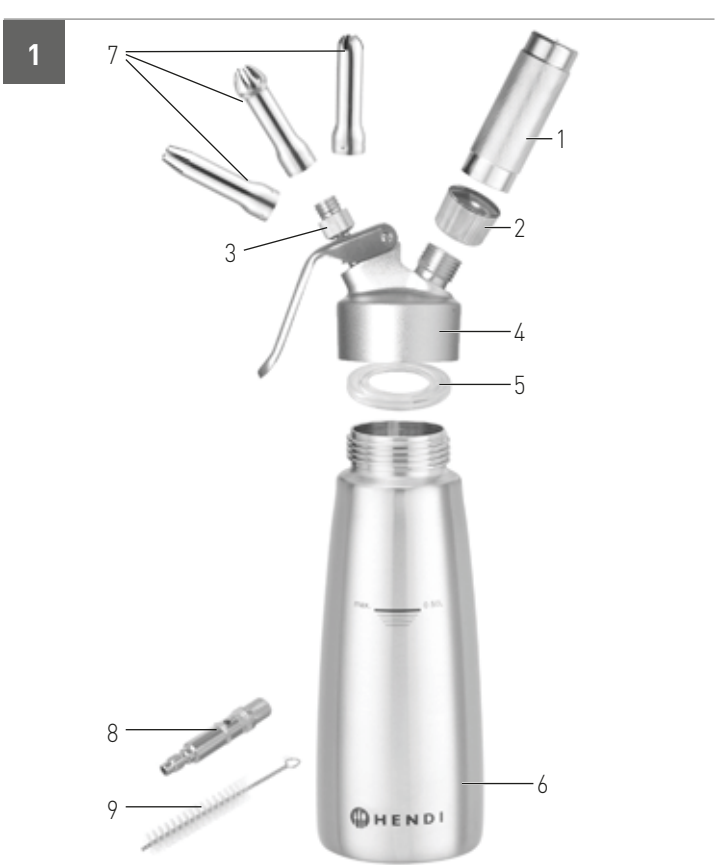




Main parts of the product (Fig.1 on page 1)

- Charger holder
- Cap
- Nozzle connector
- Head
- Gasket

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

User instructions (Fig.2 on page 1)

- When using your whipper for the first time, or if you have not used it for a while, rinse the bottle 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 (maximum one pint/0.5 liter for 0.5 L bottle or maximum one quart/1 liter for 1 L bottle).
- 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.

- 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.

- Insert the silver-coloured HENDI cream charger (N₂O) into the charger holder as illustrated.
- Screw the charger holder and charger on to the inlet valve until gas is released into the bottle with a hissing sound. Use 1 charger per filling (2 chargers with 1 quart/liter bottle). Shake the whipper briskly 4-5 times in a vertical direction. When using well cooled light cream or other mixtures, shake up to ten times. Unscrew the charger holder and charger. The slight hissing sound while unscrewing is normal. Remove and discard the used charger. HENDI chargers are made from high grade steel and can be recycled.
- 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

- To get a better result, please cool the whipper well under cold water or in the refrigerator before filling.
- 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.
- The HENDI Cream Whipper is well suited for the preparation of cold mousses, (hot) sauces or Espumas.
- Excessive shaking may stiffen pure cream to a degree that it loses its soft texture, therefore please do not over shake! Do not shake every time before dispensing. Shake cake recipes consisting of mixtures of cream and other liquids well and more frequently.
- When dispensing, always hold the whipper upside down (decorating nozzle pointing downward), otherwise gas will escape and some cream may remain inside the whipper.
- For best result, serve immediately upon dispensing.
- For spare parts, please contact your dealer or HENDI directly.
- 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.
- 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

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

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

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

Cream is still liquid after preparation

- The whipper was not shaken firmly or often enough. Shake again firmly.
- 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:

- 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.
- Thoroughly clean each individual component with a mild detergent and a brush.
- Allow the parts to dry and reassemble them later.
- When cleaning, only remove parts as shown in fig. 1.
- 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 kann Sie eine Vielzahl von leichten Desserts, Cremes, süßen und sauren Mousse 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!

Einige wichtige Hinweise

⚠ Werden 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 Vertriebs Händler haften nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung des Handbuchs resultieren.

WARNUNG - HOCHDRUCK

Die 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.

- 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.
- Der Whipper und das Ladegerät sind Druckbehälter, die mehr Aufmerksamkeit und Pflege erfordern.
- Die Ladegeräte sind entsprechende Sicherheitshinweise auf der Verpackung angeben.
- HENDI Ladegeräte und Ladegeräte für Kinder ungeeignet aufbewahren.
- 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.
- Der HENDI-Kopf lässt sich leicht in der rechten Position auf die Flasche schrauben. Kein Kreuzgewinde verwenden.
- Alle HENDI-Teile können einfach montiert werden; daher niemals Kraft anwenden.
- Verwenden Sie das Peitschenende des Mischers, wenn es beschädigt ist. HENDI Sahnespender, der fallen gelassen wurde, sollte vor der Wiederaufnahme der Anwendung von HENDI überprüft werden.
- Drücken Sie den Hebel, bis das Zischen aufhört, bevor Sie den HENDI Sahnespender öffnen, wenn das Gas vollständig entwichen ist.
- HENDI Sahnespender nicht Hitze aussetzen (Herd, Sonnenlicht, Backofen, Mikrowelle usw.).
- Bitte beachten Sie, dass durch Manipulation des Peitschenendes und/oder seiner Komponenten alle Garantien des Herstellers/Lieferanten ungültig werden.
- Der Inhalt darf nicht wärmer als 70 °C sein.

Hauptteile des Produkts (Abb. 1 auf Seite 1)

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Halter für den Charger | 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)

- 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.
- Mit gut gekühlter frischer Creme oder gut gemischten und gepressten flüssigen Zutaten füllen. Niemals die auf 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 Zuckersirup. Bei Verwendung von Zucker- oder Cremeversüßungsrührer und zunächst vollständig in etwas Creme auflösen, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden.

WARNUNG - HOCHDRUCK

Der 0,5 l-Whipper muss mit max 0,5 l Creme und nur 1 Kartusche gefüllt werden. Der 1 l-Whipper wird mit 1 l Creme und 2 Kartuschen gefüllt. JEGLICHE ANDERE VOLUMEN- UND KARTENNUMMER SIND VERBOTEN – EXPLOSIONSGEFÄHR.

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

WARNUNG - EXPLOSIONSGEFÄHR

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 VERBOTEN.

WARNUNG - 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.

- Setzen Sie das silberfarbene HENDI Cremeladegerät (N₂O) wie abgebildet in die Ladegeräthalterung ein.
- 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 (2 Ladegeräte mit 1 Quart/Liter Flasche). Schütteln Sie den Whipper 4- bis 5-mal zügig in vertikaler Richtung. Bei Verwendung von gut gekühlter leichter Creme oder anderen Mischungen, schütteln Sie bis zu zehnmal schütteln. Ladegeräthalterung und Ladegerät abschrauben. Das leichte Zischen beim Abschrauben ist normal. Entfernen und entsorgen Sie das gebrauchte Ladegerät. HENDI Ladegeräte bestehen aus hochwertigem Stahl und können recycelt werden.
- 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 Schlagzahl 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

- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, kühlen Sie den Whipper bitte vor dem Befüllen gut unter kaltem Wasser oder im Kühlschrank ab.
- 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.
- Der HENDI Cream Whipper eignet sich gut für die Zubereitung von kalten Mousses, (heiß) Saucen oder Espumas.
- Übermäßiges Schütteln kann die reine Creme so stark versteifen, dass sie ihre weiche Textur verliert, daher bitte nicht überschütteln! Nicht jedes Mal vor der Ausgabe schütteln. Bitte Rezepte aus Crememischungen und anderen Flüssigkeiten gut und häufiger schütteln.
- Halten Sie bei der Dosierung den Whipper immer auf dem Kopf (dekorierende Düse zeigt nach unten), da sonst Gas entweichen und etwas Creme im Whipper verbleiben kann.
- Für ein optimales Ergebnis sofort nach der Ausgabe servieren.
- Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Händler oder an HENDI.
- 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.
- 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

- Additive wie Puderzucker, Cremeversüßung, 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 schweren 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.
- 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 Gebrauchsanweisungen fest auf die Flasche.
- d) Die Oberkante der Flasche ist beschädigt. Senden Sie das Gerät an HENDI oder ein Service-Center.

Einige wichtige Hinweise

⚠ Werden 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 Vertriebs Händler haften nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung des Handbuchs resultieren.

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

Der Peitscher wurde zu stark geschüttelt. Vor jeder Ausgabe nicht zu stark schütteln oder schütteln. Schütteln Sie den Whipper zu stark schütteln, bevor Sie den Hebel drücken (Dekorationsdüse zeigt vertikal nach unten!)

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:

- 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.
- Reinigen Sie jede einzelne Komponente gründlich mit einem milden Reinigungsmittel und einer Bürste.
- Die Teile trocknen lassen und später wieder in die Düse einsetzen.
- Entfernen Sie bei der Reinigung nur Teile, wie in Abb. 1.
- 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/verschlossenen Teilen oder Folgegeschäden 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 Folgegeschäden, 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.

De gevulde whipper wordt niet gebruikt, maar er stroomt toch crème uit het mondstuk en deze kan niet worden gestopt

- 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.
- De whipper en de oplader zijn drukhouders die meer aandacht en zorg vereisen.
- Voor de laders staan relevante veiligheidsinstructies op de verpakking.
- Houd HENDI slagroomapparaat en opladers buiten het bereik van kinderen.
- Buig om veiligheidsredenen niet over de whipper en leun niet over de whipper bij het inschrijven van de oplader! Merk op dat de crème whipperkop stevig moet worden vastgeschroefd voordat de crème whipper in gebruik kan worden genomen met de oplader.
- De HENDI-kop kan eenvoudig in een rechte positie op de fles worden geschroefd. Steek de draad niet over.
- De HENDI-onderdelen kunnen eenvoudig worden gemonteerd; gebruik daarom nooit kracht.
- Gebruik de whipper nooit als deze beschadigd is. HENDI slagroomapparaat die is gevallen, moet door HENDI worden gecontroleerd voordat het gebruik wordt hervat.
- Druk op de hendel totdat het sissende geluid stopt voordat u de HENDI Cream Whipper opent wanneer het gas volledig is ontsnapt.
- Stel de HENDI slagroomapparaat niet bloot aan hitte (fornuis, zonlicht, oven, magnetron, enz.).
- Houd er rekening mee dat bij geknoei met de whipper en/of de onderdelen ervan alle garanties van de fabrikant/leverancier vervallen.
- 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 | 7. 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 anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

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

- Wanneer u uw whipper voor het eerst gebruikt of als u hem een tijdje niet gebruikt, spoelt u de fles eerst met lauwwarm water en vervolgends met koud water voordat u hem met room vult.
- Vul met goed gekoelde verse room of goed gemengde en gezeefde vloeibare ingrediënten. Overschrijd nooit de maximale vloeivoelheid die op de buitenkant van de fles is gegraveerd (maximaal één pint/0,5 liter voor fles van 0,5 l of maximaal één quart/1 liter voor fles van 1 l). Als u uw room zoet wilt maken, raden we u aan suikersiroop te gebruiken. Als u suiker of een cremeversettering wilt toevoegen, roer dan eerst en niet het eerst volledig op in een beetje crème 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. De 1 l whipper wordt gevuld met 1 l room en 2 patronen. ELK OVERIG CREAMEVOLUME EN PATROONNUMMER ZIJN VERBODEN – explosiegevaar.

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 rechthoekig totdat u weerstand voelt en draai dan nog een kwartslag. Steek de draad niet over!

WAARSCHUWING - EXPLOESIEGEVAAR

Zorg ervoor dat de koppakking goed is geplaatst en dat deze niet beschadigd is. ALLEEN ORIGINALE 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 op de kop is geschroefd, zal de zuigerpakking beschadigd raken. Schroef de houder altijd onmiddellijk na het vullen los met de lege cartridge de whipper met gas.

