmu tālāk mēra, ka tas zaudē savu miksto tekstūru, tā-pēc, lūdzi, nepārkraiet! Nekraiet katru reizi pirms dozēšanas. Lūdzi, labi un biežāk sakraiet receptes, kas sastāno no krējuma un citu šķīdumu mājisiņjiem.
5. Dozētāj, vairāmk reizi putotāju ar augšpusi uz leju (dekoratīvā sprausla vērs uz leju), pretējā gadījumā gāze izplīst un putotāja tekstūsa var pakāpi krējum.

6. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, uzreiz pēc dozēšanas paspīdziejiet.
7. Par rezerves daļām, lūdzi, sazinieties tieši ar savu izplatītāju vai HENDI.
8. Izmantojiet tikai oriģinālās HENDI krēma smalcinātāja rezerves daļas. Nekad nekombinējiet detaļas ar citiem HENDI produktiem vai citu ražotāju produktiem. HENDI komponenti ir identi-fikāti ar HENDI zīmēnu uz galvas, lādētāja turētāja un pudeles apakšās.
9. Remontam vienmēr atgrieziet visu iekārtu [galva un pudele].

Problēmu novēršana
Lādētājs nav caurdurts
Izmantošs nepiemērotš lādētājs vai lādētājs ievietošs nepareizi. Izņemtojt tikai vienreizlietojamu HENDI krēma lādētāju un ievietojiet to lādētāja turētājā, kā parādīts 2. attēlā.

Jūs nesat nospīdēt sviru, tomēr krēms plūst no sprauslas un to nevar apturēt
a) Pīdevas, piemēram, pulverveida cukurs, krējuma sviests, mikstums utt., nav pilnībā izšķī-dusās, bloķējot virzuli. Pagrieziet putotāju vertikāli sāvōtki [neuzskalojiet uz augšu], novietojiet to uz darbvirsmas un pagaidiet, līdz saturs ir nogulsējies apakšā. Kārtīgi pārkļīdjiet sprauslu ar smagu dieļu un uzmanīgi nospiediet sviru, lai atbrīvotu gāzi, līdz skaņa apstājas, pēc tam atskrūvējiet galvu, notīriet dozēšanas virzuli, iespīdējiet satura un uzpildiet putotāju.
b) Izsniģējāns virzulis ir bojāts. Nosīstiet ierīci uz HENDI vai servisa centru.

Krēms ir pārāk stingrs un "iespalju" uz sāniem no sprauslas
Pārliedz ir sakratīts pārāk daudz. Pirms kratīšanas dozēšanas nepārkraiet un nekraiet. SWARVIG. Nemēģiniet modificēt autotāju. Ja neatrīst atrīsnāt problēmu, izmantojt šos norādīju-mus, lūdzi, sazinieties ar HENDI vai servisa centru.

8. Naudokite tik oriģinālis „HENDI grietinėles plakiklis“ atsargines dalis. Niekada nejunkite daļu su kitais HENDI gaminius ar kitų gamintojų produktais. HENDI komponentai identifikuojami pagal HENDI ženklus ant galvų, įkroviklių laikiklių, kaip parodyta 2 pav.
9. Remontui visada grąžinkite visą įrenginį [galvą ir buteliuką].

Trikių šalinimas
Įkroviklis nevertas
Naudojamas netinkamas įkroviklis arba netinkamai įdėtas įkroviklis. Naudokite tik vienkartinį HENDI kremą įkroviklį ir įdėkite jį į įkroviklio laikiklį, kaip parodyta 2 pav.

Jūs nepasieđiate tvirtinies, tačiau grietinėle tiek ta isgalio ir negali būti sustabdyta
a) Tokie paviršiai kaip cukrus su milteliais, grietinėles standiklis, minkštimas ir kt. nebuvo visiškai išstiprinti, blokuojant stūmeklį. Pasukite šnabždesį vertikaliai padų [snukiotike aukštyn], pade- kite jį ant stalo viršū ir palaukite, kol turinys nusistovės apačioje. Gerai uždenkite antgalį sunkiu rankšluosčiu ir atsargiai spauskite svirų, kad išsiskirtų dujos, kol netoš šviespįs garsas, tada atsukite galutę, išvaikyte dujas iš stūmeklio, įtemkite turinį ir pripildykite plaktuką.

b) Pažeistas dozavimo stūmeklis. Šiukštie prietaisą į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

Kai įkroviklis įsukamas, turbuti ir galvos išsiveržia dūjos
a) Trūksta galutes tarpiklio. Iškūkite galutes tarpiklį į galvą.
b) Pažeistas galutes tarpiklis. Idėkite naują tarpiklį.
c) Galva nėra pakankamai tvirtai užsukta. Tvirtai užsukite galgutę ant buteliuko pagal naudotojo instrukcijas.
d) Pažeistas viršutinis buteliuko kraštas. Šiukštie prietaisą į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

