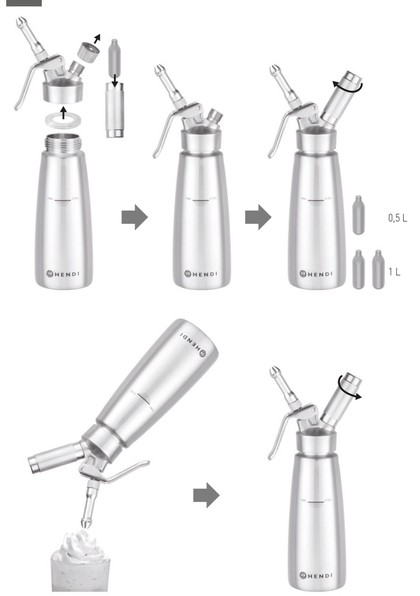
1

2



## ENGLISH

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

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

**Safety instructions**

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

WARNING - HIGH PRESSURE
The filled whipper and cartridges are pressurized. Opening of the filled whipper, partly filled whipper, and/or piercing of the full or empty cartridge is forbidden – risk of explosion.

1. Please keep this instruction booklet for later reference to avoid any improper handling or operating. This whipper is designed exclusively for the purposes specified in this manual.
2. The whipper and the charger are pressure containers which require increased attention and care.
3. For the chargers, pertinent safety instructions are given on its package.
4. Keep HENDI Cream Whipper and chargers out of the reach of children.
5. For safety reasons, do not bend over the whipper nor lean over the whipper when screwing in the charger! Remark that the cream whipper head has to be firmly screwed on before the cream whipper can be taken into operation with the charger.
6. HENDI head screws easily onto the bottle in an up-right position. Do not cross-thread.
7. All HENDI parts can be assembled easily; therefore never use force.
8. Never use the whipper if damaged. HENDI Cream Whipper which has been dropped should be checked by HENDI before resuming use.
9. Press the lever until the hissing sound stops before opening HENDI Cream Whipper when gas has completely escaped.
10. Do not expose HENDI Cream Whipper to heat (stove, sunlight, oven, microwave, etc.).
11. Please be advised that tampering with the whipper and/or its components voids any and all warranties of the manufacture/supplier.
12. The contents may not be warmer than 70 °C.

**Main parts of the product**
**(Fig.1 on page 1)**
1. Changer holder
2. Cap
3. Nozzle connector
4. Head
5. Gasket
6. Bottle
7. 3 different nozzles
8. Piston
9. Brush

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

**User instructions**
**(Fig.2 on page 1)**
1. When using your whipper for the first time, or if you have not used it for a while, rinse the bottle first with lukewarm water, then with cold water before filling it with cream.
2. Fill with well chilled fresh cream or well mixed and strained liquid ingredients. Never exceed the maximum filling quantity engraved on the outside of the bottle [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.**

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

WARNING - RISK OF EXPLOSION
**Make sure that the head gasket is properly seated and that it is not damaged. ONLY ORIGINAL GASKETS CAN BE USED!**
**Make sure that the threads on the whipper head and bottle are not damaged.**
**USE OF THE WHIPPER HEAD/BOTTLE WITH DAMAGED THREAD IS FORBIDDEN.**

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

4. Insert the silver-coloured HENDI cream charger [$N_2O$] into the charger holder as illustrated.
5. Screw the charger holder and charger on to the inlet value until gas is released into the bottle with a hissing sound. Use 1 charger per filling [2 chargers with 1 quart/liter bottle]. Shake the whipper briskly 4-5 times in a vertical direction. When using well cooled light cream or other mixtures, shake up to ten times. Unscrew the charger holder and charger. The slight hissing sound while unscrewing is normal. Remove and discard the used charger. HENDI chargers are made from high grade steel and can be recycled.
6. To dispense the content, hold the whipper vertically [decorating nozzle pointing downward] about 1 cm above the surface. Then press the lever lightly. If whipped cream is not firm enough, shake once more. When using later, do not shake again. Keep filled cream whipper in the refrigerator but never in the deep-freezing compartment or in the freezer. Before placing the whipper in the refrigerator, remove the decorating nozzle from the nozzle adaptor, rinse with lukewarm water and replace. The content will stay fresh for several days in the refrigerator.

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

**Troubleshooting**
**The charger is not pierced open**
An unsuitable charger has been used or charger was inserted incorrectly. Use the exclusively disposable HENDI cream charger and place it in the charger holder as shown in Fig. 2.

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

**When the charger is being screwed in, gas escapes between the bottle and the head**
a) The head gasket is missing. Insert a head gasket in the head.
b) The head gasket is damaged. Insert a new gasket.
c) The head is not screwed on firmly enough. Screw the head onto the bottle firmly in accordance with User Instructions.
d) The upper edge of the bottle is damaged. Send the appliance to HENDI or a service center.

**Cream is still liquid after preparation**
a) The whipper was not shaken firmly or often enough. Shake again firmly.
b) The whipper was not turned upside down when pressing the lever. Always turn the whipper upside down before pressing the lever [decorating nozzle pointing vertically downward!]

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

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

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

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

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

## DEUTSCH

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

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

**Sicherheitshinweise**

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

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

1. **Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für spätere Bezugnahme auf, um eine unsachgemäße Handhabung oder Bedienung zu vermeiden. Dieser Peitscher ist ausschließlich für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke vorgesehen.**
2. **Der Whipper und das Ladegerät sind Druckbehälter, die mehr Aufmerksamkeit und Pflege erfordern.**
3. **Für die Ladegeräte sind entsprechende Sicherheitshinweise auf der Verpackung angegeben.**
4. **HENDI Sahnespender und Ladegeräte für Kinder unzugänglich aufbewahren.**
5. **Aus Sicherheitsgründen beim Einschrauben des Ladegeräts nicht über den Whipper biegen oder über den Whipper lehnen! Beachten Sie, dass der Creme-Whipperkopf fest aufgeschraubt werden muss, bevor der Creme-Whipper mit dem Ladegerät in Betrieb genommen werden kann.**
6. **Der HENDI-Kopf lässt sich leicht in der rechten Position auf die Flasche schrauben. Kein Kreuzgewinde verwenden.**
7. **Alle HENDI-Teile können einfach montiert werden; daher niemals Kraft anwenden.**
8. **Verwenden Sie das Peitschenende niemals, wenn es beschädigt ist. HENDI Sahnespender, der fallen gelassen wurde, sollte vor der Wiederaufnahme der Anwendung von HENDI überprüft werden.**
9. **Drücken Sie den Hebel, bis das Zischen aufhört, bevor Sie den HENDI Sahnespender öffnen, wenn das Gas vollständig entwichen ist.**
10. **HENDI Sahnespender nicht Hitze aussetzen (Herd, Sonnenlicht, Backofen, Mikrowelle usw.).**
11. **Bitte beachten Sie, dass durch Manipulation des Peitschenendes und/oder seiner Komponenten alle Garantien des Herstellers/Lieferanten ungültig werden.**
12. **Der Inhalt darf nicht wärmer als 70 °C sein.**

**Hauptteile des Produkts**
**(Abb. 1 auf Seite 1)**
1. Halter für den Changer
2. Kappe
3. Düsen-Steckverbinder
4. Kopf
5. Dichtung
6. Flasche
7. 3 verschiedene Düsen
8. Kolben
9. Pinsel

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

**Bedienungsanleitung**
**(Abb. 2 auf Seite 1)**
1. Wenn Sie Ihren Peitscher zum ersten Mal verwenden oder wenn Sie ihn längere Zeit nicht verwendet haben, spülen Sie die Flasche zuerst mit lauwarmem Wasser, dann mit kaltem Wasser, bevor Sie ihn mit Creme füllen.
2. Mit gut gekühlter frischer Creme oder gut gemischten und gepressten flüssigen Zutaten füllen. 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 Cremeversteifung rühren und zunächst vollständig in etwas Creme auflösen, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden.

WARNUNG - HOCHDRUCK
**Der 0,5 l-Whipper muss mit 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 DES CREAMS SIND VERBOTEN – Explosionsgefahr.**

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

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

4. Setzen Sie das silberfarbene HENDI Cremeladegerät [$N_2O$] wie abgebildet in die Ladegerätehalterung ein.
5. Schrauben Sie den Ladegerätehalter 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 bis zu zehnmal schütteln. Ladegerätehalterung und Ladegerät abschrauben. Das leichte Zischen beim Abschrauben ist normal. Entfernen und entsorgen Sie das gebrauchte Ladegerät. HENDI Ladegeräte bestehen aus hochwertigem Stahl und können recycelt werden.
6. Um den Inhalt zu dispensieren, halten Sie den Whipper vertikal [Dekorationsdüse nach unten] etwa 1 cm über die Oberfläche. Drücken Sie dann den Hebel leicht. Wenn die Schlagsahne nicht fest genug ist, erneut schütteln. Bei späterer Verwendung nicht erneut schütteln. Bewahren Sie gefüllte Creme-Whipper im Kühlschrank, aber niemals im Tiefkühlfach 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**
1. Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, kühlen Sie den Whipper bitte vor dem Befüllen gut unter kaltem Wasser oder im Kühlschrank ab.
2. Verwenden Sie nur lösliche Inhaltsstoffe. Zum Süßen sollten Sie am besten Zuckersirup oder flüssige Süßstoffe verwenden. Granulatzucker oder Salz sollte zunächst in kaltem Wasser oder Creme gelöst werden. Nur pulverförmige oder flüssige Gewürze verwenden. Unlösliche Stoffe wie Samen, Zellstoff usw. verhindern den Verschluss des Dosierkolbens oder können die ordnungsgemäße Funktion des Peitscheners beeinträchtigen. Wenn Sie Mischmischungen verwenden, verwenden Sie bitte ein feines Sieb, um Samen oder Zellstoff zu entfernen.
3. Der HENDI Cream Whipper eignet sich gut für die Zubereitung von Schlagsahne, kalten Mousses, Saucen oder Espumas. Es ist NICHT für heiße Saucen geeignet! Lagern Sie keine starken sauren Flüssigkeiten wie Apfel-, Zitronen-, Orangensaft in der Sahne.
4. Übermäßiges Schütteln kann die 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.
5. Halten Sie bei der Dosierung den Whipper immer auf dem Kopf [dekorierende Düse zeigt nach unten], da sonst Gas entweichen und etwas Creme im Whipper verbleiben kann.
6. Für ein optimales Ergebnis sofort nach der Ausgabe servieren.
7. Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Händler oder an HENDI.
8. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile von HENDI Cream Whipper. Kombinieren Sie niemals Teile mit anderen HENDI-Produkten oder Produkten anderer Hersteller. HENDI-Komponenten werden durch HENDI-Markierungen auf dem Kopf, dem Ladegerätehalter und dem Boden der Flasche gekennzeichnet.
9. Bei Reparaturen immer das gesamte Gerät [Kopf plus Flasche] zurückgeben.

**Fehlerbehebung**
**Das Ladegerät ist nicht geöffnet**
Ein ungeeignetes Ladegerät wurde verwendet oder das Ladegerät wurde falsch eingesetzt. Verwenden Sie das ausschließliche Einweg-HENDI-Cremeladegerät und legen Sie es wie in Abb. 2 dargestellt in die Ladegerätehalterung.

**Sie haben den Hebel nicht gedrückt, trotzdem fließt Creme aus der Düse und kann nicht gestoppt werden**
a) Additive wie Puderzucker, Cremversteifung, 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 Gas abzulassen, bis das Zischen aufhört, schrauben Sie dann den Kopf ab, reinigen Sie den Dosierkolben, spannen Sie den Inhalt ab und füllen Sie den Peitschen auf.
b) Der Dosierkolben ist beschädigt. Senden Sie das Gerät an HENDI oder ein Service-Center.

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

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

**Creme ist zu fest und „spuckt" seitlich von der Düse**
Der Peitscher wurde zu stark geschüttelt. Vor jeder Ausgabe nicht zu stark schütteln oder schütteln.
WICHTIG: Versuchen Sie nicht, den Peitscher zu modifizieren. Wenn Sie ein Problem mit Hilfe dieser Anweisungen nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an HENDI oder ein Service-Center.

