



ENGLISH

Thank you for choosing this versatile and high quality HENDI Cream Whipper. With this universal kitchen tool you can make a multitude of light desserts, creams, sweet and sour mousses. Some kinds of liquid ingredients, such as juices, coffee, chocolate-syrup, vanilla cream, yoghurt, etc. can be used in HENDI Cream Whipper, but only if they contain no insoluble substances!

For guaranteed quality, please use HENDI cream chargers only. Please read the instructions thoroughly before using the first time!

Safety instructions

If the warnings included in the manual next to this symbol are not observed, injuries of operating personnel and third persons as well as whipper or other property damage may occur. The manufacturer and the distributor shall not be liable for damage resulting from failure to observe the manual.

WARNING - HIGH PRESSURE

The filled whipper and cartridges are pressurized. Opening of the filled whipper, partly filled whipper, and/or piercing of the full or empty cartridge is forbidden - 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. The contents may not be warmer than 70 °C.

- Main parts of the product (Fig.1 on page 1)**
1. Charger 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 specifically 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 (maximum one pint/0.5 liter for 0.5 L bottle or maximum one quart/1 liter for 1 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 0.5 l whipper shall be filled with 0.5 l of cream and only 1 cartridge. The 1 l whipper shall be filled with 1 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 head gasket is properly seated and that it is 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 position. 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 cold mousses, (hot) sauces or Espumas.
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 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 escape 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 counter top 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. Insert 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 unscrewing the nozzle adapter 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.

Warranty

Defective whipper (faulty materials or bad workmanship) will be repaired without charge (freight prepaid) within twelve months of date of purchase per valid invoice. This warranty does not cover any liability for malfunction caused by improper use, use of damaged/wear parts, or any consequential damage. In order to assure the proper functioning of your cream whipper, only use original HENDI parts. In particular, we shall not satisfy any warranty or liability claims for malfunction, damage, and consequential damage resulting from any failure of complying with and/or failure to read this manual and the safety instructions contained therein.

HENDI B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.com.

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen vielseitigen und hochwertigen HENDI Sahnespender entschieden haben. Mit diesem universellen Küchenwerkzeug können Sie eine Vielzahl von leichten Desserts, Cremes, süßen und sauren Mousses kreieren. Einige Arten von flüssigen Inhaltsstoffen wie Säfte, Kaffee, Schokoladensirup, Vanillecreme, Joghurt usw. können in HENDI Cream Whipper verwendet werden, aber nur, wenn sie keine unlöslichen Substanzen enthalten!

Für garantierte Qualität verwenden Sie bitte nur HENDI-Cremeladegeräte. Bitte lesen Sie die Anweisungen vor der ersten Verwendung sorgfältig durch!

WAARSCHUWING - HOCHDRUCK

Worden die im Handbuch neben diesem Symbol enthaltenen Warnhinweise nicht beachachtet, können Verletzungen des Bedienperso­nals und Dritter sowie Peitschen- oder andere Sachschäden auftreten. Der Hersteller und der Vertriebs­händler haften nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung des Handbuchs resultieren.

WAARSCHUWING - HOCHDRUCK

gefüllte Peitscher und die Kartuschen werden unter Druck gesetzt. Das Öffnen des gefüllten oder teilweise gefüllten Whippers und/oder das Durchstechen der vollen oder leeren Kartusche ist verboten – 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 hinweg oder über den Whip­per lehen! Beachten Sie, dass der Creme-Whipperkopf fest geschraubt werden muss, bevor der Creme-Whipper mit dem Lade­gerät in Betrieb genommen werden kann.
6. Der HENDI-Kopf lässt sich leicht in der rechten Position auf die Flasche schrauben. Kein Kreuzgewinde verwenden.
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 entwichen 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. Der Inhalt darf nicht wärmer als 70 °C sein.

Hauptteile des Produkts (Abb. 1 auf Seite 1)

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

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. Niemals die um der Außenseite der Flasche eingravierte maximale Füllmenge überschreiten (maximal 1 Pint/0,5 Liter für 0,5 L-Flasche oder maximal 1 Quart/1 Liter für 1 L-Flasche). Wenn Sie Ihre Creme versüßen möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Zucker-sirup. Bei Verwendung von Zucker- oder Cremeerbstung führen die und zunächst vollständig in etwas Creme auflösen, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden.

WAARNUNG - HOCHDRUCK

Der 0,5 l-Whipper muss mit 0,5 l Creme und nur 1 Kartusche gefüllt werden. JEGICHE ANDERE VOLUMEN- UND KARTENUMMER DES CREAMS SIND VERBODEN - 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 im Uhrzeigersinn, bis Sie Widerstand spüren, und drehen Sie dann eine weitere Vierteldrehung. Nicht quer fadeln!

WAARNUNG - EXPLOSIONGEFAHR

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 BESCHÄDIGTEM GEWINDE IST VERBODEN.

WAARNUNG - Wenn eine leere Kartusche in der am Kopf verschraubten Halterung verbleibt, wird die Kolbendichtung 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 Lade­geräthalterung ein.
5. Schrauben Sie den Lade­geräthalter und das Lade­gerät an das Einlassventil, bis das Gas mit einem zischenden Geräusch in die Flasche abgegeben wird. Pro Füllung 1 Lade­gerät verwenden. Schütteln Sie den Whip­per 4- bis 5-mal zig in vertikaler Richtung. Bei Verwendung von gut gekühlter leichter Creme oder anderen Mischungen bis zu zehnmal schütteln. Lade­gerät-halterung 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 Schlaghahn nicht fest genug ist, erneut schütteln. Bei späterer 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 Düsenadapter, 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

- a) 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 Peitschenes 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 kalten Mousses, (heißen) Saucen oder Espumas.
4. Übermäßiges Schütteln kann die reine Creme so stark versteifen, dass sie ihre weiche Textur verliert, daher bitte nicht überschütten! Nicht jedes Mal vor der Ausgabe schütteln. Bitte Rezepte aus Crememischungen und anderen Flüssigkeiten gut und häufiger schütteln.
5. Halten Sie bei der Dosierung den Whip­per immer auf dem Kopf (Dekorationsdüse zeigt nach unten), da sonst Gas entweichen und etwas Creme im Whip­per verbleiben kann.
6. Für ein optimales Ergebnis sorgt bitte 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 Teile 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 ausschließliche Einweg-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, Cremeerbstung, 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 das 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 Peitschen auf.
- b) Der Dosierkolben ist beschädigt. Senden Sie das Gerät an HENDI oder ein Service-Center.

Beim Einschrauben des Lade­geräts tritt Gas zwischen Flasche und Kopf aus

- 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 Gebrauchs-anweisungen 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 schüt­tein, um mengens von room en andere vloeistoffen goed en vaker.

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.

- 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 Düsenadapter 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 (frachtfrei!). Diese Garantie deckt keine Haftung für Fehlfunktionen ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Verwendung von beschädigten/verschlissenen Teilen oder Folgeschäden verursacht werden. Verwenden Sie nur Originalteile 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 Nichterhaltung und/oder Nichtbeachtung dieses Handbuchs und der darin enthaltenen Sicherheitsanweisungen ergeben.

HENDI B.V.

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

NEDERLANDS

Bedankt dat u voor deze veelzijdige en hoogwaardige HENDI slagroomapparaat hebt gekozen. Met deze universele keukentool kunt u een groot aantal licht desserts, cremes, zoete 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-crèmeladers. 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 mate­riële 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.

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 leun niet over de whipper bij het inschroeven van de oplader! Merk op dat de crème whipperkop stevig moet worden vastge-schroefd 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.
8. Gebruik de whipper nooit als deze beschadigd is. HENDI slagroomapparaat die is gevallen, moet door HENDI worden gecontroleerd voordat het gebruik wordt hervat.
9. Druk op de hendel totdat het sissende 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 garan-ties van de fabrikant/leverancier vervallen.
12. De inhoud mag niet warmer zijn dan 70 °C.

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

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

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij an-ders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

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, spoel u de fles eerst met lauwwarm water en vervolgends met koud water voordat u hem met room vult.
2. Vul met goed gekoelde verse room of goed gemengde en gezeefde vloeibare ingrediënten. Overschrijd niet de maximale vloeivoelheid die op de buitenkant van de fles is gegraveerd (maximaal één pint/0,5 liter voor fles van 0,5 l maximaal één quart/1 liter voor fles van 1 l).
- Als u room zoet wilt maken, raden we u aan suikersiroop te gebruiken. Als u suiker of een crèmeversteviger gebruikt, roer dan eerst en los het eerst volledig op in een beetje kreem om de vorming van knobbels te voorkomen.

WAARSCHUWING - HOGE DRUK

De 0,5 l whipper wordt gevuld met 0,5 l room en slechts 1 patroon. ELK OVERIG CREME-VOLUME 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 rechtop 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 anders 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 patroon in de houder blijft zitten die u de kop is geschoefd, zal de zuigerpakking beschadigd raken. Schroef de houder altijd onmiddellijk na het vullen los met de lege cartridge de whipper met gas.

4. Plaats de zilverkleurige HENDI-crèmelader (N₂O) in de opladerhouder zoals afgebeeld.
5. Schroef de laderhouder en de lader op de inlaatklep totdat er gas in de fles komt met een sissend geluid. Gebruik 1 lader per vulling. Schud de whipper 4 tot 5 keer stevig in verticale richting. Bij gebruik van goed gekoelde volle room of andere mengsels, tot tien keer schud-den. Schroef de laderhouder en de lader los. Het zachte sissende 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. Voordat u de whipper in de koelkast plaatst, verwijdt 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 ze vult.
2. Gebruik alleen oplosbare ingrediënten. Voor het zoeten kun je het beste suikersiroop of vloeibare zoetstoffen gebruiken. Gegraneerde suiker of zout moet eerst worden opgelost in koud

- water of room. Gebruik alleen poederige of vloeibare kruiden. Onoplosbare stoffen zoals zaden, pulp, enz. verhinderen de sluiting van de doseerzuiger of kunnen de goede werking van de whipper bemoeien. 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 koude mousses, [warme] sauzen of Espumas.
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. Schud recepten bestaande uit mengsels van room en andere vloeistoffen goed en vaker.
5. Houd bij het doseren de whipper altijd onderhouden (decoratiemondstuk naar beneden gericht), anders ontsnapt er gas en kan er wat room in de whipper achterblijven.
6. Voor het beste resultaat dient 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 opengegript

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

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

- a) Additief zoals poedersuiker, crèmeverstevigingsmiddel, pulp enz. zijn niet volledig opgelost, waardoor de zuiger wordt geblokkeerd. Draai de whipper rechtop (mondstuk omhoog), plaats hem op het aanrecht en wacht tot de inhoud op de bodem is neergezet. Bedek het mondstuk goed met een zware handdoek en druk voorzichtig op de hendel om gas vrij te geven tot het sissen stopt. Schroef vervolgens de kop los, reinig de doseerzuiger, trek de inhoud aan en vul de whipper opnieuw.
- b) De doseerzuiger is beschadigd. Stuur het apparaat naar HENDI of een servicecentrum.

Wanneer de oplader wordt ingeschoefd, ontsnapt er gas tussen de fles en de kop

- a) De koppakking ontbreekt. Plaats een 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 overeenstem-ming met de gebruiksaanwijzing.
- d) De bovenrand van de fles is beschadigd. Stuur het apparaat naar HENDI of een servicecentrum.

Crème is na bereiding nog vloeibaar

AVVERTISSEMENT - HAUTE PRESSION

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

- 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.
- Le fouetteur et le chargeur sont des récipients sous pression qui nécessitent une attention et un entretien accru.
- Pour les chargeurs, des instructions de sécurité pertinentes sont données sur leur emballage.
- Tenir le fouetteur de crème HENDI et les chargeurs hors de la portée des enfants.
- 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.
- La tête HENDI se visse facilement sur le flacon en position verticale. Ne pas croiser le filetage.
- Toutes les pièces HENDI peuvent être assemblées facilement ; par conséquent, n'utilisez jamais de force.
- Ne jamais utiliser le fouetteur s'il est endommagé. La fouetteuse de crème HENDI qui a été tombée doit être vérifiée par HENDI avant de reprendre son utilisation.
- Appuyez sur le levier jusqu'à ce que le sifflement s'arrête avant d'ouvrir la fouetteuse de crème HENDI lorsque le gaz s'est complètement échappé.
- Ne pas exposer le fouetteur de crème HENDI à la chaleur (cuisinière, soleil, four, micro-ondes, etc.).
- Veuillez noter que la falsification du fouetteur et/ou de ses composants annule toutes les garanties du fabricant/fournisseur.
- Le contenu ne doit pas dépasser 70 °C.

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

1. Porte-chargeur	6. Bouteille
2. Capuchon	7. 3 buses différentes
3. Connecteur de buse	8. Piston
4. Tête	9. Brosse
5. Joint	

Remarque: Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparene peut varier par rapport aux illustrations illustrées.

Instructions d'utilisation

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, puis à l'eau froide avant de la remplir de crème.

2. Remplir avec de la crème fraîche bien fraîche ou des ingrédients liquides bien mélangés et crêpines. Ne jamais dépasser la quantité de remplissage maximale gravée à l'extérieur du flacon (maximum 1 pinte/0,5 litre pour une bouteille de 0,5 litre).

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

AVERTISSEMENT - HAUTE PRESSION
Le fouetteur de 0,5 l doit être rempli de 0,5 l de crème et d'une seule cartouche. Le fouetteur de 1 l doit être rempli de 1 l de crème et de 2 cartouches. TOUT AUTRE VO-LUME 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. Placer ensuite la tête sur le flacon et visser 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 endom-magé. 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 endom-magés. L'UTILISATION DE LA TÊTE DE FOUETTEUR/FLACON AVEC UN FILETAGE 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 du fouetteur avec du gaz

- Insérer le chargeur de crème HENDI argenté [N,O] dans le support de chargeur comme illustré. 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. Agiter le fouet-teur 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 char-geurs HENDI sont fabriqués en acier de haute qualité et peuvent être recyclés.
- 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 ul-térieure, ne pas secouer à nouveau. Conservez le fouetteur de crème rempli au réfrigérateur, mais jamais dans le compartiment de congélation ou dans le congelateur. 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

- Pour obtenir de meilleurs résultats, veuillez refroidir le fouetteur sous l'eau froide ou au réfri-gérateur avant de le remplir.
- Utilisez uniquement des ingrédients solubles. Pour l'édulcorant, 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 grâmes, la pulpe, etc. empêchent la fermeture du piston de distribution ou peuvent nuire au bon fonctionnement du fouetteur. Si vous utilisez des mé-langes mélangés, veuillez utiliser un filtre fin pour retirer les grâmes ou la pulpe.
- Le fouetteur de crème HENDI convient parfaitement à la préparation de mousses froides, de sauces (chaudes) ou d'Espumas.
- 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.
- Lors de la distribution, toujours tenir le fouetteur à l'envers [buse décorative dirigée vers le bas], sans secouer et de la crème pourra se verser à l'intérieur du fouetteur.
- Pour un résultat optimal, servir immédiatement après distribution.
- Pour les pièces de rechange, veuillez contacter directement votre revendeur ou HENDI.
- 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 fabri-cants. Les composants HENDI sont identifiés par des marques HENDI sur la tête, le support de chargeur et le fond du flacon.
- Pour les réparations, retournez toujours l'ensemble de l'unité [tête plus bouteille].

Dépannage
Le chargeur n'est pas ouvert
Un chargeur inadpité a été utilisé ou le chargeur a été mal inséré. Utilisez le chargeur de crème HENDI [etable exclusivement et placez-le dans 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 raisisseur 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 épaisse et appuyez avec précaution sur le piston pour libérer le gaz jusqu'à ce que le sifflement s'arrête, puis dévissez la tête, nettoyez le levier de distribution, filtrez le contenu et remplacez le fouetteur.

b) Le piston de distribution 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 la tête est 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.

La crème reste liquide après la préparation
a) Le fouetteur n'a pas été secoué fermement ou assez souvent. Secouez à nouveau fermement.
b) Le fouetteur n'a pas été 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 lorsque la buse
Le fouetteur a été trop secoué. Ne pas secouer excessivement ni secouer avant chaque distribu-tion.
IMPORTANT : Ne pas tenter de modifier le fouetteur. Si vous ne parvenez pas à résoudre un pro-bème à l'aide de ces instructions, veuillez contacter HENDI ou un centre de service.

Nettoyage
Avant l'ouverture, laissez la pression restante s'échapper en appuyant sur le levier jusqu'à ce qu'aucune crème ou 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 le joint de tête à la buse de décoration. Tenir 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 douze 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'usure ou tout dommage consécutif. Afin de garantir le bon fonctionnement de votre fouetteur de crème, utiliser uniquement les pièces HENDI d'origine. En particulier, nous ne satisfaisons 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 B.V.
Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.com.

ITALIANO

Grazie per aver scelto questa versatile e di alta qualità HENDI sifone per panna. Con questo strumento universale per la cucina può creare una moltitudine di dessert leggeri, creme, mousse 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!

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, posso-no 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 danni derivanti dalla mancata osservanza del manuale.

AVVERTENZA - ALTA PRESSIONE
Il mulinello riempito e la cartuccia sono pressurizzati. È vietata l'apertura del frusta pieno, del frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota, rischio di esplo-sione.