Po paruošimo kremas vis dar yra skystas
a) Šnabždesys nebuvo stipriai arba pakankamai dažnai sukrestas. Vėl tvirtai supurtykite.
b) Paspaudus svirą, plaktukas nebuvo apverstas aukštyn gorkybe. Prieš spausdami svirą, visada apverskite šnabždesį aukštyn kojomis [apdorojimo antgalis nukreiptas vertikaliai žemyn]

Kremas yra per tvirtas ir \N\neršiamas“ į šoną nuo antgalio
a) Kremas yra per daug sukrestas. Prieš kiekvilia dozavimą nepkratykite ir nekratykite.
b) Nurodymai nelykūkite kvėpietis atstūm komponentą švelniu ploviuku ir šepetėliu.
c) Leiskite dalims išdžiūti ir vėl įsūrinkti.
4. Valydami išimkite tik figiūrą nurodytas dalis. 1.

Valymas
Prieš atidarydami, spausdami svirą palaukite, kol per antgalį neišeisite jokio kremo ar dujų. Bu- teliuoke gali likti nedidelis kremio kiekis - daugiausia skysis kremas arba riebūs šaukštelis.

Norėdami išvalyti „HENDI grietinėles plakiklį“, atlikite 1, 2 ir 3 veiksmus:
1. Atsukite galutę, tada nuplaukite galutes tarpiklį ir deķoravimo antgalį. Laikykite stūmeklio galą galvutės viduje, o kita ranka atsukite antgalio adapterį.
2. Kroviklį nuplaukite kvėpietis atstūm komponentą švelniu ploviuku ir šepetėliu.
3. Leiskite dalims išdžiūti ir vėl įsūrinkti.
4. Valydami išimkite tik figiūrą nurodytas dalis. 1.

5. Valydami buteliuką nenaudokite jokių aštrių daiktų ar abrazyviu medžiagų.

Garantija
Prieš dvylika mėnesių nuo pirkimo pagal galiojančią sąskaitą faktūrą bus nemokamai suremonuo- tusios sugedęs plaktukas [sugedusios medžiagos arba prasta darbu kokybė]. Ši garantija ne- taikoma jokiai atsakomybei už gedimą, kurį sukėlė netinkamas naudojimas, sugadintų į deventų dalių naudojimas ar bet kokio pasekmės žala. Norėdami užtikrinti tinkamą kremą šnabždesiu veikimą, naudokite tik oriģinālais HENDI daļas. Visu pirma, mēs netenkīnīsim jokių garantiju un atsākmybēti reikalavimų dėl gedimo, žalos ir paskėmesīs žalos, atsiradusios dėl bet kokio šio vadovo ir jame pateiktų suosų nurodymų nesilaikymo ir/arba jų neskaitymo.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Techniczne informacje i atitikties deklaracijos pateiktos adresu www.hendi.com.

PORTUGUÊS

Obrigado por escolher este versatl e de alta qualidade HENDI siflo para natas. Com este acessrio de cozinha universal, pode criar uma variedade de sobremesas leves, cremas, mousses doces e cidas. Alguns tipos de ingredientes lquidos, como sumos, caf, xarope de chocolate, natas de baunilha, iogurte, etc. podem ser usados no HENDI siflo para natas, mas apenas se

Nabjākā nia je prepihnutā **nabjākā** lebo nabjākā bola vloženā nesprávne. Použite výlučne jednorazovo krémovú nabjākā HENDI a umiestnite ju do držáka nabjākā, ako je znázornené na obr. 2.

Páčku ste nestlačili, z dýzy však vyteká smotana a nedá sa zastaviť

a) Aditíva, ako je práškový cukor, krémová soľninka, dužina atď., neboli úplne rozpustené, čo blokuje je priesť. Očistite šláchač do vprávného polohy (navrhnutie trysky), počkajte ho na pracovnú dosku a počkajte, kým sa obsah neusadí na dne. Dýzu dobre zakryte silnou utierkou a opatrne stlačte páčku, aby ste uvoľnili plyn, až kým sa vytženie nezastaví, potom odskrutkujte hlavu, vyčistite dávkovací piest, napnite obsah a naplňte šláchač.
b) Dávkovací piest je poškodený. Spotrebiteľ odosťte do spoločnosti HENDI alebo do servisného strediska.