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

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

**Garantie**
Defekter Peitscher (fehlerhafte Materialien oder schlechte Verarbeitung] wird innerhalb von zwölf Monaten nach Kaufdatum pro gültiger Rechnung kostenlos repariert [frachtfrei!]. Diese Garantie deckt keine Haftung für Fehlfunktionen ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Verwendung von beschädigten/verschlissenen Teilen oder Folgeschäden verursacht werden. Verwenden Sie nur Originalteile von HENDI, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Creme-Whippers zu gewährleisten. Insbesondere erfüllen wir keine Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche für Fehlfunktionen, Schäden und Folgeschäden, die sich aus der Nichteinhaltung 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 lichte desserts, crèmes, zoete en zure mousses creëren. Sommige soorten vloeibare ingrediënten, zoals sappen, koffie, chocoladestroop, vanillecrème, yoghurt, enz. kunnen in HENDI slagroomapparaat worden gebruikt, maar alleen als ze geen oneplosbare stoffen bevatten!**

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

**Veiligheidsinstructies**

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

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

1. **Bewaar dit instructieboekje voor later gebruik om onjuiste hantering of bediening te voorkomen. Deze whipper is uitsluitend ontworpen voor de doeleinden die in deze handleiding worden gespecificeerd.**
2. **De whipper en de oplader zijn drukhouders die meer aandacht en zorg vereisen.**
3. **Voor de laders staan relevante veiligheidsinstructies op de verpakking.**
4. **Houd HENDI slagroomapparaat en opladers buiten het bereik van kinderen.**
5. **Buig om veiligheidsredenen niet over de whipper en leun niet over de whipper bij het inschroeven van de oplader! Merk op dat de crème whipperkop stevig moet worden vastgeschroefd voordat de crème whipper in gebruik kan worden genomen met de oplader.**
6. **De HENDI-kop kan eenvoudig in een rechte positie op de fles worden geschroefd. Steek de draad niet over.**
7. **Alle HENDI-onderdelen kunnen eenvoudig worden gemonteerd; gebruik daarom nooit kracht.**
8. **Gebruik de whipper nooit als deze beschadigd is. HENDI slagroomapparaat die is gevallen, moet door HENDI worden gecontroleerd voordat het gebruik wordt hervat.**
9. **Druk op de hendel totdat het sissende geluid stopt voordat u de HENDI Cream Whipper opent wanneer het gas volledig is ontsnapt.**
10. **Stel de HENDI slagroomapparaat niet bloot aan hitte (fornuis, zonlicht, oven, magnetron, enz.).**
11. **Houd er rekening mee dat bij geknoei met de whipper en/of de onderdelen ervan alle garanties van de fabrikant/leverancier vervallen.**
12. **De inhoud mag niet warmer zijn dan 70 °C.**

**Belangrijkste onderdelen van het product**
**(Afb. 1 op pagina 1)**
1. Houder wisselaar
2. Dop
3. Connector mondstuk
4. Hoofd
5. Pakking
6. Fles
7. 3 verschillende mondstukken
8. Zuiger
9. Borstel

**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**
**(Afb. 2 op pagina 1)**
1. Wanneer u uw whipper voor het eerst gebruikt of als u hem een tijdje niet gebruikt, spoelt u de fles eerst met lauw water en vervolgens met koud water voordat u hem met room vult.
2. Vul met goed gekoelde verse room of goed gemengde en gezeefde vloeibare ingrediënten. Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheid 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 crèmeversteviging gebruikt, roer dan eerst en los 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 CREMEVOLUME EN PATROONNUMMER ZIJN VERBORGEN – explosiegevaar.**

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

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

**WAARSCHUWING - Als er een lege 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.**

4. Plaats de zilverkleurige HENDI-crèmelader [$N_2O$] in de opladerhouder zoals afgebeeld.
5. Schroef de laderhouder en de lader op de inlaatklep totdat er gas in de fles komt met een sissend geluid. Gebruik 1 lader per vulling [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 losschroeven is normaal. Verwijder de gebruikte oplader en gooi deze weg. HENDI-laders zijn gemaakt van hoogwaardig staal en kunnen worden gerecycled.
6. Om de inhoud te doseren, houdt u de whipper verticaal [decoratiemondstuk naar beneden gericht] ongeveer 1 cm boven het oppervlak. Druk vervolgens lichtjes op de hendel. Als de slagroom niet stevig genoeg is, schudt u nogmaals. Bij later gebruik niet opnieuw schudden. Bewaar de gevulde roomklopper in de koelkast, maar nooit in het vriesvak of in de vriezer. Voordat u de whipper in de koelkast plaatst, verwijdert u het decoratiemondstuk van de mondstukadapter, spoelt u het af met lauwwarm water en vervangt u het. De inhoud blijft enkele dagen vers in de koelkast.

**Belangrijke aanwijzingen**
**Let op de volgende belangrijke punten**
1. Voor een beter resultaat koelt u de whipper goed onder koud water of in de koelkast voordat u deze vult.
2. Gebruik alleen oplosbare ingrediënten. Voor het zoeten kun je het beste suikersiroop of vloeibare zoetstoffen gebruiken. Gegranuleerde suiker of zout moet eerst worden opgelost in koud water of room. Gebruik alleen poederige of vloeibare kruiden. Oneplosbare 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.
3. De HENDI slagroomapparaat is zeer geschikt voor de bereiding van slagroom, koude mousses, sauzen of espuma's. Het is NIET geschikt voor hete sauzen! Bewaar geen sterke zure vloeistoffen zoals appel-, citroen-, sinaasappelsap in de roomwhipper.
4. Overmatig schudden kan pure crème zodanig verstijven dat deze zijn zachte textuur verliest. Schud daarom niet te veel! Niet elke keer schudden vóór het doseren. Schud recepten bestaande uit mengsels van room en andere vloeistoffen goed en vaker.
5. Houd bij het doseren de whipper altijd ondersteboven [decoratiemondstuk naar beneden gericht], anders ontsnapt er gas en kan er wat room in de whipper achterblijven.
6. Voor het beste resultaat dient u onmiddellijk na uitgifte te serveren.
7. Neem voor reserveonderdelen rechtstreeks contact op met uw dealer of HENDI.
8. Gebruik alleen originele HENDI slagroomapparaat-reserveonderdelen. Combineer onderdelen nooit met andere HENDI-producten of producten van andere fabrikanten. HENDI-componenten worden geïdentificeerd door HENDI-markeringen op het hoofd, de opladerhouder en de onderkant van de fles.
9. Retourneer bij reparaties altijd het gehele apparaat [kop plus fles].

**Problemen oplossen**
**De lader is niet opengeprikt**
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 Afb. 2 .

**U hebt de hendel niet ingedrukt, maar er stroomt toch crème uit het mondstuk en deze kan niet worden gestopt**
a) Additieven zoals poedersuiker, crèmeverstevigingsmiddel, pulp enz. zijn niet volledig opgelost, waardoor de zuiger wordt geblokkeerd. Draai de whipper rechtop [mondstuk omhoog], plaats hem op het aanrecht en wacht tot de inhoud op de bodem is neergezet. Bedek het mondstuk goed met een zware handdoek en druk voorzichtig op de hendel om gas vrij te geven tot het sissen stopt. Schroef vervolgens de kop los, reinig de doseerzuiger, trek de inhoud aan en vul de whipper opnieuw.
b) De doseerzuiger is beschadigd. Stuur het apparaat naar HENDI of een servicecentrum.

**Wanneer de oplader wordt 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**
De whipper is te veel geschud. Niet overschudden of schudden vóór elke dosering.
BELANGRIJK: Probeer de whipper niet te wijzigen. Als u een probleem niet kunt oplossen met behulp van deze instructies, neem dan contact op met HENDI of een servicecentrum.

**Reiniging**
Laat de resterende druk ontsnappen door op de hendel te drukken totdat er geen crème of gas meer door het mondstuk wordt afgevoerd. Er kan een onbeduidende hoeveelheid crème in de fles achterblijven – maximaal een theelepel vloeibare crème.

Volg stap 1, 2 en 3 om uw HENDI slagroomapparaat te reinigen:
1. Schroef de kop los en verwijder vervolgens de koppakking en het decoratiemondstuk. Houd het uiteinde van de zuiger in de kop terwijl u de mondstukadapter met de andere hand losschroeft.
2. Reinig elk afzonderlijk onderdeel grondig met een mild reinigingsmiddel en een borstel.
3. Laat de onderdelen drogen en monteer ze later opnieuw.
4. Verwijder tijdens het reinigen alleen onderdelen zoals getoond in Afb. 1.
5. Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende materialen bij het reinigen van de fles.

**Garantie**
Defecte whipper (defecte materialen of slecht vakmanschap] zal kosteloos worden gerepareerd [freight prepaid!] binnen twaalf maanden na aankoopdatum per geldige factuur. Deze garantie dekt geen aansprakelijkheid voor storingen veroorzaakt door onjuist gebruik, gebruik van beschadigde/slijtageonderdelen of gevolgschade. Gebruik uitsluitend originele HENDI-onderdelen om de goede werking van uw roomwhipper te garanderen. In het bijzonder zullen wij niet voldoen aan enige garantie- of aansprakelijkheidsclaim voor storingen, schade en gevolgschade als gevolg van het niet naleven en/of niet lezen van deze handleiding en de veiligheidsinstructies die daarin zijn opgenomen.

HENDI B.V.
Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.com.

## POLSKI

**Dziękujemy za wybór tej uniwersalnej i wysokiej jakości biczówki HENDI Cream. Dzięki temu uniwersalnemu narzędziu kuchennemu możesz przyrządzić wiele lekkich deserów, kremów, słodkich i kwaśnych musów. Niektóre rodzaje płynnych składników, takie jak soki, kawa, syrop czekoladowy, śmietana waniliowa, jogurt itp. można stosować w Whipperze HENDI Cream, ale tylko wtedy, gdy nie zawierają one nierozpuszczalnych substancji!**

**Aby zagwarantować jakość, należy używać wyłącznie ładowarek do kremu HENDI. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcje!**

**Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

W przypadku nieprzestrzegania ost

**Consignes de sécurité**

⚠ Si les avertissements inclus dans le manuel à côté de ce symbole ne sont pas observés, des blessures au personnel d'exploitation et à des tiers, ainsi qu'au fouetteur ou d'autres dommages matériels peuvent se produire. Le fabricant et le distributeur ne seront pas responsables des dommages résultant du non-respect du manuel.

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

1. Veuillez conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure afin d'éviter toute manipulation ou utilisation inappropriée. Ce fouetteur est conçu exclusivement aux fins spécifiées dans ce manuel.
2. Le fouetteur et le chargeur sont des récipients sous pression qui nécessitent une attention et un entretien accrus.
3. Pour les chargeurs, des instructions de sécurité pertinentes sont données sur leur emballage.
4. Tenir le fouetteur de crème HENDI et les chargeurs hors de la portée des enfants.
5. Pour des raisons de sécurité, ne pas se pencher sur le fouetteur ni s'appuyer sur le fouetteur lors du vissage du chargeur ! Notez que la tête du fouetteur de crème doit être fermement vissée avant de pouvoir être mise en service avec le chargeur.
6. La tête HENDI se visse facilement sur le flacon en position verticale. Ne pas croiser le filetage.
7. Toutes les pièces HENDI peuvent être assemblées facilement ; par conséquent, n'utilisez jamais de force.
8. 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.
9. Appuyez sur le levier jusqu'à ce que le sifflement s'arrête avant d'ouvrir la fouetteuse de crème HENDI lorsque le gaz s'est complètement échappé.
10. Ne pas exposer le fouetteur de crème HENDI à la chaleur (cuisinière, soleil, four, micro-ondes, etc.).
11. Veuillez noter que la falsification du fouetteur et/ou de ses composants annule toutes les garanties du fabricant/fournisseur.
12. Le contenu ne doit pas dépasser 70 °C.

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

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

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

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

1. Lorsque vous utilisez votre fouetteur pour la première fois, ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis un certain temps, rincez d'abord la bouteille à l'eau tiède, puis à l'eau froide avant de la remplir de crème.
2. Remplir avec de la crème fraîche bien fraîche ou des ingrédients liquides bien mélangés et crépines. 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 raidisseur 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.

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

⚠ AVERTISSEMENT -RISQUE D'EXPLOSION
Assurez-vous que le joint de la tête est correctement installé et qu'il n'est pas 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

4. Insérer le chargeur de crème HENDI argenté (N$_2$O) dans le support de chargeur comme illustré.
5. Vissez le support du chargeur et le chargeur sur la vanne d'entrée jusqu'à ce que le gaz soit libéré dans la bouteille avec un sifflement. Utilisez 1 chargeur par remplissage (2 chargeurs avec une bouteille de 1 quart/litre). Agiter le fouetteur rapidement 4 à 5 fois en direction verticale. Si vous utilisez une crème légère bien refroidie ou d'autres mélanges, secouez jusqu'à dix fois. Dévissez le support du chargeur et le chargeur. Le léger sifflement lors du dévissage est normal. Retirez et jetez le chargeur usagé. Les chargeurs HENDI sont fabriqués en acier de haute qualité et peuvent être recyclés.
6. Pour distribuer le contenu, tenir le fouetteur verticalement (buse décorative dirigée vers le bas) à environ 1 cm au-dessus de la surface. Appuyez ensuite légèrement sur le levier. Si la crème fouettée n'est pas suffisamment ferme, secouez-la une fois de plus. Lors d'une utilisation ultérieure, ne pas secouer à nouveau. Conservez le fouetteur de crème rempli au réfrigérateur, mais jamais dans le compartiment de congélation ou dans le congélateur. Avant de placer le fouetteur dans le réfrigérateur, retirez la buse de décoration de l'adaptateur de buse, rincez à l'eau tiède et remplacez-la. Le contenu restera frais pendant plusieurs jours au réfrigérateur.

**Instructions importantes**
**Gardez à l'esprit les points importants suivants**

1. Pour obtenir de meilleurs résultats, veuillez refroidir le fouetteur sous l'eau froide ou au réfrigérateur avant de le remplir.
2. 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 graines, la pulpe, etc. empêchent la fermeture du piston de distribution ou peuvent nuire au bon fonctionnement du fouetteur. Si vous utilisez des mélanges mélangés, veuillez utiliser un filtre fin pour retirer les graines ou la pulpe.
3. Le fouetteur de crème HENDI convient parfaitement à la préparation de crème fouettée, de mousses froides, de sauces ou d'Espirumas. Il NE convient PAS aux sauces chaudes ! Ne stockez pas de liquides acides forts comme le jus de pomme, de citron ou d'orange dans le fouetteur de crème.
4. Un secouement excessif peut raidir la crème pure au point de perdre sa texture douce. Ne secouez donc pas trop ! Ne pas secouer avant la distribution. Veuillez bien secouer les recettes composées de mélanges de crème et d'autres liquides et plus fréquemment.
5. Lors de la distribution, toujours tenir le fouetteur à l'envers (buse décorative dirigée vers le bas), sinon du gaz s'échappera et de la crème pourrait rester à l'intérieur du fouetteur.
6. Pour un résultat optimal, servir immédiatement après distribution.
7. Pour les pièces de rechange, veuillez contacter directement votre revendeur ou HENDI.
8. Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine pour fouetteur de crème HENDI. Ne jamais combiner des pièces avec d'autres produits HENDI ou d'autres produits d'autres fabricants. Les composants HENDI sont identifiés par des marques HENDI sur la tête, le support de chargeur et le fond du flacon.
9. Pour les réparations, retournez toujours l'ensemble de l'unité [tête plus bouteille].