- Plaats de zilverkleurige HENDI-crèmelader (N₂O) in de opladerhouder zoals afgebeeld.
- 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 (2 laders met fles van 1 liter). Schud de whipper 4 tot 5 keer stevig in verticale richting. Bij gebruik van goed gekoelde lichte crème of andere mengsels, tot tien keer schudden. Schroef de laderhouder en de lader los. Het lichte sissende geluid tijdens het loschroeven is normaal. Verwijder de gebruikte oplader en gpoi deze weg. HENDI-laders zijn gemaakt van hoogwaardig staal en kunnen worden gerecycled.
- 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, verwijderd 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

- Voor een beter resultaat koelt u de whipper goed onder koud water of in de koelkast voordat u ze vult.
- Gebruik alleen oplosbare ingrediënten. Voor het zoeten kun je het beste suikersiroop of vloeibare

- zout toevoegende gebruiken. Gegraneerde suiker of zoet met 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 belemmeren. Als u gemengde mengsels gebruikt, gebruik dan een fijne zeef om zaden of pulp te verwijderen.
- De HENDI slagroomapparaat is zeer geschikt voor de bereiding van koude mousses, (warme) sauzen of Espumas.
- 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 vaak.
- Houd bij het doseren de whipper altijd ondersteboven (decoratiemondstuk naar beneden gericht), anders ontsnapt er gas en kan er wat room in de whipper achterblijven.
- Voor het beste resultaat dient u onmiddellijk na uitgifte te serveren.
- Neem voor reserveonderdelen rechtstreeks contact op met uw dealer of HENDI.
- 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 fles.
- Retourneer bij reparaties altijd het gehele apparaat (kop plus fles).

Problemen oplossen

De lader is niet opengegrikt

Er is een ongeschikte lader gebruikt of de lader is onjuist geplaatst. Gebruik de uitsluitend wegwerpbare 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

- Additieven zoals poederzucker, crèmeversetjingsmiddel, 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 voer 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.
- De doseerzuiger is beschadigd. Stuur het apparaat naar HENDI of een servicecentrum.

Wanneer de oplader wordt ingeschroefd, 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 overeenstemming 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

- a) De whipper is niet stevig of vaak genoeg geschud. Schud nogmaals stevig.
 - b) De whipper is niet ondersteboven gedraaid bij het indrukken van de hendel. Draai de whipper altijd ondersteboven voordat u op de hendel drukt (decoratiemondstuk wijst verticaal naar beneden!)
- Crème is te stevig en "spuugt" zijwaarts vanaf het mondstuk

seront pas responsables des dommages résultant du non-respect du manuel.

AVERTISSEMENT -HAUTE PRESSION

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

- Veillez 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 1 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. Ne laissez pas le gaz s'est complètement échappé.
- Ne pas exposer le fouetteur de crème HENDI à la chaleur [cuisinière, soleil, four, micro-ondes, etc.].
- Veillez 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

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 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

- Fig. 2 à la page 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.
 - Remplir avec de la crème fraîche bien fraîche ou des ingrédients liquides bien mélangés et crépeux. 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 ou maximum 1 quart/1 litre pour une bouteille de 1 litre].
 - Si vous souhaitez édulcorer votre crème, nous vous recommandons d'utiliser du sirop de sucre. Si vous utilisez un redresseur de sucre ou de crème, remuez-le et dissolvez-le d'abord complètement en un peu de crème pour éviter la formation de grosseurs.

-
- AVERTISSEMENT -HAUTE PRESSION**
Le fouetteur de 0,5 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 VOLUME DE CRÈME ET NUMÉRO DE CARTOUCHE SONT INTERDITS** - risque d'explosion.

- Assurez-vous que le joint de la tête est correctement positionné et fermement dans la tête. Placez 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 endommagé. **SEULS LES JOINTS D'ORIGINE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS !**
Assurez-vous que les filetages de la tête du fouetteur et de la bouteille ne sont pas endommagés.

L'UTILISATION DE LA TÊTE DE FOUETTEUR/FLACON AVEC UN 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 le fouetteur avec du gaz

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

Instructions importantes

- Gardez à l'esprit les points importants suivants
- Pour obtenir de meilleurs résultats, veillez refroidir le fouetteur sous l'eau froide ou au réfrigérateur 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 grains, la pulpe, etc. empêchent la fermeture du piston de distribution ou peuvent nuire au bon fonctionnement du fouetteur. Si vous utilisez des mélanges mélangés, veillez utiliser un filtre fin pour retirer les grains 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. Veillez 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], sinon du gaz s'échappera et de la crème pourrait rester à l'intérieur du fouetteur.
 - Pour un résultat optimal, servir immédiatement après distribution.
 - Pour les pièces de rechange, veillez 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 fabricants. 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 inadapte 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 redresseur de crème, la pulpe, etc. n'ont pas été complètement dissous, bloquant le piston. Tournez le fouetteur en position verticale (buses 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 levier pour libérer le gaz jusqu'à ce que le sifflement s'arrête, puis dévissez la tête, nettoyez le piston 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. Visez 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. Tournez retourner le fouetteur avant d'appuyer sur le levier [buse décorative pointant verticalement vers le bas !]

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

Nettoyage
Avant l'ouverture, laisser 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 et retirez le joint de tête et la buse de décoration. Tenez l'extrémité du piston à l'intérieur de la tête pendant un instant 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 [frete 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 une utilisation consécutive. Afin de garantir le bon fonctionnement de votre fouetteur de crème, utilisez uniquement les pièces HENDI d'origine. En particulier, nous ne satisferons à aucune garantie ou responsabilité pour tout dysfonctionnement, dommage et dommage consécutive 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 versione e di alta qualità HENDI sifone per panna. Con questo strumento universale per la cucina può creare una moltitudine di dessert leggeri, creme, mousses dolci e acide. Alcuni tipi di ingredienti liquidi, come succhi, caffè, sciogppo di cioccolato, crema alla vaniglia, yogurt, ecc. possono essere utilizzati nella panna montata HENDI, ma solo se non contengono sostanze insulabili!

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

Istruzioni di sicurezza
Se non si osservano le avvertenze incluse nel manuale accanto a questo simbolo, possono verificarsi lesioni al personale operativo e a terzi, e possibili 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 le cartucce sono pressurizzati. È vietata l'apertura del frusta pieno, di frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota, rischio di esplosione.

- Conservare il presente libretto di istruzioni per riferimento successivo al fine di evitare qualsiasi manipolazione o funzionamento improprio. Questa frusta è progettata esclusivamente per gli scopi specificati nel presente manuale.
- Il mulinello e il caricatore sono contenitori a pressione che richiedono maggiore attenzione e cura.
- Per i caricatorbatterie, una confezione sono riportate le istruzioni di sicurezza pertinenti.
- Tenere HENDI sifone per panna e caricatorbatterie fuori dalla portata dei bambini.
- Se per motivi di sicurezza, non piegarsi sul frusta né appoggiarsi sul frusta quando si avvia il caricabatterie! 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 istufa, luce solare, forno, microonde, ecc.).
- Si prega notare che la manutenzione 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. Tête | 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
Fig. 2 a pagina 1

- Quando si usa la frusta per la prima volta, o se non la si usa da un po' di tempo, sciogliere prima il flacone con acqua tiepida, poi con acqua fredda prima di riempirlo con la crema.
- Riempire con panna fresca ben refrigerata o ingredienti liquidi ben miscelati e filtrati. Non superare mai la quantità massima di riempimento indicata sulla parte esterna del flacone [massimo un pinta/0,5 litri per il flacone da 0,5 l o massimo un quart/1 litro per il flacone da 1 l]. Se vuoi adducire la crema, ti consigliamo di usare lo sciogppo 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.

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

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.

- Inserire il caricatore crema color argento HENDI [N,O] nel portacaricatorbatterie come illustrato.
- Avvitare il supporto del caricabatterie e il caricabatterie sulla valvola di ingresso finché il gas non viene rilasciato nella bottiglia con un suono sibilante. Utilizzare 1 caricatore per riempimento [2 caricatorbatterie con 1 litro/quart]. 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 il caricabatterie. Il leggero suono sibilante durante lo svitamento è normale. Rimuovere e gettare il caricatorbatterie usato. I caricatorbatterie HENDI sono realizzati in acciaio di alta qualità e possono essere riciclati.
- Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e saldamente nella testa. Quindi posizionare la testa sul flacone e avvitare come segue: Ruotare il senso orario fino a sentire resistenza, quindi ruotare di un altro quarto di giro. Non incrociare il filetto.

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.

- Per ottenere un risultato migliore, raffreddare il pozzetto della frusta sotto acqua fredda o in frigorifero prima di riempirla.
- Utilizzare solo ingredienti solubili. Per dolcificare, è meglio utilizzare sciogppo 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, pasta, ecc. impediscono la chiusura del pistone di erogazione o possono compromettere il corretto funzio-

- amento del mulinello. Se si utilizzano miscele miste, utilizzare un filtro sottile per rimuovere semi o polpa.
- HENDI sifone per panna è adatto per la preparazione di mousse fredde, salse [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. Agitare bene e più frequentemente le ricette costituite da miscele di panna e altri liquidi.
- Durante l'erogazione, tenere sempre il frusta capovolto [ugello decorativo rivolto verso il basso], altrimenti il gas fuoriuscirà e una parte di crema potrebbe rimanere all'interno del frusta.
- Per ottenere il miglior risultato, servire immediatamente al momento della dispensazione.
- Per le parti di ricambio, contattare direttamente il rivenditore o HENDI.
- Utilizzare solo ricambi originali HENDI sifone per panna. Non combinare mai parti con altri prodotti HENDI o prodotti di altri produttori. I componenti HENDI sono identificati dai contrassegni HENDI sulla testa, sul supporto del caricatorbatterie e sul fondo del flacone.
- Per le riparazioni, restituire sempre l'intera unità [testa più flacone].

Risoluzione dei problemi
I caricatorbatterie non è forato aperto
È stato utilizzato un caricatorbatterie non idoneo o il caricatorbatterie è stato inserito in modo errato. Utilizzare il caricatore per crema HENDI esclusivamente nuovo e posizionarlo nel portacaricatorbatterie come mostrato nella Fig. 2.

- Non hai premuto la leva, tuttavia, la crema scorre dall'ugello e non può essere fermata**
a) Additivi come zucchero in polvere, irrigidente in crema, polpa, ecc. non sono stati completamente dissolti, bloccando il pistone. Ruotare il mulinello in posizione verticale [ugello sul, 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 assistenza.

Quando il caricatorbatterie 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 decisione.

b) Il frusta non è stato capovolto quando si preme la leva. Capovolgere sempre la frusta prima di premere la leva [l'ugello di decandimento 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 crema. Se non è possibile risolvere un problema con l'aiuto di queste istruzioni, contattare 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'estremità 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 garanzia non copre alcuna responsabilità per malfunzionamenti causati da uso improprio, uso di parti danneggiate/d'usura o danni conseguenziali. Per garantire il corretto funzionamento della panna montata, utilizzare solo parti HENDI originali. In particolare, non soddisferemo alcuna richiesta 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 esso 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, iaurtul etc. pot fi utilizate în HENDI Cream Whipper, dar numai dacă nu conțin substanțe insolubile!