Pri zaskrutkovaní nabjākā uniká plyn medzi fľašou a hlavou
a) Chýba tesnenie hlavy. Do hlavy vložte tesnenie hlavy.
b) Tesnenie hlavy je poškodené. Vložte nové tesnenie.
c) Hlava nie je dostatočne pevne naskrutkovaná. Hlavu pevne naskrutkujte na fľašu v súlade s pokynmi pre používateľa.
d) Hlavný okraj fľaše je poškodený. Spotrebiteľ odosťte do spoločnosti HENDI alebo do servisného strediska.

Krém je príliš pevný alebo tekutý
a) Šláchač neboli trasený dostatočne silno ani dostatočne často. Znova silno pretrepte.
b) Pri stlačení páčky sa metlička neotáčala hore nahomí. Pred stlačení páčky vždy otočte šláchač hore nahomí (vyzobdená dýza smeruje vertikálne nadol)

Krém je príliš pevný a „špičhá“ do strany od dýzy
Šláchač bol príliš trený. Pred každým dávkovaním nepretrepávajte ani nepretrepávajte.
DOLŽITE! Nepokúšajte sa upravovať šláchač. Ak nedokážete vyriešiť problém pomocou týchto pokynov, obráťte sa na spoločnosť HENDI alebo servisné stredisko.

Čistenie
Pred otvorením počkajte, kým neunikne zvyšný tlak stlačením páčky, kým sa cez trysku nekypí žiadna smotana alebo plyn. Vo fľaši môže zostáť nevyžnané množstvo smotany – čo najviac ľahko výložky tekutého smotanu.

Pri čistení krémového šláchača HENDI postupujte podľa krokov 1, 2 a 3:

- Odskrutkujte hlavu a potom odstráňte tesnenie hlavy a dekoráčný dýzu. Držte koniec piestu v hlave a druhou rukou odskrutkujte adapter dýzy.
- Každý jednotlivý komponent dôkladne očistite jermým čistiacim prostriedkom a kefkou.
- Nechajte čistiť vyschnúť a neskrh či znova zostane.
- Neskrhajte odstraňujúce láta dieľ, ako je zosúšené na obr. 1.
- Na čistenie fľaše nepoužívajte ostré predmety ani abrazívne materiály.

Záruka
Chýbná metlička (chýbné materiály alebo chýbné spracovanie) bude bezplatne opravená (doprava je predplatnená) do dvanásht mesiacov od dátumu náiku na platnú faktúru. Túto záruku sa nevzťahuje na žiadnu zodpovednosť za poruchu spôsobenú nesprávnym použitím, použitím poškodnených/opotrebovaných dieľov alebo akýmkkoľvek následným poškodením. Aby ste zaistili správne fungovanie krémovej metličky, používajte len originálne dieľ HENDI. Predovšetkým nebudeme uplatňovať žiadne nároky týkajúce sa záruky alebo zodpovednosti za nesprávne fungovanie, poškodenie a následné škody vyplývajúce z nedodržiania a/alebo nedodržania tejto príručky a bezpečnostných pokynov v nej uvedených.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informácie a vyhlásenia o zhode nájdete na adrese www.hendi.com.

| DANSK |
|-------|
|-------|

Tak, fordi du valgte denne alsidige HENDI flødespisende af høj kvalitet. Med dette universelle køkkenværktøj kan du lave et væld af lide desserter, creme, søde og sure mousser. Nogle forer for flytende ingredienser, såsom juice, kaffe, chokoladepåsnig, vaniljecreme, yoghurt osv. kan bruges i HENDI flødespisende, men kun hvis de ikke indeholder uopløselige stoffer!

Brug kun HENDI cremepalædere for garanteret kvalitet. Læs vejledningen grundigt, før du bruger den første gang!

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Hvis advarslene i manualen ved siden af dette symbol ikke overholdes, kan der opstå personskader på driftspersonen og tredjeparter samt hvesen eller anden materiel skade. Producenten og distributøren er ikke ansvarlige for skader, der skyldes manglende overholdelse af manualen.

ADVARSEL – HØJT TRYK
Den flytende whisker og kassetterne er under tryk. Åbning af den fyldte pisker, delvist fyldte pis-ker og/eller piercing af den fulde eller tomme kassette er forbudt – eksplosionsrisiko.

ADVARSEL – RISIKO FOR EKSPLOSION

Brug aldrig flødewhipperen med varme ingredienser eller til varme saucer. Opvarm aldrig flødewhipperen i en bain-marie eller andre værmedildere. Varmen vil øge trykket i flødewhipperen - eksplosionsrisiko.