**Dépannage**
**Le chargeur n'est pas ouvert**
Un chargeur inadapté à été utilisé ou le chargeur a été mal inséré. Utilisez le chargeur de crème HENDI jetable 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 raidisseur de crème, la pulpe, etc. n'ont pas été complètement dissous, bloquant le piston. Tournez le fouetteur en position verticale (buse vers le haut), placez-le sur le comptoir et attendez que le contenu se soit installé en bas. Recouvrez bien la buse d'une serviette épaisse et appuyez avec précaution sur le 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 remplissez le fouetteur.
b) Le piston de distribution est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

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

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

**La crème est trop ferme et « crache » latéralement 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, puis retirez le joint de tête et la buse de décoration. Tenez l'extrémité du piston à l'intérieur de la tête tout en dévissant l'adaptateur de buse de l'autre main.
2. Nettoyez soigneusement chaque composant individuel avec un détergent doux et une brosse.
3. Laissez les pièces sécher et remettez-les plus tard.
4. Lors du nettoyage, retirez uniquement les pièces comme indiqué sur la fig. 1.
5. N'utilisez pas d'objets tranchants ou de matériaux abrasifs lors du nettoyage de la bouteille.

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

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

## ITALIANO

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

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

**Istruzioni di sicurezza**

⚠ Se non si osservano le avvertenze incluse nel manuale accanto a questo simbolo, possono verificarsi lesioni al personale operativo e a terzi, nonché danni a frusta o altri danni materiali. Il produttore e il distributore non saranno responsabili per 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, del frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota, rischio di esplosione.

1. Conservare il presente libretto di istruzioni per riferimento successivo al fine di evitare qualsiasi manipolazione o funzionamento improprio. Questa frusta è progettata esclusivamente per gli scopi specificati nel presente manuale.
2. Il mulinello e il caricatore sono contenitori a pressione che richiedono maggiore attenzione e cura.
3. Per i caricabatterie, sulla confezione sono riportate le istruzioni di sicurezza pertinenti.
4. Tenere HENDI sifone per panna e caricabatterie fuori dalla portata dei bambini.
5. Per motivi di sicurezza, non piegarsi sul frusta né appoggiarsi sul frusta quando si avvita 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.
6. La testa HENDI si avvita facilmente sul flacone in posizione verticale. Non incrociare il filetto.
7. Tutte le parti HENDI possono essere assemblate facilmente, quindi non usare mai forza.
8. Non utilizzare mai il frusta se danneggiato. HENDI sifone per panna che è caduto deve essere controllato da HENDI prima di riprendere l'uso.
9. Premere la leva fino a quando il sibilo si arresta prima di aprire HENDI sifone per panna quando il gas è completamente fuoriuscito.
10. Non esporre HENDI sifone per panna al calore (stufa, luce solare, forno, microonde, ecc.).
11. Si prega di notare che la manomissione della frusta e/o dei suoi componenti invalida tutte le garanzie del produttore/fornitore.
12. Il contenuto non può essere più caldo di ˚C.

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

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

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

**Istruzioni per l'utente**
**(Fig. 2 a pagina 1)**

1. Quando si usa la frusta per la prima volta, o se non la si usa da un po' di tempo, sciacquare prima il flacone con acqua tiepida, poi con acqua fredda prima di riempirlo con la crema.
2. Riempire con panna fresca ben refrigerata o ingredienti liquidi ben miscelati e filtrati. Non superare mai la quantità massima di riempimento incisa sulla parte esterna del flacone (massimo un pinta/0,5 litri per il flacone da 0,5 l o massimo un quarto/1 litro per il flacone da 1 l).
   Se vuoi addolcire la crema, ti consigliamo di usare lo sciroppo di zucchero. Se si utilizza un irrigidente a base di zucchero o crema, mescolarlo e scioglierlo prima completamente in una piccola crema per evitare la formazione di noduli.

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

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

⚠ AVVERTENZA - RISCHIO DI ESPLOSIONE
Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e che non sia danneggiata. POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO GUARNIZIONI ORIGINALI!
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 avvitato sulla testa, la guarnizione del pistone sarà danneggiata. Svitare sempre il supporto con la cartuccia vuota subito dopo il riempimento la frusta con il gas.

4. Inserire il caricatore crema color argento HENDI (N$_2$O) nel portacaricabatterie come illustrato.
5. 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 caricabatterie con 1 litro/quarti). 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 caricabatterie usato. I caricabatterie HENDI sono realizzati in acciaio di alta qualità e possono essere riciclati.
6. Per erogare il contenuto, tenere il frusta verticalmente (ugello decorativo rivolto verso il basso) circa 1 cm sopra la superficie. Quindi premere leggermente la leva. Se la panna montata non è abbastanza compatta, agitare ancora una volta. Quando si utilizza in un secondo momento, non agitare di nuovo. Conservare la panna riempita in frigorifero, ma mai nello scomparto di congelamento o nel congelatore. Prima di mettere la frusta nel frigorifero, rimuovere l'ugello decorativo dall'adattatore dell'ugello, sciacquare con acqua tiepida e sostituire. Il contenuto rimarrà fresco per diversi giorni in frigorifero.

**Indicazioni importanti**
**Ricordate i seguenti punti importanti**

1. Per ottenere un risultato migliore, raffreddare il pozzetto della frusta sotto acqua fredda o in frigorifero prima di riempirlo.
2. Utilizzare solo ingredienti solubili. Per dolcificare, è meglio utilizzare sciroppo di zucchero o dolcificanti liquidi. Lo zucchero o il sale granulari devono essere prima dissolti in acqua fredda o panna. Utilizzare solo spezie in polvere o liquide. Sostanze insolubili come semi, polpa, ecc. impediscono la chiusura del pistone di erogazione o possono compromettere il corretto funzionamento del mulinello. Se si utilizzano miscele miste, utilizzare un filtro sottile per rimuovere semi o polpa.
3. HENDI sifone per panna è adatto per la preparazione di panna montata, mousse fredde, salse o espugne. NON è adatto per salse calde! Non conservare liquidi acidi forti come succo di mela, limone e arancia nel panna montata.
4. 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.
5. Durante l'erogazione, tenere sempre il frusta capovolto (ugello decorativo rivolto verso il basso), altrimenti il gas fuoriuscirà e una parte di crema potrebbe rimanere all'interno del frusta.
6. Per ottenere il miglior risultato, servire immediatamente al momento della dispensazione.
7. Per le parti di ricambio, contattare direttamente il rivenditore o HENDI.
8. 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 caricabatterie e sul fondo del flacone.
9. Per le riparazioni, restituire sempre l'intera unità [testa più flacone].

**Risoluzione dei problemi**
**Il caricabatterie non è forato aperto**
È stato utilizzato un caricabatterie non idoneo o il caricabatterie è stato inserito in modo errato. Utilizzare il caricatore per crema HENDI esclusivamente monouso e posizionarlo nel portacaricabatterie 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 disciolti, 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, sforzare 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 caricabatterie viene avvitato, 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 decadimento punta verticalmente verso il basso!)

**La crema è troppo soda e "sputa" lateralmente rispetto all'ugello**
Il frusta è stato agitato troppo. Non agitare eccessivamente né agitare prima di ogni erogazione.
IMPORTANTE: Non tentare di modificare la Frusta. 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 riassemblarle 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/usura o danni consequenziali. 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 consequenziali 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 frișcă versatil și de înaltă calitate. Cu acest instrument universal de bucătărie puteți crea o multitudine de deserturi ușoare, creme, spume dulci și acru. Unele tipuri de ingrediente lichide, cum ar fi suculite, 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!**

**Instrucțiuni de siguranță**

⚠ Dacă avertismentele incluse în manual lângă acest simbol nu sunt respectate, pot apărea vătămări ale personalului operator și ale persoanelor terțe, precum și șoapte sau alte daune materiale. Producătorul și distribuitorul nu vor fi răspunzători pentru daunele rezultate din nerespectarea manualului.

AVERTISMENT - PRESIUNE RIDICATĂ
Șoapta plină și cartușele sunt presurizate. Deschiderea șoapteipline, a șoapteipartial umplute și/sau perforarea cartușului plin sau gol este interzisă – risc de explozie.

1. Vă rugăm să păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioară, pentru a evita orice manipulare sau utilizare necorespunzătoare. Această șoapteă este concepută exclusiv în scopurile specificate în acest manual.
2. Șoapta și încărcătorul sunt recipiente sub presiune care necesită atenție și îngrijire sporită.
3. Pentru încărcătoare, pe ambalajul său sunt furnizate instrucțiuni de siguranță pertinente.
4. Nu lăsați Whipper-ul HENDI Cream și încărcătoarele la îndemâna copiilor.
5. Din motive de siguranță, nu vă aplecați peste șoapta și nu vă aplecați peste șoapta atunci când înșurubați încărcătorul! Remarcați că capul șoapteI de cremă trebuie înșurubat fermă înainte ca șoapta de cremă să poată fi pusă în funcțiune cu încărcătorul.
6. Șurubarile cu cap HENDI se fixează ușor pe sticlă în poziția din dreapta sus. Nu încrucișați.
7. Toate pieselE HENDI pot fi asamblate cu ușurință; prin urmare, nu utilizați niciodată forța.
8. Nu utilizați niciodată șoapta dacă este deteriorată. HENDI Cream Whipper care a fost scăpată pe jos trebuie verificată de HENDI înainte de a relua utilizarea.
9. Apăsați maneta până când sunetul șuierat se oprește înainte de a deschide Whipper-ul de cremă HENDI după ce s-a scurs complet gazul.
10. Nu expuneți Whipper-ul HENDI Cream la căldură (povă, lumina soarelui, cuptor, cuptor cu microunde etc.).
11. Vă rugăm să rețineți că manipularea șoapteI și/sau a componentelor sale anulează oricare și toate garanțiile producătorului/furnizorului.
12. Conținutul nu poate fi mai cald de 70 °C.

**Principalele componente ale produsului**
**(Fig. 1 de la pagina 1)**

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

**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)**

1. When using your whipper for the first time, or if you have not used it for a while, rinse the bottle first with lukewarm water, then with cold water before filling it with cream.
2. Fill with well chilled fresh cream or well mixed and strained liquid ingredients. Never exceed the maximum filling quantity engraved on the outside of the bottle (maxim un litru/0,5 litri 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
Șoapta de 0,5 l va fi umplută cu 0,5 l de smântână și un singur cartuș. Șoapta de 1 l va fi umplută cu 1 l de smântână și 2 cartușe. ORICE ALT VOLUM DE CREMĂ ȘI NUMĂR DE CARTUȘ SUNT INTERZISE – risc de explozie.

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

⚠ AVERTISMENT - RISC DE EXPLOZIE
Asigurați-vă că garnitura capului este așezată corespunzător și că nu este deteriorată. SE POT FOLOSI NUMAI GARNITURI ORIGINALE!
Asigurați-vă că filetele de pe capul șoapteI și sticlă nu sunt deteriorate.
UTILIZAREA CAPULUI ȘOPTIT/STICLEI CU FILET DETERIORAT ESTE INTERZISĂ.

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

4. Introduceți încărcătorul de cremă HENDI de culoare argintie (N$_2$O) în suportul încărcătorului, conform ilustrației.
5. Înșurubați suportul încărcătorului și încărcătorul pe supapa de admisie până când gazul este eliberat în sticlă cu un sunet șuierător. Folosiți 1 încărcător per umplere (2 încărcătoare cu 1 litru/litru de sticlă). Mișcați șoapta voi de 4-5 ori în direcție verticală. Dacă utilizați o cremă ușoară bine răcită sau alte amestecuri, agitați de până la zece ori. Deșurubați suportul încărcătorului și încărcătorul. Un ușor sunet șuierat în timpul deșurubării este normal. Scoateți și aruncați încărcătorul folosit. Încărcătoarele HENDI sunt fabricate din oțel de înaltă calitate și pot fi reciclate.
6. Pentru a distribui conținutul, țineți șoapta pe verticală (decorând duza îndreptată în jos) la aproximativ 1 cm deasupra suprafeței. Apoi apăsați ușor maneta. Dacă frișca nu este suficient de fermă, agitați din nou. Când utilizați mai târziu, nu agitați din nou. Păstrați smântâna umplută în frigider, dar niciodată în compartimentul congelator sau în congelator. Înainte de a introduce șoparla în frigider, scoateți duza decorativă din adaptorul duzei, clătiți cu apă călduță 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 șoptitul bine sub apă rece sau în frigider înainte de umplere.
2. Utilizați numai ingrediente solubile. Pentru îndulcire, cel mai bine este să utilizați sirop de zahăr sau îndulcitori lichizi. Zahărul sau sarea granulată trebuie mai întâi dizolvată în apă sau cremă rece. Folosiți doar condimente pudră sau lichide. Substanțele insolubile, cum ar fi semințele, pulpa etc., împiedică închiderea pistonului aplicator sau pot afecta funcționarea corectă a șoapteI. Dacă utilizați amestecuri amestecate, utilizați un filtru fin pentru a îndepărta semințele sau pulpa.
3. HENDI aparat frișcă este potrivită pentru prepararea frișcăi, spume reci, sosuri sau Espuma. NU este potrivit pentru sosuri fierbinți! Nu păstrați lichide acide puternice, cum ar fi sucul de mere, lămâi și portocale, în șoapta de cremă.
4. Agitarea excesivă poate întări crema pură într-o măsură în care aceasta își pierde textura moale, prin urmare, vă rugăm să nu agitați excesiv! A nu se agita de fiecare dată înainte de dozare. Vă rugăm să agitați bine și mai frecvent rețetele constând din amestecuri de smântână și alte lichide.
5. La distribuire, țineți întotdeauna șoapta cu susul în jos (decorând duza îndreptată în jos), în caz contrar se va scurge gaz, iar o parte din cremă poate rămâne în șoapta.
6. Pentru rezultate optime, serviți imediat după repartizare.
7. Pentru piese de schimb, contactați direct distribuitorul sau HENDI.
8. Utilizați numai piese de schimb originale HENDI aparat frișcă. Nu combinați niciodată piese cu alte produse HENDI sau produse ale altor producători. Componentele HENDI sunt identificate prin marcajele HENDI de pe cap, suportul încărcătorului și partea inferioară a sticlei.
9. Pentru reparații, returnați întotdeauna întreaga unitate [cap plus sticlă].