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

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

- Vă rugăm să păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru suportarea ulterioară, pentru a evita orice manipulare sau utilizare necorespunzătoare. Această soaptă este concepută exclusiv în scopurile specificate în acest manual.
- Soapta și încărcătorul sunt recipiente sub presiune care necesită atenție și îngrijire sporită.
- Nu încercați să manipulați sau să modificați aparatul HENDI.
4. Nu lăsați HENDI Cream și încărcătorul la îndemâna copiilor.
5. Din motive de siguranță, nu vă aplecați peste soapta și nu vă aplecați peste soapta atunci când înșurubați încărcătorul! Remarcați că capul soapei de cremă trebuie înșurubat ferm înainte ca soapta de cremă să poată fi pusă în funcțiune cu încărcătorul.
6. Suruburile cu cap HENDI se fixează ușor pe sticlă în poziția din dreapta sus. Nu încrușcați.
7. Doze piesele HENDI pot fi asamblate cu ușurință; prin urmare, nu utilizați niciodată forța.
8. Nu utilizați niciodată soapta dacă este deteriorată. HENDI Cream Whipper care a fost scăpată pe jos trebuie verificată de HENDI înainte de a relua utilizarea.
9. Așăpați maneta până când sunetul suierat se oprește înainte de a deschide Whipper-ul de cremă HENDI după ce a surs complet gazul.
10. Nu expuneți Whipper-ul HENDI Cream la căldură [foc, lumină soareliu, cuptor, cuptor cu microunde etc.].
11. Vă rugăm să rețineți că manipulaarea soapei și/sau a componentelor sale anulează oriceare și toate garanțiile producătorului/turizorului.
12. Conținutul nu poate fi mai cald de 70 °C.

Principalele componente ale produsului
Fig. 1 de la pagina 1

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 1. Suport schimbător | 6. Flacon |
| 2. Capac | 7. 3 duze diferite |
| 3. Conector duză | 8. Piston |
| 4. Cap | 9. Pie |
| 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 litru pentru sticla de 0,5 l sau maxim un litru/1 litru pentru sticla de 1 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
Soapta de 0,5 l va fi umplută cu 0,5 l de smântână și un singur cartus. Soapta de 1 l va fi umplută cu 1 l de smântână și 2 cartuse. **ORICE ALT VOLUM DE CREMĂ ȘI NUMĂR DE CARTUȘ SUNT INTERZISE** – risc de explozie.

- Asigurați-vă că garnitura capului este poziționată corect și ferm în cap. Apoi puneți capul pe sticlă și surubul închis după cum urmează: Rotiți capul în sensul acelor de ceasornic până când simțiți rezistență, apoi întoarceți încă un sfert de rotație. Nu încrușcați!

AVERTISMENT - RISC DE EXPLOZIE
Asigurați-vă că garnitura capului este asezată coreșpunzător și că nu este deteriorată. **SE POT FOLOSI NUMAI GARNITURI ORIGINALE!**
Asigurați-vă că filetele de pe capul soapei și sticlă nu sunt deteriorate. **UTILIZAREA CAPULUI ȘOPIT/ȘTICLEI CU FILET DETERIORAT ESTE INTERZISĂ.**

AVERTISMENT - Dacă în suportul înșurubat pe cap rămâne un cartus gol, garnitura pistonului se va deteriora. Desurubăți întotdeauna suportul cu cartușul gol imediat după umplere soapta 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 complet și sunet suierător. Folosiți 1 încărcător per umplere [2 încărcătoare cu 1 litru/de sticlă]. Mișcați soapta vî 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 caricatorbatterie. 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 soapta pe verticală [decorând duza îndreptată în jos] la aproximativ 1 cm deasupra suprafeței. Apoi apăsați ușor maneta. Dacă frisca nu este suficient de fermă, agitați din nou. Când utilizați mai mult lăzu, nu agitați din nou. Păstrați smântâna umplută în frigider, dar niciodată în compartimentul congelator sau în congelator. Înainte de a introduce soapla în frigider, soapta de cremă decorată din adaptorul duzei, clățiți cu apă caldă și înlocuiți-o. Conținutul va rămâne proaspăt timp de câteva zile în frigider.

Instrucțiuni importante

Țineți cont de următoarele aspecte importante

1. Pentru a obține rezultate mai bune, vă rugăm să răciți soaptea bine sub apă rece sau în frigider înainte de a umple.
2. Utilizați numai ingrediente solubile. 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 conținutele pudră sau lichide. Substanțele insolubile, cum ar fi semințele, pulpa etc., împiedică închiderea pistonului aplicator sau pot afecta funcționarea corectă a soapei. Dacă uți utilizați amestecuri amestecate, utilizați un filtru fin pentru a îndepărta cereștele sau pulpa.
3. HENDI aparat frică este potrivit pentru prepararea spumelor reci, a sosurilor (fierbințe) sau a spumelor.
4. Agitarea excesivă poate înlăni crema pură într-o măsură în care aceasta își pierde textura moale prin urmare, vă rugăm să nu agitați excesiv! Nu se agita de fiecare dată înainte de a doza.
5. Vă rugăm să agitați bine și mai frecvent rețetele conștând din amestecuri de smântână și alte lichide.
6. La distribuție, țineți întotdeauna soapta cu susul în jos [decorând duza îndreptată în jos], în caz contrar se va scurge gaz, iar o parte din cremă poate rămâne în soaptă.
7. Pentru rezultate optime, serviți imediat după repartizare.
8. Pentru piee de schimb, contactați direct distribuitorul sau HENDI.
8. 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 pe cap, suportul încărcătorului și partea inferioară a sticlei.
9. Pentru reparații, returnați întotdeauna întreaga unitate [cap plus sticlă].

Depanare
Încărcătorul nu este perforat deschi
A fost utilizat un încărcător nepotrivit sau încărcătorul a fost introdus incorect. Utilizați încărcătorul HENDI creat exclusiv de echipa folosință și așezați-l în suportul încărcătorului, așa cum se arată în Fig. 2.

Nu ați apăsat pe manetă, totuși crema curge din duză și nu poate fi oprită
a) Aditivii cum ar fi zahărul pudră, agentul de rigidizare sub formă de cremă, pulpa etc. nu au fost dizolvați complet, blocând pistonul. Rotiți soapta în poziție verticală [cu duza în sus], puneți-o pe blat și așteptați până când conținutul se stabilizează în partea de jos. Aceporeți bine duza cu un prosop gros și apăsați) cu atenție maneta pentru a elibera gazul până când se oprește sunetul, apoi desurubați capul, curățați pistonul de distribuire, testați conținutul și reumpleți soapta.

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) Lăsați garnitura capului. Int

První použití

Punja nie probusen

Koristen je neodgovarajuci punjač ili je punjač nepravilno umetnut. Koristite isključivo jednokratni punjač HENDI krema i stavite ga u držač punjača kao što je prikazano na slika 2 .

Ipak, niste pritisnuli polugu, krema teče iz mlaznice i ne može se zaustaviti

a) Aditiv potpu šećera u krmu, učvršćivač kreme, pulpe itd. nisu potpuno topljeni, blokirajući klip. Opremite fleksibilno crijevo u uspravnu polozaj (slagalica prema gore), stavite ga na rđnu površinu i pritisnite ga dok se sadržaj ne izađe. Dobro pokrijte mlaznicu teškim ručnikom. Pritisnite fleksibilno crijevo kako biste otpustili plin dok se zrak ne zaustavi, a zatim odvijte glavu, očistite klip do doziranje, iscijedite sadržaj i ponovno napunite fleksibilno crijevo.

b) Klip za doziranje je oštećen. Posaljite uređaj u HENDI ili u servisni centar.

Kada se punjač uvija, plin izlazi između boce i glave

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

b) Brtva glave je oštećena. Umetnite novu brtvu.

c) Glava nije dovoljno čvrsto pričvršćena. Čvrsto zavijte glavu na bočicu u skladu s Korisničkim uputama.

d) Gornji rub bočice je oštećen. Posaljite uređaj u HENDI ili u servisni centar.

Krema je previše čvrsta i „pijen“ bočno od mlaznice

a) Završite nije bio čvrsto ili dovoljno često protresen. Ponovno čvrsto protresite. VAŽNO: Nemojte pokušavati modificirati brusilicu. Ako ne možete riješiti problem uz pomoć ovih uputa, obratite se tvrtki HENDI ili servisnom centru.

Čišćenje

Prije otvaranja posuđite da preostali tlak izađe pritiskom na polugu dok se kroz mlaznicu ne ispusti krema ili plin. U boji može ostati neželjena količina kreme - najviše čajna žličica tekuće kreme.

Slijedite korake 1, 2 i 3 ako biste oštećili posudu za kremu HENDI.
1. Odvijte glavu, a zatim uklonite brtvu glave i mlaznicu za uklanjanje. Držite kraj klipa unutar glave dok odvrtate adapter mlaznice drugom rukom.
2. Temeljito očistite svaku pojedinu komponentu blagom deterdžentom i četkom.
3. Ostavite glavu da se osuše i ponovno ih stavite kasnije.
4. Priklom čišćenja uklonite djelove samo kako je prikazano na slika 1.
5. Priklom čišćenja boce nemojte koristiti ostale predmete ili abrazivne materijale.

Jamstvo

Nakon prvog fleksibilno crijevo (nepravilni materijal ili loša izrada) popraviti će se bez naknade (preplaćeno uz plaćanje) roku od dvanaest mjeseci od datuma kupnje po valjanoj fakturi. Ovo jamstvo ne pokriva nikakvu odgovornost za kvarove uzrokovane nepravilnom uporabom, upotrebom oštećenih/nosnih dijelova ili bilo kakvom posljedičnom štetom. Kako biste osigurali pravilno funkcioniranje kremastog brijača, konistite samo originalne HENDI proizvode. Konkretno, neomogu zadovoljiti nikakva jamstva ili zahtjeve za odgovornost za kvarove, šteti i posljedičnu štetu koja je nastala zbog nepoštivanja i/ili propusta u čitanju ovog priručnika i sigurnosnih uputa koje se u njemu nalaze.

HENDI B.V.

Za tehničke informacije i izvaje o sukladnosti pogledajte www.hendi.com.

ČEŠTINA

Děkujeme, že jste si vybrali tento věstřanný a vysoké kvaliti šlešaková láhev HENDI. S tímto univerzálním kuchyňským nástrojem můžete vytvořit množství lehkých dezertů, krémů, sladkých a kyselých penů. Některé druhy tekutých složek, jako jsou šťávy, káva, čokoládový sirup, vanilkový krém, jogurt atd., lze použít v krémovém míxeru HENDI, ale pouze pokud neobsahují žádné neropuzné látky!

Bezpečnostní pokyny

Pokud nebudou varování uvedená v příručce vedle tohoto symbolu upozorována, může dojít ke zranění osob nebo k fatě škádně nebo jinému poškození majetku. Výrobce ani distributor nenesou odpovědnost za zranění vzniklé nedodržáním příručky.

VAROVÁNÍ - VYSOKÝ TLAK

Naplněný šlešák a kazy jsou pod tlakem. Otevření naplněného šlešáče, částečné naplněného šlešáče a/nebo propíchnutí plně nebo prázdné kazety je zakázáno - riziko výbuchu.

- Tento návod k použití si uchovávejte pro pozdější použití, aby nedošlo k nesprávné manipulaci nebo provozu. Tento šlešák je určen výhradně pro účely uvedené v této příručce.
- Šlešák a kazy jsou vysokotlaké nádoby, které vyžadují zvýšenou pozornost a péči.
- U nabíječek jsou napsané bezpečnostní pokyny.
- Uchovávejte nabíječky šlešák HENDI a nabíječky mimo dosah dětí.
- Z bezpečnostních důvodů se při zasouvání nabíječky neohybujte ani se přes šlešák nenaklánějte! Pomnívejte si, že před uvedením krémového šlešáče do provozu s nabíječkou musí být hlava šlešáče pevně našroubována.
- Sřoubu HENDI se snadno našroubuji na láhev v pravé horní poloze. Nepřekračujte závit.
- Všchny díly HENDI lze snadno sestavit; proto nikdy nepoužívejte sílu.
- Nikdy nepoužívejte šlešák, pokud je poškozený. HENDI šlešaková láhev, který upadl na zem, by měl být před obnovením používání zkontrolován společností HENDI.
- Stiskněte páčku, dokud se nezastaví sýčivý zvuk, než otevřete šlešaková láhev HENDI po úplném uinku plynu.
- Nevystavujte krémový šlešák HENDI teplu (solnice, sluneční světlo, trouba, mikrovlnná trouba atd.).
- Vezměte prosím na vědomí, že neoprávněná manipulace s šlešáčem a/nebo jeho součástmi ruší veškeré záruky výrobce/dodavatele.
- Obsah nesmí být vyšší než 70 °C.