Garanti

Defekt hivneri (fejlfæbhaetede materialer eller dårligt håndværk) repareres uden beregning (fragt forbeholdt!) inden for ty to måneder efter købsdatoen pr. gyldig faktura. Denne garanti dækker ikke noget ansvar for funktionsfejl forårsaget af forkert brug, brug af beskadigede/siddede eller ømme følgeskader. For at sikre, at din cremepisker fungerer korrekt, må du kun bruge origina-le HENDI-deli. Vi skal især ikke oplyfte nogen garanti- eller ansvarskrav for funktionsfejl, skader og følgeskader som følge af manglende overholdelse og/eller manglende læsning af denne man-ual og sikkerhedsinstruktionerne indeholdt deri.

- Gem denne instruktionsbrochure til senere brug for at undgå forkert håndtering eller betje-ning. Denne whioper og kassetterne er under tryk. Åbning af den fyldte pisker, delvist fyldte pis-ker og/eller piercing af den fulde eller tomme kassette er forbudt – eksplosionsrisiko.
- Producenten og opladeren er trykbeholdere, som kræver øget opmærksomhed og pleje.
- For opladerne findes der relevante sikkerhedsinstruktioner på pakken.
- Opbevar HENDI flødespisende og opladere utilgængeligt for børn.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må du ikke bøj dig over pisken eller læne dig over piske-ren, når du skruer opladeren I! Bemærk, at flødewhipperhovedet skal skrues godt fast, før flødewhipperen kan tages i brug med opladeren.
- HENDI-hovedet skrues lett på flasken i en opadgående position. Undgå at krydse gevindet.
- Alle HENDI-dete kan nemt smttes, og brug derfor aldrig kraft.
- Brug aldrig whisker, hvis den er beskadiget. HENDI flødespisende, som er blevet tabt, skal kontrolleres af HENDI, før den tages i brug igen.

- Tryk på grebet, indtil den hviskende lyd stopper, før HENDI flødespisende åbnes, når der er sluttet helt gas ud.
- HENDI flødespisende må ikke udsættes for varme (stuvning, sollys, ovn, mikrobølgeovn osv.).
- Vær opmærksom på, at manipulation med whipperen og/eller dens komponenter annuller enhver garanti for fremstillingen/leverandøren.
- Brug kun nedkølede ingredienser (4-7 °C) i flødewhipperen.
- Opbevar den fyldte flødewhiipper i køleskab ved en temperatur mellem 0 og 7 °C.

Produktets vigtigste dele
(Fig. 1 på side 1)

| | |
|------------------|-----------------------|
| 1. Skiftelholder | 6. Flaske |
| 2. Hætte | 7. 3 forsigtige dyser |
| 3. Dysestik | 8. Stempel |
| 4. Hoved | 9. Børste |
| 5. Pakning | |

Bemærkning: Indholdet af denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Brugsanvisning
(Fig.2 på side 1)

1. Når du skruger din pisker for første gang, eller hvis du ikke har brugt den i et stykke tid, skal du først fylde flasken med lunken vand og derefter med kaldt vand, før du fylder den med fløde.
2. Fyld med alkalisk frisk fløde eller godt blandede og anstrengte flytende ingredienser. Overskrid aldrig den maksimale påfyldningsmængde, der er indgraveret på ydersiden af flasken (0,25 liter for 0,25 liter flaske / 0,5 liter for 0,5 liter flaske / 0,95 liter for 0,95 liter flaske).
Hvis du vil sæde din creme, anbefaler vi at bruge sukkersirup. Hvis du bruger sukker eller fløde-stykker, rør og oplas det først helt i en lille creme før at undgå dannelsen af klumper.

ADVARSEL – HØJT TRYK
0,25 l piskerist skal fyldes med 0,25 l fløde og kun 1 patron. 0,5 l piskerist skal fyldes med 0,5 l fløde og kun 1 patron. 0,95 l-whipperen skal fyldes med 0,95 l fløde og 2 patroner. ENHVER ANDEN OPRET VOLUMEN- OG KÅRTRIDGENUMMER ER FORBIDDEN – eksplosionsrisiko.

Produktets vigtigste dele
(Fig. 1 på side 1)

| | |
|------------------|-----------------------|
| 1. Skiftelholder | 6. Flaske |
| 2. Hætte | 7. 3 forsigtige dyser |
| 3. Dysestik | 8. Stempel |
| 4. Hoved | 9. Børste |
| 5. Pakning | |

Bemærkning: Indholdet af denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

ADVARSEL – RISIKO FOR EKSPLOSION
0,25 l piskerist skal fyldes med 0,25 l fløde og kun 1 patron. 0,5 l piskerist skal fyldes med 0,5 l fløde og kun 1 patron. 0,95 l-whipperen skal fyldes med 0,95 l fløde og 2 patroner. ENHVER ANDEN OPRET VOLUMEN- OG KÅRTRIDGENUMMER ER FORBIDDEN – eksplosionsrisiko.