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

**Nu ați apăsat pe maneta, 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 șoapta în poziție verticală (cu duza în sus), puneți-o pe blat și așteptați până când conținutul se stabilizează în partea de jos. Acoperiți bine duza cu un prosop greu și apăsați cu atenție maneta pentru a elibera gazul până când se oprește sunetul, apoi deșurubați capul, curățați pistonul de distribuire, tensionați conținutul și reumpleți șoapta.
b) Pistonul de distribuire este deteriorat. Trimiteți aparatul la HENDI sau la un centru de service.

**Crema este încă lichidă după preparare**
a) Șoapta nu a fost zdruncinată puternic sau suficient de des. Agitați din nou fermă.
b) Șoapta nu a fost răsturnată când a fost apăsată maneta. Întoarceți întotdeauna șoapta cu susul în jos (inainte de a apăsa maneta (decorarea duzei îndreptate vertical în jos!)

**Crema este prea fermă și „scuipează" în lateral fără de după**
Șoapta a fost agitată prea mult. Nu agitați excesiv și nu agitați înainte de fiecare administrare.
IMPORTANT: Nu încercați să modificați șoapta. Dacă nu puteți rezolva o problemă cu ajutorul acestor instrucțiuni, contactați HENDI sau un centru de service.

**Curățare**
Înainte de deschidere, lăsați presiunea rămasă să iasă prin apăsarea manetei până când prin duză nu mai este evacuată nicio cremă sau gaz. În flacon poate rămâne o cantitate nesemnificativă de cremă – cel mult o linguriță de cremă lichidă.

Urmați pașii 1, 2 și 3 pentru a curăța dispozitivul de curățare HENDI Cream Whipper:
1. Deșurubați capul, apoi scoateți garnitura capului și duza pentru decorare. Țineți capătul pistonului în interiorul capului în timp ce deșurubați adaptorul duzei cu cealaltă mână.
2. Curățați bine fiecare componentă individuală cu un detergent delicat și o perie.
3. Lăsați piesele să se usuce și reasamblați-le mai târziu.
4. La curățare, scoateți numai componentele așa cum se arată în fig. 1.
5. Nu utilizați obiecte ascuțite sau materiale abrazive atunci când curățați sticla.

**Garanție**
Șoapta defectă (materiale defecte sau manoperă necorespunzătoare) va fi reparată gratuit (transport preplătit!) în termen de douăsprezece luni de la data achiziției per factură validă. Această garanție nu acoperă nicio răspundere pentru defecțiuni cauzate de utilizarea necorespunzătoare, utilizarea pieselor deteriorate/uzurii sau orice daune pe cale de consecință. Pentru a asigura funcționarea corectă a șoapteI de cremă, utilizați numai piese HENDI originale. În special, nu vom satisface nicio garanție sau răspundere pentru defecțiuni, daune și daune rezultate din nerespectarea și/sau necitirea acestui manual și a instrucțiunilor de siguranță conținute în acesta.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.com.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

**Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το ευέλικτο και υψηλής ποιότητας HENDI σιφόν σαντιγί. Με αυτό το εργαλείο κουζίνας γενικής χρήσης μπορείτε να δημιουργήσετε μια πλήθώρα από ελαφριά επιδόρπια, κρέμες, γλυκές και ξινή μους. Ορισμένα είδη υγρών συστατικών, όπως οι χυμοί, ο καφές, το σοκολατένιο σιρόπι, η κρέμα βανίλιας, το γιαούρτι κ.λπ. μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο HENDI σιφόν σαντιγί, αλλά μόνο εάν δεν περιέχουν αδιάλυτες ουσίες!**

**Για εγγυημένη ποιότητα, χρησιμοποιήστε μόνο φορτιστές κρέμας HENDI. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση!**

**Οδηγί

6. Za najbolje rezultate, poslužite odmah nakon izdavanja.
7. Za rezervne dijelove obratite se izravno svom zastupniku ili tvrtki HENDI.
8. Koristite samo originalne rezervne dijelove HENDI boca za šlag. Nikada nemojte kombinirati dijelove s drugim HENDI proizvodima ili proizvodima drugih proizvođača. Komponente HENDI označene su oznakama HENDI na glavi, držaču punjača i dnu bočice.
9. Za popravke uvijek vratite cijelu jedinicu (glava plus boca).

**Rješavanje problema**
**Punjač nije probušen**
Koristen je neodgovarajući punjač ili je punjač nepravilno umetnut. Koristite isključivo jednokratni punjač HENDI kreme 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) Aditivi poput šećera u prahu, učvršćivača kreme, pulje itd. nisu potpuno otopljeni, blokirajući klip. Okrenite fleksibilno crijevo u uspravan položaj (šlagalica prema gore), stavite ga na radnu površinu i pričekajte dok se sadržaj ne smjesti na dno. Dobro pokrijte mlaznicu teškim ručnikom i pažljivo pritisnite polugu kako biste otpustili plin dok se zvuk ne zaustavi, a zatim odvijte glavu, očistite klip za doziranje, iscijedite sadržaj i ponovno napunite fleksibilno crijevo.
b) Klip za doziranje je oštećen. Pošaljite uređaj u HENDI ili u servisni centar.

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

**Krema je i dalje tekuća nakon pripreme**
a) Zvižđać nije bio čvrsto ili dovoljno često protresen. Ponovno čvrsto protresite.
b) Zvižđać nije bio okrenut naopako prilikom pritiska na polugu. Uvijek okrenite fleksibilno crijevo naopako prije pritiskanja ručice (dekoriranje mlaznice usmjereno okomito prema dolje!)

**Krema je previše čvrsta i „pljipen" bočno od mlaznice**
Zvižđać je previše protresen. Nemojte previše tresti ni tresti prije svakog doziranja.
VAŽNO: Nemojte pokušavati modificirati brusilicu. Ako ne možete riješiti problem uz pomoć ovih uputa, obratite se tvrtki HENDI ili servisnom centru.

**Čišćenje**
Prije otvaranja pustite da preostali tlak izađe pritiskom na polugu dok se kroz mlaznicu ne ispusti krema ili plin. U boci može ostati beznačajna količina kreme - najviše čajna žličica tekuće kreme.

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

**Jamstvo**
Neispravni fleksibilno crijevo (nepravilni materijali ili loša izrada) popravit će se bez naknade (preplaćeno uz plaćanje!) u 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 pravilnu funkcioniranje kremastog brkšlja, koristite samo originalne HENDI dijelove. Konkretno, nečemu zadovoljiti nikakva jamstva ili zahtjeve za odgovornost za kvarove, štetu 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 izjave o sukladnosti pogledajte www.hendi.com.

## ČEŠTINA

**Děkujeme, že jste si vybrali tento všestranný a vysoce kvalitní šlehačková láhev HENDI. S tímto univerzálním kuchyňským nástrojem můžete vytvořit množství lehkých dezertů, krémů, sladkých a kyselých pěn. Některé druhy tekutých složek, jako jsou šťávy, kávu, čokoládový sirup, vanilkový krém, jogurt atd., lze použít v krémovém mixéru HENDI, ale pouze pokud neobsahují žádné nerozpustné částky!**

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

**Bezpečnostní pokyny**
⚠ Pokud nebudou varování uvedená v příručce vedle tohoto symbolu zpozorována, může dojít ke zranění obsluhy a třetích osob a také ke šlehačce nebo jinému poškození majetku. Výrobce ani distributor nenesou odpovědnost za škody vzniklé nedodržením příručky.

VAROVÁNÍ - VYSOKÝ TLAK
**Naplněný šlehač a kazety jsou pod tlakem. Otevření naplněného šlehače, částečně naplněného šlehače a/nebo propíchnutí plné nebo prázdné kazety je zakázáno – riziko výbuchu.**

1. Tento návod k použití si uschovejte pro pozdější použití, aby nedošlo k nesprávné manipulaci nebo provozu. Tento šlehač je určen výhradně pro účely uvedené v této příručce.
2. Šlehač a nabíječka jsou tlakové nádoby, které vyžadují zvýšenou pozornost a péči.
3. U nabíječek jsou na obalu uvedeny příslušné bezpečnostní pokyny.
4. Uchovávejte krémový šlehač HENDI a nabíječky mimo dosah dětí.
5. Z bezpečnostních důvodů se při zašroubování nabíječky neohýbejte ani se přes šlehač nenaklánějte! Povšimněte si, že přednost mezi krémového šlehače do provozu s nabíječkou musí být hlava šlehače pevně našroubována.
6. Šrouby HENDI se snadno našroubují na láhev v pravé horní poloze. Nepřekračujte závit.
7. Všechny díly HENDI lze snadno sestavit; proto nikdy nepoužívejte sílu.
8. Nikdy nepoužívejte šlehač, pokud je poškozený. HENDI šlehačková láhev, který upadl na zem, by měl být před obnovením používání zkontrolován společností HENDI.
9. Stisknete páčku, dokud se nezastaví syčivý zvuk, než otevřete šlehačková láhev HENDI po úplném úniku plynu.
10. Nevystavujte krémový šlehač HENDI teplu (stolice, slunečné světlo, trouba, mikrovlnná trouba atd.).
11. Vezměte prosím na vědomí, že neoprávněná manipulace s šlehačem a/nebo jeho součástmi ruší veškeré záruky výrobce/dodavatele.
12. Obsah nesmí být vyšší než 70 °C.

**Hlavní části výrobku**
**(Obr. 1 na straně 1)**

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

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

**Pokyny pro uživatele**
**(Obr. 2 na straně 1)**
1. Při prvním použití šlehače, nebo pokud jste ho nějakou dobu nepoužili, nejprve láhev opláchněte vlažnou vodou a poté studenou vodou, než ji naplníte krémem.
2. Naplňte dobře vychlazenou čerstvou smetanou nebo dobře smíchanými a namíchanými tekutými složkami. Nikdy nepřekračujte maximální množství vyryté na vnější straně láhve (maximálně jedna pinta / 0,5 litru pro 0,5l láhev nebo maximálně jeden kvart / 1 litr pro 1l láhev).
Pokud chcete oslabit krém, doporučujeme použít cukrový sirup. Pokud používáte cukr nebo tužidlo na krém, nejprve je promíchejte a rozpusťte do malého krému, abyste zabránili tvorbě bulk.

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

3. Ujistěte se, že je těsnění hlavy správně a pevně umístěno v hlavě. Poté nasaďte hlavu na láhev a šroub uzavřete následujícím způsobem: Otáčejte hlavou ve směru hodinových ručiček, dokud neucítíte odpor, a pak otočte o další čtvrtinu otáčky. Nenavíčejte 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 závity na šlehací hlavě a lahvi.**
**POUŽITÍ ŠLEHACÍ HLAVY/LÁHVE S POŠKOZENÝM ZÁVITEM JE ZAKÁZÁNO.**

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

4. Vložte stříbrnou krémovou nabíječku HENDI ($N_2O$) do držáku nabíječky podle obrázku.
5. Přišroubujte držák nabíječky a nabíječku ke vstupnímu ventilu, dokud se do lahvičky neuvolní plyn syčivým zvukem. Používejte 1 nabíječku na jednu náplň (2 nabíječky s 1 litrovou/litrovou lahví). Rychle 4-5krát protřepejte šlehač ve svislém směru. Při použití dobře chlazeného krému nebo jiných směsí protřepejte až desetkrát. Odšroubujte držák nabíječky a nabíječku. Mírný syčivý zvuk při odšroubování je normální. Vyjměte a zlikvidujte použitou nabíječku. Nabíječky HENDI jsou vyrobeny z vysoce kvalitní oceli a lze je recyklovat.
6. Chcete-li dávkovat obsah, podržte šlehač svisle (kreslicí trysku směřující dolů) asi 1 cm nad povrchem. Pak lehce stiskněte páčku. Pokud není šlehačka dostatečně pevná, znovu ji protřepejte. Při pozdějším použití již netřepejte. Plnou smetanu šlehač uchovávejte v chladničce, ale nikdy v mrazicím oddílu nebo v mrazničce. Před vložením šlehače do chladničky vyjměte ozdobnou trysku z adaptéru trysky, opláchněte vlažnou vodou a vyměňte ji. Obsah zůstane v chladničce několik dní čerstvý.

**Důležité pokyny**
**Mějte na paměti následující důležité body**
1. Pro dosažení lepšího výsledku šlehač před plněním dobře ochlaďte pod studenou vodou nebo v chladničce.
2. Používejte pouze rozpustné složky. Pro oslazování je nejlepší použít cukrový sirup nebo tekutá sladidla. Granulovaný cukr nebo sůl je třeba nejprve rozpustit ve studené vodě nebo v krému. Používejte pouze práškové nebo tekuté koření. Nerozpustné látky, jako jsou semena, dřeň atd. brání uzavření dávkovacího pístu nebo by mohly narušit správnou funkci šlehače. Pokud používáte směs, použijte jemné sito k odstranění semen nebo dužiny.
3. Šlehač HENDI šlehačková láhev je vhodný pro přípravu šlehačky, studené pěny, omáček nebo esumas. NENÍ vhodný pro horké omáčky! Ve smetaně neskladujte silné kyselé tekutiny jako jablko, citron nebo pomeranč.
4. Nadměrný třes může zituhnout čistý krém do té míry, že ztrácí svou měkkou texturu, proto prosím netřepejte příliš! Netřepejte pokaždé před dávkováním. Recepty sestávající ze směsi smetany a dalších tekutin důkladně a častěji protřepávejte.
5. Při dávkování vždy držte šlehač vzhůru nohama (kreslicací trysku směřující dolů), jinak plyn unikne a uvnitř šlehače může zůstat nějaká smetana.
6. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete podávat přípravek okamžitě po jeho vydání.
7. Ohledně náhradních dílů se obraťte přímo na svého prodejce nebo na společnost HENDI.
8. Používejte pouze originální náhradní díly HENDI šlehačková láhev. Nikdy nekombinujte díly s jinými výrobky HENDI nebo výrobky jiných výrobců. Komponenty HENDI jsou označeny značkami HENDI na hlavě, držáku nabíječky a na dně lahvičky.
9. Při opravách vždy vraťte celou jednotku (hlavu plus láhev).