Hlavní části výrobku (Obr. 1 na straně 1)

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. Držák misky | 6. Láhev |
| 2. Krytka | 7. 3 různé trysky |
| 3. Konektor trysky | 8. Pist |
| 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 šlešáče, nebo pokud jste ho nějaký dobu nepoužili, nejprve láhev opláchněte vlažnou vodou a poté studenou vodou, než ji naplníte krémem.
- Naplňte nebo vyčlazněte čerstvou smetanou nebo dobře smíchanými a namíchanými tekutinými složkami. Nikdy nepřekračujte maximální množství vylité na vnější straně hlavy (maximálně jedna pinta / 0,5 litru pro 0,5 llahe nebo maximálně jeden kvart / 1 litr pro 1 l láhev).
- Pokud chcete oslabit krém, doporučujeme použít cukrový sirup. Pokud používáte cukr nebo tužidlo na krém, nejprve je promíchejte a rozpustte do malého krému, abyste zabránili tvorbě kuliček.

VAROVÁNÍ - RIZIKO VÝBUCHU

Šlešák o objemu 0,5 l se musí naplnit 0,5 l smetanou a pouze 1 vložkou. Šlešák o objemu 1 l musí být naplněn 1 l smetanou a 2 zásobníky. JAKYKOLI JINÝ OBJEM KRÉMU A ČÍSLO KAZETY JSOU ZAKÁZÁNY - riziko výbuchu.

3. Ujistěte se, že je těsnění hlavy správně a pevně umístěno v hlavě. Poté nasadte hlavu na láhev a sřoub uzavřete následujícím způsobem. Očistěte hlavu ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte odpor, a pak otáčte o další čtvrtinu otáčky. Nevnalejte se křížem!

VAROVÁNÍ - RIZIKO VÝBUCHU

Ujistěte se, že je těsnění hlavy správně usazeno a že není poškozené. LZE POUŽÍT POUZE ORIGINÁLNÍ TĚSNĚNÍ!

Ujistěte se, že nejsou poškozeny závitů na šlešák hlavě a hlavi. POUŽITÍ ŠLEŠÁKI HLAVY/LÁHEV S POŠKOZENÝM ZÁVITEM JE ZAKÁZÁNO.

VAROVÁNÍ - Pokud v držáku nabíječky nebo na hlavě zůstane prázdná kazeta, těsnění pistu se poškodí. Držák s prázdnou kazetou vždy odšroubujte ihned po naplnění šlešák s plynem.

několik dní čerstvý.

Důležité pokyny

Mějte na paměti následující důležité body

- Pro dosažení lepšího výsledku šlešák před plněním dobře ochlaďte pod studenou vodou nebo v chladničce.
- Používejte pouze rozpuštěné složky. Pro oslazování je nejlepší použít cukrový sirup nebo tekutá sladidla. Granulovaný cukr nebo sůl je třeba neprvzpuzlet ve studené vodě nebo na rđnu povrchu i přechájeje dok se sadržj ne izađe. Dobro pokrijte mlaznicu teškim ručnikom. Pritisnite fleksibilno crijevo kako biste otpustili plin dok se zrak ne zaustavi, a zatim odvijte glavu, očistite klip do doziranje, iscijedite sadržaj i ponovno napunite fleksibilno crijevo.
- Šlešák HENDI šlešaková láhev je vhodný pro přípravu studených penů, (horkých) omáček nebo esenčů.
- Nadměrný třes může ztlumout čistý krém do té míry, že ztrácí svou měkkou texturu, proto prosím netřepajte příliš! Netřepajte pokudž před dávávkami. Recepty sestávají ze směsi smetaný a dalších tekutin dkládně a častěji protřepávejte.
- Při dávávkách vždy držte šlešák vzhůru nohama (kreslovač) trysku směřující dolů!, jinak plyn uuputá a umíří šlešák může zůstat nějaká smetan.
- Nejlepší výsledk dosáhnete, když budete podávat přípravek okamžitě po jeho vydání.
- Ohlédně náhradních dílů se obraťte přímo na svého prodejce nebo na společnost HENDI.
- Používejte pouze originální náhradní díly HENDI šlešaková láhev. Nikdy nekombinujte díly s jinými výrobky HENDI nebo výrobky jiných výrobců. Komponenty HENDI jsou označeny značkami HENDI na hlavě, držáku nabíječky a na ná lahvičky.
- Při opravách vždy vraťte celou jednotku (hlavu plus láhev).

Odstařování problémů

Nabyječka není otevřená:

Byla použita nevhodná nabíječka nebo byla nabíječka nesprávně vložena. Použijte výhradně jednorázovou krémovou nabíječku HENDI a vložte ji do držáku nabíječky, jak je znázorněno na obr. 2.

Nestiskl jste páčku, nicméně z trysky proudí krém a nelze jej zastavit

a) Aditiva, jako je práškový cukr, tužidlo na krém, dužina atd., nebyly zcela rozpuštěny, což blokuje pist. Otčte šlešák do vzpřímené polohy (tryska nahoru), položte jej na pracovní desku a počkejte, aby se obsah usadil na dno. Hubici dobře zakryjte těžkým ručníkem a opatrně stiskněte páčku, aby se uvolnil plyn, dokud se nezastaví sýčivý zvuk, poté odšroubujte hlavu, vyčistěte dávkaovací těsnění a nahraďte obsah a doplněte šlešák.

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

Při zasouvání nabíječky uniká mýk a hlavu plyn

a) Chybí těsnění hlavy. Vložte do hlavy těsnění hlavy.

b) Těsnění hlavy je poškozené. Vložte nové těsnění.

c) Hlava není dostatečně příšroubována. Našroubujte hlavu pevně na láhev v souladu s návodem k použití.

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

Krém je přiřpív pevný a „prská“ ze strany hubice

Šlešák byl příliš protřepán. Před každým dávávkami netřepajte nadměrně ani netřepajte. DŮLEŽITÉ: Nepokoušejte se šlešák upravit. Pokud nemůžete vyřešit problém pomocí těchto pokynů, kontaktujte prosím společnost HENDI nebo servisní středisko.

Čišění

Před otevřením nechte zbývající tlak uniknout stisknutím páčky, dokud se tryskou nevypustí žádný krém nebo plyn. V hlavě může zůstat nevýznamné množství smetaný - maximálně žlička tekuté smetaný.

Při čištění krémového šlešáče HENDI postupujte podle kroků 1, 2 a 3:

- Odšroubujte hlavu, opláchněte těsnění hlavy a ozdobnou trysku. Při odšroubování adaptéru trysky druhou rukou držte konec pistu uvnitř hlavy.
- Každou jednotlivou součást důkladně očistěte jemným čisticím prostředkem a kartáčem.
- Nechte díly uschnout a později je znovu sestavte.
- Při čištění demontujte pouze díly, jak je znázorněno na obr. 1.
- Při čištění láhve nepoužívejte žádné ostré předměty ani abrazivní materiály.

Záruka

Žádná šlešáka (vadné materiály nebo špatné zpracování) bude opravena zdarma (nákladní předplacení) do dvanácti měsíců od data nákupu podle platné faktury. Tato záruka se nevztahuje na žádnou odpovědnost za poruchy způsobené nesprávným použitím, použitím poškozených/opotřebovaných dílů nebo jakýmkoli následným poškozením. Pro zajištění správné funkce krémového šlešáče používejte pouze originální díly HENDI. Zejména nebudeme sřhovat žádné záruky nebo nároky z odpovědnosti za zranění, poškození a následné škody vzniklé v důsledku nedodržení nebo nedodržení této příručky a bezpečnostních pokynů v ní 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 habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

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

Készülék, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszívót kénytelen választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközök közöttük desszertek, krémek, édes és savanyú hokakakát készítheti el. A HENDI habszívó bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcsök, kávé, csokoládésír, vaníliakrém, joghurt stb. használható, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!

A garantált minőség érdekében csak HENDI krémítővel használjon. Az első használat előtt olvassa el alapos

Varijanti norādījumi

Padaņemiet pār šādiem svarīgiem jautājumiem

- Lai iegūtu labāku rezultātu, lūdzam, jūsu uzpildzīšanas labi atdzēsējiet putotāju aukstā ūdenī vai ledusskapī.
- Izmantojiet tikai šķīstošas sastāvdaļas. Saldēšanai vistabāk ir izmantot kukura sīrupu vai šķīdros saldīnātājus. Granulēts cukurs vai sāls visiem jāizšķīdina visā ūdenī vai krēmā. Izmantojiet tikai pulverveida vai šķidrās garšvielas. Nekļūstos vienas, piemēram, sēklas, mikstums utt., novērs dožesānas virzūla aizvēēršanu vai var traucēt pāreizu putotāju darbību. Ja izmantojat jautkus maisījumus, sāku vai celulozes nogērnāšāni izmantojiet smalku sietu.
- HENDI krējuma smalcinātājs ir labi piemērots aukstu putu, (kartu) mērcu vai Espumu paga-tavošanai.
- Pārmerīga kratīšana var sacietēt tūri krēmā tālāk mēra, ka tas zaudē savu miksto tekstūru, tā-pēc, lūdzam, nepārkraīti! Nekratiet katru reizi pirms dožesānas. Lūdzam, labi un biežāk sakratiet receptes, kas sastāv no krējuma un citu šķidrumu maisījumiem.
- Dozējot, vienmēr turiet putotāju ar augšpusi uz leju (dekoratīvi sprausla vērsta uz leju), pretējā gadījumā gāze izplūst un putotāja iekšpusē var palikt krējums.
- Lai iegūtu vislabāko rezultātu, uzreiz pēc dožesānas pasniežiet.
- Par rezerves daļām, lūdzam, sazinieties tieši ar savu izplatītāju vai HENDI.
- Izmantojiet tikai oriģinālās HENDI krēma smalcinātāja rezerves daļas. Nekad nekombinējiet detaļas ar citiem HENDI putotājiem vai citu ražotāju produktiem. HENDI komponenti ir identi-ficēti ar HENDI zīmē uz galvas, lādētāja turētāja un pudeles apakšās.
- Remontam vienmēr atgriezies visv iekārtu (galva un pudele).

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

Jūs nesat nesapiedis sviru, tomēr krēms plūst no sprauslas un to nevar apturēt
a) Piedevas, piemēram, pulverveida cukurs, krējuma sastāvdaļas, mikstums utt., nav pilnībā izšķī-dušas, bloķējot virzuli. Pagrieziet putotāju vertikālā stāvoklī (neuzskalojiet uz augšu), novietojiet to uz darbrimsa un pagaidiet, līdz saturs ir nogulsējies apakšā. Kārtīgi pārkāīti sprausla ar smagu divēli un uzmanīgi nospiediet sviru, lai atbrīvotu gāzi, līdz saska apstājs, pēc tam atskrūvējiet galvu, notīriet dožesānas virzuli, pasprindzināt saguri un uzpildiet putotāju.
b) Izsmeģāšas virzulis ir bojāts. Nosūtiēt ierīci uz HENDI vai servisa centru.

Kad lādētājs tiek ieskrūvēts, gāze izstrūp starp pudeli un galvu
a) Trūkst galvas blīves. Ievietojiet galvas blīvi galvā.
b) Galvas blīve ir bojāta. Ievietojiet jaunu starpliku.
c) Galva nav pietiekami cieši pieskrūvēta. Stingri uzskrūvējiet galvu uz pudeles saskaņā ar lietotāja norādījumiem.
d) Pudeles augšējā mala ir bojāta. Nosūtiēt ierīci uz HENDI vai servisa centru.

Krēms pēc sagatavošanas įprojām ir šķīdrs
a) Putotājā netika stingri vai pietiekami bieži sakratīts. Kārtīgi sakratiet.
b) Nosūtiēt sviru, slotiņa netika pagiezta atpaka. Pirms sviras nospiešanas vienmēr pagrieziet putotāju otrādi (izgatavošanas sprausla ir vērsta vertikāli uz leju)

Krēms ir pārāk stingrs un "iesplūj" uz sāniem no sprauslas
Putotājs ir sakratīts pārāk daudz. Pirms kratīs dožesānas nepārkraīti ar nekraīti. SVARĪGI: Nemēģiniet modificēt putotāju. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot šos norādīju-mus, lūdzam, sazinieties ar HENDI vai servisa centru.