1. Når du skruger din pisker for første gang, eller hvis du ikke har brugt den i et stykke tid, skal du først fylde flasken med lunken vand og derefter med kaldt vand, før du fylder den med fløde.
2. Fyld med alkalisk frisk fløde eller godt blandede og anstrengte flytende ingredienser. Overskrid aldrig den maksimale påfyldningsmængde, der er indgraveret på ydersiden af flasken (0,25 liter for 0,25 liter flaske / 0,5 liter for 0,5 liter flaske / 0,95 liter for 0,95 liter flaske).
Hvis du vil sæde din creme, anbefaler vi at bruge sukkersirup. Hvis du bruger sukker eller fløde-stykker, rør og oplas det først helt i en lille creme før at undgå dannelsen af klumper.

ADVARSEL – RISIKO FOR EKSPLOSION
0,25 l piskerist skal fyldes med 0,25 l fløde og kun 1 patron. 0,5 l piskerist skal fyldes med 0,5 l fløde og kun 1 patron. 0,95 l-whipperen skal fyldes med 0,95 l fløde og 2 patroner. ENHVER ANDEN OPRET VOLUMEN- OG KÅRTRIDGENUMMER ER FORBIDDEN – eksplosionsrisiko.

Brugsanvisning
(Fig.2 på side 1)

1. Når du skruger din pisker for første gang, eller hvis du ikke har brugt den i et stykke tid, skal du først fylde flasken med lunken vand og derefter med kaldt vand, før du fylder den med fløde.
2. Fyld med alkalisk frisk fløde eller godt blandede og anstrengte flytende ingredienser. Overskrid aldrig den maksimale påfyldningsmængde, der er indgraveret på ydersiden af flasken (0,25 liter for 0,25 liter flaske / 0,5 liter for 0,5 liter flaske / 0,95 liter for 0,95 liter flaske).
Hvis du vil sæde din creme, anbefaler vi at bruge sukkersirup. Hvis du bruger sukker eller fløde-stykker, rør og oplas det først helt i en lille creme før at undgå dannelsen af klumper.

ADVARSEL – Hvis en tom patron efterlades i holderen, der er skruet på hovedet, vil stempel-pakningen blive beskadiget. Skru altid holderen af med den tomme kassette umiddelbart efter påfyldning whipperen med gas.

4. Sæt den salvrædede HENDI cremepalæde (N,O) i opladerholder som vist.

5. Skru opladerholderen og opladeren på indløbsventilen, indtil der frigives gas i flasken med en rasende lyd. Brug 1 oplader pr. fyldning (2 opladere med 1 liter/kvadratlit flask). Ryst whipperen hurtigt 4-5 gange i lodret retning. Når du bruger godt alkalisk let creme eller andre blandinger, skal du ryste op til ti gange. Skru opladerholderen og opladeren af. Den lille rasende lyd, mens den skrues af, er normal. Fjern og kassér den brugte oplader. HENDI-opladeren er fremstillet af stål af høj kvalitet og kan genbruges.

6. For at dispensere indholdet skal du holde pisken lodret (dekorerationsdysen peger nedad) ca. 1 cm over opladeren. Træk derefter lett på håndtaget. Hvis flaskeskim ikke er fast nok, skal du ny-ste igen. Når du bruger senere, må du ikke ryste igen.
Opbevar fyldt flødewhiipper i køleskab, men aldrig i dybfrysingsrummet eller i fryseren. Før du placerer hoesendingen i køleskabet, skal du fjerne udsmykningsdysen fra dyseadapteren, skylle med lunken vand og udskilte den. Indholdet forbliver friskt i flere dage i køleskabet.