**Odstraňování problémů**
**Nabíječka 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 .

**Nestiskli 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 píst. Otočte šlehač do vzpřímené polohy (tryska nahoru), položte jej na pracovní desku a počkejte, až se obsah usadí na dně. Hubici dobře zakryjte těžkým ručníkem a opatrně stiskněte páčku, aby se uvolnil plyn, dokud se nezastaví syčivý zvuk, poté odšroubujte hlavu, vyčistěte dávkovací píst, natáhněte obsah a doplňte šlehač.
b) Dávkovací píst je poškozený. Odešlete spotřebič do HENDI nebo servisního střediska.

**Při zašroubování nabíječky uniká mezi lahví a hlavou plyn**
a) Chybí těsnění hlavy. Vložte do hlavy těsnění hlavy.
b) Těsnění hlavy je poškozené. Vložte nové těsnění.
c) Hlava není dostatečně přišroubovaná. 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 po přípravě stále tekutý**
a) Šlehač nebyl dostatečně často nebo pevně protřepán. Znovu pevně protřepejte.
b) Šlehač nebyl při stisknutí páčky otočen vzhůru nohama. Před stisknutím páčky vždy otočte šlehač vzhůru nohama (výzdoba trysky směřuje svisle dolů!)

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

**Čištění**
Před otevřením nechte zbývající tlak uniknout stisknutím páčky, dokud se tryskou nevypustí žádný krém nebo plyn. V lahvi může zůstat nevýznamné množství smetany – maximálně lžička tekuté smetany.

Při čištění krémového šlehače HENDI postupujte podle kroků 1, 2 a 3:
1. Odšroubujte hlavu a poté odstraňte těsnění hlavy a ozdobnou trysku. Při odšroubování adaptéru trysky druhou rukou držte konec pístu uvnitř hlavy.
2. Každou jednotlivou součást důkladně očistěte jemným čisticím prostředkem a kartáčem.
3. Nechte díly uschnout a později je znovu sestavte.
4. Při čištění demontujte pouze díly, jak je znázorněno na obr. 1.
5. Při čištění láhve nepoužívejte žádné ostré předměty ani abrazivní materiály.

**Záruka**
Vadná šlehačka (vadné materiály nebo špatné zpracování) bude opravena zdarma (nákladní předplacená!) do dvanácti měsíců od data nákupu podle platné faktury. Tato záruka se nevztahuje na žádnou odpovědnost za poruchy způsobené nesprávným použitím, použitím poškozených/opotřebených dílů nebo jakýmkoli následným poškozením. Pro zajištění správné funkce krémového šlehače používejte pouze originální díly HENDI. Zejména nebudeme splňovat žádné záruky nebo nároky z odpovědnosti za závadu, 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

**Köszönjük, hogy ezt a sokoldalú és kiváló minőségű HENDI habszífon krémet választotta. Ezzel az univerzális konyhai eszközzel könnyű desszertek, krémek, édes és savanyú habok sokaságát készítheti el. A HENDI habszífon bizonyos folyékony összetevők, például gyümölcslé, kávé, csokoládészirup, vaníliakrém, joghurt stb. használhatók, de csak akkor, ha nem tartalmaznak oldhatatlan anyagokat!**

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

**Biztonsági utasítások**
⚠ **Ha nem tartja be a jelen szimbólum melletti kézikönyvben található figyelmeztetéseket, a kezelőszemélyzet és harmadik személyek sérülései, valamint a sziszegés vagy egyéb anyagi kár következhet be. A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget a kézikönyv be nem tartásából eredő károkért.**

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

**1. Ürítsen, őrizze meg ezt a használati útmutatót későbbi hivatkozás céljából, hogy elkerülje a helytelen kezelést vagy működést. Ez a pillanatnyi kizárólag a jelen kézikönyvben meghatározott célokra készült.**
**2. A habszífon és a töltő nyomástartó tartályok, amelyek fokozott figyelmet és odafigyelést igényelnek.**
**3. A töltők esetében a vonatkozó biztonsági utasítások a csomagolásán találhatók.**
**4. A HENDI habszífon krémet és töltőket tartsa gyermekektől elzárva.**
**5. Biztonsági okokból ne hajlítsa meg a töltőt, és ne hajoljon rá a töltőre! Megjegyzendő, hogy a tejszínhabosító fejet határozottan rá kell csavarni, mielőtt a tejszínhabosítót a töltővel működésbe hozná.**
**6. A HENDI fej könnyen rácsavarozható az üvegre, jobb oldalon. Ne vágja át a szálat.**
**7. Minden HENDI alkatrész könnyen összeszerelhető, ezért soha ne alkalmazzon erőt.**
**8. Soha ne használja a whippert, ha sérült. A tejtett HENDI habszífon krémet a HENDI-nek ellenőriznie kell a használat folytatása előtt.**
**9. Nyomja meg a kart addig, amíg a sziszegő hang el nem ált, mielőtt kinyitná a HENDI habszífon krémet, amikor a gáz teljesen kiürült.**
**10. Ne tegye ki a HENDI habszífon krémet hőnek (széklet, napfény, sütő, mikrohullámú sütő stb.).**
**11. Felhívjuk figyelmét, hogy a habszífon és/vagy alkatrészeinek manipulálása érvényteleníti a gyártóra/szállítóra vonatkozó minden garanciát.**
**12. A tartalom nem lehet 70 °C-nál melegebb.**

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

| | |
|---|---|
| 1. Változtató tartója | 6. Palack |
| 2. Kupak | 7. 3 különböző fúvóka |
| 3. Fúvóka csatlakozó | 8. Dugattyú |
| 4. Fej | 9. Kefe |
| 5. Tömítés | |

**Megjegyzés:** A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet a bemutatott illusztrációktól.

**Használati utasítások**
**(2. ábra a 1. oldalon)**
1. Amikor először használja a whippert, vagy ha egy ideje nem használta, először öblítse le az üveget langyos vízzel, majd hideg vízzel, mielőtt tejszínnel feltöltené.
2. Töltse fel jól hűtött friss tejszínnel vagy jól kevert és megkeményedett folyékony összetevőkkel. Soha ne lépje túl az üveg külsejére gravírozott maximális töltési mennyiséget (maximum egy pint/0,5 liter 0,5 l-es üveghez vagy maximum egy quart/1 liter 1 l-es üveghez).
Ha szeretné édesíteni a tejszínt, javasoljuk, hogy használjon cukorszirupot. Cukor vagy krémerősítő használata esetén keverje meg és oldja fel teljesen egy kis krémben, hogy elkerülje a csomók kialakulását.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - MAGAS NYOMÁS
**A 0,5 l-es whippert 0,5 l tejszínnel kell feltölteni, és csak 1 patront. A 1 l-es whippert 1 l tejszínnel és 2 patronnal kell feltölteni. MINDEN EGYÉB KRÉMMENNYISÉG ÉS KAZETTASZÁM TILOS – robbanásveszély.**

3. Győződjön meg arról, hogy a fejtömítés megfelelően és szilárdan van elhelyezve a fejben. Ezután helyezze a fejet az üvegre, és a következő módon zárja le a csavart: Forgassa el a fejet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg ellenállást nem érez, majd további negyed fordulatot. Ne vágja át a szálat!

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ROBBANÁSVESZÉLY
**Ellenőrizze, hogy a fejtömítés megfelelően van-e behelyezve, és hogy nem sérült-e. CSAK ERE DETI TÖMÍTÉSEK HASZNÁLHATÓK!**
**Győződjön meg arról, hogy a whipper fejen és az üvegen lévő menetek nem sérültek. SÉRÜLT MENETTEL RENDELKEZŐ SZELEPFEJ/ÜVEG HASZNÁLATA TILOS.**

**FIGYELMEZTETÉS - Ha üres patron marad a fejre csavarozott tartóban, a dugattyútömítés megsérül. Az üres patronnal együtt mindig azonnal csavarja ki a tartót a feltöltés után a habverőt gázzal.**

4. Helyezze be az ezüst színű KRÉMTÖLTŐT ($N_2O$) a töltőtartóba az ábra szerint.
5. Csavarja rá a töltőtartót és a töltőt a bementi szelepre, amíg a gáz sziszegő hanggal a palackba nem kerül. Töltésenként 1 töltőt használjon (2 töltő 1 quart/literes palackkal). Rázza meg gyorsan 4-5-ször függőleges irányban a whippert. Jól hűtött könnyű krém vagy más keverék használata esetén legfeljebb tízszer rázza fel. Csavarozza ki a töltőtartót és a töltőt. Az enyhe sziszegő hang kicsavarás közben normális. Távolítsa el és dobja ki a használt töltőt. A HENDI töltők kíváló minőségű acélból készülnek, és újrahasznosíthatóak.
6. A tartalom adagolásához tartsa a whippert függőlegesen (a dekorfúvó fej lefelé mutat) körülbelül 1 cm-rel a felület felett. Ezután enyhén nyomjuk meg a kart. Ha a tejszínhab nem elég szilárd, rázza fel újra és ismételje meg egyszer. Amikor később használja, ne rázza fel újra. A megtöltött tejszínhabot tartsa hűtőszekrényben, de soha ne a mélyhűtő rekeszben vagy a fagyasztóban. Mielőtt behelyezné a whippert a hűtőszekrénybe, vegye ki a dekorációs fúvókát a fúvókaadapterből, öblítse le langyos vízzel, és cserélje ki. A tartalom több napig friss marad a hűtőszekrényben.

**Fontos utasítások**
**Vegye figyelembe a következő fontos pontokat**
1. A jobb eredmény elérése érdekében a feltöltés előtt hűtse le jól a whippert hideg víz alatt vagy a hűtőszekrényben.
2. Csak oldható összetevőket használjon. Az édesítéshez a legjobb cukorszirupot vagy folyékony édesítőszereket használni. A granulált cukrot vagy sót először hideg vízben vagy krémben kell feloldani. Kizárólag porított vagy folyékony fűszereket használjon. A nem oldódó anyagok, például a magok, a pép stb. megakadályozzák az adagolódugattyú zárását, vagy gyengíthetik a rugódob megfelelő működését. Ha kevert keveréket használ, kérjük, használjon finom szűrőt a magok vagy a pép eltávolításához.
3. A HENDI habszífon kiválóan alkalmas tejszínhab, hideg hab, szósz vagy espuma elkészítésére. NEM alkalmas forró szószokhoz! Ne tároljon erős savas folyadékokat, például alma-, citrom-, narancslevet a tejszínhab-verőben.
4. A túlzott rázás olyan mértékben merevíthet a tiszta krémet, hogy elveszíti puha textúráját, ezért kérjük, ne rázza túl! Ne rázza fel minden alkalommal a kiosztás előtt. Kérjük, alaposan és gyakrabban rázza fel a krémek és más folyadékok keverékéből álló recepteket.
5. Adagoláskor mindig tartsa fejjel lefelé a whippert (a dekorációs fúvóka lefelé mutat), ellenkező esetben gáz távozik, és némi krém maradhat a habszífon belsejében.
6. A legjobb eredmény érdekében adagolás után azonnal felszolgálja.
7. Cserealkatrészekért forduljon közvetlenül a forgalmazóhoz vagy a HENDI-hez.
8. Csak eredeti HENDI habszífon pótalkatrészeket használjon. Soha ne kombinálja az alkatrészeket más HENDI termékekkel vagy más gyártók termékeivel. A HENDI komponenseket a fejen, a töltőtartón és az üveg alján található HENDI jelölések azonosítják.
9. Javítás esetén mindig küldje vissza az egész egységet (fej plusz üveg).

**Hibaelhárítás**
**A töltő nincs kilyuksztva**
Nem megfelelő töltőt használtak, vagy a töltőt helytelenül helyezték be. Használja a kizárólag egyszer használatos HENDI krémtöltőt, és helyezze a töltőtartóba a 2. ábrán látható módon.

**Még nem nyomta meg a kart, mégis a krém kifolyik a fúvókából, és nem állította le**
a) Az olyan adalékanyagok, mint a porcukor, a krémmerevítő, a pulpa stb. nem oldódtak fel teljesen, eltömítve a dugattyút. Fordítsa a whippert függőleges helyzetbe (fúvóka felfelé), helyezze a pultra, és várja meg, amíg a tartalom leüleped az aljára. Takarja le jól a fúvókát egy nehéz törülközővel, és óvatosan nyomja meg a kart a gáz kiengedéséhez, amíg a sziszegő hang el nem ált, majd csavarja ki a fejet, tisztítsa meg az adagolódugattyút, törje meg a tartalmát, és töltse fel újra a whippert.
b) Az adagoló dugattyú sérült. Küldje el a készüléket a HENDI-nek vagy egy szervizközpontba.