- Conservare il presente libretto di istruzioni per riferimento successivo al fine di evitare qual-siasi manipolazione o funzionamento improprio. Questa frusta è progettata esclusivamente per gli scopi specificati nel presente manuale.
- Il mulinello e il caricatore sono contenitori a pressione che richiedono maggiore attenzione e cura.
- Per i caricatorie, sulla confezione sono riportate le istruzioni di sicurezza pertinenti.
- Tenere HENDI sifone per panna e caricatorie fuori dalla portata dei bambini.
- Per motivi di sicurezza, non piegarsi sul frusta né appoggiarsi sul frusta quando si avvia il caricatorie! Ricordare che la testa del frusta cremosa deve essere avvitata saldamente prima che il frusta possa essere messo in funzione con il caricatore.
- La testa HENDI si avvia facilmente sul flacone in posizione verticale. Non incrociare il filetto.
- Tutte le parti HENDI possono essere assemblate facilmente, quindi non usare mai forza.
- Non utilizzare mai il frusta se danneggiato. HENDI sifone per panna che è caduto deve essere controllato da HENDI prima di riprendere l'uso.
- Premere la leva fino a quando il sibilo si arresta prima di aprire HENDI sifone per panna quando il gas è completamente fuoriuscito.
- Non esporre HENDI sifone per panna al calore [stufa, luce solare, forno, microonde, ecc.].
- Si prega di notare che la manomissione della frusta e/o dei suoi componenti invalida tutte le garanzie del produttore/fornitore.
- Il contenuto non può essere più caldo di °C.

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

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

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

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. Riempire con 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 [mas-simo un pint/0,5 litri per il flacone].
Se vuoi addolcire la crema, ti consigliamo di usare lo sciroppo di zucchero. Se si utilizza un irrigidente a base di zucchero o crema, mescolarlo e scioglierlo prima completamente in una piccola crema per evitare la formazione di noduli.

AVVERTENZA - ALTA PRESSIONE
La frusta da 0,5 l deve essere riempita con 0,5 l di crema e solo 1 cartuccia. La frusta da 1 l deve essere riempita con 1 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 quarto giro 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! Assicurarsi che le filettature sulla testa del frusta e sul flacone non siano danneggiate. 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.

- Insierire il caricatore crema color argento HENDI [N,O] nel portacaricatorie come illustrato.
- Avvitare il supporto del caricatorie e il caricatorie sulla valvola di ingresso finché il gas non viene rilasciato nella bottiglia con un suono sibilante. Utilizzare 1 caricatore per riem-pimento. Agitare rapidamente il frusta 4-5 volte in direzione verticale. Quando si utilizza una crema leggera ben raffreddata o altre miscele, agitare fino a dieci volte. Svitare il supporto e la caricatorie. Il leggero suono sibilante durante lo svitamento è normale. Rimuovere e gettare la caricatorie usata. I caricatorie HENDI sono realizzati in acciaio al titanio e possono essere riciclati.
- 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, agitare 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, sciaccare con acqua tiepida e sostituire. Il contenuto rimarrà fresco per diversi giorni in frigorifero.

Indicazioni importanti

Ricorda i seguenti punti importanti

- Per ottenere un risultato migliore, raffreddare il pozzetto della frusta sotto acqua fredda o in frigorifero prima di riempirlo.
- Utilizzare solo ingredienti liquidi. 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. impedisciono la chiusura del pistone di erogazione o possono compromettere il corretto funzio-namento del mulinello. Se si utilizza miscela miscile, utilizzare un filtro sottile per rimuovere semi o polpa.
- HENDI sifone per panna è adatto per la preparazione di mousses fredde, sale [calde] o espugne. Una agitazione eccessiva può irrigidire la crema pura al punto da perdere la sua consistenza morbida, quindi non scuotere eccessivamente! Non agitare ogni volta prima di dispensare. Agi-

- tare bene e più frequentemente le ricette composte da miscele di panna e altri liquidi.
- Durante l'erogazione, tenere sempre il frusta capovolto [ugello decorativo rivolto verso il bas-sol], altrimenti il gas fuoriuscirà e una parte di crema potrebbe rimanere all'interno del frusta.
- Per ottenere il miglior risultato, servire immediatamente al momento della dispensazione.
- Per le parti di ricambio, contattate direttamente il rivenditore o HENDI.
- Utilizzare solo prodotti originali HENDI sifone per panna. Non combinare mai parti con altri pro-dotti HENDI o ricambi di altri produttori. I componenti HENDI sono identificati dai contrassegni HENDI sulla pista, sul supporto del caricatorie e sul fondo del flacone.
- Per le riparazioni, restituire sempre l'intera unita [testa più flacone].

Risoluzione dei problemi

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

Non hai premuto la leva, tuttavia, la crema scorre dall'ugello e non può essere fermata
a) Additivare il contenuto nel mulinello in polvere, irrigidente in crema, polpa, ecc. non sono stati comple-tamente dissolti, bloccando il pistone. Ruotare il mulinello in posizione verticale [ugello sul posto, posizionarlo sul piano di lavoro e attendere che il contenuto si sia stabilizzato sul fondo. Coprire bene l'ugello con un panno pesante e premere con cautela la leva per rilasciare il gas fino a quando il suono si arresta, quindi svitare la testa, pulire il pistone di erogazione, sfiorare il contenuto e riempire il mulinello.
b) Il pistone di erogazione è danneggiato. Inviare l'apparecchiatura a HENDI o a un centro di as-sistenza.

Quando il caricatorie viene avviato, il gas fuoriesce tra la bottiglia e la testa
a) Manca la guarnizione della testa. Inserire una guarnizione nella testa.
b) La guarnizione della testa è danneggiata. Inserire una nuova guarnizione.
c) La testa non è avvitata 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.

La crema è ancora liquida dopo la preparazione

a) La frusta non è stata agitata saldamente o abbastanza spesso. Agitare nuovamente con de-siczione.
b) Il frusta non è stato capovolto quando si preme la leva. Capovolgere sempre la frusta prima di premere la leva [ugello di decadimento punta verticalmente verso il basso]!

La crema è troppo soda e "sputa" lateralmente rispetto all'ugello

Il frusta è stato agitato troppo. Non agitare eccessivamente né agitare prima di ogni erogazione. IMPORTANT!: Non tentare di modificare la testa. Se non è possibile risolvere un problema con l'aiuto di queste istruzioni, contattate HENDI o un centro di assistenza.

Pulizia

Prima dell'apertura, lasciare fuoriuscire la pressione rimanente premendo la leva fino a quando non viene scaricata alcuna crema o gas attraverso l'ugello. Una quantità insignificante di crema può rimanere nel flacone: un cucchiaino di crema liquida al massimo.

Segui i passaggi 1, 2 e 3 per pulire la tua HENDI Cream Whipper:
1. Svitare la testa, quindi rimuovere la guarnizione della testa e l'ugello decorativo. Tenere l'estre-mità del pistone all'interno della testa mentre si svita l'adattatore dell'ugello con l'altra mano.
2. Pulire accuratamente ogni singolo componente con un detergente delicato e una spazzola.
3. Lasciare asciugare le parti e rimassemblarle in un secondo momento.
4. Durante la pulizia, rimuovere solo le parti come mostrato in fig. 1.
5. Non utilizzare oggetti appuntiti o materiali abrasivi durante la pulizia del flacone.

Garanzia

La frusta difettosa [materiali difettosi o cattiva lavorazione] sarà riparata senza costi aggiuntivi [peso prepagato] entro dodici mesi dalla data di acquisto per fattura valida. La presente garan-tia non copre alcuna responsabilità per malfunzionamenti causati da uso improprio, uso di parti danneggiate/usure o danni conseguenziali. Per garantire il corretto funzionamento della panna montata, utilizzare solo le parti HENDI originali. In particolare, non soddisferranno alcuna richie-sta di garanzia o responsabilità per malfunzionamenti, danni e danni conseguenziali derivanti dal mancato rispetto e/o mancata lettura del presente manuale e delle istruzioni di sicurezza in caso contenute.

HENDI B.V.
Per ottenere 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 mulțumim că ați ales acest HENDI aparat frică versatil și de înaltă calitate. Cu acest instrument universal de bucatărie puteți crea o multitudine de deserturi ușoare, creme, spume dulci și acru. Unele tipuri de ingrediente lichide, cum ar fi sucurile, cafeaua, siropul de ciocolată, smântâna de vanilie, iaurt, etc. pot fi utilizate în HENDI Cream Whipper, dar numai dacă nu conțin substanțe insolubile!

Pentru o calitate garantată, vă rugăm să utilizați numai încărcătoarele crema HENDI. Vă rugăm să citiți atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare!

Instrucțiuni de siguranță

Se non si osservano le avvertenze incluse in manual lângă acest simbol nu sunt respectate, pot apă-rene vătămări ale persoanelor operator și ale persoanelor terțe, precum și șoașă sau alte daune materiale. Producătorul și distribuitorul nu vor fi răspunzători pentru daune-le rezultate din nerespectarea manualului.

AVERTISMENT - PRESIUNE RIDICATĂ
Sfoșta plină și cartușele sunt presurizate. Deschiderea șoaței pline, a șoaței parțial umplute și/sau perforarea cartușului plin sau gol este interzisă - risc de explozie.

1. Conservez în siguranță acest manual pentru a-l consulta în orice moment.

- Se poate și încărcătorul sunt recipiente sub presiune care necesită atenție și îngrijire specială.
- Pentru încărcătoare, pe ambalajul său sunt furnizate instrucțiuni de siguranță pertinente.
- Lu lașiți Whipper-ul HENDI Cream și încărcătoare la îndemâna copiilor.
- Din motive de siguranță, nu vă aplecați peste șoață și nu vă aplecați peste șoață atunci când este încărcată.
- Apăsați maneta până când sunetul suierat se oprește înainte de a deschide Whipper-ul de cremă HENDI după ce a-s curs complet gazul.
- NU expuneți Whipper-ul HENDI Cream la căldură [povă, lumina soareului, cuptor, cuptor cu microunde etc.].
- Vă rugăm să rețineți că manipularea șoaței și/sau a componentelor sale anulează orice și toate garanțiile producătorului/furnizorului.
- Conținutul nu poate fi mai cald de 70 °C.

Principalele componente ale produsului

1. Suport schimbător	6. Flacon
2. Capac	7. 3 duze diferite
3. Conector duză	8. Piston
4. Cap	9. Penie
5. Garnitură	

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.

Instrucțiuni pentru utilizator

Fig. 2 de la pagina 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.
- 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 [maxim un litru/0,5 litri pentru sticla de 0,5 l].
- 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.

AVERTISMENT - PRESIUNE RIDICATĂ
Șoașta de 0,5 l va fi umplută cu 0,5 l de smântână și un singur cartuș. Șoașta de 1 l va fi umplută cu 1 l de smântână și 2 cartușe. ORICE ALT VOLUM DE CREMĂ ȘI NUMĂR DE CARTUȘ SUNT INTERZISE - risc de explozie.

3. Asigurați-vă că garnitura capului este poziționată corect și ferm în cap. Apoi puneți capul pe sticlă și surubul înșură după cum urmează. Rotiți capul în sensul acelor de ceasornic până când simțiți rezistență, apoi înrotiți-l un sfert de rotație. Nu încrușțați!

AVERTISMENT - RISC DE EXPLOZIE
Asigurați-vă că garnitura capului este așezată corespunzător și că nu este deteriorată. SE POT FOLOSI NUMAI GARNITURI ORIGINALE!

Asigurați-vă că filetele de pe capul șoaței și sticla nu sunt deteriorate. UTILIZAREA CAPULUI ȘOPTIT/STICLEI CU FILET DETERIORAT ESTE INTERZISĂ.

AVERTISMENT - Dacă în suportul înșurubat pe cap rămâne un cartuș gol, garnitura pistonului se va deteriora. Desurubați întotdeauna suportul cu cartușul gol imediat după umplere șoașta cu gaz.

- Introduceți încărcătorul de cremă HENDI de culoare argintie [N,O] în suportul încărcătorului, conform ilustrației.
- Înșurubați suportul încărcătorului și încărcătorul pe suprafa de admisie până când gazul este eliberat în sticlă cu un sunet suierător. Folosiți 1 încărcător per umplere. Mișcați șoașta viu de 4-5 ori în direcție verticală. Când utilizați o cremă ușoară bine răcită sau alte amestecuri, agitați de până la zece ori. Desurubați suportul încărcătorului și încărcătorul. Un ușor sunet suierat în timpul desurubării este normal. Scoateți și aruncați încărcătorul folosit. Încărcătoarele HENDI sunt fabricate din oțel de înaltă calitate și pot fi reciclate.
- Pentru a distribui conținutul, țineți șoașta pe verticală [decorația îndreptată în jos] la aprom-ximativ 1 cm deasupra suprafeței. Apoi apăsați ușor maneta. Dacă frisca 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 șoașta în frigider, scoateți gazul decorativ din adaptorul duzei, clățiți cu apă caldă și înlocui-ți-o. Conținutul va rămâne proaspăt timp de câteva zile în frigider.

Instrucțiuni importante

Țineți cont de următoarele aspecte importante

- Pentru a obține rezultate mai bune, vă rugăm să răciți șoptitul bine sub apă rece sau în frigider înainte de umplere.
- Utilizați numai ingrediente solide. Pentru îndulcire, cel mai bine este să utilizați sirop de zahăr sau îndulcitori lichizi. Zahărul sau sarea granulară trebuie mai întâi dizolvată în apă sau cremă rece. Folosiți doar conținutul pudră sau lichide. Substanțele insolubile, cum ar fi seminte-le, pulpa etc., împiedică închiderea pistonului aplicator sau pot afecta funcționarea corectă a șoaței. Dacă utilizați amestecuri amestecate, utilizați un filtru fin pentru a îndepărta semințele sau pulpa.
- HENDI aparat frică este potrivit pentru prepararea spumelor reci, a sosurilor [fierbinte] sau a spumelor.
- Agitarea excesivă poate înălța crema puțin în-ă măsură în care aceasta își pierde textura mo-ale, 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 frecvent rețetele conștând din amestecuri de smântână și alte lichide.
- La distribuire, țineți întotdeauna șoașta cu susul în jos [decorația duze îndreptată în jos], în caz contrar se va scurge gaz, iar o parte din cremă poate rămâne în șoață.
- Pentru rezultate optime, serviți imediat după repartizare.
- Pentru piese de schimb, contactați direct distribuitorul sau HENDI.
- Utilizați numai piese de schimb originale HENDI aparat frică. Nu combinați niciodată piese cu alte produse HENDI sau produse ale altor producători. Componentele HENDI sunt identificate prin marcasele HENDI de pe cap, suportul încărcătorului și partea inferioară a sticlei.
- Pentru reparați, returnați întotdeauna întreaga unitate [cap plus sticlă].

Depanare

Încărcătorul nu este perforat deschiș

A fost utilizat un încărcător nepotrivit sau încărcătorul a fost introdus incorect. Utilizați încărcă-torul HENDI Cream exclusiv de calitate folosiș și șeașă! În suportul încărcătorului, așa cum se arată în Fig. 2.

Nu ați apăsat pe manetă, totuși crema curge din duză și nu poate fi opriță

a) Aditivii cum ar fi zahărul pudră, agentul de rigidizare sau crema fără cremă, pulpa etc., nu au fost dizolvati complet, blocând pistonul. Rotiți șoașta în poziție verticală [cu duza în sus], puneți-o pe blat și așteptați până când conținutul se stabilizează în partea de jos. Acoperiți bine șoașta cu un prosop gros și apăsați cu atenție maneta pentru a elibera gazul până când se oprește sunetul, apoi desurubați capul, curățați pistonul de distribuie, tensionați conținutul și reumpleți șoașta.
b) Pistonul de distribuire este deteriorat. Trimiteți aparatul la HENDI sau la un centru de service.

Când încărcătorul este înșurubat, gazul iese între sticlă și cap
a) Lipsește garnitura capului. Introduceți o garnitură de cap în cap.
b) Garnitura capului este deteriorată. Introduceți o garnitură nouă.
c) Capul nu este înșurubat suficient de ferm. Însurubați ferm capul pe sticlă, în conformitate cu Instrucțiunile de utilizare.

Užite štuľu po doziranje, iiscitajte doziranje i ponovo napunite nacisnaci crijevo. b) Klip za doziranje je oštećen. Pošaljite uređaj u HENDI ili u servisni centar.

Kada se punjač uvija, plin izlazi između bace i glave
a) Nedostaje brtva glave. Umetnite novu glavu u glavu.
b) Brtva glave je oštećena. Umetnite novu glavu.
c) Glava nije dovoljno čvrsto pričvršćena. Čvrsto zavijte glavu na bočicu u skladu s Korisničkim uputama.
d) Gornji rub bočice je oštećen. Pošaljite uređaj u HENDI ili u servisni centar.

Krema je i dalje tekuća nakon pripreme
a) Žviždač nije bio čvrsto ili dovoljno čisto protresen. Ponovno čvrsto protresite.
b) Žviždač nije bio okrenut napaoko priklonom pritiskom na polugu. Uvijte okrenite fiksirani crijevo napaoko prije pritiskanja ručke [dokorinjavte mlaznice usmjereno okomito prema dolje]

Krema je previše čvrsta i „plijen“ bočno od mlaznice
Žviždač je previše potresen. Nemojte previše tresati ni tresti prije svakog doziranja. VAŽNO: Nemojte pokušavati modificirati brusilicu. Ako ne možete riješiti problem uz pomoć ovih uputa, obratite se tvrtki HENDI ili servisnom centru.

Čišćenje
Prije otvaranja posude za preostali izlak izdate priklonom na polugu dok se kroz mlaznicu ne ispusti krema ili plin. U boci može ostati beznačajna količina krema - najviše čajna žličica tekuće kreme.