Vigtige anvisninger

Vær opmærksom på følgende vigtige punkter

- For at få et bedre resultat skal du kule pisken godt under kaldt vand eller i køleskabet, før du fylder den.
- Brug kun opløselige ingredienser. Til sødning er det bedst at bruge sukkersirup eller flyden-de sødestoffer. Granuleret sukker eller salt skal først opløses i koldt vand med fløde. Brug kun pulveriserede eller flydende krydderier. Uopløselige stoffer som f.eks. fra, papirmasse osv. forhindrer lukningen af dispenseringsstempel eller kan forringe perversen funktion. Hvis du bruger blandede blandinger, skal du bruge en fin sil til at fjerne fra eller pulp.
- HENDI flødespisende er velegnet til tilberedning af flødeskim, kolde mousser, saucer eller Espumas. Den er IKKE egnet til varme saucer! Opbevar ikke stærke sure væsker som æble-, citron-, appelsinjuice i flødewhipperen.
- Overdreven omrøring kan stivne ren krem i en grad, så den mister sin bløde tekstur, og derfor må du ikke overryste den! Ryst ikke hver gang før dispensering. Ryst opskrifter, der består af blandinger af fløde og andre væsker godt og oftere.
- Når du dispenserer, skal du altid holde pisken på hovedet (dekorerende dysse peger nedad), ellers vil der slippe gas ud, og der kan blive lidt fløde inde i pisken.
- For at opnå det bedste resultat skal produktet serveres umiddelbart efter dispensering.
- For reservedele bedes du kontakte din forhandler eller HENDI direkte.
- Brug kun originale HENDI flødespisende reservedele. Kombiner aldrig dele med andre HEN-DI-produkter eller andre produsenters produkter. HENDI-komponenter identificeres ved HEN-DI-mærker på hovedet, opladerholderen og bunden af flasken.
- HendI flødespisende er velegnet til tilberedning af flødeskim, kolde mousser, saucer eller Espumas. Den er IKKE egnet til varme saucer! Opbevar ikke stærke sure væsker som æble-, citron-, appelsinjuice i flødewhipperen.
- Overdreven omrøring kan stivne ren krem i en grad, så den mister sin bløde tekstur, og derfor må du ikke overryste den! Ryst ikke hver gang før dispensering. Ryst opskrifter, der består af blandinger af fløde og andre væsker godt og oftere.
- Når du dispenserer, skal du altid holde pisken på hovedet (dekorerende dysse peger nedad), ellers vil der slippe gas ud, og der kan blive lidt fløde inde i pisken.
- For at opnå det bedste resultat skal produktet serveres umiddelbart efter dispensering.
- For reservedele bedes du kontakte din forhandler eller HENDI direkte.
- Brug kun originale HENDI flødespisende reservedele. Kombiner aldrig dele med andre HEN-DI-produkter eller andre produsenters produkter. HENDI-komponenter identificeres ved HEN-DI-mærker på hovedet, opladerholderen og bunden af flasken.
- Ved reparationer skal hele enheden (hoved plus flaske) altid returneres.

Fejlfinding

Opladeren er ikke gennemobret åben

Der er blevet anvendt en uegnet oplader, eller opladeren blev sat forkert i. Brug den eksklusive HENDI-remedier til rengøring af hovedet.

Du har ikke trykket på håndtaget, men cremen strømmer fra mundstykket og kan ikke stoppes
a) Tilsetningsblokker som pulveriseret sukker, fremstillet, pulp osv. eller ikke blevet helt opløst, hvilket blokerer stemplet.
Drj pisken i lodret til opretstående position (dyse op), placer den på bordpladen, og vent, indtil indholdet er faldet til brugs. Dæk mundstykket godt med et tungt håndklæde, og tryk forsigtigt på håndtaget for at frigive gas, indtil lyden stopper, skru derefter hovedet af, rengør doseringsstempet, pres indholdet og fyld pisken igen.
b) Dispenseringsstempel er beskadiget. Send apparatet til HENDI eller et servicecenter.

Når opladeren skrues ind, slipper der gas ud mellem flasken og hovedet
Hovedpakningen mangler. Indsæt en hovedpakning i hovedet.
b) Hovedpakningen er beskadiget. Indsæt en ny pakning.
c) Hovedet er ikke skruet tilstrækkeligt fast på. Skru hovedet godt fast på flasken i overensstem-melse med brugervejledningen.

d) Flaskens øverste kant er beskadiget. Send apparatet til HENDI eller et servicecenter.

Cremen er stadig flydende eller tilberedning

a) Pisken blev ikke rystet ordentligt eller ofte nok. Ryst den godt igen.
b) Pisken blev ikke vendt på hovedet, når der blev trykket på håndtaget. Vend altid pisken på hoved-et, før du trykker på håndtaget (dekorerationsdysen peger lodret nedad!)

Cremen er for tyk og "spdy" sideløns fra mundstykket
Pisken er rystet for meget. Må ikke rystes eller rystes for meget før hver dispensering.
VIGTIGT: Forsøg ikke at andre pisken. Hvis du ikke kan løse et problem ved hjælp af disse instruktioner, bedes du kontakte HENDI eller et servicecenter.

Rengøring

Før åbning skal det resterende tryk slippe ud ved at trykke på håndtaget, indtil der ikke udesles creme eller gas gennem dysen. En ubetydelig mængde creme kan forblive i flasken - højest en teskefuld flydende creme.