**Amikor a töltőt becsavarják, gáz távozik a palack és a fej között**
a) A fejtömítés hiányzik. Helyezzen be egy fejtömítést a fejbe.
b) A fejtömítés sérült. Helyezzen be egy új tömítést.
c) A fej nincs elég erősen rácsavarva. Csavarja rá a fejet az üvegre a használati utasításnak megfelelően.
d) Az üveg felső széle sérült. Küldje el a készüléket a HENDI-nek vagy egy szervizközpontba.

**A krém az elkészítés után még mindig folyékony**
a) Nem rázta meg elég erősen vagy gyakran a csipogót. Rázza fel ismét erősen.
b) A kar megnyomásakor a csipogó nem volt fejjel lefelé fordítva. A kar megnyomása előtt mindig fordítsa fejjel lefelé a whippert (a dekorációs fúvóka függőlegesen lefelé mutat!)

**A krém túl feszes, és a fúvókától oldalirányban „köpködik"**
Túl erősen rázta meg a dobot. Ne rázza túl és ne rázza fel minden adagolás előtt.
FONTOS: Ne próbálja meg módosítani a dobot. Ha ezen utasítások segítségével nem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a HENDI-hez vagy egy szervizközponthoz.

**Tisztítás**
Felnyitás előtt a kar megnyomásával hagyja, hogy a maradék nyomás távozzon, amíg a fúvókán keresztül nem távozik krém vagy gáz. Az üvegben jelentékteien mennyiségű krém maradhat – legfeljebb egy teáskanálnyi folyékony krém.

A HENDI habszífon tisztításához kövesse az 1., 2. és 3. lépéseket:
1. Csavarozza ki a fejet, majd távolítsa el a fejtömítést és a dekorfúvófejet. Tartsa a dugattyú végét a fej belsejében, miközben a másik kezével kicsavarja a fúvókaadaptert.
2. Minden egyes komponenst alaposan tisztítson meg enyhe tisztítószerrel és kefével.
3. Hagyja az alkatrészeket megszáradni, majd később szerelje össze őket.
4. Tisztításkor az alkatrészeket csak a 1 ábra.
5. Az üveg tisztításakor ne használjon éles tárgyakat vagy súroló hatású anyagokat.

**Jótállás**
A hibás (hibás anyag vagy hibás gyártási) hibajavítást díjmentesen (fuvardíj előre kifizetve!) a vásárlás napjától számított tizenkét hónapon belül kell elvégezni érvényes számlával. A jelen garancia nem terjed ki a nem megfelelő használat, a sérült/kopó alkatrészek használata vagy bármilyen következményes kár által okozott meghibásodásra. A krémszóró megfelelő működése érdekében csak eredeti HENDI alkatrészeket használjon. Különösen nem elégítünk ki semmilyen garanciális vagy felelősségi igényt a hibás működésre, károsodásra és következményes károkra vonatkozóan, amelyek a jelen kézikönyv és az abban foglalt biztonsági utasítások be nem tartásából és/vagy nem olvasásából erednek.

HENDI B.V.
Műszaki információkért és megfelelőségi nyilatkozatokért lásd: www.hendi.com.

## УКРАЇНСЬКИЙ

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

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

**Інструкції з техніки безпеки**
⚠ **Якщо попередження, що містяться в посібнику поруч із цим символом, не спостерігаються, можуть виникнути травми персоналу, що виконує роботу, та третіх осіб, а також пошкодження збивача або іншого майна. Виробник і дистриб'ютор не несуть відповідальності за збитки, спричинені недотриманням інструкцій.**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ - ВИСОКИЙ ТИСК
**Заповнений віночок і картриджі піддаються тиску. Відкриття наповненого віночка, частково наповненого віночка та/або проколювання повного або порожнього картриджа заборонено - існує ризик вибуху.**

**1. Будь ласка, зберігайте цю інструкцію для подальшого використання, щоб уникнути неналежного поводження або роботи. Цей збивач призначений виключно для цілей, зазначених у цьому посібнику.**
**2. Вінчик і зарядний пристрій - це контейнери для тиску, які потребують підвищеної уваги та догляду.**
**3. Для зарядних пристроїв відповідні інструкції з техніки безпеки наведені на упаковці.**
**4. Зберігайте в недоступному для дітей місці шейпер HENDI сифон для вершків і зарядні пристрої.**
**5. З міркувань безпеки не згинайте та не нахиляйтеся по збивачу під час прикрутки зарядного пристрою! Зверніть увагу, що головку шейпера для крему необхідно міцно прикрутити, перш ніж він зможе приєднатись до зарядного пристрою.**
**6. Головка HENDI легко прикручується до пляшки у правому положенні. Не перекреслюйте.**
**7. Усі деталі HENDI можна легко зібрати, тому ніколи не докладати сили.**
**8. Ніколи не використовуйте збивач, якщо він пошкоджений. HENDI сифон для вершків, який упав, повинен перевірити HENDI перед відновленням використання.**
**9. Натисніть на важіль, доки звук шипа не зупиниться, перш ніж відкривати збивач крему HENDI сифон для вершків, коли газ повністю втече.**
**10. Не піддавайте крем HENDI сифон для вершків нагріванню (печей, сонячних променів, духової шафи, мікрохвильової печі тощо).**
**11. Майте на увазі, що втручанні у збивач та/або його компоненти анулює будь-які та всі гарантії виробника/постачальника.**
**12. Вміст не може бути теплішим за 70 °C.**

**Основні частини виробу**
**(Рис. 1 на стор. 1)**

| | |
|---|---|
| 1. Тримач змінювача | 6. Пляшка |
| 2. Кришка | 7. 3 різні насадки |
| 3. Роз'єм насадки | 8. Поршень |
| 4. Голова | 9. Щітка |
| 5. Гакет | |

**Зауваження:** Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

**Інструкції користувача**
**(Рис. 2 на стор. 1)**
1. При першому використанні збивача або якщо ви його не використовували протягом певного часу, спочатку промийте пляшку теплою водою, а потім холодною водою, перш ніж наповнювати її кремом.
2. Наповніть добре охолодженим свіжим кремом або добре перемішаними та відфільтрованими рідкими інгредієнтами. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість заповнення, вигравірувану ззовні пляшки (максимум одна пінта/0,5 л для пляшки об'ємом 0,5 л або максимум одна кварта/1 літр для пляшки об'ємом 1 л ).
Якщо ви хочете підсолодити крем, рекомендуємо використовувати цукровий сироп. У разі використання жорсткого виску цукру або крему спочатку повністю перемішайте та розчиніть його в невеликій кількості крему, щоб уникнути утворення грудок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ - ВИСОКИЙ ТИСК
**Вінчик об'ємом 0,5 л повинен бути заповнений 0,5 л крему і лише 1 картридж. Вісконорбіних об'ємом 1 л повинен бути заповнений 1 л крему та 2 картриджами. БУДЬ-ЯКИЙ ІНШИЙ КРЕАМОВИЙ ОБ'ЄМ І НОМЕР КАРТРИДЖУ ПЕРЕДБАЧЕНІ - ризик вибуху.**

3. Переконайтеся, що прокладка насадки правильно та надійно розташована в голові. Потім встановіть головку на фланкон і закрутіть гайкою таким чином: Поверніть голову за годинниковою стрілкою, доки не відчуєте опір, а потім ще на чверть оберту. Не перекреслюйте!

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ - РИЗИК ВИБУХУ
**Переконайтеся, що прокладка насадки встановлена належним чином і не пошкоджена. МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ ОРИГІНАЛЬНІ ПРОКЛАДКИ!**
**Переконайтеся, що різьба на голівці збивача та пляшці не пошкоджена.**
**ВИКОРИСТАННЯ ГОЛОВКИ/ПЛЯШКИ З ПОШКОДЖЕНОЮ РІЗЬБОЮ ЗАБОРОНЕНО.**

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Якщо у тримачі нагинчуваний порожній картридж, ущільнювач поршня буде пошкоджений. Завжди відкручуйте тримач порожнім картриджем відразу після заповнення збивач з газом.

4. Вставте сріблястий зарядний пристрій для крему HENDI ($N_2O$) у тримач зарядного пристрою, як показано на малюнку.
5. Прикрутіть тримач зарядного пристрою та зарядний пристрій до вхідного клапана, доки газ не потрапить у пляшку зі звуком шипіння. Використовуйте 1 зарядний пристрій на наповнення (2 зарядні пристрої з 1 кварто/літровою пляшкою). Струсіть шейпер 4-5 разів у вертикальному напрямку. При використанні добре охолодженого легкого крему або інших сумішей струсіть до десяти разів. Відкрутіть тримач зарядного пристрою та зарядний пристрій. Легкий звук шипіння під час відгвинчування є нормальним явищем. Зніміть і викиньте використаний зарядний пристрій. Зарядні пристрої HENDI виготовлені з високоякісної сталі та можуть перероблятися.
6. Щоб видати вершиці, тримайте вінчик вертикально (насадка для декорування спрямована вниз) приблизно на 1 см вище поверхні. Потім злегка натисніть на важіль. Якщо збитий вершки недостатньо тверді, струсіть їх ще раз. При використанні пізніше не струшуйте знову. Зберігайте наповнений вершковий шейпер у холодильнику, але ніколи у відділенні для глибокого заморожування або в морозильній камері. Перш ніж помістити збивач у холодильник, зніміть декоративну насадку з адаптера насадки, промийте теплою водою та замініть. Вміст буде залишатися свіжим протягом декількох днів у холодильнику.

**Важливі вказівки**
**Подумайте про такі важливі моменти**
1. Для отримання кращого результату, будь ласка, добре охолодіть збивач під холодною водою або в холодильнику, перш ніж наповнювати його.
2. Використовуйте лише роз

4. Ievietojiet sudraba krāsas HENDI krējuma lādītāju (N$_2$O) lādītāja turētājā, kā parādīts attēlā.
5. Pieskrūvējiet lādītāju turētāju un lādētāju pie iepludes vārsta, līdz gāze ar šņaconi skaņu nonāk pudelē. Katrā piepildījumā izmantojiet 1 lādētāju (2 lādētāji ar 1 kvarta/litra pudeli). Sakratiet putotāju 4 – 5 reizes vertikālā virzienā. Lietojot labi atdzesētu vieglo krēmu vai citus maisījumus, sakratiet līdz desmit reizēm. Atskrūvējiet lādētāja turētāju un lādētāju. Neliela šņaconīša skaņa, atskrūvējot, ir normāla. Izņemiet un izmetiet izlietoto lādētāju. HENDI lādētāji ir izgatavoti no augstas kvalitātes tērauda un tos var pārstrādāt.
6. Lai izspiestu saturu, turiet putotāju vertikāli (dekorativā sprausla vērsta uz leju) aptuveni 1 cm virs virsmas. Pēc tam viegli nospiediet sviru. Ja putukrējums nav pietiekami stingrs, vēlreiz sakratiet. Izmantojot vēlāk, nekratiet vēlreiz. Glabājiet piepildītu krējuma putotāju ledusskapī, bet nekad saldētavā. Pirms putotāja ievietošanas ledusskapī noņemiet dekorēšanas sprauslu no sprauslas adaptera, noskalojiet ar remdenu ūdeni un nomainiet. Saturs ledusskapī saglabāsies svaigs vairākas dienas.

**Svarīgi norādījumi**
**Padomājiet par šādiem svarīgiem jautājumiem**
1. Lai iegūtu labāku rezultātu, lūdzu, pirms uzpildīšanas labi atdzesējiet putotāju aukstā ūdenī vai ledusskapī.
2. Izmantojiet tikai šķistošas sastāvdaļas. Saldēšanai vislabāk ir izmantot cukura sīrupu vai šķidros saldinātājus. Granulēts cukurs vai sāls vispirms jāizšķīdina vēsā ūdenī vai krēmā. Izmantojiet tikai pulverveida vai šķidras garšvielas. Neķīstošas vielas, piemēram, sēklas, mīkstums utt., novērš dozēšanas virzuļa aizvēršanu vai var traucēt pareizu putotāja darbību. Ja izmantojat jauktus maisījumus, sēklu vai celulozes noņemšanai izmantojiet smalku sietu.
3. HENDI krējuma smalcinātājs ir labi piemērots putukrējuma, auksto putu, mērču vai espumu pagatavošanai. Tas NAV piemērots karstām mērcēm! Krējuma putojumā neglabājiet spēcīgus skābus šķidrumus, piemēram, ābolu, citronu, apelsīnu sulu.
4. Pārmērīga kratīšana var sacietēt tīru krēma tādā mērā, ka tas zaudē savu mīksto tekstūru, tāpēc, lūdzu, nepārkratiet! Nekratiet katru reizi pirms dozēšanas. Lūdzu, labi un bieżāk sakratiet receptes, kas sastāv no krējuma un citu šķidrumu maisījumiem.
5. Dozējot, vienmēr turiet putotāju ar augšpusi uz leju (dekorativā sprausla vērsta uz leju), pretējā gadījumā gāze izplūst un putotāja iekšpusē var palikt krējums.
6. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, uzreiz pēc dozēšanas pasniedziet.
7. Par rezerves daļām, lūdzu, sazinieties tieši ar savu izplatītāju vai HENDI.
8. Izmantojiet tikai oriģinālās HENDI krēma smalcinātāja rezerves daļas. Nekad nekombinējiet detaļas ar citiem HENDI produktiem vai citu ražotāju produktiem. HENDI komponenti ir identificēti ar HENDI zīmēm uz galvinās, lādētāja turētāja un pudeles apakšas.
9. Remontam vienmēr atgriezieties visu iekārtu [galva un pudele].

**Problēmu novēršana**
**Lādētājs nav caurdurts**
Izmantots nepiemērots lādētājs vai lādētājs ievietots nepareizi. Izmantojiet tikai vienreizlietojamo HENDI krēma lādētāju un ievietojiet to lādētāja turētājā, kā parādīts 2. attēlā.