Slijedite korake 1, 2 i 3 kako biste očistili posudu za kremu HENDI:
1. Otvorite glavu, a zatim uklonite brtvu glave i mlaznicu za ukrašavanje. Držite kraj klipa unutar glave dok odvrtite adapter mlaznice drugom rukom.
2. Temeljito očistite svaku pojedinu komponentu blagim deterdžentom i četkom.
3. Ostavite dijelove da se osuše i ponovno ih sastavite kasnije.
4. Prilikom čišćenja uklonite dijelove samo kako je prikazano na slici 1.
5. Prilikom čišćenja bace nemojte koristiti oštre predmete ili abrazivne materijale.

Jamstvo
Nespravi fiksibilno crijevo [nepravilni materijal ili toša izrada] popraviti će se bez naknade [preplaćeno uz plaćanje] i roku od dvanaest mjeseci od datuma kupnje po valjajuju fakturi. Ovo jamstvo ne pokriva nikakvu odgovornost za korove uzrokovane nepravilnom uporabom, upotrebom čišćenjilnosnih dijelova ili bilo kakvom posljedičnom štetom. Kao biste osigurali pravilno funkcioniranje kremenastog brtvlja, koristite samo originalne HENDI dijelove. Konkretno, nećemo nadomjestiti nikakva jamstva ili zahtjeve za odgovornost za korove, šteti i posljedičnu štetu koja je nastala zbog nepostojanja [ili propusta u čitanju ovog priručnika i sigurnosnih uputa koje se u njemu nalaze.

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

ČEŠŤINA

Děkujeme, že jste si vybrali tento věstřanýr a vysoké kvalitní šlehačková láhev HENDI. S tímto univerzálným kuchyňským nástrojem můžete vytvořit množství lahůdek dezertů, krémů, sladkých a kyselých pěn. Některé druhy tekutých směsí, jako jsou šťávy, káva, čokoládový sirup, vanilkový krém, jogurt atd., lze použít v krémovém mixéru HENDI, ale pouze pokud neobsahují žádné nerozpustné látky!

Pro zaručenou kvalitu používejte pouze krémové nabičky HENDI. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte pokyny!

Bezpečnostní pokyny
Pokud nedržíte varování uvedené v příručce vedle tohoto symbolu upozorováno, může být ke zranění osobu a třetích osob a také ke šlehačce nebo jinému poškození majetku. Výrobce ani distributor nenesou odpovědnost za škody vzniklé nedodržení příručky.

VAROVÁNÍ - VYSOKÝ TLAK
Naplněný šlehač a kazety jsou pod tlakem. Otevření naplněného šlehače, částečné naplněného šlehače a nebo propláchnutí plně ne prázdné kazety je zakázáno - riziko výbuchu.

- Tento návod k použití si uchveďte pro pozdější použití, aby nedošlo k nesprávné manipulaci nebo provozu. Tento šlehač je určen výhradně pro účely uvedené v této příručce.
- Šlehač a nabičky jsou tlakové nádoby, které vyžadují zvýšenou pozornost a péči.
- U nabiček jsou na obalu uvedeny příslušné bezpečnostní pokyny.
- Uchovávejte krémový šlehač HENDI a nabičky mimo dosah dětí.
- Z bezpečnostních důvodů se při zašroubování nabičky neohybujte ani se přes šlehač nenaklánějte! Povinněmíste si, že před uvedením krémového šlehače do provozu s nabičkou musí být hlava šlehače pevně nasroubována.
- Šrouby HENDI se snadno našroubují na láhev v pravé horní poloze. Nepřekračujte závit.
- Všechny díly HENDI lze snadno sestavit; pokud nikdy nepoužívejte sílu.
- Nikdy nepoužívejte šlehač, pokud je poškozený. HENDI šlehačková láhev, který upadl na zem, by měl být před obnovením používání zkontrolován společností HENDI.
- Stiskněte páčku, dokud se nezastaví svůj zvuk, než otevřete šlehačková láhev HENDI po úplném úniku plynu.
- Nevystavujte krémový šlehač HENDI teplo (sluneční světlo, trouba, mikrovlnná trouba atd.).
- Vezměte prosím na vědomí, že neoprávněná manipulace s šlehačem a/nebo jeho součástmi risku veškeré záruky výrobce/Dodavatele.
- Obsah nesmí být vyšší než 70 °C.

Hlavní části výrobku
(Obr. 1 na straně 1)

1. Držák měniče	6. Láhev
2. Krytka	7. 3 různé tryčky
3. Konektor trysky	8. Píst
4. Hlava	9. Kartáč
5. Těsnění	

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.

Pokyny pro uživatele
(Obr. 2 na straně 1)

- Při prvním použití šlehače, nebo pokud jste ho nějakou dobu nepoužili, nejprve láhev opláchněte vlažnou vodou a poté studenou vodou, než ji naplníte směsí.
- Napltě doba vychlazenou čerstvou smetanou nebo dobře smíchanými a namíchanými tekutými složkami. Nikdy nepřekračujte maximální množství vylité na vnější straně láhve (maximálně jedna pinta / 0,5 litru pro 0,5 l láhev).
- Pokud chcete oslabit krém, doporučujeme použít cukrový sirup. Pokud používáte cukr nebo tužidlo na krém, nejprve je promíchejte a rozpustte do máleho krému, abyste zabránili tvorbě bulí.

VAROVÁNÍ - VYSOKÝ TLAK
Šlehač o objemu 0,5 l se musí naplnit 0,5 l smetanou a pouze 1 vložkou. Šlehač o objemu 1 l musí být naplněn 1 l smetanou a 2 vložkami. JAKÝKOLI JINÝ OBJEM KREMU A ČÍSLO KAZETY JSOU ZAKÁZÁNY – riziko výbuchu.

- Upřesťte se, že je těsnění hlavy správně usazeno a že není poškozené. LZE POUŽÍT POUZE ORIGINÁLNÍ TĚSNĚNÍ!
- Upřesťte se, že nejsou poškozeny závitý na šlehači hlavě a hlavi. POUŽITÍ ŠLEHAČI HLAVY/LÁHEV S POŠKOZENÝM ZÁVITEM JE ZAKÁZÁNO.

VAROVÁNÍ – Pokud v držáku našroubovaném na hlavě zůstane prázdná kazeta, těsnění pistu se poškodí. Držák s prázdnou kazetou vždy odšroubujte ihned po naplnění šlehač s plynem.

4 Vložte stříbrnou krémovou nabičku HENDI [N,O] do držáku nabičky podle obrázku.

5 Přišroubujte držák nabičky a nabičku ke vstupnímu ventilu, dokud se do lahvčky nevynulí plný svůj zvukem. Používejte 1 nabičku na jednu náplň. Rychle 4–5krát protřepete šlehač ve směslem směru. Při použití doba chlazeného krému nebo jiných směsí protřepete až desetkrát. Odšroubujte držák nabičky a nabičku. Mírný svůj zvuk při odšroubování je normální. Vyjměte a zlikvidujte použitou nabičku. Nabičky HENDI jsou vyrobeny z vysoké kvalitní oceli a lze je recyklovat.

6 Chcete-li dvakrát osuší, podržte šlehač směs směs (krémový směr) až na 1 cm nad povrchem. Pak lehce stiskněte páčku. Pokud není šlehač dostatečně pevná, znovu ji protřepete. Při pozdějším použití vždy netřepete. Plnou smetanu šlehač uchovávejte v chladničce, ale nikdy v mrazáči oddílů nebo v mrazničce. Před vložení šlehače do chladničky vyjměte ozdobnou trysku z adaptéru trysky, opláchněte vlažnou vodou a vyměňte ji. Obsah zůstane v chladničce několik dní čerstvý.

4 Vložte stříbrnou krémovou nabičku HENDI [N,O] do držáku nabičky podle obrázku.

5 Přišroubujte držák nabičky a nabičku ke vstupnímu ventilu, dokud se do lahvčky nevynulí plný svůj zvukem. Používejte 1 nabičku na jednu náplň. Rychle 4–5krát protřepete šlehač ve směslem směru. Při použití doba chlazeného krému nebo jiných směsí protřepete až desetkrát. Odšroubujte držák nabičky a nabičku. Mírný svůj zvuk při odšroubování je normální. Vyjměte a zlikvidujte použitou nabičku. Nabičky HENDI jsou vyrobeny z vysoké kvalitní oceli a lze je recyklovat.

6 Chcete-li dvakrát osuší, podržte šlehač směs směs (krémový směr) až na 1 cm nad povrchem. Pak lehce stiskněte páčku. Pokud není šlehač dostatečně pevná, znovu ji protřepete. Při pozdějším použití vždy netřepete. Plnou smetanu šlehač uchovávejte v chladničce, ale nikdy v mrazáči oddílů nebo v mrazničce. Před vložení šlehače do chladničky vyjměte ozdobnou trysku z adaptéru trysky, opláchněte vlažnou vodou a vyměňte ji. Obsah zůstane v chladničce několik dní čerstvý.

Důležité pokyny
Mějte na paměti následující důležité body

- Pro odstranění lepišho výsledku šlehač před plněním dobře ochlaďte pod studenou vodou nebo v chladničce.
- Používejte pouze rozpuštěné látky. Pro oslazování je nejlepší použít cukrový sirup nebo tekutá sladidla. Granulovaný cukr nebo sůl je třeba nejprve rozpustit ve studené vodě nebo v krému. Používejte pouze práškové nebo tekuté koření. Nerozpustné látky, jako jsou semena, dřeň atd. brání uzavření dvákového pistu nebo by mohly narušit správnou funkci šlehače. Pokud použí-

- váte směs, použijte jemně síto o odstránění semen nebo dužiny.
- Šlehač HENDI šlehačková láhev je vhodný pro přípravu studených pěn, [horkých] omáček nebo esumas.
- Nadměrný třes může zlžhnout čistý krém do té míry, že ztrácí svou měkkou texturu, proto prosím netřepete příliš! Netřepajte pokudě před dvákováním. Recepty sestávající ze směsí smetaný a dalších tekutin důkladně a častěji protřepávejte.
- Při dvákování vždy držte šlehač vzříhu nohama [kreslovač trysku směřující dolů], jinak plyn uniká a umíř šlehače může zůstat nějaká smetana.
- Nejlepší výsledky dosáhnete, když budete používat přípravek okamžitě po jeho vydaní.
- Odhleďné náhradní díly se obraťte přímo na svého prodejce nebo na společnost HENDI.
- Používejte pouze originální náhradní díly HENDI šlehačková láhev. Nikdy nekombinujte díly s jinými výrobky HENDI nebo výrobky jiných výrobců. Komponenty HENDI jsou označeny značkami HENDI na hlavě, držáku nabičky a u dna lahvčky.
- Při opravách vždy vraťte celou jednotku [hlavu plus láhev].

Odstraňování problémů
Nabízíme vám některé:

Někdy používání nevhodné nabičky nebo byla nabička nesprávně vložena. Použijte výhradně jednorázovou krémovou nabičku HENDI a vložte ji do držáku nabičky, jak je znázorněno na obr. 2.

Nestískíte jste páčku, nicméně z trysky proudí krém a nelze jej zastavit
a) Aditivá, jako je práškový cukr, tužidlo na krém, dužina atd., nebyly zcela rozpuštěny, což blokuje píst. Otčete šlehač do vzpřímené polohy [tryska nahoru], položte jej na pracovní desku a počkejte, až se obsah usadí na dně. Hubici dobře zakrytý těžkým ručníkem a opatrně stiskněte páčku, aby se uvolnil plyn, dokud se nezastaví svůj zvuk, poté odšroubujte hlavu, vyčistěte dvákový píst, natáhnete obsah a doplníte šlehač.

b) Dvákový píst je poškozený. Odešlete spotřebič do HENDI nebo servisního střediska.

Při zašroubování nabičky uniká mezi lahví a hlavou plyn
a) Chybí těsnění hlavy. Vložte do hlavy nabičku a znovu ji přišroubujte.
b) Těsnění hlavy je poškozené. Vložte nové těsnění.
c) Hlava není dostatečně přišroubována. Našroubujte hlavu pevně na láhev v souladu s návodem k použití.

d) Horní okraj lahvčky je poškozený. Odešlete spotřebič do HENDI nebo servisního střediska.

Krém je při plnění stálé tekutý
a) Šlehač není dostatečně často nebo pevně protřepán. Znovu pevně protřepete.
b) Šlehač nebyl při stisknutí páčky otočen vzříhu nohama. Před stisknutím páčky vždy otočte šlehač vzříhu nohama [vložba trysky směřuje směs dolů]

Krém je příliš pevný a „prská“ ze strany hubice
Šlehač byl příliš protřepán. Před každým dvákováním netřepete nadměrně ani netřepajte. DŮLEŽITÉ: Nepokoušejte se šlehač upravovat. Pokud nemůžete vyřešit problém pomocí těchto pokynů, kontaktujte prosím společnost HENDI nebo servisní středisko.

Čišťení
Před otevřením krému bezvýtlačí klak uniknout stisknutím páčky, dokud se tryskou nevypustí žádný krém nebo plyn. V lahvi může zůstat nepoužitelné množství smetaný – maximálně žlička tekuté smetaný.

Při čišťení krémového šlehače HENDI postupujte podle kroků 1, 2 a 3:
1. Odšroubujte hlavu a poté odstráňte těsnění hlavy a ozdobnou trysku. Při odšroubování adaptéru trysky drusťte rukou, aby se držák trysky odtrhl od hlavy.
2. Každou jednotlivou součást důkladně očistěte jemným čisticím prostředkem a kartáčem.
3. Nechte díly uschnout a později je znovu sestavte.
4. Při čišťení demontujte pouze díly, jak je znázorněno na obr. 1.
5. Při čišťení láhev nepoužívejte žádné ostré předměty ani abrazivní materiály.

Záruka
Vadná šlehačka (vadné materiály nebo špatné zpracování) bude opravena zdarma (nákladní před-placením) do dvaceti měsíců od data nákupu podle platné faktury. Tato záruka se nevztahuje na žádnou odpovědnost za poruchy způsobené nesprávným použitím, použitím poškozených/opr-trebných dílů nebo jakýmkoli následným poškozením. Pro zajištění správné funkce krémového šlehače používejte pouze originální díly HENDI. Změna nebo změna spřívah zůstá záruku nebo nároký z odpovědnosti za závadu, poškození a následné škody vzniklé v důsledku nedodržení nebo nedodržení této příručky a bezpečnostních pokynů u ni obsažených.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Technické informace a prohlášení o shodě naleznete na adrese www.hendi.com.

MAGYAR

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habzsírfon krémet választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök könnyű desszertek, krémek, édes és savanyú hálak sokasá-gát készítheti. A HENDI habzsírfon bizonyos folyékony összetevőket, például gyümölcsé, kávé, csokoládészirup, vaníliakrém, joghurt stb. használhatók, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

A garantált minőség érdekében csak HENDI krémítőket használjon. Az első használat előtt olvassa el alapon az utasításokat!

Biztonsági utasítások
Ha nem tartja be a jelen szimbólum mellett kézikönyvben található figyelmeztetéseket, a kezelésszerűzet és harmadik személyek sérülése, valamint a szíszegés vagy egyéb anyagi kár következhet be. A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget a kézikönyv be nem tartásából eredő károkért.

FIGYELMEZTETÉS - MAGAS NYOMÁS
A feltöltött hálékony tömlő és a patronok nyomás alatt vannak. A megtöltött, részben megtöltött, és/vagy a teli vagy üres patron átszűrésa tilos – robbanásveszély.

A HENDI habzsírfon krémet és töltőket tartsa gyermekektől elzárva.
5. Biztonsági okokból ne hálítsa meg a töltőt, és ne háljon rá a töltőre! Megjegyzendő, hogy a tejszínből készült fejet tartalmazótt rák csavarni, mielőtt a tejszínből készült a töltővel működésbe hozná.

6. A HENDI fejt könnyen rácsavarozható az üvegre, jobb oldalon. Ne vágja át a szálát.
7. Minden HENDI alkatrészt könnyen összerakhatja, ezért soha ne alkalmazzon erőt.

8. Soha ne használja a whippet, ha sérült. A lejtett HENDI habzsírfon krém a HENDI-nek ellenőrznie kell a használati feltöltását előtt.

9. Nyomja meg a kart addig, amíg a szíszegő hang el nem áll, mielőtt kinyitná a HENDI habzsírfon krémet, amikor a gáz teljesen kiürült.
10. Ne tegye ki a HENDI habzsírfon krémet hőnek [széklet, napfény, sütő, mikrohullámú sütő stb.).

11. Figyelje figyelmét, hogy a habzsírfon és/vagy alkatrészeinek manipulálása érvényteleníti a gyártó/szállítóra vonatkozó minden garanciát.

12. A tartalom nem lehet 70 °C-nál melegebb.

A termék fő részei
(1. ábra a 1. oldalon)

1. Váloztató tartója	6. Palack
2. Kupa	7. Különböző fűvka
3. Fűvka csatlakozó	8. Dugattyú
4. Fej	9. Kele
5. Tömítés	

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

Használati utasítások
(2. ábra a 1. oldalon)

- Amikor először használja a whippet, vagy a egy ideje nem használta, először öblítse le az üveget langyos vízzel, majd hideg vízzel, mielőtt tejszínnel feltöltötené.
- Tölts le jól hűtött friss tejszínnel vagy jól kevert és megkeményedett folyékony összetevőkkel. Soha ne lépje túl a üveg külsőre gravírozott maximális töltési mennyiségét [maximum egy pinta/0,5 liter (0,5 l-es üveghez)].
- A szeretési édesítőit a tejszínnel, jvasajuk, hogy használjon cukorszirupot. Cukor vagy krém-merevítő használata esetén keverje meg és oldja fel teljesen egy kis krémmel, hogy elkerülje a csomók kialakulását.