Følg trin 1, 2 og 3 for at rengøre din HENDI flødespisende:

- Skru hovedet af, og fjern derefter hodepakningen og dekoraationsdysen. Hold enden af stemplet inde i hovedet, mens dyseadapteren skrues af med den anden hånd.
- Rengør hver enkelt komponent grundigt med et mildt rengøringsmiddel og en børste.
- Lad delene tørre og sæm dem igen senere.
- Ved rengøring må dele kun fernes som vist på fig. 1.
- Brug ikke skarpe genstande eller slibende materialer til rengøring af flasken.

Garanti

Defekt hivneri (fejlfæbhaetede materialer eller dårligt håndværk) repareres uden beregning (fragt forbeholdt!) inden for ty to måneder efter købsdatoen pr. gyldig faktura. Denne garanti dækker ikke noget ansvar for funktionsfejl forårsaget af forkert brug, brug af beskadigede/siddede eller ømme følgeskader. For at sikre, at din cremepisker fungerer korrekt, må du kun bruge origina-le HENDI-deli. Vi skal især ikke oplyfte nogen garanti- eller ansvarskrav for funktionsfejl, skader og følgeskader som følge af manglende overholdelse og/eller manglende læsning af denne man-ual og sikkerhedsinstruktionerne indeholdt deri.

HENDI B.V.

For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæringer henvises til www.hendi.com.

| SUOMALAINEN |
|-------------|
|-------------|

Kiitos, että valitsit tämän monipuolisen ja laadukkaan HENDI kremvatkaimen -hipparin. Tä-män yleiskäyttöisen keittiötyökalun avulla voit valmistaa erilaisia keuitä jälkiruokia, voileita, makeita ja happamia moussoja. HENDI kremvatkaimen -vispillä voitään voidaän käyttäät jokinlaisi-a nestemäisiä ainesosia, kuten mehua, kahvia, suklaasisiirappia, vaniljajaahtoa, jogurttia jne., mutta vain jos ne eivät sisällä liukenematonta ainetä!

Käytä laadun takameiseksi vain HENDI-voidelatureita. Lue ohjeet huolellisesti ennen ensin-mäistä käyttökertaa!

Turvallisuusohjeet
⚠ Jos tämä symbolin vieressä oleva ohjeikkirja koskevia varoituksia ei noudateta, seu-rukausena voi olla käyttööhenkielöstän ja kolmansien henkilöiden loukkaantuminen sekä vipsiitä tai muu omaisuusvähitys. Valmistajaa ja jakelijaa eivät ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat käyttöoppaan noudattamatta jättämisestä.

VAROITUS – KORKEA PAINE
Täytetyt vatkan ja patronaal ovat paineistettuja. Täytetyn vispilän, osittain täytetyn vispilän ja/ta täyden tai tyhjä patruunan lävistyksken avaiminen on kielletty – räjähdysvaara.

VAROITUS – RÄJÄHDYSVAARA
Älä koskaan käytä kermavispilää kuumien ainesien kanssa tai kuumien kastikkeiden kanssa. Älä koskaan lämmitä kermavispilää vesihautessa tai muussa lämmitysvälineessä. Kuumuus lisää vaarallisesti kermavispilän painetta – räjähdysvaara.

1. Säilytä tämä ohjeikkirja myöhempää tarvetta varten, jotta vältät väärinlaisen käsittelyn tai vaurioitumisen. Tämä vispilän suositellaan ainoastaan tässä oppassa määritettyihin tarkoituksiin.
2. Vatkan ja laturin ovat painesällöittä, jotka vaivat erityistä huomiota ja huolenpitoa.
3. Laturien osienn pakkauskussa on asennettä kuumien ja kylmien vispiläsohjeet.
4. Pidä HENDI kremvatkaimen ja laturin pois lasten ulottuvilta.

5. Turvallisuusystä älä taivuta vatkanta äläkä nojautkaen päälle, kun ruuvaat laturia kiinnittä! Huomaa, että kermavispilän pää on ruuvattava tiukasti kiinni ennen kuin kermavispilä voidaan ottaa käyttöön laturin kanssa.

6. HENDI-pää kiinnittyttyttä tulon heilosti oikeaan väliasentoon. Älä puojata liikaa.
7. Kaikki HENDI-osat on helppo kokata, joten älä koskaan käytä voimaa.
8. Älä koskaan käytä vatkanta, jos se on vaurioitunut. Pudotat HENDI kremvatkaimen on tarkastettava HENDI:n toimesta ennen käyttön jatkamista.

9. Paina vuutuun sun siheäsä äni lakkaa käven HENDI Cream Whipper -vispilän avaimista, kun kaasu on poistunut kokonaan.
10. Älä altista HENDI kremvatkaimen -vispilää kuumuudelle (liesi, auringonvalo, uuni, mikroaaltouunijne.).