Tīrīšana
Pirms atvēršanas ļaujiet atlikušajam spiedienu izstāties, nospiežot sviru, līdz caur sprauslu ne-tiek izvadīts krējums vai gāze. Pudeļtē var palikt nenozīmīgs krēma daudzums – ne vairāk kā tējkarote šķidrā krējuma.

Veiciet 1., 2. un 3. darbību, lai tīrītu HENDI krējuma smalcinātāju:

- Atskrūvējiet galvu, pēc tam noņemiet galvas blīvi un atkrošēšanas sprauslu. Turiet virzuli garu galvā, vienlaikus atskrūvējot sprauslas adapteri ar otro roku.
- Rūpīgi notīriet katru atsevišķo sastāvdaļu ar siltu krējuma putotāju darbību, izmantojot tīru oriģinālas HENDI daļas. Jo īpaši mēs negarināms nekādās garantijas vai atbildības prasības par darbības traucējumiem, bojājumiem un izstrēšiem daudzumiem, kas radušies, ne-ievērojot un/vai neizlasot šos rokasgrāmatu un tajā ievērtos drošības norādījumus.
- Ļaujiet daļām nožūt un salieciēt tās vēlāk.

1. Tīrīšanas laikā noņemiet tikai tās daļas, kas parādītas 1. att.

2. Tīrot pudeli, neizmantojiet asus priekšmetus vai abrazīvus materiālus.

Garantija
Bojāti čuksti (nepilnīgi materiāli vai sliktā meistarbā) tiks salaboti bez maksas (ar priekšapmaks-sul) divpadsmit mēnešu laikā pēc iegādes datuma saskaņā ar derīgu rēķinu. Šī garantija nesedz nekādus atbildību par nepareizu darbību, ko izraisījusi nepareiza lietošana, bojātu/nodušu daļu izmantošana vai izstrēšiem bojājumiem. Ja nodrošinātā pāreizu jūsu krējuma putotāju darbību, izmantojot tikai oriģinālas HENDI daļas. Jo īpaši mēs negarināms nekādās garantijas vai atbildības prasības par darbības traucējumiem, bojājumiem un izstrēšiem daudzumiem, kas radušies, ne-ievērojot un/vai neizlasot šos rokasgrāmatu un tajā ievērtos drošības norādījumus.

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

LIETUVIŲ

Dēkajame, kad pasīrkiektis jū universālū ar kokybiškū HENDI kremo vītrīnū. Su šiuo universaliū virtuvės įrankiu galite sukurti daugybę įvairių desertų, kremų, saldžių ir rūgštų putų. Kai kurių rūšių skystų ingredientų, tokių kaip sulys, kava, šokolado srutas, vanilinis kremas, jogurtas ir kt., Galima naudoti HENDI kremo vītrinėje, bet tik tuo atveju, jei juose nėra netirpų medžiagų!

Garantuotai kokybei naudokite tik HENDI kremo įkroviklius. Prieš naudodami pirmą kartą, at-i-dži-ai perskaitykite instrukcijas!

Saugos instrukcijos
! Jei šalia šio simbolio esančiame vadove nurodytiems įspėjimui, gali būti sužeistas ope-ruojantis personalas ir tretieji asmenys, taip pat šnabždesys ar kita žala turtui. Gamin-tojas ir platintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl vadovo nesilaikymo.

ISPĖJIMAS – SAUGOS ŠEĖIS
Uzpildytas putotukas ir / arba yra suspaustos. Draudžiama atidaryti užpildytą šnabždesį, iš dalies užpildytą šnabždesį ir / arba perversi višą arba tuščią kasetę – sprogiomo pavojus.

- Laiikytės šios instrukcijos buketlo, kad išvengtumėte netinkamo tvarkymo ar naudojimo. Šis šnabždesys skirtas tik šiame vadove nurodytiems tikslams.
- Šnabždesys ir įkroviklis yra šleinaiai indai, kuriems reikia daugiau dėmesio ir priežiūros.
- Įkroviklį atitinkamos saugos instrukcijos pateikiamos ant jo pakuočės.
- Laiikytė „HENDI grietinėlės plakiškis“ ir įkroviklius vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugumo sumetimais nesulenkiite švilpuko ir netieskite jo, kai įsukamas įkroviklis! Atkreip-kite dėmesį, kad prieš pradėdant naudoti grietinėlės plakišką su įkrovikliu reikia tvirtai pri-skuti grietinėlės plakiuko galvutę.
- Įengvai užsūkyte galvą ant buteliuko į dešinę padėtį. Negatima kirsti kersais.
- Visos HENDI daiktų galvės turi lengvai surenkamos, todėl niekada nenaudokite įėgos.
- Niekada nenaudokite plakiuko, jei jis pažeistas. „HENDI grietinėlės plakiškis“, kuris buvo nu-mestas, prieš vėl naudojant turi būti patikrintas „HENDI“.
- Spauskite svirtį, kol garasas nutosis garsiai girdėti prieš atidarydami HENDI kremo vītrina, kai dujos visiškai išsivėrs.
- Spauskite „HENDI grietinėlės plakiškis“ nuo karščio įstalo, saulės šviesos, orkaitės, mikro-bangų krosnelės ir kt.).
- Informuojame, kad švilpuko ir/ar jo komponentų klaidojimas panaikina visas gamintojo / tiekėjo garantijas.
- Turinys negali būti šiltesnis nei 70 °C.

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

1. Kietiklio laikiklis	6. Buteliukas
2. Dangtelis	7. 3 skirtingi purkštukai
3. Purkštuko jungtis	8. Pistonas
4. Galva	9. Šepetelis
5. Skydis	

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

Naudotojo instrukcijos (2 pav., 1 ps.)

- Kai kartą naudote šnabždesį ar kai jei kurią kita jo nenaudojate, pirmiausia nuplaukite butelį drungnu vandeniu, tada šaltu vandeniu prieš užpildami grietinėlę.
- Užpildykite gerai atšaldytą šviežiu kremu arba gerai sumaišytomis ir įštemptomis skysčioms sudedamosioms dalims. Niekada neviršykite maksimalaus pripildymo kiekio, įsigravuroto bu-teliuko išorėje (ne daugiau kaip 1 pint/0,5 litro 0,5 buteliukai arba ne daugiau kaip 1 kvartalas/1 l 1 buteliukai).
- Jei norite pasidinti grietinėlę, rekomenduojame naudoti kukura sīrupą. Jei naudojate ku-kuraus ar grietinėlės standiklį, pirmiausia sumaišykite ir ištrpinkite jį į mažą kremą, kad išvėn-tumėte gabaliukų susidymą.

ISPĖJIMAS – AUKŠTAS ŠĖIS
1. Šnabždesys turi būti pripildytas 0,5 l grietinėlės ir tik 1 kasete. 1 l šnabždesys turi būti pripildytas 1 kremo ir 2 kasetėmis. BŪT KURIS KITAS KŪRIMO TŪRIO IR KRAUTUOJ NUMERIS NEDRAUDŽIAMAS – sprogiomo pavojus.

- Išitinkintė, kad galvutės tarpiklis yra tinkamai ir tvirtai įstatytas į galvą. Tada uždeikite galvutę

ant buteliuko ir užsūkite, kaip nurodyta toliau: Sukite galvą pagal laikrodžio rodyklę, kol pajusite pasipriešinimą, tada pasukite dar ketvirtį apsisukimo. Nekirkyukite skersai!

ISPĖJIMAS – SPROGIOMO PAVOJUS
! Išitinkintė, kad galvutės tarpiklis tinkamai įstatytas ir nepažeistas. GALIMA NAUDOTI TIK ORIGINALIUS TARPIKLIUS!
Pasirpinkite, kad nebūtų pažeisti šlepetės galvutės ir buteliuko sriegiai. DRAUDŽIAMAS NAUDOTI PLAKTIUKO GALVUTĘ / BUTELI SŲ PAŽEISTUS SRIEGIUS.

ISPĖJIMAS – jei ant galvutės užsūskimate laikykite lieka tuščia kasetė, stūmoklio tarpiklis bus pažeistas. Visada atsukite laikiklį tuščia kasete iš karto po užpildymo šnabždesys su dujomis.

4. Iđkite sidabrinės spalvos HENDI kremo įkroviklį [N,O] į įkroviklio laikiklį, kaip parodyta.
5. Įsukite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį į įleidimo vožtuvą, kol j butelį sugrįšs šnypštimas, kol dujos išsiliės. Vienam užpildui naudokite 1 įkroviklį (2 įkroviklius su 1 kvorta / litru buteliuko). Pa-purtykite laikykite 4-5 kartus vertikalia kryptimi. Naudojant gerai atšąsintą įengvą kremą ar kitus mišinius, purtykite iki dešimties kartų. Atsukite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį. Nėdidelis šnypštimas atsuktai yra normalus. Iđkite ir išimkite paruoštą įkroviklį. HENDI įkrovikliai pagaminti iš aukštos kokybės plieno ir jį gali būti perdirbami.
6. Norėdami išmesti turinį, laikykite šnabždesį vertikaliai lapavaldinamuo antgalis nukreiptas žemyn) mažu 1 cm virš paviršiaus. Tada švelniai paspauskite svirtį. Jei plaktas kremas nėra pakankamai tvirtas, dar kartą pakratykite. Kai naudojate vėliau, nekratykite dar kartą. Užpildytą grietinėlės šnabždesį laikykite šaldytuve, bet niekada ne šaldiklyje arba šaldiklyje. Prieš dėdami šnabždesį į šaldytuvą, turinukite dekuriamą išanki nuo antgalo adapterio, nuplaukite drungnu vandeniu ir pakeiskite. Turinys keletą dienų išsila šviežias šaldytuve.

Svarbijs kryptys
Atkreipkite dėmesį į šiuos svarbius dalykus

- Norėdami gauti geresnį rezultatą, prieš užpildydami gerai atvesinkite šnabždesį šaltame van-denyje arba šaldytuve.
- Naudokite tik tūpius ingredientus. Saldinimui geriausia naudoti cukraus sīrupą arba skystus saldiklius. Granuliuotus cukrus arba druską pirmiausia turi būti ištrpinkti šaltame vandenye arba grietinėlėje. Naudokite tik skystus arba miltelių pavidalo prieskonius. Netirpius medžia-us, pvz., sėklas, plaušieną ir kt., neleidžia uždyti dozavimo stūmoklio arba gali pakenkti tūm-kam plakiuko veikimui. Jei naudojate mišinį, sėkloms arba celulozės šalinimui naudokite smulkų košeivą.
- „HENDI grietinėlės plakiškis“ puikiai tinka šaltų ūsų, (kartu) padaryt ar epumo ruošimui.
- Pernelygi didelis drėbulyg gali sustingti gryną kremą iki tokio laipsnio, kad jis praranda sau-minkštą tekstūrą, todėl per daug nekratykite! Nekratykite prieš dozavimą kiekvieną kartą. Gerai ir dažniau kratykite receptus, kuriuos sudaro kremo ir įkvi skystų mišiniai.
- Dozuodami, visada laikykite aukštinį aukštinį kojis (puošimo antgalis nukreiptas žemyn), priešuog uždegti dujos ištekės, o šnabždesys gali likti šiek tiek grietinėlės.
- Norėdami pasiekti geriausią rezultaty, patiekietė iškart po išdymimo.
- Del atsargiai dūti krepkietės tiesiogiai į prakojas atstovą arba HENDI.
- Naudokite tik orięinalias „HENDI grietinėlės plakiškis“ atsargines daļas. Niekada neįjunkite dalių su kitais HENDI gaminiais ar kitų gamintojų produktais. HENDI komponentai identifiikuojami pagal HENDI ženklus ant galvutės, įkroviklio laikiklio ir buteliuko apacijs.
- Remontui visada grąžinkite visą įrenginį (galvą ir buteliuką).