FIGYELMEZTETÉS - MAGAS NYOMÁS
A 0,5 l-es whippet 0,5 l tejszínnel kell feltölteni, és csak 1 patronat. A 1 l-es whippet 1 l tejszínnel és 2 patronat kell feltölteni. MINDEN EGYÉB KRÉMMENNYISÉG ÉS KAZET-TASZÁM TILOS – robbanásveszély.

3. Byzdónjék meg arról, hogy a fejtöltés megfelelően és szilárdan van elhelyezve a fejen. Ez azt helyezze a fejt az üvegre, és a következő módon zárja a csavart: Forgassa el a fejt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg ellenállást nem érez, majd további negyed fordulatot. Ne vágja át a szálát!

Használati utasítások
(2. ábra a 1. oldalon)

- Amikor először használja a whippet, vagy a egy ideje nem használta, először öblítse le az üveget langyos vízzel, majd hideg vízzel, mielőtt tejszínnel feltöltené.
- Tölts le jól hűtött friss tejszínnel vagy jól kevert és megkeményedett folyékony összetevőkkel. Soha ne lépje túl a üveg külsőjére gravírozott maximális töltési mennyiségét [maximum egy pinta/0,5 liter (0,5 l-es üveghez)].
- A szeretési édesítőit a tejszínnel, jvasajuk, hogy használjon cukorszirupot. Cukor vagy krém-merevítő használata esetén keverje meg és oldja fel teljesen egy kis krémmel, hogy elkerülje a csomók kialakulását.

FIGYELMEZTETÉS - MAGAS NYOMÁS
A 0,5 l-es whippet 0,5 l tejszínnel kell feltölteni, és csak 1 patronat. A 1 l-es whippet 1 l tejszínnel és 2 patronat kell feltölteni. MINDEN EGYÉB KRÉMMENNYISÉG ÉS KAZET-TASZÁM TILOS – robbanásveszély.

3. Byzdónjék meg arról, hogy a fejtöltés megfelelően és szilárdan van elhelyezve a fejen. Ez azt helyezze a fejt az üvegre, és a következő módon zárja a csavart: Forgassa el a fejt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg ellenállást nem érez, majd további negyed fordulatot. Ne vágja át a szálát!

FIGYELMEZTETÉS - ROBBANÁSVEZÉLY
Ellenőrizze, hogy a fejtöltés megfelelően van-e behelyezve, és hogy nem sérült-e. CSAK EREDETI TÖMÍTÉSEK HASZNÁLHATÓK!
Győződjön meg arról, hogy a whippet legyen a üveg lefedő menetek nem sérültek. SÉRÜLT MENETTEL RENDELKEZŐ SZELEPFÉ/ÚVEG HASZNÁLATA TILOS.

FIGYELMEZTETÉS – Ha üres patron marad a feje csavarozott tartóban, a dugattyútöltés meg-sérül. Az üres patronnal együtt mindig azonnal csavarja ki a tartót a feltöltés után a habverőt gázal.

4. Helyezze be az ezüst színű HENDI krémítőket [N,O] a töltőtárhoz az ábra szerint.
5. Csavarja rá a töltőtárhoz és a töltőt a bemeneti szelepre, amíg a gáz szíszegő hanggal a pa-lackba nem kerül. Töltésenként 1 töltőt használjon. Rázza meg gyorsan 4-5-ször függőleges irányban a whippet. Jól hűtött könnyű krém vagy más keverék használata esetén legfeljebb tízszer rázza fel. Csavarozza ki a töltőtárhoz és a töltőt. Az enyhe szíszegő hang kicsavarás köz-ben normális. Távolsít a és dobja ki a használt töltőt. A HENDI töltők kiváló minőségű acélból készűlenek, és újrahasznosíthatók.

6. A tartalom adagolásához tartassa a whippet függőleges (a dekorfűv fejt felé mutat) körül-ből. 1 cm pin-nál közelebb ne lépjen a karral. Ha a fej nem teljesen lezár, a karral a karral a karral szilárd, rázza fel meg egyszer. Amikor később használja, ne rázza fel újra. A megtöltött tejszínt, habot rázza hűtőszekrénybe, de soha ne a mélyhűtő rekeszében vagy a fagyasztóban. Mielőtt behelyezné a whippet a hűtőszekrénybe, vegye ki a dekorációs fűvkat a fűvkaadapterből, öblítse le langyos vízzel, és cserélje ki. A tartalom több napra friss marad a hűtőszekrényben.

Fontos utasítások
Vegye figyelembe a következő fontos pontokat

- A jobb eredmény érdekében a feltöltés előtt hűtse le jól a whippet hideg víz alatt vagy a hűtőszekrényben.
- Csak oldható összetevőket használjon. Az édesítőségek a legjobb cukorszirupot vagy folyékony édesítőszerkeket használni. A granulátumot vagy sít először hideg vízben vagy krémmel kell feloldani. Kizárólag porított vagy folyékony fűszereket használjon. A nem oldódó anyagok, pél-dául a magok, a pír stb. megakadályozhatják az adagolódugyatűtű zarássát, vagy gyengítik a rugdób megtelelé működését. Ha kevert keveréket használ, kérjük, használjon finom szűrőt a magok vagy a pír eltávolításához.
- A HENDI habzsírfon kivételén alkalmas hideg habok, [forró] szósók vagy eszupma készítésébe.
- A töltőt rázza olyan mértékben mererelheti a tiszta krémet, hogy elévesszi puha textúráját, ezért kérjük, ne rázza túl. Ne rázza fel minden alkalommal a készítés előtt. Kérjük, alaposan és gyakrabban rázza fel a krémek és más folyadékok keverékétől a jól recepteket.
- Adagoláskor mindig tartassa fejét a whippet (a dekorációs fűvka felé mutat), ellenkezé-esen gáz távozik, és némi krém maradhat a habzon felsőbejében.
- A legjobb eredmény érdekében adagolás után azonnal felszolgálja.
- Cserealkatrészeket fordoljon közvetlenül a forgalmazóhoz vagy a HENDI-hez.
- Csak eredeti HENDI habzsírfon pótalkatrészeket használjon. Soha ne kombinálja az alkatrésze-ket más HENDI termékekkel vagy más gyártók termékeivel. A HENDI komponenseket a fejen, a töltőtárhoz és az üveg alján található HENDI jelölések azonosítsák.
- Javítás esetén mindig küldje vissza az egész egységet [fej plusz üveg].

Hibaellenőrzés
A töltő nincs kilyukasztva
Nem megtehető a töltőt használtak, vagy a töltőt helytelenül helyezték be. Használja a kizárólag egyszer használatos HENDI krémítőket, és helyezze a töltőtárhoz a 2. ábrán látható módon.

Még nem nyomta meg a kart, mégis a krém kifolyik a fűvkatból, és nem állítható le
A az olyan adagolmányok, mint a porcukor, a krém-merevítő, a pírba stb. nem oldódhat fel telje-sen, eltömítve a dugattyút. Fordítsa a whippet függőleges helyzetbe [fűvka felé felé], helyezze a pultra, és várja meg, amíg a tartalom leüleped az aljára. Tarkarja le jól a fűvkat egy nehéz törülközővel, és óvatosan nyomja meg a kart a gáz kinyitkéséhez, amíg a szíszegő hang el nem áll, majd csavarja ki a fejet, tisztítsa meg az adagolódugyatűt, törje meg a tartalmát, és tölts le újra a whippet.
b) Az adagoló dugattyú sérült. Küldje el a készűleket a HENDI-nek vagy egy szervizközpontba.

Amikor a töltőt becsavarják, gáz távozik a palack és a fej között
A a fejtöltés hibás. Helyezze be a egy fejtöltést a fejbe.
a) A fejtöltés sérült. Helyezzen be egy új tömítést.
c) A fej nincs elég erősen rácsavarva. Csavarja rá a fejet az üvegre a használati utasításnak meg-felelően.
d) Az üveg felső szélé sérült. Küldje el a készűleket a HENDI-nek vagy egy szervizközpontba.

A krém az elkészítés után még mindig folyékony
Nem rázza meg elég erősen vagy gyakran a csipogót. Rázza fel ismét erősen.
b) A kar megnyomásakor a csipogó nem jól működik, mert túl fejlett lefelé a kar. A kar megnyomása előtt mindig fordítsa fejét felé a whippet (a dekorációs fűvka függőleges felé mutat)

A krém túl fészes, és a fűvkatok oldalirányban „körködik”
Túl erősen rázza meg a dobot. Ne rázza túl és ne rázza fel minden adagolás előtt.
FONTOS: Ne próbálja meg módosítani a dobot. Ha ezen utasítások segítségével nem tudja megol-dani a problémát, kérjük, forduljon a HENDI-hez vagy egy szervizközpontba.

Tisztítás
Felnyitás előtt a kar megnyomásával haggja, hogy a maradék smetás távozzon, amíg a fűvkat keresztül nem távozik krém vagy gáz. Az üvegben jelenléteken mennyiségű krém maradhat – legfeljebb egy teáskanálnyi folyékony krémmé.

A HENDI habzsírfon tisztításához kövesse a 1., 2. és 3. lépéseket:
1. Csavarozza ki a fejet, majd távolítsa el a fejtöltést és a dekorfűvtejet. Tartsa a dugattyú végét a fej belsejében, miközben a másik kezével kicsavarja a fűvkaadaptert.
2. Minden egyes komponenszt alaposan tisztítson meg enyhe tisztítószernel és kefével.
3. Hagya az alkatrészeket megszáradni, majd később szerelje össze őket.
4. Tisztítsaok az alkatrészeket csak 1 ábrá.
5. Az üveg tisztításakor ne használjon éles tárgyakat vagy súroló hatású anyagokat.

Jótállás
A hibás [hibás anyag vagy hibás gyártási] hibajavítást díjmentesen [fuvardj előre kifizetvel] a vá-sárlás napjától számított tizenkét hónapon belül kell elvégezni érvényes számlánkkal. A jelen garancia nem terjed ki a nem megfelelő használat, a sérült/korh alkatrészek használatá vagy bármilyen következményes kár által okozott meghibásodásra. A krémcszóró megtelelé működése érdekében csak eredeti HENDI alkatrészeket használjon. Különösen nem elégítünk ki semmilyen garanciális vagy felelősségi igényt a hibás működésről, károsodásra és következményes károka vonatkozóan, amelyek a jelen kézikönyv és az abban foglalt biztonsági utasítások be nem tartásá-ból és/vagy nem olvasásából erednek.

HENDI B.V.
Műszaki információkért és megteleléssel nyilatkozattól lásd: www.hendi.com.

6. Pa galiegtu vislabko rezultātū, uzreiz pēc došanās pasniedziet.

7. Par rezerves daļām, lūdz, pazinieties arī savu izplatītāju vai HENDI.

- Izmantojiet tikai oriģinālas HENDI krēmas smalcinātāja rezerves daļas. Nekad nekombinējiet detaļas ar citiem HENDI produktiem vai citu ražotāju produktiem. HENDI komponenti ir identifi- cēti ar HENDI zīmē un galvās, lādētāja turētāja un pudeles apakšās.
- Remontam vienmēr atgrieziet visu iekārtu (galvu un pudeli).

Problemi novēršana

Lādētājs nav caurduris

Izmantois nepiemērotus lādētājus vai lādētājus vievoties nepareizi. Izmantojiet tikai vienreizlietojamo HENDI krēma lādētāju un vievotiet to lādētāja turētājā, kā parādīts 2. attēlā.

Jūs neesat nospiedis sviru, tomēr krēms plūst no sprauslas un to nevar apturēt

- Piedevas, piemēram, pulverveida cukurs, krējuma stīvinātājs, mīkstsutis utt., var pilnībā izkū- dīdas, bloķējot virzuli. Pagnieziet putotāju vertikālā stāvoklī (neuzskalojiet uz augšu), novietojiet to uz darbvirsmas un pagaidiet, līdz saturs ir nogriežnējis apakšā. Kārtīgi pārkāpiet sprauslu ar smieklīgu dvēli un uzmanīgi nospiediet sviru, lai atbrīvotu gāzi, līdz skana apstājas, pēc tam atskrūvējat galvu, notīriet došmēmas virzuli, paspriežiniet sviru un uzpildiet putotāju.
- Izsniegšanās virzulis ir bojāts. Nosūtiet ierīci uz HENDI vai servisa centru.

Kad lādētājs tiek ieskrūvēts, gāze izplūst starp pudeli un galvu

- Trūkst galvas blīves. Ievietojiet galvas pildīšanas padeli.
- Galvas blīve ir bojāta. Ievietojiet jaunu starpuli.
- Galva nav pietiekami cieši pieskrūvēta. Stingri uzskrūvējiet galvu uz pudeles saskaņā ar lietotāja norādījumiem.
- Pudeles augšējā mala ir bojāta. Nosūtiet ierīci uz HENDI vai servisa centru.

Krēms pēc sagatavošanas joprojām ir šķīdrs

- Putotājs netika stingri vai pietiekami pietī sakrātīts. Kārtīgi sakratiet.
- Nospiežot sviru, slošnā netika pagriezta otrādi. Pirms sviras nospiešanas vienmēr pagrieziēt putotāju otrādi (izgatavošanas sprausla ir vērstā vertikālā uz leju)

Krēms ir pārāk stingrs un "iesplauž" uz sāniem no sprauslas

Pūtiet ar sakrātītis pārāk daudz. Pirms katras došanās nepārkatiet un nekratiet. SVARĪGI: Nemetniem modificēt putotāju. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot šos norādīju- mus, lūdz, pazinieties ar HENDI vai servisa centru.

Tīrīšana

Pirms atvērsanas ļaujiet atlikušajam spiedienu izstiept, nospiežot sviru, līdz caur sprauslu ne- tiek izvadīts krējums vai gāze. Pudeļē var palikt nenozīmīgs krēma daudzums – ne vairāk kā tējkarote šķidrs krējums.

Vienreiz 1, 2 ir 3 darbību, lai tīrītu HENDI krējuma smalcinātāju:

- Atskrūvējiet galvu, pēc tam nometiet galvas blīvi ar dērkāšanas sprauslu. Turiet virzula galu galvā, vienlaikus atskrūvējiet sprauslas adapteri ar otro kasu.
- Rūpīgi notīriet katru atsevišķo sastāvdaļu ar maigu mazgāšanas līdzekli un suku.
- Ļaujiet dabūt nožūt un saļauēt tās vēlāk.
- Tīrīšanas laikā nometiet tikai tās daļas, kas parādās 1. att.
- Tīrot pudeli, neizmantojiet asus priekšmetus vai abrazīvus materiālus.

Garantija

Jaunajam (un iepriņījam) materiālī vai sliktā meistarbā tiks salaboti bet maksas (ar priekšāpmak- s) divpadsmit mēnešu laikā pēc iegādes datuma saskaņā ar derīgu rēķinu. Šī garantija nesedz nekādu atbildību par nepareizu darbību, ko izraisaipies lietotāņa, baidījumu/nodliūdu daļu izmantošana vai izrietoši bojājumi. Lai nodrošinātu pareizu jūsu krēma putotāja darbību, izman- tojiet tikai oriģinālas 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 rokasgrāmatu un tālruna tievoties drošības norādījumus.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnisko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

LIETUVIŲ

Dekojame, kad pasirinkote šį universalių ir kokybišką HENDI kremą vitriną. Su šiuo universaliu virtuvės įrankiu galite sukurti daugybę lengvų desertų, kremų, saldainių ir rūgštų putų. Kai kurių rūšių sūrusius ingredientus, tokių kaip sultys, kava, šokolado sirupas, vanilinius kremas, jogurtas ir kt., galima naudoti HENDI kremu vitrinėje, bet tik tuo atveju, jei juose nėra netirpų medžiagų!

Garantuoti kokybei naudokite tik HENDI kremą tikrovius. Prieš naudojimą pirmą kartą, at- džiail perskaitykite instrukcijas!

Saugos instrukcijos

! Jei šalta šio simbolio esančiame vadove nepateikiami įspėjimai, gali būti sužeistas ope- ruojantis asmuo/aras ir tretieji asmenys, tad pat šnabždeys ir kai žala turtui. Gamin- tojas ir platintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl vadovo nesilaikymo.

ĮSPĖJIMAS – AUKŠTAS SLĖGIS
Užpildytas plaktukas ir kasėtės yra suspaustos. Draudžiama atidaryti užpildytą šnabždesį, iš dalies užpildytą šnabždesį ir / arba perversi visa arba tuščią kasetę – sprogimo pavojus.

- Laiykities šios instrukcijos bukleto, kad išvengtumėte netinkamo tvarkymo ar naudojimo. **Šis šnabždesys skirtas tik šiame vadove nurodytoms tikslams.**
- Šnabždesys ir įkroviklis yra slėginiai indai, kuriems reikia daugiau dėmesio ir priežiūros.
- Įkroviklį atitinkamos saugos instrukcijos pateikiamos ant jo pakutės.
- Laiykite „HENDI grietinės plaktiklį“ ir įkroviklius vaikams nepasiekiamai vietoje.
- Saugumo sumetimais nesulenkite švilpuko ir nelieskite jo, kai įsumakus įkroviklį! Atkreip- tie dėmesį, kad prieš pradėdami naudoti grietinės plaktuką su įkrovikliu reikia tvirtai pri- skuti grietinės plaktuko galvutę.
- lengvai užsukite galvą ant buteliuko į dešinę padėtį. Negalima kirsti skersai.
- Visos HENDI dalys gali būti lengvai surenkamos, todėl niekada nenaudokite jėgos.
- Niekada nenaudokite plaktuko, jei jį neį pažeistas. „HENDI grietinės plaktiklis“ , kuris buvo nu- mestas, prieš naudojant turi būti patikrintas „HENDI“.
- Spauskite svirtį, kol garšas tuosis garšiai girdėti prieš atidarydami HENDI kremą vitriną, kai dujos visiška išsiverš.
- Saugokite „HENDI grietinės plaktiklį“ nuo karščio (stalo, saulės šviesos, orkaitės, mikro- bangų krosnelės ir kt.).
- Informuojame, kad švilpuko ir/ar jo komponentų klaidojimas panaikina visam gamintojo / tiekėjo garantijas.
- Turintis negali būti šiltesnis nei 70 °C.