**Jūs neesat nospiedis sviru, tomēr krēms plūst no sprauslas un to nevar apturēt**
a) Piedevas, piemēram, pulverveida cukurs, krējuma sīvinātājs, mīkstums utt., nav pilnībā izšķīdušas, bloķējot virzuli. Pagrieziet putotāju vertikālā stāvoklī [neuzskalojiet uz augšu], novietojiet to uz darbvirsmas un pagaidiet, līdz saturs ir nogulsnējies apakšā. Kārtīgi pārklājiet sprauslu ar smagu dvieli un uzmanīgi nospiediet sviru, lai atbrīvotu gāzi, līdz skaņa apstājas, pēc tam atskrūvējiet galvu, notīriet dozēšanas virzuli, sasprindziniet saturu un kārtīgi izdiet putotāju.
b) Izsniegšanas virzulis ir bojāts. Nosūtiet ierīci uz HENDI vai servisa centru.

**Kad lādētājs tiek ieskrūvēts, gāze izplūst starp pudeli un galvu**
a) Trūkst gaļas 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. Nosūtiet ierīci uz HENDI vai servisa centru.

**Krēms pēc sagatavošanas joprojām ir šķidrs**
a) Putotājs netika stingri vai pietiekami bieži sakratīts. Kārtīgi sakratiet.
b) Nospiežot sviru, slotiņa netika pagriezta otrādi. Pirms sviras nospiešanas vienmēr pagrieziet putotāju otrādi [izgatavošanas sprausla ir vērsta vertikāli uz leju!]

**Krēms ir pārāk stingrs un "iesplauj" uz sāniem no sprauslas**
Putotājs ir sakratīts pārāk daudz. Pirms katras dozēšanas nepārkratiet un nekratiet.
SVARĪGI: Neķīgināt modificēt putotāju. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot šos norādījumus, lūdzu, sazinieties ar HENDI vai servisa centru.
**Tīrīšana**
Pirms atvēršanas [aujiet atlikušajam spiedienam izplūst, nospiežot sviru, līdz caur sprauslu netiek izvadīts krējums vai gāze. Pudelītē var palikt nenozīmīgs krēma daudzums – ne vairāk kā tējkarote šķidrā krējuma.

Veiciet 1., 2. un 3. darbību, lai tīrītu HENDI krējuma smalcinātāju:
1. Atskrūvējiet galvu, pēc tam noņemiet galvas blīvi un dekorēšanas sprauslu. Turiet virzuļa galu galvgalī, vienlaikus atskrūvējot sprauslas adapteri ar otru roku.
2. Rūpīgi notīriet katru atsevišķo sastāvdaļu ar maigu mazgāšanas līdzekli un suku.
3. Ļaujiet detaļām nožūt un salieciet tās vēlāk.
4. Tīrīšanas laikā noņemiet tikai tās daļas, kas parādītas 1. att.
5. Tīrot pudeli, neizmantojiet asus priekšmetus vai abrazīvus materiālus.

**Garantija**
Bojāti ēvkosti [nepilnīgi materiāli vai slikta meistarība] tiks salaboti bez maksas [ar priekšapmaksu!] divpadsmit mēnešu laikā pēc iegādes datuma saskaņā ar derīgu rēķinu. Šī garantija nesedz nekādu atbildību par nepareizu darbību, ko izraisījusi nepareiza lietošana, bojātu/nodilušu daļu izmantošana vai izrietoši bojājumi. Lai nodrošinātu pareizu jūsu krēma putotāja darbību, izmantojiet tikai oriģinālas HENDI daļas. Jo īpaši mēs neapmierinām nekādas garantijas vai atbildības prasības par darbības traucējumiem, bojājumiem un izrietošiem zaudējumiem, kas radušies, neievērojot un/vai neizlasot šo rokasgrāmatu un tajā ietvertos drošības norādījumus.

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

## LIETUVIŲ

Dėkojame, kad pasirinkote šį universalų ir kokybišką HENDI krėmo vitriną. Su šiuo universaliu virtuvės įrankiu galite sukurti daugybę lengvų desertų, kremų, saldžių ir rūgštų patų. Kai kurių rūšių skystų ingredientų, tokių kaip sultys, kava, šokolado siropas, vanilinis kremas, jogurtas ir kt., Galima naudoti HENDI kremo vitrinoje, bet tik tuo atveju, jei juose nėra netirpių medžiagų!

Garantuotai kokybei naudokite tik HENDI kremo įkroviklius. Prieš naudodami pirmą kartą, atidžiai perskaitykite instrukcijas!

**Saugos instrukcijos**
⚠ Jei šalia šio simbolio esančiame vadove nepateikiami įspėjimai, gali būti sužeistas operuojantis personalas ir tretieji asmenys, taip pat šnabždesys ar kita žala turtui. Gamintojas ir platintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl vadovo nesilaikymo.

ĮSPĖJIMAS – AUKŠTAS SLĖGIS
Užpildytas plaktukas ir kasetės yra suspaustos. Draudžiama atidaryti užpildytą šnabždesį, iš dalies užpildytą šnabždesį ir / arba perverti visą arba tuščią kasetę – sprogimo pavojus.

1. Laikykitės šios instrukcijos bukleto, kad išvengtumėte netinkamo tvarkymo ar naudojimo. Šis šnabždesys skirtas tik šiame vadove nurodytiems tikslams.
2. Šnabždesys ir įkroviklis yra sėkliniai indai, kuriems reikia daugiau dėmesio ir priežiūros.
3. Įkroviklių atitinkamos saugos instrukcijos pateikiamos ant jo pakuotės.
4. Laikykite „HENDI grietinėlės plaiklis“ ir įkroviklius vaikams nepasiekiamoje vietoje.
5. Saugumo sumetimais neulenkite švilpuko ir neleiskite jo, kai įsukamas įkroviklis! Atkreipkite dėmesį, kad prieš pradedant naudoti grietinėlės plaktuką su įkroviklių reikia tvirtai prisukti grietinėlės plaktuko galvutę.
6. lengvai užsukite galvą ant buteliuko į dešinę padėtį. Negalima kirsti skersai.
7. Visos HENDI dalys gali būti lengvai surenkamos, todėl niekada nenaudokite jėgos.
8. Niekada nenaudokite plaktuko, jei jis pažeistas. „HENDI grietinėlės plaikliis“, kuris buvo numestas, prieš vėl naudojant turi būti patikrintas „HENDI“.
9. Spauskite svirtį, kol garsas nustos garsiai girdėti prieš atidarydami HENDI kremo vitriną, kai dujos visiškai išsiverš.
10. Saugokite „HENDI grietinėlės plaikliis“ nuo karščio (stalo, saulės šviesos, orkaitės, mikrobangų krosnelės ir kt.).
11. Informuojame, kad švilpuko ir/ar jo komponentų klastojimas panaikina visas gamintojo / tiekėjo garantijas.
12. Turinys negali būti šiltesnis nei 70 °C.

**Pagrindinės produkto dalys**
(1 pav., 1 psl.)
1. Kentiklio laikiklis
2. Dangtelis
3. Purkštuko jungtis
4. Galva
5. Skrydis
6. Buteliukas
7. 3 skirtingi purkštukai
8. Pistonas
9. Šepetėlis

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

**Naudotojo instrukcijos**
(2 pav., 1 psl.)
1. Kai pirmą kartą naudojate šnabždesį arba jei kurį laiką jo nenaudojote, pirmiausia nuplaukite butelį drungnu vandeniu, tada šaltu vandeniu prieš užpildami grietinėlę.
2. Užpildykite gerai atšaldytu šviežiu kremu arba gerai sumaišytomis ir įtemptomis skystomis sudedamosiomis dalimis. Niekada nevirškite maksimaliaus pripildymo kiekio, išgraviruoto buteliuko išorėje [ne daugiau kaip 1 pint/0,5 litro 0,5 l buteliukui arba ne daugiau kaip 1 kvartalas/1 l 1 l buteliukui].
Jei norite pasaldinti grietinėlę, rekomenduojame naudoti cukraus sirupą. Jei naudojate cukraus ar grietinėlės standiklį, pirmiausia sumaišykite ir ištirpinkite jį į mažą kremą, kad išvengtumėte gabalėlių susidarymo.

⚠ ĮSPĖJIMAS – AUKŠTAS SLĖGIS
0,5 l šnabždesys turi būti pripildytas 0,5 l grietinėlės ir tik 1 kasete. 1 l šnabždesys turi būti pripildytas 1 l kremo ir 2 kasetėmis. BET KURIS KITAS KŪRIMO TŪRIO IR KRAUTUVO NUMERIS NEDRAUDŽIAMAS – sprogimo pavojus.
3. Įsitikinkite, kad galvutės tarpiklis yra tinkamai ir tvirtai įstatytas į galvą. Tada uždėkite galvutę ant buteliuko ir užsukite, kaip nurodyta toliau: Sukite galvą pagal laikrodžio rodyklę, kol pajusite pasipriešinimą, tada pasukite dar ketvirtį apsisukimo. Nekrėžiuokite skersai!

⚠ ĮSPĖJIMAS – SPROGIMO PAVOJUS
Įsitikinkite, kad galvutės tarpiklis tinkamai įstatytas ir nepažeistas. GALIMA NAUDOTI TIK ORIGINALIUS TARPIKLIUS!
Pasirūpinkite, kad nebūtų pažeisti šlepetės galvutės ir buteliuko sriegiai.
DRAUDŽIAMA NAUDOTI PLAKTUKO GALVUTĘ / BUTELĮ SU PAŽEISTU SRIEGIU.

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

4. Įdėkite sidabrinės spalvos HENDI kremo įkroviklį (N$_2$O) į įkroviklio laikiklį, kaip parodyta.
5. Įsukite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį į įleidimo voztuvą, kol į butelį sugirdys šnypštimą, kol dujos išsileis. Vienam užpildui naudokite 1 įkroviklį [2 įkroviklius su 1 kvorta / litru buteliukui]. Papurtykite šnabždesį 4-5 kartus vertikalia kryptimi. Naudojant gerai atvėsintą lengvąjį kremą ar kitus mišinius, purtykite iki dešimties kartų. Atsukite įkroviklio laikiklį ir įkroviklį. Nedidelis šnypštimas atsukant yra normalus. Išimkite ir išmeskite panaudotą įkroviklį. HENDI įkrovikliai pagaminti iš aukštos kokybės plieno ir gali būti perdirbami.
6. Norėdami išmesti turinį, laikykite šnabždesį vertikaliai [apipavidalinimo antgalis nukreiptas žemyn] maždaug 1 cm virš paviršiaus. Tada švelniai paspauskite svirtį. Jei plaktas kremas nėra pakankamai tvirtas, dar kartą pakratykite. Kai naudojate vėliau, nekratykite dar kartą. Užpildyta grietinėlės šnabždesį laikykite šaldytuve, bet niekada ne šaldiklyje arba šaldiklyje. Prieš dėdami šnabždesį į šaldytuvą, nuimkite dekoravimo antgalį nuo antgalio adapterio, nuplaukite drungnu vandeniu ir pakeiskite. Turinys keletą dienų išliks šviežias šaldytuve.

**Svarbios kryptys**
**Atkreipkite dėmesį į šiuos svarbius dalykus**
1. Norėdami gauti geresnį rezultatą, prieš užpildydami gerai atvėsinkite šnabždesį šaltame vandenyje arba šaldytuve.
2. Naudokite tik tirpius ingredientus. Saldinimui geriausia naudoti cukraus sirupą arba skystus saldiklius. Granuliuotas cukrus arba druska pirmiausia turi būti ištirpinti šaltame vandenyje arba grietinėje. Naudokite tik skystus arba milteliu pavidalo prieskonius. Netirpios medžiagos, pvz., sėklos, plaušiena ir kt., neleidžia uždaryti dozavimo stūmoklio arba gali pakenkti tinkamam plaktuko veikimui. Jei naudojate mišrus mišinius, sėkloms arba celiuliozės šalinimui naudokite smulkią koštuvą.
3. „HENDI grietinėlės plaikliis“ puikiai tinka plaktam kremui, šaltoms putoms, padažams ar epumui ruošti. Jis netinka karštoms padažams! Nelaikykite stiprių rūgštinių skysčių, tokių kaip obuolių, citrinų, apelsinų sulčių grietinėlės šnabždesyje.
4. Pernelyg didelis drebulys gali sustingti gryną kremą iki tokio laipsnio, kad jis praranda savo minkštą tekstūrą, todėl per daug nekratykite! Nekratykite prieš dozavimą kiekvieną kartą. Gerai ir dažniau kratykite receptus, kuriuos sudaro kremo ir kitų skysčių mišiniai.
5. Dozuodami, visada laikykite plaktuką aukštyn kojomis [puošimo antgalis nukreiptas žemyn], priešingu atveju dujos ištekės, o šnabždesyje gali likti šiek tiek grietinėlės.
6. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, patiekkite iškart po išdavimo.
7. Dėl atsarginių dalių kreipkitės tiesiogiai į prekybos atstovą arba HENDI.
8. Naudokite tik originalias „HENDI grietinėlės plaikliis“ atsargines dalis. Niekada nejunkite dalių su kitais HENDI gaminiais ar kitų gamintojų produktais. HENDI komponentai identifikuojami pagal HENDI ženklus ant galvelės, kūgio, įkroviklio laikiklio ir buteliuko apačios.
9. Remontui visada grąžinkite visą įrenginį [galvą ir buteliuką].