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

Jūs nepaspaudėte svirties, tačiau grietinėlė teka iš antgalio ir negali būti sustabdyta
a) Tikėt priedai gali cukrus su milteliais, grietinėlės sūkuriais, minkštims ar kt. nebuvu visiškai ištrpinkti, blokuojant stūmoklį. Pasukite šnabždesį į vertikalią padėtį (įsukiokite aukštyn), padė-kite ant tāt stabdirio ir palaukite, kol turinys nusistovės apacioje. Gerai uždenkite antgalį sunkiu rankšluosčiu ir atsargiai spauskite svirtį, kad išsiskirtų dujos, kol nutos šnypštis garasas, tada atsukite galvutę, išvalykite dozavimo stūmoklį, įšemkite turinį ir pripildykite plakiuką.
b) pažeistas dozavimo stūmoklis. Susikute prieitais į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

Kai įkroviklis įsukamas, tarp butelio ir galvos išsivėrsia dujos
a) Trūksta galvutės tarpiklio. Įsukite galvutę tarpiklį į galvą.
b) Pažeistas galvutės tarpiklis. Iđkite naują tarpiklį.
c) Galva nėra pakankamai tvirtai užsūta. Tvirtai užsūkite galvutę ant buteliuko pagal naudojoto instrukcijas.
d) Pažeistas viršutinis buteliuko kraštas. Susikute prieitais į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

Pa paruošimo kremas vis dar yra skystas
a) Šnabždesys nebuvu stipriai arba pakankamai dažnai sukrėtas. Vėl tvirtai supurtykite.
b) Paspaudus svirtį, plaktukas nebuvu apverstas aukštyn kojoms. Prieš paspaudus svirtį, visada apverskite šnabždesį aukštyn kojoms lapdorimo antgalis nukreiptas vertikaliai žemyn!

Kremas yra per tvirtas ir / net „lėsiškas“ į šoną nuo antgalo
Šnabždesys buvo per daug skystas. Prieš kiekvieną dozavimą neperkratykite ir nekratykite. SVARBU: Nebandykite keisti plakiuko. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi šiomis ins-trukcijomis, krepkietės į HENDI arba techninės priežiūros centru.

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

Norėdami išvalyti „HENDI grietinėlės plakiškis“, atlikite 1, 2 ir 3 veiksmus:
1. Atsukite galvutę, tada nuimkite galvutės tarpiklį ir dekoravimo antgalį. Laikykite stūmoklio galą galvutės viduje, o kita ranka atsukite antgalio adapterį.
2. Kropščiai nuvalykite kiekvieną atskirą komponentą švelniu plovikliu ir šepetėliu.
3. Išskute dalims išdžiūt ir vėl jas surinkti.
4. Valydami išimkite tik figūre nurodytas daļas.
5. Valydami buteliuką nenaudokite jokių aštrių daiktų ar abrazyviųjų medžiagų.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Techninė informacija ir atitikties deklaracijos pateiktos adresu www.hendi.com.

PORTUGUÊS

Obrigado por escolher este versátil e de alta qualidade HENDI sifo para natas. Com este aces-sório de cozinha universal, pode criar uma variedade de sobremesas leves, cremes, mousses doces e ácidas. Alguns tipos de ingredientes líquidos, como sumos, café, sirope de chocolate, natas de baunilha, iogurte, etc. podem ser usados no HENDI sifo para natas, mas apenas se não contiverem substâncias insolúveis!

Para uma qualidade garantida, utilize apenas carregadores de creme HENDI. Leia atentamente as instruções antes de utilizar pela primeira vez!

Instruções de segurança
! Se as advertências incluídas no manual ao lado deste símbolo não forem observadas, podem ocorrer lesões no pessoal de operação e em terceiros, bem como danos mate-riais ou outros danos materiais. O fabricante e o distribuidor não serão responsáveis por danos resultantes da não observância do manual.

AVISO - ALTA PRESSÃO
O chicote e/ou os cartuchos estão pressurizados. É proibido abrir o susurro cheio, o susurro parcialmente cheio e/ou perfurar o cartucho cheio ou vazio – risco de explosão.

- Guarde este folheto de instruções para consulta posterior para evitar qualquer manusea-mento ou operação inadequados. Este chicote foi concebido exclusivamente para os fins es-pecificados neste manual.
- O chicote e o carregador são recipientes de pressão que requerem uma maior atenção e cuidado.
- Para os carregadores, são fornecidas instruções de segurança pertinentes na respetiva em-balagem.
- Manterha o HENDI sifo para natas e os carregadores fora do alcance das crianças.
- Por motivos de segurança, não dobre o chicote nem se incline sobre o chicote ao aparafu-sar o carregador! Tenha em atenção que a cabeça do chicote de creme tem de ser firmemente aparafusada antes de o chicote de creme poder ser colocado em funcionamento com o car-regador.
- Prima a alavanca até que o som silbante pare antes de abrir o HENDI sifo para natas quando o gás tiver escapado completamente.
- A cabeça HENDI aparafusa-se facilmente ao frasco na posição vertical. Não enrosque trans-versalmente.
- Todas as peças HENDI podem ser montadas facilmente; portanto, nunca use força.
- Nunca utilize o chicote se estiver danificado. O HENDI sifo para natas que tenha chido deve ser verificado pelo HENDI antes de retomar a utilização.
- Prima a alavanca até que o som silbante pare antes de abrir o HENDI sifo para natas quando o gás tiver escapado completamente.

10. Não exponha o HENDI sifo para natas ao calor [fogão, luz solar, forno, microondas, etc.].

11. Tenha em atenção que a adulteração do chicote e/ou dos seus componentes anula todas e quaisquer garantias do fabricante/fornecedor.

12. O conteúdo não pode ser mais quente do que 70 °C.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 1)

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

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)

- Quando utilizar o seu susurro 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.
- Encha com natas frescas bem frias ou ingredientes líquidos bem misturados e estrididos. Nunca exceda a quantidade máxima de enchimento gravada no exterior do frasco (máximo de um litro para garrafa de 0,5 L ou máximo de um quarto/1 litro para garrafa de 1 L).
- Se quiser adicionar 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 caracos.

! 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 E NÚMERO DE CARTUCHO SÃO PROIBIDOS – risco de explosão.

- 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 EXPLOSAO
Certifique-se de que a junta da cabeça está devidamente encaixada e que não está danifi-cada. 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 DANIFADA.

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.

- 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 som silbante. Utilize 1 carregador por enchimento (2 carregadores com garrafa de 1 quarto/litro). Agite o suspiro bruscamente 4-5 vezes na vertical. Quando utili-zar cremes leves bem aereados ou outras misturas, agite até dez vezes. Desperte o suporte do carregador e o carregador. O som silbante ligeiro ao desaparafusar é normal. Remova e elimine o carregador usado. Os carregadores 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 suporte de creme cheio no frigorífico, mas nunca no compartimento de congelação ou no congelador. Antes de colocar o chicote no frigorífico, retire o bocal decorativo do adaptador do bocal, enjague 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 adoçar, é melhor utilizar xarope de açúcar ou ado-çantes líquidos. O açúcar ou sal granulados devem dissolver-se primeiro 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 funciona-mento adequado do chicote. Se utilizar misturas misturadas, utilize um filtro fino para remover se- mentes ou polpa.
- O HENDI sifo 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 longo do eixo 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, lave imediatamente após a distribuição.
- Para peças sobresselentes, contacte diretamente o seu concessionário ou a HENDI.
- Utilize apenas peças sobresselentes genuínas do HENDI sifo 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.

Não pressionou a alavanca, no entanto, o creme flui do bocal e não pode ser parado

- Aditivos como açúcar em pó, enrijecedores de natas, polpa, etc. não foram completamente dissol-vidos. Reaqueça o conteúdo.
- Não dobre o chicote para a posição vertical (bocal para cima), coloco na bancada e aguarde até que o conteúdo assente na parte inferior. Cubra bem o frasco com uma toalha pesada e pressione cuidadosamente a alavanca para libertar o gás até que o som do sibilo pare, depois desperte a cabeça, limpe o pistão dispensador, estique o conteúdo e volte a encher o chicote.
- 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 escape entre a garrafa e a cabeça:
a) A junta da cabeça está enfiada. Insira uma junta nova.
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.

Quando o carregador está a ser aparafusado, o gás escape entre a garrafa e a cabeça:
a) A junta da cabeça está enfiada. Insira uma junta nova.
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
a) O susurro não foi agitado com firmeza ou com frequência suficiente. Agite novamente com firmeza.
b) O susurro não foi virado ao contrário ao pressionar a alavanca. Vire sempre o chicote ao contrário antes de premir a alavanca (decoração do bocal a apontar verticalmente para baixo)

- 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!
- Encha com natas frescas bem frias ou ingredientes líquidos bem misturados e estrididos. Nunca exceda a quantidade máxima de enchimento gravada no exterior do frasco (máximo de um litro para garrafa de 0,5 L ou máximo de um quarto/1 litro para garrafa de 1 L).
- Se quiser adicionar 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 caracos.
- 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!
- Encha com natas frescas bem frias ou ingredientes líquidos bem misturados e estrididos. Nunca exceda a quantidade máxima de enchimento gravada no exterior do frasco (máximo de um litro para garrafa de 0,5 L ou máximo de um quarto/1 litro para garrafa de 1 L).
- Se quiser adicionar 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 caracos.
- 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!
- Encha com natas frescas bem frias ou ingredientes líquidos bem misturados e estrididos. Nunca exceda a quantidade máxima de enchimento gravada no exterior do frasco (máximo de um litro para garrafa de 0,5 L ou máximo de um quarto/1 litro para garrafa de 1 L).
- Se quiser adicionar 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 caracos.
- 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!
- Encha com natas frescas bem frias ou ingredientes líquidos bem misturados e estrididos. Nunca exceda a quantidade máxima de enchimento gravada no exterior do frasco (máximo de um litro para garrafa de 0,5 L ou máximo de um quarto/1 litro para garrafa de 1 L).</

ADVARSEL FOR EKSPLOSION
Går for, at hovedpakningen sidder korrekt, og at den ikke er beskadiget. KUN ORIGINAL- PAKNINGEN KAN BRUGES!
Sårg for, at gevindene på vipperhovedet og flasken ikke er beskadigede.
BRUG AF WHIPPERHUVUD/FLASKE MED BESKADIGET TRÅD ER FORBUDT.

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

- Sæt den sølvfarvede HENDI cremeoplader [N,O] i opladerholderen som vist.
- Skru opladerholderen og opladeren på indlutsventilen, indtil der frigives gas i flasken med en rasende lyd. Brug 1 oplader pr. fyldning [2 opladere med 1 liter/kvadratlaskel. Ryst whippet hurtigt 4-5 gange i lodret retning. Når du bruger godt afkølet let creme og andre blandinger, skal du ryste af til ti gange. Skru opladerholderen og opladeren af. I den lise rasende lyd, mens den kugler op, er normal. Fjern og kassér den brugte oplader. HENDI-opladere er fremstillet af stål af høj kvalitet og kan genbruges.
- Før at dispensere indholdet skal du holde piskeren lodret (dekoralionsdysen peger nedad) ca. 1 cm over overfladen. Tryk derefter let på håndtaget. Hvis flædeskum ikke er fast nok, skal du tryk- ste igen. Når du bruger senere, må du ikke ryste igen. Opbevar flydt flædewhipper i køleskabet, men aldrig i dybfrysingsrummet eller i fryseren. Før de placerer hængselenjen i køleskabet, skal du fjerne udsmykningsdysen fra dyseadapten, skylle med lunkent vand og udsdife den. Indholdet forbliver friskt i flere dage i køleskabet.