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

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

Pastaba: Šio vadovito turintis taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvardyta gali skirtis nuo rodomy iliustracijų.

Naudojoto instrukcijos (2 pav., 1 psl.)

- Kai pirmą kartą naudote šnabždesį arba jei juri laiką jo nenaudojote, pirmiausia nuplaukite butelį drungnu vandeniu, tada šaltu vandeniu prieš užpildami grietinele.
- Užpildykite gerai atšaldytą šviežiu kremu arba gerai sumaišytomis ir įtemptomis skykstoms sudomadosimis dalimis. Niekada nevirkite maksimalaus pripildymo kiekio, išgarivuro bu- buteliuko išorėje (ne daugiau kaip 1 pint/0,5 litro 0,5 l buteliuku).
- Jei norite pasiegti grietinėle, rekomenduojame naudoti cukraus sirupą. Jei naudojate cu- kraus ar grietinės standiklį, pirmiausia sumaišykite ir ištrinkite jį į mažą kremą, kad išvėn- tumėtė gabaliukų susidarymo.

! **ĮSPĖJIMAS – AUKŠTAS SLĖGIS**
0,5 l šnabždesys turi būti pripildytas 0,5 l grietinės ir tik 1 kasete. 1 l šnabždesys turi būti pripildytas 1 l kremu ir 2 kasetėmis. BŪT KURIS KITAS KŪRIMO TŪRIO IR KRAUTUVO NUMERIS NEDRAUDŽIJAMAS – sprogimo pavojus.

- Įsitikinkite, kad gabutės tarpiklis yra tinkamai ir tvirtai įstatytas į galvą. Tada uždeikite galvutę ant buteliuko ir užsukite ją. Sukite galvą pakilantiems ir apatinėms rodyklė, kol pajusite pasipriešinimą, tada pasukite dar ketvirtį apsisukimo. Nekrūyaukite skersai!

! **ĮSPĖJIMAS – SPROGIMO PAVOJUS**
Išitinkinkite, kad gabutės tarpiklis tinkamai įstatytas ir nepažeistas. GALIMA NAUDOTI TIK ORIGINALIUS TARPIKLIUS!

Pasirūpinkite, kad nebūtų pažeisti šepetės gabutės ir buteliuko sriegiai. DRAUDŽIAMA NAUDOTI PLAKTUKO GALVUTĘ / BUTELĮ SU PAŽEISTU SRIEGIU.

ĮSPĖJIMAS – jei ant gabutės užsuktame laiklytėje lieka tuščia kasetė, stūmoklio tarpiklis bus pažeistas. Visada atsukite laiklį! tuščia kasetė iš karto po užpildymo šnabždeys su dujomis.

limi. Naudojant gerai atvėsintą lengvąjį kremą ar kitus mišinius, purtykite iki dešimties kartų. Atsukite įkroviklio laiklį (ir įkroviklį). Nedidelis šnypsimas atsuktų yra normalus. Išimkite ir išmeskite panaudotą įkroviklį. Įkroviklį pakeičiamas iš aukštos kokybės pieno ir gali būti perdirbamas.

6. Norėdami išmesti turinį, laikykite šnabždesį vertikaliai (lapiavadininio antgalis nukreiptas žemyn) maždaug 1 cm virš paviršiaus. Tada švelniai paspauskite svirtį. Jei plaktas kremas nėra pakankamai tvirtas, dar kartą pakraktykite. Kai naudojate veliur, narkatykite dar kartą. Užpildytą grietinės šnabždesį laikykite šaldytuve, bet niekada ne šaldiklyje arba šaldiklyje. Prieš dedami šnabždesį šaldytuve, nuimkite dekoravimo antgalį nuo antgalio adapterio, nuplaukite drungnu vandeniu ir pakeiskite. Turmys ketetą dienų išliks šviežias šaldytuve.

Svarbios kryptys

Atkreiptie dėmesį į šiuos svarbius dalykus

- Norėdami gauti geresnį rezultatą, prieš užpildydami gerai atvesinkite šnabždesį šaltame van- denyje arba šaldytuve.
- Naudokite tik tirusius ingredientus. Saldinimui geriausia naudoti cukraus sirupą arba skykstus saldiklius. Granuliuotas cukrus arba druska pirmiausia turi būti ištrinti šaltame vandeniu arba grietinele. Naudokite tik skykstus arba miltelių pavidalo prieskonius. Netipios medi- jos, puz., sėklos, plaušiena ir kt., nelaidžia uždarų dozavimo stūmoklio arba gali pakenkti tin- kamam plaktuko veikimui. Jei naudojate mišrus mišinius, sėkloms arba celuliozės šalinimi naudokite smulkią koštuvą.
- HENDI grietinės plaktiklis“ puikiai tinka šaltų užuų, (karštų) padažų ar epumo ruošimui.
- Pernelygi didelis drėbulys gali sustingti gryną kremą iki tokio laipsnio, kol jis praranda savo minkštią tekstūrą, todėl per daug nekratykite! Nekratykite prieš dozavimą kiekvieną kartą. Gerai ir dažniau kratykite receptus, kunuos sudaro kremu ir kitų skyksų mišiniai.
- Dozuodami, visada laikykite užsuktą kojomis (puosimo antgalis nukreiptas žemyn), priešingų atveju dujos ištekės, o šnabždesys gali likti šiek tiek grietinės.
- Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, pateiktie iškart po išdavimo.
- Del atstarginų dalį kreipkitės tiesiogiai į prekybos atstovą arba HENDI.
- Naudokite tik oriģinalias „HENDI grietinės plaktiklį“ atgarsines dalis. Niekada nejunkite dalių su kitais HENDI gaminiais ar kitų gamintojų produktais. HENDI komponentai identifiikuojami pagal HENDI ženklus ant gabutės, įkroviklio laikiklio ir buteliuko apkačios.
- Remontui visada gražinkite visą įrenginį (galvą ir buteliuką).

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

Jūs nepaspaudėte svirties, tačiau grietinėle tiek iš antgalio ir negali būti sustabdyta
Jūs nete priedai kaip su milteliais, grietinės standiklis, minkštimas ir kt. nebuvu visiškai ištrinti, plaktukuojant stūmokli. Pasukite miltelių į vertikalia padėtį (šnuokite aukštyn), pade- kite jį ant stalo virš ir palaukite, kol turinys nusistovės apacioje. Gerai uždenkite antgalį sunkiu rankšluosčiu ir atstargai spauskite butelį, kad išsiskytų dujos, kol nustos šnypšti įspas, tada atsukite galvutę, išvalykite dozavimo stūmoklį, įtemptik turinį ir pripildykite plaktuką.

b) pažeistas dozavimo stūmoklis. Susikytie prieaišį į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

Kai įkroviklis įsumakus, tarp butelio ir galvos išsiveržia dujos

- Trūksta gabutės tarpiklio. Įkiškite gabutės tarpiklį į galvą.
- Pažeistas gabutės tarpiklis. Įdėkite naują tarpiklį.
- Galva nėra pakankamai tvirtai užsukta. Tvirtai užsukite gabutę ant buteliuko pagal naudojoto instrukcijas.
- Pažeistas viršutinis buteliuko kraštas. Susikytie prieaišį į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

Po paruošimo kremas vis dar yra skystas

- Šnabždesys nebuvu stipriai arba pakankamai dažnai sukrėstas. Vėl tvirtai supurtykite.
- Paspaudus svirtį, plaktukas nebuvu apverstas aukštyn kojomis. Prieš spausdami svirtį, visada apverskite šnabždesį aukštyn kojomis (lapdorjimo antgalis nukreiptas vertikaliai žemyn)

Kremas yra per tvirtas ir \“neršias\” į šoną nuo antgalio
Šnabždesys buvu per tvirtas. Prieš kiekvieną dozavimą nekratykite ir nekratykite. SVARBU: Nebandykite keisti plaktuko. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi šiomis ins- trukcijomis, kreipkitės į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

Valymas
Prieš atidarydami, spausdami svirtį palaukite, kol per antgalį neišeisite jokio kremo ar dujų. Bu- teliuko likti nedidelis kremio kiekis - daugiausia skystas kremas arbatinis šaukštelis.

Norėdami išvalyti „HENDI grietinės plaktiklį“, atlikite 1, 2 ir 3 veiksmus:

- Atsukite galvutę, tada nuimkite gabutės tarpiklį ir dekoravimo antgalį. Laiykite stūmoklio gal- vutės viduje, o kita ranka atsukite antgalio adapterį.
- Krupščiai nuvalykite kiekvieną atskirą komponentą švelniu plovikliu ir šepetėliu.
- Leiskite dalims išdžiūti ir vėl jas sunikinti.
- Valydami išimkite tik figiue nurodytas dalis. 1.
- Valydami buteliuką nenaudokite jokio aštrių daiktų ar abrazyviųjų medžiagų.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnini informāciju ir atbilstības deklarācijas pateiktos adresu www.hendi.com.

PORTUGUÊS

Obrigado por escolher este versátil e de alta qualidade HENDI sifão para natas. Com este ac- cessório de cozinha universal, pode criar uma variedade de sobremesas leves, cremas, mousses doces e ácidas. Alguns tipos de ingredientes não são adequados para este sifão de natas, uti- lize apenas as peças recomendadas para este sifão de natas. Nunca combine pe- ças com outros produtos HENDI ou produtos de outros fabricantes. Os componentes HENDI são identificados por marcas HENDI na cabeça, no suporte do carregador e no fundo do frasco.

Para reparações, devolva sempre toda a unidade (cabeça mais garrafa).

Quando o carregador está a ser aparafusado, o gás escapa entre a garrafa e a cabeça:

a) A junta da cabeça está em falta. Insira uma junta da cabeça na cabeça.

b) A junta da cabeça está danificada. Insira uma junta nova.

c) A cabeça não está suficientemente aparafusada. Aparafuse a cabeça ao frasco firmemente de acordo com as Instruções para o Utilizador.

d) A extremidade superior do frasco está danificada. Envie o aparelho para o HENDI ou para um centro de assistência.

O creme ainda está líquido após a preparação
O sifurro não foi agitado com firmeza ou com frequência suficiente. Agite novamente com firmeza.

b) O sifurro não foi virado ao contrário ao pressionar a alavanca. Vire sempre o chicote ao contrário antes de premir a alavanca (decoreando o bocal a apontar verticalmente para baixo)

O creme é demasiado firme e “cuspia” lateralmente a partir do bocal
O sifurro foi agitado demais. Não agite em demasia nem agite antes de cada distribuição. IMPORTANTE: Não tente modificar o chicote. Se não conseguir resolver um problema com a ajuda destas instruções, contacte a HENDI ou um centro de assistência.

Limpeza
Antes de abrir, deixe que a pressão restante escape pressionando a alavanca até que nenhum creme ou gás seja descarregado através do bocal. Uma quantidade insignificante de creme pode permanecer no frasco – no máximo uma colher de chá de creme líquido.
Siga os passos 1, 2 e 3 para limpar o sifão HENDI sifão para natas:

- Desaperte a cabeça e, em seguida, retire a junta da cabeça e o bocal de decoração. Segure a extremidade do pistão dentro da cabeça enquanto desaparefusa o adaptador do bocal com o outro mão.
- Limpe minuciosamente cada componente individual com um detergente suave e uma escova.
- Deixe as peças secar e volte a montá-las mais tarde.
- Ao limpar, retire apenas as peças conforme ilustrado na fig. 1.
- Não utilize objetos afiados ou materiais abrasivos ao limpar a garrafa.

Limpeza
Antes de abrir, deixe que a pressão restante escape pressionando a alavanca até que nenhum creme ou gás seja descarregado através do bocal. Uma quantidade insignificante de creme pode permanecer no frasco – no máximo uma colher de chá de creme líquido.

Siga os passos 1, 2 e 3 para limpar o sifão HENDI sifão para natas:

- Desaperte a cabeça e, em seguida, retire a junta da cabeça e o bocal de decoração. Segure a extremidade do pistão dentro da cabeça enquanto desaparefusa o adaptador do bocal com o outro mão.
- Limpe minuciosamente cada componente individual com um detergente suave e uma escova.
- Deixe as peças secar e volte a montá-las mais tarde.
- Ao limpar, retire apenas as peças conforme ilustrado na fig. 1.
- Não utilize objetos afiados ou materiais abrasivos ao limpar a garrafa.

6. A cabeça HENDI aparafusa-se facilmente ao frasco na posição vertical. Não enrosque trans- versalmente.
7. Todas as peças HENDI podem ser montadas facilmente; portanto, nunca use força.

- Nunca utilize o chicote se estiver danificado. O HENDI sifão para natas que tenha caído deve ser verificado pelo HENDI antes de retomar a utilização.
- Prima a alavanca até que o som silbante pare antes de abrir o HENDI sifão para natas quando o gás tiver escapado completamente.
- Não exponha o HENDI sifão para natas ao calor (fogão, luz solar, forno, microondas, etc.).
10. Tenha em atenção que a adulteração do chicote e/ou dos seus componentes anula todas e quaisquer garantias do fabricante/fornecedor.
- O conteúdo não pode ser mais quente do que 70 °C.

Principais partes do produto (Fig. 1 na página 1)

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1. Suporte do computador | 6. Frasco |
| 2. Tampa | 7. Bocais diferentes |
| 3. Conector do bocal | 8. Pistão |
| 4. Cabeça | 9. Escova |
| 5. Junta | |

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Instruções para o utilizador (Fig. 2 na página 1)

1. Quando utilizar o seu sussurro pela primeira vez, ou se não o tiver utilizado durante algum tempo, lave primeiro a garrafa com água tépida e depois com água fria antes de a encher com natas.

2. Encha com natas frescas bem frias ou ingredientes líquidos bem misturados e estrimidos. Nun- ca exceda a quantidade máxima de enchimento gravada no exterior do frasco (máximo de um litro para garrafa de 0,5 L).

Se quiser adogar as suas natas, recomendamos a utilização de xarope de açúcar. Se utilizar açúcar ou enrijecedor de natas, mexa e dissolva-o primeiro completamente num pouco de natas para evitar a formação de carapós.

! **AVISO - ALTA PRESSÃO**
O chicote de 0,5 l deve ser cheio com 0,5 l de creme e apenas 1 cartucho. O chicote de 1 l deve estar cheio com 1 l de creme e 2 cartuchos. QUALQUER OUTRO VOLUME CREME É NÚMERO DE CARTUCHO SÃO PROIBIDOS – risco de explosão.

3. Certifique-se de que a junta da cabeça está posicionada corretamente e com firmeza na ca- beça. Em seguida, coloque a cabeça no frasco e o parafuso fechado da seguinte forma: Rode a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio até sentir resistência e, em seguida, rode mais um quarto de volta. Não enrosque transversalmente!

! **AVISO - RISCO DE EXPLOÇÃO**
Certifique-se de que a junta da cabeça está devidamente encaixada e que não está da- nificada. APENAS PODEM SER UTILIZADAS JUNTAS ORIGINAIS!

Certifique-se de que as rosas da cabeça do chicote e do frasco não estão danificadas. É PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DA CABEÇA/GARRAFA DO CHICOTE COM ROSCA DANIFICADA.

10. Não exponha o HENDI sifão de nata al calor (estufa, luz solar, forno, microondas, etc.).
11. Tenha em conta que a manipulação del latido y/o su componentes anula todas y cada una de las garantías del fabricante/proveedor.

12. El contenido no puede estar a más de 70 °C.

AVISO - Se deixar um cartucho vazio no suporte aparafusado à cabeça, a junta do pistão ficará danificada. Desaparafuse sempre o suporte com o cartucho vazio imediatamente após o enchi- mento o chicote com gás.

4. Insira o carregador de creme HENDI prateado [N,O] no suporte do carregador, conforme ilus- trado.

- Aparafuse o suporte do carregador e o carregador à válvula de entrada até que o gás seja liberado para o frasco com um silbante. Utilize 1 carregador por enchimento. Agite le- vemente o frasco 4-5 vezes na vertical. Quando utilizar cremas leves bem arrefecidos ou outras misturas, agite até dez vezes. Desaperte o suporte do carregador e o carregador. O som silbante ligurao ao desaparecerá e normal. Remova e elimine o carregador usado. Os carrega- dores HENDI são feitos de aço de alta qualidade e podem ser reciclados.
- Para dispensar o conteúdo, segure o chicote na vertical (decorando o bico a apontar para baixo) cerca de 1 cm acima da superfície. Em seguida, pressione ligeiramente a alavanca. Se as natas não forem suficientemente firmes, agite novamente. Quando utilizar mais tarde, não agite no- vamente. Mantenha o sussurro de creme cheio no frigorífico, mas nunca no compartimen- to de congelção ou no congelador. Antes de colocar o chicote no frigorífico, retire o bocal decorati- vo do adaptador do bocal, enxagüe com água morna e substitua. O conteúdo permanecerá fresco durante vários dias no frigorífico.