11. Huomaa, että vatkaimen ja/tai sen osien peukaloitni mitätä kaikki valmistajan/toimitajan takuu.

12. Käytä kermavispilässä vain jäädytettävviä aineksia (4-7 °C).
13. Säilytä täytetty kermavispilä jääkaapissa 0-7 °C:n lämpötilassa.

Tuotteen pääosat

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Vaihittimen pidike | 6. Pullo |
| 2. Korkki | 7. 3 erilaista suutinta |
| 3. Suuttimen liitin | 8. Mant a |
| 4. P ää | 9. Harja |
| 5. Tiiviste | |

Huomautus: Tamn oppaan sivuilla esiteltäät koskee kaikkia luettuja kohteita, ellei toisin mainita. Ul-konko voi poiketa esiteltyistä kuvista.

Käyttöohje
(Fig.2 sivulla 1)

- Kun käytät vatkainta ensinmäistä kertaa tai jos et ole käyttänyt sitä vähään aikaan, huuhtele pullo ensin haalealla vedellä ja sitten kylmällä vedellä ennen kerman täyttämistä.
- Täytä hyvin jäädyttyllä tuoreella kermalla tai hyvin sekoitettulla ja siivolytä nestemäisillä aineksilla. Älä koskaan ylitä pullon ukopuotelette käiverrtyn enmäisäytämäärään (0,25 litraa 0,25 litran pulloille / 0,5 litraa 0,5 litran pulloille / 0,95 litraa 0,95 litran pulloille).
- haltän maksettu kerman, suositeltemma sokerisirappian käyttö. Jos käytät sokeria tai kerman jäykkäintä, sekoita ja liuota se ensin kokonaan pieneen määrään kermaa, jotta paak-kuja ei muodostu.

⚠ VAROITUS – KORKEA PAINE
0,25 litran vatkan on täytettävä 0,25 litla kermaa ja vain 1 patruuna. 0,5 l:n vatkan tulee täyttä 0,5 litla kermaa ja vain 1 patruuna. 0,95 l:n vatkaimen on lisättävä 0,95 l kermaa ja 2 patruuna. **KAIKKI MUUT VOLUMI- JA PATRUUNANUMEROT OVAT KIELLETTYÄ – RÄJÄHDYSVAARA.**

3. Varmista, että pään tiiviste on asettettu oikein ja tiukasti pähään. Aseta sitten pää pulloon ja ruu-vaa kiinni seuraavasti: Käännä päää myötäpäivään, kunnes tunnet vastusta, ja käännä sitten vielä neljänneskierros. Älä puojata liika!

⚠ VAROITUS – RÄJÄHDYSVAARA
Varmista, että pään tiiviste on kunnolta paikallaan ja ettei se ole vaurioitunut. VAIN AL-KUPERÄISIA TIIVISTEITÄ VOI KÄYTTÄ!

Varmista, että vatkaimen pään ja pullon kierteet eivät ole vaurioituneet. VAURIOTTUNEEN KIERTEEN SISÄLTÄVÄN VISPILÄPÄÄN/PULLON KÄYTTÖ ON KIELLETTY.

VAROITUS – Jos pään ruuvattuun pidikkeeseen jäl tyhjä patruuna, männn tiiviste vaurioituu. Avaa pidin ja tyhjä patruuna aina heti täytän jälkeen vatkaimen kaasulla.

4. Aseta hopeavärinen HENDI-voidelaturi (N,O) laturin pidikkeeseen kuvan mukaisesti.

5. Kierrä laturin pidikkettä ja laturia tuolentittimiin, kunnes kaasua vapautuu pullon siheävällä ää-nellä. Käytä laturia täytää kohti (2 laturia, joissa on 1 neljännesgallonilitran pullo). Ravista vatkainta voimakkaasti 4-5 kertaa pystysuunnassa. Kun käytät hyvin jäädytettyä keuitä voi-detta tai muuta seosta, ravista enintään kymmenen kertaa. Irrota laturin pidike ja laturi. Pieni siheävällä äni ruuvauksen aikana on normaalia. Poista ja hävitä käytetty laturi. HENDI-laturit on valmistettu korkealaatuisesta teräksestä ja ne voidaan kierrättä.

6. Annotse sisältö pitämällä vatkainta pystysuorassa (sisustussuunnan alaspän) noin 1 cm pinnan yläpuolella. Paina sitten vuu tuoreja keuitä. Jos kermavahoitte ei ole tarpeeksi kiinteää, ravista vielä kerran. Älä ravista uudelleen, kun käytät tuotetta myöhemmin. Säilytä täyttyä kermavispilä jääkaapissa, mutta älä koskaan pakastelokossa tai pakastimessa. Ennen kuin asetat vispilän jääkaappiin, irrota korsetuuun suutt