Vigtige anvisninger
Vær opmærksom på følgende vigtige punkter
1. For at få et bedre resultat skal du køle piskens godt under koldt vand eller i køleskabet, før du fylder den.
2. Brug kun oplaselige ingredienser. Til sætning er det bedst at bruge sukkersirup eller flyden- de sødestoffer. Granuleret sukker eller salt skal først opløses i kaldt vand. Brug kun pulveriserede eller flydende krydderier. Uopløselige stoffer som f.eks. fed, papirmasse osv. forhindrer lukningen af dispenseringsstemplet eller kan forringe vipperens funktion. Hvis du bruger blandede blandinger, skal du bruge en fin sil til at fjerne fedt eller pulp.
3. HENDI flædespender er velegnet til tilberedning af kolde mousser, (varme) sauser eller Espu- mas.
4. Overdreven omrystning kan stivne ner flåde i en grad, så den mister sin bløde tekstur, og derfor må du ikke overryste den! Ryst ikke hver gang før dispensering. Ryst opskrifter, der består af blandinger af fløde og andre væsker godt og oftere.
5. Når du dispenserer, skal du altid holde pisken på hovedet (dekorerende dysa peger nedad), ellers vil der slippe gas ud, og der kan blive lidt fløde inde i piskeren.
6. For at opnå det bedste resultat skal produktet serveres umiddelbart efter dispensering.
7. For reservedele bedes du kontakte din forhandler eller HENDI direkt.
8. Brug kun originale HENDI flædespender reserveder. Kombineré andre dele med andre HEN- DI-produkter eller andre producers produkter. HENDI-komponenter identificeres ved HEN- DI-mærker på hovedet, opladerholderen og bunden af flasken.
9. Ved reparationer skal hele enheden (hoved plus flaske) altid returneres.

Føjfinding
Opladeren er ikke gennemobret åben
Der er blevet anvendt en uagnet oplader, eller opladeren blev sat forkert i. Brug den eksklusive HENDI cremeoplader 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) Tilsæt tilgængstoffer som pulveriseret sukker, flædestiver, pulp osv. (der ikke bliver helt opstøt, hvilket bryder stempelet. Drej piskeren til opretstående position (dysa 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 derefter hovedet af, rengør doseringsstemplet, press indholdet og fyld piskens igen.
b) Dispenseringsstemplet er beskadiget. Send apparatet til HENDI eller et servicecenter.

Når opladeren skrues ind, slipper der gas ud mellem flasken og hovedet
a) Hovedpakningen mangler. Indsæt en hovedpakning i hovedet.
b) Hovedet er beskadiget. Indsæt en ny pakning.
c) Hovedet er ikke skruet tilstrækkeligt fast på. Skru hovedet godt fast på flasken i overensstem- melse med brugvejledningen.
d) Flaskens øverste kant er beskadiget. Send apparatet til HENDI eller et servicecenter.

Cremen er stadig flydende efter tilberedning
a) Piskens blev ikke rystet ordentligt eller ofte nok. Ryst den godt igen.
b) Pisken blev ikke vendt på hovedet, når den blev trykket på håndtaget. Vend altid pisken på hoved- et, før du trykker på håndtaget (dekoralionsdysens peger lodret nedad!)

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

Rengøring
For åbning skal det resterende tryk slippe ud ved at trykke på håndtaget, indtil der ikke udledes 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 flædespender:
1. Skru hovedet af, og fjern derefter hovedpakningen og dekaralionsdysen. 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 sæl dem igen senere.
4. Ved rengøring må du saml dem som vist på fig. 1.
5. Brug ikke skarpe genstande eller slibende materialer til rengøring af flasken.

Garanti
Defekt whisker [fejlfabrigede materialer eller dårligt håndværk] repareres uden beregning [fragt forudbetalt] inden for to måneder efter købsdatoen pr. gyldig faktura. Denne garanti dækker ikke noget ansvar for funktionsfej! forårsaget af forkert brug, brug af beskadigede/slidede eller nogen følgeskader. For at sikre, at den kremepisker fungerer korrekt, må du kun bruge origina- le HENDI-dele. Vi skal især ikke oplyde nogen garanti- eller ansvarskrav for funktionsfej!, skader og følgeskader som følge af manglende overholdelse og/eller manglende læsning af denne ma- nual og sikkerhedsinstruktionerne indeholdt den.
Garanti
a) Vatkaagea er ræstvetist uomaakkaasti tai tarpeeksi usein. Ravista uudelleen tuokasti. b) Vatkaitea ei käännetty ylösalaisin voin painettaessa. Käännä vatkain aia ylösalaisin ennen voin painamista (sisästä suutin pystysuoraan alas!) c) HENDI-kremipisker ei ole varmistettu oikein käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. d) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. e) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. f) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. g) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. h) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. i) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. j) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. k) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. l) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. m) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. n) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. o) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. p) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. q) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. r) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. s) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. t) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. u) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. v) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. w) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. x) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. y) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. z) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen.

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 kevyitä jälkiruokia, voiteita, makeita ja happamia moussseja. HENDI kermavatkaimen -vispilässä voidaan käyttää jonkinla- isa nestemäisiä ainesosia, kuten mehua, kahvia, sukka-siirappia, vaniljaavaahto, jogurttia jne., mutta vain jos ne eivät sisällä liukemattomia aineita!

Käytä laadun takaamiseksi vain HENDI-voidelaitureita. Lue ohjeet huolellisesti ennen ensim- mäistä käyttökertaa!

Turvallisuushjeet
Jos tämän symbolin vieressä olevaa ohjeita koskevia varoituksia ei noudateta, seu- rauksena voi olla käyttötehoktiöstön ja kolmansien henkilöiden loukkaantumisen sekä vispilä tai muu omaisuusvahion. Valmistaja ja jakelija eivät ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat käyttöoppaan noudattamatta jättämisestä.

VAROITUS – KORKEA PAINE
Täytetty vatkin ja patruunaat ovat paineistettuja. Täytetyn vispilän, osittain täytetyn vispilän ja/ tai täyden tai tyhjän patruunan tävistyksen avaraimen on kielletty – räjähdysvaara.

- Säilytä tämä ohjekirja myöhemmää varten, jotta vältät vääränlaisen käsittelyn tai tulitien. Tämä vispilä on suunniteltu ainoastaan tässä oppaassa määritettyihin tarkoituksiin.
- Vatkin ja laturi ovat painesäiliöitä, jotka vaativat erityistä huomiota ja huolepitoa.
- Laturien osien sen pakkauksessa on asiaankuuluvat turvallisuusohjeet.
- Pidä HENDI kermavatkaimen ja laturin poissa lastien ulottuvilta.
- Turvallisuussyistä älä taivuta vatkaissa alaja nojaav vatkaamisen päälle, kun ruuvaat laturia kiinni! Huomaa, että kermavispilän päälle on ruuvattava tuokasti kiinni ennen kuin kermavispilä voidaan ottaa käyttöön laturin kanssa.
- Käikki HENDI-osat on helppo koota, joten älä koskaan jätä voimaa.
- Älä koskaan käytä vatkaista, jos se on varuioituut. PudonnH HENDI kermavatkaimen tarkastettava HENDI:n toimesta ennen käytön jatkamista.
- Paina vipua, kunnes sihevä ääni lakkaa ennen HENDI Cream Whipper -vispilän avaamista, kun kaasu on poistunut kokonaan.
- Älä alista HENDI kermavatkaimen -vispilää kuumuudelle (liesi, aurinogvalvo, uuni, mi- kroaaltouuni jne.).
- Huomaa, että vatkaimen ja/ai sen osien peukaloitni mitättö kaikki valmistajan/toimitajan kraatu.
- Sisältö ei saa olla yli 70 °C:n lämpöistä.

Tuotteen pääosat
(Kuva 1 sivulla 1)
1. Vaihittimen pidike
2. Korkki
3. Suuttimen liitin
4. Pää
5. Tiiviste
6. Pullo
7. 3 erilaista suutinta
8. Mäntä
9. Harja

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia luettuja kohteita, ellei toisin mainita. Ul- konäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.
Käyttöohjeet
Kuva 2 sivulla 1)
1. Kun käytät vatkaista ensimmäistä kertaa tai jos et ole käyttänyt sitä vähään aikaan, huuhtele pullo ensin haalealla vedellä ja sitten kylmällä vedellä ennen kerman täyttämistä.
2. Täytä hyvin jäähdytettyä tuoreella kermalla tai hyvin sekoitettulla ja siivilöidyllä nestemäisiä aineksilla. Älä koskaan ylitä pulloa ulkopuolelle kaiverrettua enimmäistäytösmäärää (noinään yksi pintti/0,5 litraa/0,5 litran pulloille tai enintään yksi neljännesgalon/1 litraa 1 litran pulloille).
3. Jos haluat maksimoida kerman, suuttimellenne sokerisirupin käyttöä. Jos käytät sokena tai kerman jäykistintä, sekoita ja liuota se ensin kokonaan pienen määrään kermaa, jotta paak- kuja ei muodostu.

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

3. Varmista, että päään tiiviste on asettuut oikeaan ja tiukasti päähän. Aseta sitten pää pulloon ja ruu- vaa kiinni seuraavasti: Käännä päää myötäpäivään, kunnes tunnet vastusta, ja käännä sitten vielä neljänneksierros. Älä pujota liika!

VAROITUS – RÄJÄHDYSVAARA
Varmista, että päään tiiviste on kunnolla paikallaan ja ettei se ole vaurioitunut. VAIN AL- KUPERÄISIÄ TIIVISTEITÄ VOI KÄYTTÄÄ!
Varmista, että vatkaimeen pään ja pulloon kiertेत eivät ole vaurioituneet.
VURIOITUNEEN KIERTEEN SISÄLTÄVÄN VISPIÄLÄÄN/PULLON KÄYTTÖ ON KIELLETTY.

VAROITUS – Jos päään ruuvattuun pidikkeeseen jään tyhjä patruuna, männän tiiviste vaurioituu. Aavaa pidin ja tyhjä patruuna aina heti täytön jälkeen vatkaimeen kaasulla.

- Aseta hopeanvärinen HENDI-voidelaituri [N,O] laturin pidikkeeseen kuman mukaisesti.
- Kierrä laturin pidikettä ja laturia tuloventtiin, kunnes kaasua vapautuu pulloon siivessävää ää- nellä. Käytä 1 laturia täyttöä kohti 12 laturia, joiissa on 1 neljännesgalon/litran pullo). Ravista vatkaista vomainkaasti 4-5 kertaa pystysuunnassa. Kun käytät hyvin jäähdytettyä kevyitä voi- detta tai muuta seosta, ravista enintään kymmenen kertaa. Irrota laturin pidike ja laturi. Pieni siivessä ääni ruuvauksen aikana on normaalia. Poista ja hävitä käytetty laturi. HENDI-laturi on valmistettu korkealaatuisesta teräksestä ja se voidaan kierrättää.
- Ännostele sisältoä pitämällä vatkaista pystysuorassa (sisustusasuutin alaspiin) noin 1 cm pinnan yläpuolella. Paina sitten vipua kevyesti. Jos kermavaahto ei ole tarpeeksi kiinteää, ravista vielä kerran. Älä rasta uudelleen, kun käytät tuoretta myöhemmin. Säilytä täytetty kermavispilä jääkaappiin, mutta älä koskaan pakasteletoivissa tai pakastimeissa. Ennen kuin asetat vispilän jääkaappiin, irrota korusuuttimen suuttimen sovitusta, huuhtele haalealla vedellä ja vaihda tilalle. Sisältoä pysyy tuoreena useita päiviä jääkaapissa.