Instruções importantes
Lembre-se dos seguintes pontos importantes

- Para obter um melhor resultado, arrefeça bem o suspensões sob água fria ou no frigorífico antes de encher.
- Utilize apenas ingredientes solúveis. Para adogar, é melhor utilizar xarope de açúcar ou ado- cantes líquidos. O açúcar ou sal granulado deve ser primeiro dissolvido em água fria ou natas. Utilize apenas especiarias em pó ou líquidas. Substâncias insolúveis, tais como sementes, polpa, etc., impedem o fecho do pistão dispensador ou podem comprometer o funcionamento adequado do chicote. Se utilizar misturas misturadas, utilize um filtro fino para remover se- mentes ou polpa.
- O HENDI sifão para natas é adequado para a preparação de mousses frias, molhos (quentes) ou Espumas.
- Agitar excessivamente pode endurecer o creme puro a um ponto em que perde a sua textura suave, por isso não agite demasiado! Não agite sempre antes de dispensar. Agite bem e com mais frequência as receitas que consistem em misturas de natas e outros líquidos.
- Ao dispensar, segure sempre o chicote ao contrário (decorando o bocal a apontar para baixo), caso contrário o gás irá escapar e poderá permanecer algum creme no interior do chicote.
- Para obter o melhor resultado, sirva imediatamente após a distribuição.
- Para peças sobresselentes, contacte diretamente o seu concessionário ou a HENDI.
- Utilize apenas peças sobresselentes genuínos do HENDI sifão para natas. Nunca combine pe- ças com outros produtos HENDI ou produtos de outros fabricantes. Os componentes HENDI são identificados por marcas HENDI na cabeça, no suporte do carregador e no fundo do frasco.
- Para reparações, devolva sempre toda a unidade (cabeça mais garrafa).

Resolução de problemas
O carregador não está aberto

Foi utilizado um carregador inadequado ou o carregador foi inserido incorretamente. Utilize o carregador de creme HENDI exclusivamente descartável e coloque-o no suporte do carregador, conforme mostrado na Fig. 2.

Quando o carregador está a ser aparafusado, o gás escapa entre a garrafa e a cabeça:

a) A junta da cabeça está em falta. Insira uma junta da cabeça na cabeça.

b) A junta da cabeça está danificada. Insira uma junta nova.

c) A cabeça não está suficientemente aparafusada. Aparafuse a cabeça ao frasco firmemente de acordo com as Instruções para o Utilizador.

d) A extremidade superior do frasco está danificada. Envie o aparelho para o HENDI ou para um centro de assistência.

Não pressionou a alavanca, no entanto, o creme flui do bocal e não pode ser parado
a) Aditivos como açúcar em pó, enrijecedor de natas, polpa, etc., não foram completamente dissol- tidos, bloqueando o pistão. Rode o chicote para a posição vertical (bocal para cima), coloque-o na bancada e aguarde até que o conteúdo assente na parte inferior. Cubra bem o bocal com uma toalha pesada e pressione cuidadosamente a alavanca para libertar o gás até que o som do sibilo pare, depois desaperte a cabeça, limpe o pistão dispensador, estique o conteúdo e volte a encher o chicote.

b) O pistão dispensador está danificado. Envie o aparelho para o HENDI ou para um centro de assistência.

Quando o carregador está a ser aparafusado, o gás escapa entre a garrafa e a cabeça:

a) A junta da cabeça está em falta. Insira uma junta da cabeça na cabeça.

b) A junta da cabeça está danificada. Insira uma junta nova.

c) A cabeça não está suficientemente aparafusada. Aparafuse a cabeça ao frasco firmemente de acordo com as Instruções para o Utilizador.

d) A extremidade superior do frasco está danificada. Envie o aparelho para o HENDI ou para um

6. For at sikre at produktet skal holde piskeren lodret (dekoraationsysen peger nedad) ca. 1 cm over overflaten. Tryk deretter let på håndtaget. Hvis fladescium ikke er fast nok, skal du ryste igen. Når du bruger senere, må du ikke ryste igen.
Opbevar færdigt fladehvisper i køleskabet, men aldrig i dybfrysingsrummet eller i fryseren.
For de placerer hvasendigen i køleskabet, skal du lade udsmykningsgryden får dyseadapten, skylle med lunkent vand og udskfite 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 piskeren godt under koldt vand eller i køleskabet, før du fylder den.
- Brug kun opløselige ingredienser. Til sødning er det bedst at bruge sukkersirup eller flydende sødestoffer. Granuleret sukker eller salt skal først opløses i koldt vand eller fløde. Brug kun pulveriserede eller flydende krydderier. Uopløselige stoffer som f.eks. fed, papirmasse osv. forhindrer lukningen af dispenseringsstempleet eller kan forringe vipperens funktion. Hvis du bruger blandede blandinger, skal du bruge en til sin til at fjerne fedt og pulp.
- HENDI fladepensler er velegnet til tilberedning af kolde mousser, (varme) saucer eller Espu-mas.

4. Overdreven omrystning kan svinde ned fløde i en grad, så den mister sin bløde tekstur, og derfor må du ikke overryste det! 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 piskeren på hovedet (dekorerende dyse peger nedad), ellers vil der slippe gas ud, og der kan blive lidt fløde inde i piskeren.
- 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 fladepensler reservedele. Kombiner aldrig dele med andre HEN-DI-produkter eller andre producers produkter. HENDI-komponenter identificeres ved HEN-DI-mærket på hovedet, opladerholderen og bunden af flasken.
- Ved reparationer skal hele enheden (hoved plus flaske) altid returneres.

Føjfildning
Opladere er ikke genneomboret åben
Der er blevet anvendt en uegnet oplader, eller opladere blev sat forkert i. Brug den eksklusive HENDI kremladere til engangsbrug, og anbring den i opladerholderen som vist på Fig. 2 .

Du har ikke trykket på håndtaget, men cremen strømmer fra mundstykket og kan ikke stoppes
a) Tilslutningskabelt som pulveriseret sukker, fladestiver, pulp osv. er ikke blevet helt opløst, hvilket blokerer stemplet. Rør piskeren til opretstående position (dyse op), placer den på bordpladen, og vent, indtil indholdet er faldet til bunds. Dæk mundstykket godt med et tungt håndklæde, og tryk forsigtigt på håndtaget for at frigive gas, indtil lyden stopper. Skru deretter hovedet af, rengør doseringsstempleet, pres indholdet og fyld piskeren.

- Dispenseringsstempleet er beskadiget. Send apparatet til HENDI eller et servicecenter.

Når opladningen skrues ind, slipper der gas ud mellem flasken og hovedet
a) 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 efter tilberedning

a) Pisken blev ikke rystet ordentligt eller ofte nok. Ryst den godt igen.
b) Pisker blev ikke vasket eller blev den blev trykket på håndtaget. Vend altid pisken på hove-det, før du trykker på håndtaget (dekoraationsysen peger lodret nedad!)

Cremen er for fast og "spdy" sidelåns fra mundstykket
Piskeren er rystet for meget. Må ikke rystes eller rystes for meget før hver dispensering. VIGTIGT: Forsøg ikke at ændre piskeren. Hvis du ikke kan løse et problem ved hjælp af disse instruktioner, bedes du kontakte HENDI eller et servicecenter.

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

Følg trin 1, 2 og 3 for at rengøre din HENDI fladepensler:
1. Skru hovedet af, og fjern deretter hovedpakningen og dekoraationsysen. Hold enden af stemplet inde i hovedet, mens dyseadapten skrues af med den anden hånd.
2. Rengør hver enkelt komponent grundigt med et mildt rengøringsmiddel og en børste.
3. Lad delene tørre og saml dem igen senere.
4. Ved rengöring må dele kun vaskes som vist på fig. 1.
5. Brug ikke skarpe genstande eller silbende materialer til rengöring af flasken.

Garanti
Defekt whipper [fejlbefættede materialer eller dårligt håndværk] repareres uden beregning [fragt forudbetalt] inden for tolv måneder efter købstidens pr. gyldig faktura. Denne garanti dækker ikke noget ansvar for funktionsfejl, forårsaget af forkert brug, brug af beskadigede/slidede eller nogen faldeskader. For at sikre, at den krempiskerjup fungerer korrekt, må du kun bruge origina-le faldeskader. Vi skal især ikke oplyde nogen garanti- eller ansvarskrav for funktionsfejl, skader og følgeskader som følge af manglende overholdelse og/eller manglende læsning af denne ma-nual 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 kermavatkaimen -hipparin. Tä-män yleiskäyttöisen keittiötyökalun avulla voit valmistaa erilaisia keityitä jälkiruokia, voiteita, makeita ja happamia mousseja. HENDI kermavatkaimen -vispilässä voidaan käyttää jokinlaisi-sa nestemäisiä ainesosia, kuten mehujä, kahvia, suklaasirappia, vaniljavaahtoa, jogurttia jne., mutta vain jos ne eivät sisällä lukenemattomia aineita!

Käytä laadun takuiseksi vain HENDI-voidelaitureita. Lue ohjeet huolellisesti ennen ensim-mäistä käyttökerta!

Turvallisuushojeet
Jos tämän symbolin viereessä olevaa ohjekirjaa koskevia varoituksia ei noudateta, seu-rauksena voi olla käyttöhenkilöstön ja kolmansien henkilöiden loukkaantuminen sekä vipsilä tai muu omaisuusvaurio. Valmistaja ja jakelija eivät ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat käyttööppaan noudattamatta jättämisestä.

VAROITUS – KORKEA PAINE
Täyttöty vätkain ja patruuna ovat paineistettuja. Täytetyn vispiän, osittain täytetyn vispiän ja/ tai täyden tai täyhn patruunan lävistysten avaaminen on kielletty – räjähdysvaara.

1. Säilytä tässä ohjekirja myöhempää tarvetta varten, jotta välttät vääränlaisen käsittelyn tai käytön. Tämä vispiä on suunniteltu ainoastaan tässä oppaassa määrättyjen tarkoituksiin.
2. Vatkain ja laturi ovat painesäiliöitä, jotka vaativat erityistä huolellisuutta ja huolenpitoa.
3. Laturiin osalta sen pakkauksessa on asiaankuuluvat turvallisuushojeet.
4. Pidä HENDI kermavatkaimen ja laturin pois lasten ulottuvilta.
5. Turvallisuussyistä älä taivuta vatkainta äläkä nojaa vatkaimen päälle, kun ruuvaat laturia kiinnitt Huumaa, että kermavispian pää on ruuvattava tiukasti kiinni ennen kuin kermavispiä voidaan ottaa käyttöön laturin kanssa.

- HENDI-pää kiinnittyy pulloon helposti oikeaan yläasentoon. Älä pujoita liikaa.
- Käikki HENDI-osat on helppo koota, joten älä koskaan voimaa.
- Älä koskaan käytä vatkainta, jos se on vaurioitunut. Pödonnut HENDI kermavatkaimen on tarkastettava HENDI:n toimesta ennen käytön jatkamista.
- Paina vipua, kunnes siivhevä ääni lakkaa ennen HENDI Cream Whipper –vispiän avaamista, kun kaasun poistunut kokonaan.
- Älä alista HENDI kermavatkaimen -vispiällä kuumuudelle (liesi, auringonvalo, uuni, mi-kroaaltouuni jne.).
- Huomaa, että vatkaimen ja/ta sen osien peukaloittit mitätöi kaikki valmistajan/toimittajan takut.
- Sisälite ei saa olla yli 70 °C:n lämpöistä.

Tuotteen pääosat
(Kuva 1 sivulla 1)

1. Vaihdimen pidike	6. Pullo
2. Korkki	7. 3 erilaista suutinta
3. Suuttimen liitin	8. Mäntä
4. Pää	9. Harja
5. Tiiviste	

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia luetteluja kohteita, ellei toisin mainita. Ul-konäkö voi poiketa esitetystä kuvista.

Käyttöohjeet
(Kuva 2 sivulla 1)

- Kun käytät vatkainta ensimmäistä kertaa tai jos et ole käyttänyt sitä vähään aikaan, huuhtele pullo ensin haalealla vedellä ja sitten kiehalla vedellä ennen kerman täyttämistä.
- Täytä hyvin jähdytettyä tuoreella kermalla tai hyvin sekoitettua ja siivötyllä nestemäisellä aineksilla. Älä koskaan ylitä pulloa ukupoleille kaiverrettua enimmäisäyttönmäärää (lennitään yksi pintti/0,5 litraa 0,5 litran pulloille).
- Jos haluat makeuttaa kerman, suosittelemme sokerisirappin käyttöä. Jos käytät sokeria tai

kerman jähkistintä, sekoita ja liuota se ensin kokonaan pienen määrään kermaa, jotta paak-kuja ei muodostu.

VAROITUS – KORKEA PAINE
0,5 litran vatkain on täytettävä 0,5 litla kermaa ja vain 1 patruuna. 1 ln vatkaimen on lisättävä 1 kermaa ja 2 patruunaa. KAIKKI MUUT VOLUMI- JA PATRUUNANUMEROT OVAT KIELLETTYJÄ – räjähdysvaara.

3. Varmista, että pain tiivistet on asettu oikein ja tiukasti päähän. Aseta sitten pää pulloon ja ruu-vas kiinni seuraavasti: Käännä päää myötäpäivään, kunnes tunnet vastusta, ja käännä sitten vielä neljänneksierros. Älä pujoita liikaa!

VAROITUS – RÄJÄHDYSVAARA
Varmista, että pain tiivistet on kunnotla paikallaan ja ettei se ole vaurioitunut. VAIN AL-KUPERÄISIÄ TIIVISTEITÄ VOI KÄYTTÄÄ!
Varmista, että vatkaimen pään ja pullon kiertet eivät ole vaurioituneet.
Vaurioituneen KIERTEN SISÄLTÄVÄN VISPIALAJAN/PULLON KÄYTTÖ ON KIELLETTY.

VAROITUS – Jos pään ruuvattuun pidikkeeseen jää tyhjää patruuna, männän tiivistet vaurioituu.
Aava pidin ja tyhjää patruuna aina heti täytön jälkeen vatkaimen kaasulla.

- Aseta hopeanvärinen HENDI-voidelatturi [N,O] laturin pidikkeeseen kvan mukaisesti.
- Kierrä laturin pidikettä ja laturia tuloväntiitiin, kunnes kaasua vapautuu pulloon siivhevällä aineellä. Käytä 1 litraa täyttöä kohti. Ravista vatkainta voimakkaasti 4-5 kertaa pystysuunnas-sa. Kun käytät hyvin jähdytettyä keityttä voidetta, la maita seoksia, ravista enintään kymme-n kertaa. Irrota laturin pidike ja laturi. Pieni siivhevä ääni ruuvauksen aikana on normaalia. Poista ja hävitä käytetty laturi. HENDI-laturi on valmistettu korkealaatuisesta teräksestä ja se voidaan kierrättää.
- Annostele sisälite pitämällä vatkainta pystysuorassa (suustussuutinta alaspiin) noin 1 cm pinnan yläpuolella. Paina sitten vipua keystsi. Jos kermavaahote ei ole tarpeeksi kiintää, ravista vielä kerralla. Älä ravista uudelleen, kun käytät tuotetta myöhemmin. Säilytä täytetty kermavispiä jääkaappiin, mutta älä koskaan pakastelokerralla tai pakastamissa. Ennen kuin asetat vispiän jääkaappiin, irrota koristesuutin suuttimen suostimosta, huuhtele haalealla vedellä ja vaihda tilalle. Sisälite pysyy tuoreena useita päiviä jääkaapissa.

Tärkeitä ohjeita

Ota huomioon seuraavat tärkeät seikat

- Saat parhaimman tuloksen jähdyttämällä vatkaimen hyvin kylmissä vedessä tai jääkaapissa ennen täyttämistä.
- Käytä vain luokisia ainesosia. Makeuttamiseen kannattaa käyttää sokerisirappia tai neste-mäisiä makeutusaineita. Granulatu sokeri tai suola tulee ensin liuottaa viileään veteen tai kermaan. Käytä vain jauhemiaisia tai nestemäisiä mausteita. Lukenemattomat aineet, kuten siemenet, sellu jne., estävät annosteluvälineen suuttimisen tai voivat heikentää vatkaimen asiaankuusia toimintaa. Jos käytät sekoitettuja seoksia, poista siemenet ja hedelmähä hie-nosiivillä.
- HENDI kermavatkaimen sopii hyvin kylmien moussein, [kuumien] kastikkeiden tai espu-mien valmistukseen.
- Liiallinen ravistelu voi jähkistää puhdasta voidetta siinä määrin, että se menettää pehmeän koostumuksensa. Älä siis ravista liikaa! Älä ravista joka kerta ennen annostelua. Ravista ker-maa ja muiden nesteiden seoksia sisälittäviä reseptejä hyvin ja useammin.
- Pida annostelun aikana vatkainta aina yläosalasin [suista suutinta alaspiin], muuten kaasua pö-tyy ulos ja vatkaimen sisälle voi jäädä kaasua.
- Parhaan tuloksen saat tarjollemaalla heti annostelun jälkeen.
- Ota varoosien osalta yhtyes suoraan jällemyyntiä tai HENDI:n.
- Käytä vain alkuperäisiä HENDI kermavatkaimen -varaosia. Älä koskaan yhdistä osia muiden HENDI-tuotteiden tai muiden valmistajien tuotteiden kanssa. HENDI-komponentit on merkitty HENDI-merkeillä väestää, laturin pidikkeeseen ja pullon pohjaan.
- Palauta korjausta varten aina koko laite (pää ja pullo).

Vianetsintä

Laturia ei ole täivistetty auksi

Sopimatonta laturia on käytetty tai laturi on asettu väärin. Käytä ainoastaan kertakäyttöistä HENDI-voidelatturia ja aseta se laturin pidikkeeseen kvan 2 mukaisesti.

Et ole painanut vipua, mutta voide virtaa suuttimesta eikä sitä voi pysäyttää

a) Laisaante, kuten juuheettu sokeri, kerman jähkistin, massa jne. eivät ole täysin liuenneet, mikä tukkii männän. Käännä vatkain pystyasentoon (suutin ylöspäin), aseta se tytäsolalle ja odota, kunnes sisälite on lauteutunut pohjalle. Peta suutin hyvin painavalla pyyhkeellä ja paina vipua varovasti kaasun vapautumiseksi. Kunnes siivhevä ääni lakkaa kuulumasta. Kierrä sitten pää ir-ti, puhdista annosteluväline, jättämällä sisälite ja täytä vatkain uudelleen.

b) Annostelumäntä on vaurioitunut. Lähetä laite HENDI- tai huoltokeskukseen.

Kun laturi ruuvataan sisään, kaasua pääsee ulos pullon ja pään välistä

- Pään tiivistet puuttuu. Aseta pään tiivistet päähän.
- Pään tiivistet on vaurioitunut. Asenna uusi tiivistet.
- Pää ei ole ruuvattu tarpeeksi tiukasti kiinni. Kierrä pää tiukasti pulloon käyttöohjeiden mu-kaaisesti.
- Pullon yläreuna on vaurioitunut. Lähetä laite HENDI- tai huoltokeskukseen.

Kerma on edelleen nestemäinen valmistelun jälkeen

a) Vatkakaaja ei ravistettu voimakkaasti tai tarpeeksi usein. Ravista uudelleen tiukasti.
b) Vatkainta ei käännetty yläosalasin vipua painettaessa. Käännä vatkain aina yläosalasin ennen vian painamista [suista suutinta pystysuoraan alaspiin]

Kerma on liian kiintää ja sylkee sivuuttan suuttimesta

Vatkakaaja on ravistettu liian vähän. Älä ravista tai ravista liikaa ennen jokaista annostelukier-että. RÄJÄKÄ. Älä ylitä muokata vatkainta. Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa näiden ohjeiden avul-la, ota yhteyttä HENDI:n tai huoltokeskukseen.

Puhdistus

Ennen avaamista aina jäljellä olevan paineen poistoa painamalla vipua, kunnes suuttimen läpi ei valu kermaa tai kaasua. Pulloon voi jäädä merkitystään määrä voidetta – enintään teelusikall-isen nestemäistä voidetta.

- Puhdista HENDI kermavatkaimen noudattamalla vaiheita 1 ja 2 ja 3.
- Ruuvaa pää irti ja irrota sitten suutinta ja koristesuutin. Pda männän päätä pään sisällä samalla kun ruuvaat suuttimen sovitimen irti toiselta lähdeltä.
- Puhdista jokainen yksittäinen osa perusteellisesti miedolla pesuaineella ja harjalla.
- Aina osien kuivauk ja kokoa ne myöhemmin.
- Irrota puhdistuksen aikana osat vain kvan mukaisesti. 1.
- Älä käyttää teräviä esineitä tai hankaavia materiaaleja pullo puhdistamiseen.

Takuu

Vaihtuinen vispiä (vialliset osat tai huono valmistus) korjataan veloituksetta [rahti maksettu etukäteen] 12 kuukauden sisällä valmistusajasta, jos vika johtuu valmistusvirheestä, vaurioituneiden/kulunei-da vastuista toimintahäiriöistä, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, vaurioituneiden/kulunei-den osien käytöstä tai toistuvasta väärinkäytöstä. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia ker-mavispiän asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi. Emme erityisesti tässä mitään takuu- ja vastuvelvoituksia toimintahäiriöistä, vaurioista ja väärillisistä vahingoista, jotka johtuvat täm-n oppaan ja sen sisältämien turvallisuushojeiden noudattamatta jättämisestä ja/ai lukematta jät-tämisestä.

HENDI B.V.
Tekniset tiedot ja vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat osoitteessa www.hendi.com.

NORSK
Takk for at du valgte denne allsidige HENDI kremspisker av høy kvalitet. Med dette universelle kjøkkenverktøyet kan du lage en rekke lette desserter, kremer, søte og sure mousser. Noen tryk flytende ingredienser, som juice, kaffe, sjokolade-syrup, vaniljekrem, yoghurt, etc., kan brukes i HENDI kremspisker, men bare hvis de ikke inneholder noen oppløselige stoffer!

For garantien kvalitet, bruk kun HENDI-kremladere. Les instruksjonene nøye før du bruker dem for første gang!

Sikkerhetsinstruksjoner

⚠ Hvis advarene i håndboken ved siden av dette symbolet ikke følges, kan det oppstå skader på driftspersonell og tredjepersoner samt pisker eller annen skad på eiendom. Produsenten og distributøren skal ikke være ansvarlig for skader som skyldes manglen-de overholdelse av håndboken.

ADVARSEL – HØYT TRYKK

Den tette forlaperen og patronene er under trykk. Åpning av fylt pisker, delvis fylt pisker og/ eller gjennomføring av full eller tom patron er forbudt – fare for eksplosjon.

- Ta vare på dette instruksjonshettet for senere referanse for å unngå feil håndtering eller bruk. Denne forlaperen er utelukkende laget for de formålene som er spesifisert i denne håndboken.
- Piskeren og laderen er trykkbærende som krever et oppmerksomhet og pleie.
- For laderne er relevante sikkerhetsinstruksjoner gitt på pakken.
- Hold HENDI kremspisker og ladere utelukkende for barn.
- Av sikkerhetsgrunner må du ikke bøyde deg over forlaperen eller lenе deg over forlaperen når du skurr inn laderen! Merk at kremspiskerhodet må skrus godt for å krepiskeren kan tas i bruk med laderen.

- HENDI-hodet skrus lett på flasken i riktig posisjon. Ikke kryssrørt.
- Alle HENDI-deler kan enkelt monteres, og bruk derfor aldri kraft.
- Bruk aldri piskeren hvis den er skadet. HENDI kremspisk som har falt bør kontrolleres av HENDI før bruk gjenoppfås.
- Trykk på spaken til hveselyden stopper før du åpner HENDI kremspisk når gassen har rømt helt.
- HENDI kremspisk må ikke utsettes for varme (oppbevaring, sollys, ovn, mikrobølgeovn osv.).
- Vær oppmerksom på at manipulering med piskeren og/eller dens komponenter utgjeldigger alle garantier fra produsenten/leveranten.
- Innhølet kan ikke være varmere enn 70 °C.

Produktes hoveddeler
(Fig. 1 på side 1)

1. Endrer holder	6. Flaske
2. Hette	7. 3 forskjellige dyser
3. Dyselokbling	8. Stempel
4. Hode	9. Børste
5. Pakning	

Merknad: Innhølet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer, med mindre noe annet er spesifisert. Utsettend kan variere fra illustrasjonene som vises.

Bruksanvisning

(Fig. 2 på side 1)

- Når du bruker piskeren for første gang, eller hvis du ikke har brukt den på en stund, skylt flasken først med lunkent vann, og deretter med kaldt vann før du fyller den med krem.
- Fyll med godt avkjølt frisk krem eller godt blandede og anstrengte flytende ingredienser. Over-skrid aldri den maksimale fyllemengden som er gravert på utsiden av flasken (maksimalt én halvliter /0,5 liter for 0,5 l flaske).
- Hvis du vil sate kremen, anbefaler vi at du bruker sukkersirup. Hvis du bruker sukker eller krem stivner, rør og opples den først helt i en liten krem for å unngå dannelsen av klumper.

⚠ ADVARSEL – HØYT TRYKK

Piskeren på 0,5 l skal fylles med 0,5 l flste og tom 1 patron. Piskeren på 1 l skal fylles med 1 l krem og 2 patroner. ANDRE KREAMVOLUMER OG KATRIDGENNUMMERE ER FORBUDT – fare for eksplosjon.

- Kontroller at hovedpakningen er riktig og godt plassert i hodet. Plasser deretter hodet på flasken og skru det fast som følger: Drei hodet med klokken til du kjenner motstand, og vri deretter en kvart omdreining til. Ikke kryss tråden!

⚠ **ADVARSEL – RISIKO FOR EKSPLOSJON**
Kontrollér at topppakningen er riktig plassert og at den ikke er skadet. KUN ORIGINALE PAKNINGER KAN BRUKES!
Pass på at gjengene på piskerhodet og flasken ikke er skadet.
BRUK AV PISKERHODE/FLASKE MED SKADET TRÅD ER FORBUDT.

ADVARSEL – Hvis det er igjen en tom patron i holderen som er skrudd på hodet, vil stempelepak-ningen bli skadet. Skru alltid ut holderen med den tomme patronen umiddelbart etter fylling piskeren med gass.

- Sett den sølvfargede HENDI-kremladeren (N,O) inn i laderholderen som vist i illustrasjonen.
- Skru laderholderen og laderen på inntaksventilen til gass slipper ut i flasken med en hvesende lyd. Bruk 1 lader per fylling. Rist piskeren hurtig 4-5 ganger i vertikal retning. Når du bruker godt avkjølt lys krem eller andre blandinger, rist opp til ti ganger. Skru las laderholderen og la-deren. Den lille hvesende lyden mens du skrur av er normal. Fyllen og kast den brukte laderen. HENDI-ladere er laget av høykvalitets stål og kan resirkuleres.
- For å dispensere innholdet, hold forlaperen vertikalt (dekoreringsdyse pekende nedover) ca. 1 cm over overflaten. Tryk deretter lett på spaken. Hvis pisket krem ikke er fast nok, rist igjen. Når du bruker senere, må du ikke riste på nytt. Oppbevar fylt krempisker i kjøleskabet, men aldri i fryserommet eller i fryseren. Før de plasserer forlaperen i kjøleskabet, må du fjerne munestykket fra dyseadapten, skylle med lunkent vann og skifte det ut. Innhølet vil holde seg friskt i flere dager i kjøleskabet.

Viktige instruksjoner

Tenk på følgende viktige punkter

- For å få et bedre resultat, må du k kjøle piskeren godt under kaldt vann eller i kjøleskabet før du fyller den.
- Brug kun løselige ingredienser. For søtning er det best å bruke sukkersirup eller flytende søt-tingsmidler. Granulert sukker eller salt bør først oppløses i kaldt vann eller krem. Brug kun pulveriseret eller flytende krydder. Uløselige stoffer som fedt, masse osv. hindrer lukking av dis-penseringsstempleet eller kan svekke forlaperens funksjon. Hvis du bruker blandede blandin-ger, bruk en fin sil for å fjerne fedt og masse.
- HENDI kremspisker er godt egnet for tilberedning av kalde mousser, (varme) sauser eller espu-mas.
- Overdreven risting kan svinde ned krem i en grad at den mister sin myke tekstur, så vær så snill ikke overrisset! Rist ikke hver gang før dispensering. Rist oppskrifter som består av blandinger av krem og andre væsker godt og oftere.
- Ved dispensering, hold alltid piskeren opp ned (dekorerende dyse peker nedover), ellers vil gass slippe ut og litt krem kan forblive i piskeren.
- For best resultat, server umiddelbart etter dispensering.
- Kontakt forhandleren eller HENDI direkte for reservedeler.
- Brug kun originale HENDI kremspisk reservedeler. Kombiner aldri deler med andre HENDI-prod-ukter eller andre produsenters produkter. HENDI-komponenter identifiseres med HEN-DI-merket på hodet, laderholderen og bunnen av flasken.
- For reparationer skal hele enheten alltid returneres (hode pluss flaske).

Felsøking

Ladere er ikke genneomboret åpen

En uegnet lader har blitt brukt eller laderen ble satt inn feil. Bruk den utelukkende engangs HENDI-kremladeren og plasser den i laderholderen som vist i fig. 2 .

Du har ikke trykket på spaken, men flaten strømmer fra munestykket og kan ikke stoppes
a) Tilslutningsforleier slik som pulverisert sukker, kremstiver, masse osv. har ikke blitt fullstendig oppløst og blokkerer stemplet. Rist forlaperen i oppreist stilling (dyse opp), plasser den på benkeplaten og vent til innholdet har satt seg på bunnen. Dekk til munstykket godt med et tungt håndkle og tryk forsiktig på spaken for å slippe ut gass til lyden stopper, skru deretter av hovedet, rengjør dispenseringsstempleet, strekk innholdet og fyll på forlaperen.

- Dispenseringstempleet er skadet. Send produktet til HENDI eller et servicecenter.

Når ladderen skrues inn, slipper gass ut mellom flasken og hodet

- Hodepakningen mangler. Sett inn en hodepakning i hodet.
- Hodepakningen er skadet. Sett inn en ny pakning.
- Hodet er ikke skrudd godt nok på. Skru hodet godt fast på flasken i henhold til bruksanvis-ningen.
- Ved reparationer skal hele enheten alltid returneres (hode pluss flaske).

Dn øvre kant av flasken er skadet. Send produktet til HENDI eller et servicecenter.

Kremen er fortsatt flytende etter tilberedning
a) Piskeren ble ikke ristet fast eller ofte nok. Rist godt igjen.
b) Piskeren ble ikke snudd opp ned når du trykket på spaken. Drei alltid forlaperen opp ned før du trykker spaken (dekorerende dyse peker vertikalt nedover)!

Kremen er for fast og spytter sideløps fra munestykket
Piskeren har blitt rystet for mye. Ikke rist for mye eller rist før hver dispensering. VIKTIGT: Ikke forsøk å endre piskeren. Hvis du ikke kan løse et problem ved hjelp av disse instruks-jonene, kan du kontakte HENDI eller et servicecenter.

Rengöring

Før åpning, la gjenstående trykk slippe ut ved å trykke på spaken til det ikke slippes ut krem eller gass gjennom dysen. En ubetydelig mængde krem kan forblive i flasken - en teskje flytende krem på det meste.

Følg trin 1, 2 og 3 for å rengjøre HENDI kremspisk:
1. Skru av hodet og fjern deretter hodepakningen og dekoreringsysen. Hold enden av stempelet inne i hovedet, mens dyseadapten skrues av med den andre hånd.
2. Rengjør hver enkelt komponent grundig med et mildt rengøringsmiddel og en børste.
3. La delene tørke og sett dem sammen igjen senere.
4. Ved rengöring skal delene kun fjernes som vist i fig. 1.
5. Ikke bruk skarpe genstander eller slående materialer ved rengöring av flasken.

Garanti

Defekt pisker [feil materialer eller dårlig utørelse] vil bli reparert kostnadsfritt [freight forhånds-betalt] innen tolv måneder etter kjøpsdato per gyldig faktura. Denne garantien dækker ikke noe ansvar for funktionsfeil, forårsaket av forkert bruk, bruk av skadede/slidede eller eventuelle fe-lgeskader. For å sikre riktig funksjon av krempiskeren, bruk kun originale HENDI-deler. Spesielt skal vi ikke oplyffe noen garanti- eller ansvarskrav for funktionsfeil, skader og følgeskader som følge av manglende overholdelse og/eller manglende lesing av denne håndboken og sikkerhets-instruksjonene i den.

HENDI B.V.
For teknisk informasjon og samsvarende erklæringer, se www.hendi.com.

SLOVENŠČINA
Hvala, ker ste izbrali ta vsestranski in visokokostenčni HENDI bič smetane. S tem univerzal-nim kuhinjskim orodjem lahko ustvarite številne lahke sladice, kreme, slaščice in kisle mize. Nekateri vrste tekočih sestavin, kot so sokovi, kava, čokoladni sirupi, vaniljev kremo, jogurt itd., se lahko uporabljajo v HENDI biču smetane, vendar le, če ne vsebujejo netopne snovi!

Za zagotovitev kakovost uporabite samo polnilnike za kremo HENDI. Pred prvo uporabo na-tačno preberite navodila!

- Послеуход оцветенного зарядного устройства за крем HENDI (N₂O) в держача на зарядного устройства, както е показано.
- Завийте держача на зарядного устройства и зарядного устройства кым входния клапан, докато газът се освободи в бутилката със съскач звук. Используйте по 1 зарядно устройство за пълнене (2 зарядни устройства с 1 кварта/литър бутлика). Разклатете бързо камшика 4-5 пъти във вертикална посока. Когато използвате добре охладен лек крем или други смеси, разклатете до десет пъти. Развийте держача на зарядного устройства и зарядното устройство. Лекият съскач звук по време на развиване е нормален. Извадете и изхвърлете използваното зарядно устройство. Зарядното устройство HENDI е изработено от стомана от висок клас и може да се реушлира.
- За да отпуснете съдържанието, дръжте камшика вертикално [декорираща дюза, сочеца надолу] на около 1 см над повърхността. След това натиснете леко лоста. Ако битата сметана не е достатъчно твърда, разклатете още веднъж. Когато използвате по-късно, не разклащайте отново. Дръжте пълна сметана в хладилника, но никога в отделението за дълбоко замразяване или във фризера. Преди да поставите камшика в хладилника, извадете украсяващата дюза от адаптера на дюзата, изплакнете с хладка вода и сменете. Съдържанието ще остане свежо в продължение на няколко дни в хладилника.