Tärkeitä ohjeita
Ota huomioon seuraavat tärkeät seikat
1. Saat parhaimman tuloksen jäähdyttämällä vatkaimeen hyvin kylmässä vedessä tai jääkaapissa ennen täyttämistä.
2. Käytä vain luokisia ainesosia. Makeuttamiseen kannattaa käyttää sokerisiirappia tai neste- mäisiä makeutusaineita. Granulatu sokeri tai suola tulee ensin liuottaa viileään veteen tai kermaan. Käytä vain jauhemiaisia tai nestemäisiä mauksia. Liukemattomat aineet, kuten siemenet, sellu jne., estävät annostelumännän suuttimen tai voivat heikentää vatkaimeen asianmukaista toimintaa. Jos käytät sekoitettuja seoksia, poista siemenet tai hedelmälhiä hie- nosivillä.
3. HENDI kermavatkaimen sopii hyvin kylmien moussien, (kuumien) kastikkeiden tai espumien valmistukseen.
4. Liiallinen ravistelu voi jäykistää puhdasta vettäsiä siinä määrin, että se menettää pehmeän koostumuksensa. Älä siis ravista liika! Älä ravista joka kerta ennen annostelua. Ravista ker- maa ja muiden nesteiden seoksia sisältäviä reseptejä hyvin ja useammin.
5. Pidä annostelun akselia vatkaista aina ylösalaisin (sisusta suutin alaspiin), muuten kaasua pääsee ulos ja vatkaimeen sisälle voi jäätä.
6. Parhaan tuloksen saat tarjolleamalla heti annostelun jälkeen.
7. Ota varoosien osiasta yhtyes suoraan jälleennäytön jälkeen 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 päähän, laturin pidikkeeseen ja pulloa pohjaan.
- Palauta korjausta varten aina koko laite (pää ja pullo).
- Liiallinen ravistelu voi jäykistää puhdasta vettäsiä siinä määrin, että se menettää pehmeän koostumuksensa. Älä siis ravista liika! Älä ravista joka kerta ennen annostelua. Ravista ker- maa ja muiden nesteiden seoksia sisältäviä reseptejä hyvin ja useammin.
- Pidä annostelun akselia vatkaista aina ylösalaisin (sisusta suutin alaspiin), muuten kaasua pääsee ulos ja vatkaimeen sisälle voi jäätä.
- Parhaan tuloksen saat tarjolleamalla heti annostelun jälkeen.
- Ota varoosien osiasta yhtyes suoraan jälleennäytön jälkeen 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 päähän, laturin pidikkeeseen ja pulloa pohjaan.
- Palauta korjausta varten aina koko laite (pää ja pullo).

Vianetsintä
Laturia ei ole tävistetty auki
Sopimattomia laturia on käytetty tai laturi on asettuut väärin. Käytä ainoastaan kertakäyttöistä HENDI-voidelaituria ja aseta se laturin pidikkeeseen kuman mukaisesti.

Et ole painanut vipua, mutta voide virtaa suuttimesta eikä sitä voi pysäyttää
a) Lissainet, kuten jauhettu sokeri, kerman jäykistin, massa jne. eivät ole täysin liuenneet, mikä tukkii männän. Käännä vatkaimeen pystyasentoon (suutin ylöspäin), aseta se työtasolle ja odota, kunnes kaasun on läskautunut pohjalle. Pöta suutin hyvin painavalla pyrkymällä ja paina vipua varovasti kaasun vapautumiseksi, kunnes sihevä ääni lakkaa kuulemasta. Kierrä sitten pää irti, puhdista annostelumäntä, jännä sisältoä ja täytä vatkaimeen uudelleen.
b) Annostelumäntä on vaurioitunut. Lähetä laite HENDI- tai huoltokeskukseen.

Kun laturi ruuvataan sisään, kaasua pääsee ulos pulloon ja päään välistä
a) Päään tiiviste puuttuu. Aseta päään tiiviste päähän.
b) Tiiviste on vaurioitunut. Asenna uusi tiiviste.
c) Päään ette ole ruuvattu tarpeeksi tiukasti kiinni. Kierrä päää tuokasti pulloon käyttötoimen mu- kaisesti.
d) Pullon yläreuna on vaurioitunut. Lähetä laite HENDI- tai huoltokeskukseen.

Kerma on edelleen nestemäinen valmistelun jälkeen
a) Vatkaagea ei ræstvetist uomaakkaasti tai tarpeeksi usein. Ravista uudelleen tuokasti. b) Vatkaitea ei käännetty ylösalaisin voin painettaessa. Käännä vatkain aia ylösalaisin ennen voin painamista (sisästä suutin pystysuoraan alaspiin!) c) HENDI-kremipisker ei ole varmistettu oikein käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. d) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. e) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. f) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. g) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. h) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. i) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. j) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. k) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. l) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. m) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. n) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. o) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. p) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. q) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. r) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. s) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. t) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. u) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. v) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. w) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. x) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. y) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen. z) HENDI-kremipisker ei ole tarkoitettu käytettäväksi. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispailan valmistamiseen.

Kerma on liian kiinteä ja sylkee sivuttain suuttimesta
Vatkaagea on ravistettu liika!. Älä ravista tai ravista latusia ennen jokaista annostelukertaa. TÄRKEÄ! Älä älä yritä muokata vatkaista. Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa näiden ohjeiden avul- la, ota yhteyttä HENDI:n tai huoltokeskukseen.

Puhdistus
Ennen avaamista aina jällellä olevan paineen poistoa painamalla vipua, kunnes suuttimen läpi ei valua kermaa tai kaasua. Pulloon voi jäädä merkityksen määrä vettä – enintään tusielusukali- nen nestemäistä vettä.

Puhdista HENDI kermavatkaimen noudattamalla vaiheita 1, 2 ja 3:
1. Ruuvaa pää irti ja irrota sitten päään tiiviste ja korjauksen jälkeen. Pidä männän päätä päään sisällä samalla kun ruuvaat suuttimen sovitimen irti toisella kädellä.
2. Puhdista jokainen yksittäinen osa perusteellisesti miedolla pesuaineella ja harjalla.
3. Anna osien kuivua ja koka ne myöhemmin.
4. Irrota puhdistuksen aikana osat vain kivan mukaisesti. 1.
5. Älä käytä terväa esineitä tai hankaavia materiaaleja pulloa puhdistamiseen.

Takuu
Valittujen vispilä (vialliset materiaalit tai huono valmistus) korjataan veloituksetta [rahti maksettu etukäteen] 12 kuukauden kuluessa ostovästävien voimalla olevaa lasukaa kohden. Tämä takuu ei kata vastuuta toimintahäiriöistä, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, vaurioituneiden/kuluneiden osien käytöstä tai mistään väliaikaisista vahingoista. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia ker- mavispailan valmistamiseen toiminnan varmistamiseksi. Emme erityisesti täytä mitään takuu- ta vastuuvaatimuksia toimintahäiriöistä, vaurioista ja väliaikaisista vahingoista, jotka johtavat tämän takuun ja sen sisältämien turvallisuuohjeiden noudattamatta jättämisestä ja/ai lukematta jättämisestä.
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 dessetter, kremer, søt 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 garantier kvalitet, bruk kun HENDI-kremladere. Les instruksjonene nøye før du bruker dem for første gang!
Sikkerhetsinstruksjoner

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

ADVARSEL – HØYT TRYKK
Den fylte forlaperen og patronene er under trykk. Åpning av fytt pisker, delvis fytt pisker/ eller gjennombrøring av full eller tom patron er forbudt – fare for eksplosjon.

1. Være på det instruksjonshefet for senere referanse for å unngå feil håndtering eller bruk. Denne forlaperen er utelukkende laget for de formålene som er spesifisert i denne håndboken.
2. Piskeren og laderen er trykkbeholdere som krever økt oppmerksomhet og pleie.
3. For laderne er relevante sikkerhetsinstruksjoner gitt på pakken.
4. Hold HENDI-kremspisker og ladere utlukkendeig for barn.
5. Av sikkerhetshensuner må du ikke bøyge deg over forlaperen eller lene deg over forlaperen når du skruer inn laderen! Merk at kremspiskerhovedet må skrus godt på før kremspiskeren kan tas i bruk med laderen.
6. HENDI-hovedet skrus lett på flasken i riktig posisjon. Ikke krysstråd.
7. Alle HENDI-delel kan enkelt monteres, og bruk derfor aldri kraft.
8. Bruk aldri piskeren hvis den er skadet. HENDI kremspisk som har falt bør kontrolleres av HENDI før bruk gjenoppstas.
9. Trykk på spaken til hveselyden stopper før du åpner HENDI kremspisk når gassen har rømt helt.
10. HENDI kremspisk må ikke utsettes for varme (oppbevaring, sollys, ovn, mikrobølgeovn osv.).
11. Vær oppmerksom på at manipulering med piskeren og/eller dens komponenter utgjeldigj alle garantier fra produsenten/leverandøren.
12. Innholdet kan ikke være varmere enn 70 °C.

Produkters hoveddeler
(Fig. 1 på side 1)
1. Endrer holder
2. Dette
3. Dysekobling
4. Hode
5. Piskning
6. Flaske
7. 3 forskjellige dyser
8. Stempel
9. Børste

Merk: Piskningen i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer, med mindre noe annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Bruksanvisning
(Fig. 2 på side 1)
1. Når du bruker piskeren for første gang, eller hvis du ikke har brukt den på en stund, skylt fla- sken først med lunkent vann, og deretter med kaldt vann før du fylter den med krem.
2. Fyll med godt avkjølt frisk krem eller godt blandede og anstrengte flytende ingredienser. Over- skrid aldri den angitte maksimale fyllemengden som er gravert på utsiden av flasken (maksimalt én halvliter /0,5 liter for 0,5 l flasker eller maksimalt én liter /1 liter for 1 l flasker).
Hvis du vil satte kremem, 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 flate og kun 1 patron. Piskeren på 1 l skal fylles med 1 l krem og 2 patroner. ANDRE KREAMVOLUMER OG KARRIDRINGER ER FORBUDT – fare for eksplosjon.

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

! **ADVARSEL – RISIKO FOR EKSPLOSION**
Kontroller at topppakningen er riktig plassert og at den ikke er skadet. KUN ORIGINAL- PAKNINGEN KAN BRUKES!
Pass på at gjengene på piskerhødet 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 full, vil stempel-pakningen bli skadet. Skru alltid ut holderen med den tomme patronen umiddelbart etter fylling piskeren med gass.

4. Sett den sølvfargede HENDI-kremoplader [N,O] inn i laderholderen som vist i illustrasjonen.
- Skru laderholderen og laderen på inktaivsventil til gass slipper ut i flasken med en hve- sende lyd. Brug 1 lader per fylling [2 ladere med 1 liter/litral flaskel. Rist piskeren hurtig 4-5 ganger i vertikal retning. Når du bruker godt avkjølt lys krem eller andre blandinger, rist op- pe til ti ganger. Skru las laderholderen og laderen af. Den lille hvesende lyden mens du skruv er normal. Fjern og kast den brukte laderen. HENDI-ladere er laget av høykvalitets stål og kan resirkuleres.
6. For å dispensere innholdet, hold forlaperen vertikalt (dekoreringsdysa 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 rist på nytt. Opbevar flyt kremspisker i kjøleskape!t, men aldri i fryserommet eller i fryseren. Før de plasserer forlaperen i kjøleskape!t, må du fjerne munstykket fra dyseadapten, skylle med lunkent vann og skifte det ut. Innholdet vil holde seg friskt i flere dager i kjøleskape!t.

Viktige instruksjoner
Tenk på følgende viktige punkter
1. For å få et bedre resultat, må du kjøle piskeren godt under kaldt vann eller i kjøleskape!t før du fylder den.
2. Bruk kun løselige ingredienser. For sætning er det best å bruke sukkersirup eller flytende sæt- ningsmidler. Granulert sukker eller salt bør først oppløses i kaldt vann eller krem. Bruk kun pulverisert eller flytende krydder. Uløselige stoffer som fed, masse osv. hindrer lukking av dis- penseringsstemplet eller kan svekke forlaperens funksjon. Hvis du bruker blandede blandin- ger, bruk en fin sil for å fjerne fedt eller masse.
3. HENDI kremspisk er godt egnet for tilberedning av kalde mousser, (varme) sauser eller espu- mas.
4. Overdreven risting kan stivne ner kremen i en grad at den mister sin myke tekstur, så vær så snill ikke overrisset! Ikke ryst hver gang før dispensering. Rist opskriffter som består av blandinger av krem og andre væsker godt og oftere.
5. Ved dispensering, hold alltid piskeren opp ned (dekorerende dysa peker nedover), ellers vil gass slippe ut og