- Важни указания**
Имайте предвид следните важни точки
- За да получите по-добър резултат, моля, охладете камшика добре под студена вода или в хладилника, преди да го напълните.
 - Използвайте само разтворими съставки. За подслаждане е най-добре да използвате захарен сироп или течни подсладители. Гранулираната захар или сол трябва първо да се разтвори в студена вода или сметана. Използвайте само прахообразни или течни подправки. Нерастворими вещества, като мед, пули и т.н., предотвратяват затварянето на дозирачното бутало или могат да нарушат правилното функциониране на камшика. Ако използвате смесени смеси, моля, използвайте фина цедка, за да отстраните семената или пулпата.
 - Кремът HENDI уред за развиване на сметана е подходящ за приготвяне на студени муси, [горещи] сосове или естуми.
 - Прекомерното разклащане може да вътвърди чистия крем до такава степен, че да загуби меката си текстура, затова, моля, не прекълявайте с разклащането! Не разклащайте всеки път преди дозиране. Моля, разклатете рецептите, състоящи се от смеси от сметана и други тегности, добре и по-често.
 - При дозиране винаги дръжте камшика с главата надолу [декорираща дюза, сочеца надолу], в противен случай ще излезе газ и в камшика може да остане някъвс крем.
 - За най-добър резултат, сервирайте веднага след дозиране.
 - За резервни части, моля, свържете се директно с Вашия дилър или HENDI.
 - Използвайте само оригинални резервни части HENDI уред за развиване на сметана. Никога не комбинирайте части с други продукти на HENDI или продукти на други производители. Компонентите на HENDI се идентифицират с маркировките на HENDI върху главата, държа-ча на зарядното устройство и дъното на бутилката.
 - За ремонт винаги връщайте цялото устройство [глава плюс бутлика].

Отстраняване на неизправности
Зарядното устройство не е пробито отворено
Използвано е неподходящо зарядно устройство или зарядното устройство е поставено не-правилно. Използвайте изключителното зарядно устройство за крем HENDI за еднократна употреба и го поставете в держача на зарядното устройство, както е показано на Фиг. 2 .

- Не сте натиснали лоста, въпреки това, от дюзата изтича крем и не може да бъде спрян
a) Добавки като пудра захар, втвърдител на сметана, пули и т.н. не са напълно разтворени, блокирайки буталото. Забравите камшика в изправено положение [изолете нагоре], поста-вете го на плота и изчакайте, докато съдържанието се ути на дъното. Покрийте дюзата добре с тежка кърпа и внимателно натиснете лоста, за да освободите газ, докато съскащият звук спре, след това развийте главата, почистете буталото за дозиране, натоварете съдър-жанието и напълнете отново камшика.
b) Буталото за дозиране е повредено. Изпратете уреда до HENDI или сервизен център.

Когато зарядното устройство се завинта, между бутликата и главата излиза газ
a) Гариатурата на главата липсва. Поставете гарнитура на главата в лизава.
b) Уплътнението на главата е повредено. Поставете уплътнението на главата в лизава.
a) Главата не е завинтена достатъчно здраво. Завийте главата здраво върху бутликата в съот-ветствие с инструкциите за потребителя.
г) Горният ръб на бутликата е повреден. Изпратете уреда до HENDI или сервизен център.

Кремът все още е течен след приготвяне
a) Камшикът не е бил разклащан силно или достатъчно често. Разклатете отново силно.
б) При натискане на лоста камшикът не е обхванат с главата надолу. Винаги обръщайте кам-шика с главата надолу, преди да натиснете лоста [декориращата дюза сочи вертикално надолу!]

Кремът е твърде твърд и „плюе“ настрани от дюзата
Камшикът е разклатен твърде много. Не разклащайте и не разклащайте преди всяко дози-ране.
BAЖНО: Не се опитвайте да промените камшика. Ако не можете да разрешите проблем с помощта на тези инструкции, моля, свържете се с HENDI или сервизен център.

Почистяване
Преди да отворите, оставете оставащото налягане да изтече, като натиснете лоста, докато през дюзата не се изпусне крем или газ. В бутликата може да остане незначително количество крем – най-много една чаена лъжичка течен крем.

Следвайте стъпки 1, 2 и 3, за да почистите Вашата четка за крем HENDI:
1. Развийте главата, след това свалете уплътнението на главата и декориращата дюза. За-дръжте края на буталото в главата, докато развиавте адаптера на дюзата с другата ръка.
2. Почистете старателно всеки отделен компонент с мек почистващ препарат и четка.
3. Оставете частите да изсъхнат и ги сплотебете отново по-късно.
4. Когато почиствате, отстранете само частите, както е показано на Фиг. 1.
5. Не използвайте остри предмети или абразивни материали, когато почиствате бутликата.

Гарантия
Дефектен камшик [неправилни материали или лоша изработка] ще бъде поправен без такса [предплатена с товар] в рамките на дванадесет месеца от датата на закупуване на валидна фактура. Тази гаранция не покрива никаква отговорност за неизправност, причинена от неправилна употреба, употреба на повредени/износени части или последваща повреда. За да осигурите правилното функциониране на камшика, изпозлавайте само оригинални части HENDI. По-специално, ние няма да удовлетворим никакви гаранционни искове или искове за отговорност за неизправност, повреди и последваща повреда в резултат на неспазване и/или неспазване на това ръководство и инструкции за безопасност, съдържащи се в него.

HENDI Polska Sp. z o.o.
За техническа информация и декларации за съответствие вижте www.hendi.com.

РУССКИЙ

Спасибо, что выбрали этот универсальный и высококачественный виски-крем HENDI. С помощью этого универсального кухонного инструмента вы можете приготовить множество легких десертов, сливок, сладких и кислых муссов. Некоторые жидкие ингредиенты, такие как соки, кофе, шоколадный сироп, ванильный крем, йогурт и т. д., можно использовать в HENDI сифон для сливок, но только если они не содержат нерастворимых веществ!

Для гарантированного качества используйте только зарядные устройства для крема HENDI. Внимательно прочитайте инструкции перед первым использованием!

Инструкции по технике безопасности
! Если предупреждения, содержащиеся в руководстве рядом с этим символом, не соблюдаются, это может привести к травмам эксплуатационного персонала и третьих лиц, а также к повреждению бункера или другого имущества. Изготовитель и дистрибьютор не несут ответственности за ущерб, причиненный в результате несоблюдения данного руководства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ
Наполненный бункер и картриджи находятся под давлением. Запрещается открывать за-полненный патрубкок, частично заполненный патрубкок и/или прокалывать полный или пу-стой картридж — риск взрыва.

- Сохраните эту брошюру с инструкциями для дальнейшего использования во избежание неправильного обращения или эксплуатации. Этот бункер предназначен исключительно для целей, указанных в данном руководстве.
- Оплетка и зарядное устройство представляют собой контейнеры под давлением, требую-щие повышенного внимания и осторожности.
- На упаковке зарядных устройств приведены соответствующие инструкции по технике безопасности.
- Храните контейнер для крема HENDI и зарядные устройства в недоступном для детей месте.
- По соображениям безопасности не сгибайте и не наклоняйтесь над оплеткой при завин-чивании в зарядное устройство! Обратите внимание на то, что, перед началом работы с зарядным устройством необходимо привинтить головку сливочного ворошители.
- Головка HENDI легко навинчивается на бутылку в вертикальном положении. Не переку-чивайте резьбу.
- Все детали HENDI можно легко собрать, поэтому никогда не прилагайте усилия.
- Никогда не используйте вибрационный патрубкок, если он поврежден. Перед возобновле-нием использования упавший хрусталик HENDI сифон для сливок должен быть проверен

- ВНИМАНИЕ**
- 9. Нажимайте на рычаг до тех пор, пока шипящий звук не прекратится, прежде чем открыва-ть бункер HENDI сифон для сливок после полного выхода газа.**
(Не подвешивайте контейнер-измельчитель HENDI сифон для сливок воздействию тепла [плита, солнечный свет, духовка, микроволновая печь и т. д.]
- 11. Обращаем ваше внимание на то, что неадекватное внешнее вмешательство в бункер и/или его компоненты аннулирует все без исключения гарантии производителя/постав-щика.**
- 12. Температура содержимого не должна превышать 70 °C.**

Основные части продукта
(Рис. 1 на стр. 1)

1. Держатель устройства смены	6. Бутылка
2. Крышка	7. 3 различных сопла
3. Разъем сопла	8. Поршень
4. Голова	9. Кисть
5. Прокладка	

Забелешка: Содержание данного руководства применимо ко всем перечисленным элемен-там, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Инструкции по эксплуатации
(Рис. 2 на стр. 1)

- При первом использовании взбивания или если вы не использовали его некоторое время, сначала промойте бутылку теплой водой, а затем холодной водой, прежде чем наполнять ее кремом.
- Наполните хорошо охлажденным свежим кремом или хорошо смешанными и растнуты-ми жидкими ингредиентами. Никогда не превышайте максимальное количество наполне-ния, выгравированное на внешней стороне флакона [максимум одна пинта/0,5 литра для флакона объемом 0,5 л]. Если вы хотите подсластить крем, мы рекомендуем использовать сахарный сироп. При ис-пользовании сахарной или кремовой жесткости перемешайте и растворите ее в небольшом количестве сливок, чтобы избежать образования комков.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**
0,5-литровый бункер должен быть заполнен 0,5 л крема и только 1 картриджом. 1-литровый бункер должен быть заполнен 1 л крема и 2 картриджами. ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ОБЪЕМ КРЕМОВОГО КРЕМА И НОМЕР КАРТРИДЖА - риск взрыва.

- Убедитесь, что прокладка головки правильно и надежно установлена в головке. Затем по-местите головку на флакон и закрутите винт следующим образом: Поворачивайте голову по часовой стрелке, пока не почувствуете сопротивление, а затем еще на четверть оборота. Не перекручивайте резьбу!

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - РИСК ВЗРЫВА**
Убедитесь, что прокладка головки правильно установлена и не повреждена. МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ПРОКЛАДКИ!
Убедитесь, что резьба на головке бункера и бутлыи не повреждена. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОЛОВКИ БУНКЕРА/БУТЫЛКИ С ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗЬБОЙ ЗАПРЕЩЕ-НО.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если в держателе, навинченном на головку, остается пустой картридж, **прокладка поршня будет повреждена. Всегда откручивайте держатель с пустым картрид-жем сразу после заполнения взбитым газом.**

- Вставьте серебристое кремовое зарядное устройство HENDI (N₂O) в держатель зарядного устройства, как показано на рисунке.
- Закрутите держатель зарядного устройства и зарядное устройство на впускном клапане до тех пор, пока газ не попадет во флакон со свистящим звуком. Используйте по 1 зарядному устройству на одну заправку. Быстро встряхните взбитую палочку 4-5 раз в вертикальном направлении. При использовании хорошо охлажденного легкого крема или других смесей встряхивайте до десяти раз. Отвинтите держатель зарядного устройства и зарядное устрой-ство. Небольшой свистящий звук при отвинчивании является нормальным. Извлеките и утилизируйте использованное зарядное устройство. Зарядные устройства HENDI изгото-влены из высококачественной стали и могут быть переработаны.
- Для дозирования содержимого держите бункер вертикально [украшающее сопло направле-но вниз] примерно на 1 см над поверхностью. Затем слегка нажмите на рычаг. Если взби-тые сливки недостаточно плотные, встряхните их еще раз. При дальнейшем использовании не встряхивайте снова. Храните заполненную сливочную взбитку в холодильнике, но ни в коем случае не в морозильной камере или морозильной камере. Перед помещением в холодильник взбивания извлеките декоративную насадку из адаптера насадки, промойте теплой водой и замените. Содержимое будет оставаться свежим в холодильнике в течение нескольких дней.
- Вставьте серебристое кремовое зарядное устройство HENDI (N₂O) в держатель зарядного устройства, как показано на рисунке.
- Закрутите держатель зарядного устройства и зарядное устройство на впускном клапане до тех пор, пока газ не попадет во флакон со свистящим звуком. Используйте по 1 зарядному устройству на одну заправку. Быстро встряхните взбитую палочку 4-5 раз в вертикальном направлении. При использовании хорошо охлажденного легкого крема или других смесей встряхивайте до десяти раз. Отвинтите держатель зарядного устройства и зарядное устрой-ство. Небольшой свистящий звук при отвинчивании является нормальным. Извлеките и утилизируйте использованное зарядное устройство. Зарядные устройства HENDI изгото-влены из высококачественной стали и могут быть переработаны.
- Для дозирования содержимого держите бункер вертикально [украшающее сопло направле-но вниз] примерно на 1 см над поверхностью. Затем слегка нажмите на рычаг. Если взби-тые сливки недостаточно плотные, встряхните их еще раз. При дальнейшем использовании не встряхивайте снова. Храните заполненную сливочную взбитку в холодильнике, но ни в коем случае не в морозильной камере или морозильной камере. Перед помещением в холодильник взбивания извлеките декоративную насадку из адаптера насадки, промойте теплой водой и замените. Содержимое будет оставаться свежим в холодильнике в течение нескольких дней.
- Для достижения наилучших результатов сразу же после выдачи.
- За запасными частями обращайтесь непосредственно к своему дилеру или в HENDI.
- Используйте только оригинальные запасные части HENDI сифон для сливок. Никогда не комбинируйте детали с другими изделиями HENDI или изделиями других производителей. Компоненты HENDI идентифицируются по отметкам HENDI на головке, держателе зарядно-го устройства и дне флакона.
- При ремонте всегда возвращайте все устройство [головку и бутылку].

Поиск и устранение неисправностей
Зарядное устройство не проколото
Использовано неподходящее зарядное устройство или неправильно вставлено зарядное устройство. Используйте исключительно одноразовое зарядное устройство для крема HENDI и поместите его в держатель зарядного устройства, как показано на рис. 2.

Вы не нажали на рычаг, тем не менее, сливки вытекают из сопла и не могут быть оста-новлены
a) Добавки, такие как порошкообразный сахар, крем-твердитель, пулпа и т. д., не были пол-ностью растворены, блокируя поршень. Поверните бункер в вертикальное положение [соп-ло вверх], поместите его на столешницу и дождитесь, пока содержимое оседает на дне. Хо-рошо закройте сопло тяжелым полотенцем и осторожно нажмите на рычаг, чтобы выпустить газ, пока не прекратится свистящий звук, затем отвинтите головку, очистите дозирующий поршень, растяните содержимое и заполните бункер.
b) Поврежден поршень для дозирования. Отправте прибор в HENDI или сервисный центр.

При ввинчивании зарядного устройства между бутылью и головкой выходит газ
a) Прокладка головки отсутствует. Вставьте прокладку головки в головку.
b) Прокладка головки повреждена. Вставьте новую прокладку.
c) Головка недостаточно прочно привинчена. Плотно навинтите головку на флакон в соответ-ствии с инструкциями по эксплуатации.
d) Верхняя кромка флакона повреждена. Отправте прибор в HENDI или сервисный центр.

Крем все еще остается жидким после приготовления
a) Взбалтывание не было сильным или частым. Снова сильно встряхните.
b) При нажатии на рычаг палец не переворачивался вверх дном. Всегда переворачивайте бункер вверх дном, прежде чем нажимать на рычаг [украшающее сопло направлено вер-тикально вниз!]

Крем слишком твердый и «сплывает» в сторону от сопла
Слишком сильно встряхнулся взбалчик. Не встряхивайте чрезмерно и не встряхивайте пе-ред каждым дозированием.
BAЖНО: Не пытайтесь модифицировать бункер. Если вы не можете решить проблему с помо-щью этих инструкций, обратитесь в HENDI или сервисный центр.

Очистка
Перед открытием дождитесь выхода оставшегося давления, нажав на рычаг, пока через сопло не выйдет сливкок или газ. Во флаконе может остаться небольшое количество крема — не более чайной ложки жидкого крема.

Выполните шаги 1, 2 и 3, чтобы очистить контейнер для крема HENDI.
1. Отвинтите головку, затем снимите прокладку головки и декоративную насадку. Удерживайте конец поршня внутри головки, отвинчивая адаптер сопла другой рукой.
2. Тщательно очистите каждый компонент мягким моющим средством и щеткой.
3. Дайте деталям высохнуть и соберите их назад.
4. При очистке снимайте только детали, как показано на рис. 1.
5. Не используйте острые предметы или абразивные материалы при очистке бутылки.

Гарантия
Неисправный бункер [неисправные материалы или плохое качество изготовления] будет отремонтирован бесплатно [с предоплатой за транспортировку] в течение двенадцати месяцев с даты покупки по дейст-вующему счету-фактуре. Настоящая гарантия не распространяется на неисправность, вызванную неправильным использованием, использованием поврежденных/изнашиваемых деталей или любым последующим повреждением. Для обеспечения надлежащего функционирования сливочного взбит-ка используйте только оригинальные части HENDI. В частности, мы не должны удовлетворять какие-либо претензии по гарантии или ответственности за неисправность, повреждение и косвенный ущерб, возникшие в результате несоблюдения и/или непротчения настоящего руководства и содержащихся в нем инструкций по технике безопасности.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте www.hendi.com.

GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine trans-lations.
DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschi-nellen Übersetzungen übersetzt.
NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behu-ulp van AI en machinevertalingen.
PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
FR: REMARQUE: Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și tra-duceri automate.
GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim pri-jevodima.
CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelli-gencia és gépi fordítások segítségével.
UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja ma-šinate tõlket.
LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus anglų kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteli-gencie a strojového prekladu.
DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteli-gence in strojnih prevodov.
SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.
BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
PL: Producent zastrzeza sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
FR: Variations et fautes d'impression réservées.
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
HR: Priručane promjene, ispis i pogreške u pisanju.
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
HU: Változások, nyomtatási és beállítás hibák fenntartva.
UA: Зміни в друку та друку зберігаються.
EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.
LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstilling fejll reserveret.
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
NO: Fell ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.
BG: Запазени са промени, печат и типоли грешки.
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

© 2025 HENDI B.V. De Klomp - The Netherlands