**Trikčių šalinimas**
**Įkroviklis neatvertas**
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) Tokie priedai kaip cukrus su milteliais, grietinėlės standiklis, minkštimas ir kt. nebuvo visiškai ištirpinti, blokuojant stūmoklį. Pasukite šnabždesį į vertikalią padėtį [snukonkite aukštyn], padėkite jį ant stalviršio ir palaukite, kol turinys nusistovės apačioje. Gerai uždenkite antgalį sunkiu rankšluosčiu ir atsargiai spauskite svirtį, kad išsiskirtų dujos, kol nustos šnypšti garsas, tada atsukite galvutę, išvalykite dozavimo stūmoklį, įtempkite turinį ir pripildykite plaktuką.
b) Pažeistas dozavimo stūmoklis. Siųskite pretaisą į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

**Kai įkroviklis įsukamas, tarp butelio ir galvos išsiveržia dujos**
a) Trūksta gofuotės tarpiklio. Įkiškite galvutės tarpiklį į galvą.
b) Pažeistas galvutės tarpiklis. Įdėkite naują tarpiklį.
c) Galva nėra pakankamai tvirtai užsukta. Tvirtai užsukite galvutę ant buteliuko pagal naudotojo instrukcijas.
d) Pažeistas viršutinis buteliuko kraštas. Siųskite pretaisą į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

**Po paruošimo kremas vis dar yra skystas**
a) Šnabždesys nebuvo stipriai arba pakankamai dažnai sukrėstas. Vėl tvirtai supurtykite.
b) Paspaudus svirtį, plaktuokas nebuvo apversta aukštyn kojomis. Prieš spausdami svirtį, visada apverskite šnabždesį aukštyn kojomis [apdorojimo antgalis nukreiptas vertikaliai žemyn!]

**Kremas yra per tvirtas ir \\"nerišias\\" į šoną nuo antgalio**
Šnabždesys buvo per daug sukrestas. Prieš kiekvieną dozavimą neperkratykite ir nekratykite.
SVARBU: Nebandykite keisti plaktuko. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi šiomis instrukcijomis, kreipkitės į HENDI arba techninės priežiūros centrą.

**Valymas**
Prieš atidarydami, spausdami svirtį palaukite, kol per antgalį nešleisite jokio kremo ar dujų. Buteliuke gali likti nedidelis kremo kiekis - daugiausia skystas kremas arbatinis šaukštelis.

Norėdami išvalyti „HENDI grietinėlės plaikliis“, 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. Kruopščiai nuvalykite kiekvieną atskirą komponentą švelniu plovikliu ir šepetėliu.
3. Leiskite dalims išdžiūti ir vėl jas surinkti.
4. Valydami išimkite tik figoje nurodytas dalis. 1.
5. Valydami buteliuką nenaudokite jokių aštrių daiktų ar abrazyvinių medžiagų.

**Garantija**
Per dvylika mėnesių nuo pirkimo pagal galiojančią sąskaitą faktūrą bus nemokamai suremontuotas sugedęs plaktuokas [sugedusios medžiagos arba prasta darbo kokybė]. Ši garantija netaikoma jokiai atskamybei už gedimą, kurį sukėlė netinkamas naudojimas, sugadintų / dėvėtų dalių naudojimas ar bet kokia pasekmės žala. Norėdami užtikrinti tinkamą kremo šnabždesio veikimą, naudokite tik originalias HENDI dalis. Visų pirmą, mes netenkinsime jokių garantijų ar atsakomybės reikalavimų dėl gedimo, žalos ir pasekmės žalos, atsiradusios dėl bet kokio šio vadovo ir jame pateiktų saugos nurodymų nesilaikymo ir/arba jų neskaitymo.

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 sifão para natas. Com este acessório de cozinha universal, pode criar uma variedade de sobremesas leves, cremes, mousses doces e ácidas. Alguns tipos de ingredientes líquidos, como sumos, café, xarope de chocolate, natas de baunilha, iogurte, etc. podem ser usados no HENDI sifão 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 materiais 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 cheio e os cartuchos estão pressurizados. É proibido abrir o sussurro cheio, o sussurro parcialmente cheio e/ou perfurar o cartucho cheio ou vazio – risco de explosão.

1. Guarde este folheto de instruções para consulta posterior para evitar qualquer manuseamento ou operação inadequados. Este chicote foi concebido exclusivamente para os fins especificados neste manual.
2. O chicote e o carregador são recipientes de pressão que requerem uma maior atenção e cuidado.
3. Para os carregadores, são fornecidas instruções de segurança pertinentes na respetiva embalagem.
4. Mantenha o HENDI sifão para natas e os carregadores fora do alcance das crianças.
5. Por motivos de segurança, não dobre o chicote nem se incline sobre o chicote ao aparafusar 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 carregador.
6. A cabeça HENDI aparafusa-se facilmente ao frasco na posição vertical. Não enrosque transversalmente.
7. Todas as peças HENDI podem ser montadas facilmente; portanto, nunca use força.
8. Nunca utilize o chicote se estiver danificado. O HENDI sifão para natas que tenha caído deve ser verificado pelo HENDI antes de retomar a utilização.
9. Prima a alavanca até que o som sibilante pare antes de abrir o HENDI sifão para natas quando o gás tiver escapado completamente.
10. Não exponha o HENDI sifão 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
2. Tampa
3. Conector do bocal
4. Cabeça
5. Junta
6. Frasco
7. 3 bocais diferentes
8. Pistão
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)
1. Quando utilizar o seu sussurro pela primeira vez, ou se não o tiver utilizado durante algum tempo, lave primeiro a garrafa com água tépida e depois com água fria antes de a encher com natas.
2. Encha com natas frescas bem frias ou ingredientes líquidos bem misturados e estriados. 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 adoçar as suas natas, recomendamos a utilização de xarope de açúcar. Se utilizar açúcar ou enriqueder de natas, mexa e dissolva-o primeiro completamente num pouco de natas para evitar a formação de caroços.

⚠ 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.

3. Certifique-se de que a junta da cabeça está posicionada correctamente e com firmeza na cabeça. 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 EXPLOSÃO
Certifique-se de que a junta da cabeça está devidamente encaixada e que não está danificada. APENAS PODEM SER UTILIZADAS JUNTAS ORIGINAIS!
Certifique-se de que as roscas da cabeça do chicote e do frasco não estão danificadas.
É PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DA CABEÇA/GARRAFA DO CHICOTE COM ROSCA DANIFICADA.

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 enchimento o chicote com gás.

4. Insira o carregador de creme HENDI prateado (N$_2$O) no suporte do carregador, conforme ilustrado.
5. Aparafuse o suporte do carregador e o carregador à válvula de entrada até que o gás seja libertado para o frasco com um som sibilante. Utilize 1 carregador por enchimento (2 carregadores com garrafa de 1 quarto/litro). Agite o suspite bruscamente 4–5 vezes na vertical. Quando utilizar cremes leves bem arrefecidos ou outras misturas, agite até dez vezes. Desaperte o suporte do carregador e o carregador. O som sibilante 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.
6. 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 novamente. Mantenha o sussurro 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, enxagúe com água morna e substitua. O conteúdo permanecerá fresco durante vários dias no frigorífico.

**Instruções importantes**
**Lembre-se dos seguintes pontos importantes**
1. Para obter um melhor resultado, arrefeça bem o suspensões sob água fria ou no frigorífico antes de encher.
2. Utilize apenas ingredientes solúveis. Para adoçar, é melhor utilizar xarope de açúcar ou adoçantes líquidos. O açúcar ou sal granulado deve ser primeiro dissolvido em água fria ou natas. Utilize apenas especiarias em pó ou líquidas. Substâncias insolúveis, tais como sementes, polpa, etc., impedem o fecho do pistão dispensador ou podem comprometer o funcionamento adequado do chicote. Se utilizar misturas misturadas, utilize um filtro fino para remover sementes ou polpa.
3. O HENDI sifão para natas é adequado para a preparação de natas batidas, mousses frias, molhos ou Espumas. NÃO é adequado para molhos quentes! Não guarde os líquidos ácidos frotes como maçã, limão, sumo de laranja no sussurro de natas.
4. 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.
5. Ao dispensar, segure sempre o chicote ao contrário (decorando o bocal a apontar para baixo), caso contrário o gás irá escapar e poderá permanecer algum creme no interior do chicote.
6. Para obter o melhor resultado, sirva imediatamente após a distribuição.
7. Para peças sobresselentes, contacte diretamente o seu concessionário ou a HENDI.
8. Utilize apenas peças sobressalentes genuínas do HENDI sifão para natas. Nunca combine peças 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.
9. 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**
a) Aditivos como açúcar em pó, enrijecedor de natas, polpa, etc. não foram completamente dissolvidos, bloqueando o pistão. Rode o chicote para a posição vertical (bocal para cima), coloque-o na bancada e aguarde até que o conteúdo assente na parte inferior. Cubra bem o bocal com uma toalha pesada e pressione cuidadosamente a alavanca para libertar o gás até que o som do sibilo pare, depois desaperte a cabeça, limpe o pistão dispensador, estique o conteúdo e volte a encher o chicote.
b) O pistão dispensador está danificado. Envie o aparelho para o HENDI ou para um centro de assistência.

**Quando o carregador está a ser aparafusado, o gás escapa entre a garrafa e a cabeça:**
a) A junta da cabeça está em falta. Insira uma junta da cabeça na cabeça.
b) A junta da cabeça está danificada. Insira uma junta nova.
c) A cabeça não está suficientemente aparafusada. Aparafuse a cabeça ao frasco firmemente de acordo com as Instruções para o Utilizador.
d) A extremidade superior do frasco está danificada. Envie o aparelho para o HENDI ou para um centro de assistência.

**O creme ainda está líquido após a preparação**
a) O sussurro não foi agitado com firmeza ou com frequência suficiente. Agite novamente com firmeza.
b) O sussurro 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!)

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

**Limpeza**
Antes de abrir, deixe que a pressão restante escape pressionando a alavanca até que nenhum creme ou gás seja descarregado através do bocal. Uma quantidade insignificante de creme pode permanecer no frasco – no máximo uma colher de chá de creme líquido.
Siga os passos 1, 2 e 3 para limpar o seu HENDI sifão para natas:
1. Desaperte a cabeça e, em seguida, retire a junta da cabeça e o bocal de decoração. Segure a extremidade do pistão dentro da cabeça enquanto desaparafusa o adaptador do bocal com a outra mão.
2. Limpe minuciosamente cada componente individual com um detergente suave e uma escova.
3. Deixe as peças secar e volte a montá-las mais tarde.
4. Ao limpar, retire apenas as peças conforme ilustrado na fig. 1.
5. Não utilize objetos afiados ou materiais abrasivos ao limpar a garrafa.

**Garantia**
O sussurro defeituoso [materiais defeituosos ou mão-de-obra defeituosa] será reparado sem encargos [frete pré-pago!] no prazo de doze meses a contar da data de compra por fatura válida. Esta garantia não cobre qualquer responsabilidade por avarias causadas por utilização inadequada, utilização de peças danificadas/desgastadas ou quaisquer danos consequentes. Para garantir o funcionamento correto do seu batido de natas, utilize apenas peças HENDI originais. Em particular, não iremos satisfazer quaisquer reclamações de garantia ou responsabilidade por avarias, danos e danos consequentes resultantes de qualquer falha no cumprimento e/ou não leitura deste manual e das instruções de segurança nele contidas.

HENDI B.V.
Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte www.hendi.com.

## ESPAÑOL

Gracias por elegir este versátil y de alta calidad HENDI sifón de nata. Con esta herramienta de cocina universal puedes crear una multitud de postres ligeros, cremas, mousses dulces y agrias. Algunos tipos de ingredientes líquidos, como zumos, café, sirope de chocolate, crema de vainilla, yogur, etc., se pueden utilizar en HENDI sifón de nata, pero solo si no contienen sustancias insolubles!

Para garantizar la calidad, utilice únicamente cargadores de crema HENDI. Lea las instrucciones detenidamente antes de usar el producto por primera vez!

**Instrucciones de seguridad**
⚠ Si no se observan las advertencias incluidas en el manual junto a este símbolo, pueden producirse lesiones del personal de operación y de terceros, así como un latigazo u otros daños materiales. El fabricante y el distribuidor no serán responsables de los daños resultantes del incumplimiento del manual.

ADVERTENCIA - ALTA PRESIÓN
El batidor y los cartuchos llenos están presurizados. Está prohibido abrir el susurro lleno, el susurro parcialmente lleno y/o perforar el cartucho lleno o vacío: riesgo de explosión.

1. Conserve este folleto de instrucciones como referencia posterior para evitar cualquier manipulación o funcionamiento incorrectos. Este dispositivo está diseñado exclusivamente para los fines especificados en este manual.
2. El agitador y el cargador son recipientes a presión que requieren mayor atención y cuidado.
3. Para los cargadores, se proporcionan las instrucciones de seguridad pertinentes en su envase.
4. Mantenga el HENDI sifón de nata y los cargadores fuera del alcance de los niños.
5. Por razones de seguridad, no se incline sobre el susurro ni se incline sobre el susurro cuando se enrosque el cargador. Observe que el cabezal del batidor de crema debe estar firmemente atornillado antes de que el batidor de crema pueda ponerse en funcionamiento con el cargador.
6. La cabeza HENDI se atornilla fácilmente a la botella en posición vertical. No cruce la rosca.
7. Todas las piezas HENDI se pueden montar fácilmente; por lo tanto, no utilice nunca fuerza.
8. Nunca utilice el batidor si está dañado. HENDI debe comprobar el batidor en crema que se ha caído antes de reanudar su uso.
9. Presione la palanca hasta que el silbido se detenga antes de abrir el HENDI sifón de nata cuando el gas se haya escapado por completo.
10. No exponga el HENDI sifón de nata al calor [estufa, luz solar, horno, microondas, etc.].
11. Tenga en cuenta que la manipulación del latido y/o sus componentes anula todas y cada una de las garantías del fabricante/proveedor.
12. El contenido no puede estar a más de 70 °C.

**Partes principales del producto**
(Fig. 1 en la página 1)
1. Soporte del cambiador
2. Tapa
3. Conector de la boquilla
4. Cabezal
5. Junta
6. Botella
7. 3 boquillas diferentes
8. Pistón
9. Cepillo

**Observación:** El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

**Instrucciones para el usuario**
(Fig. 2 en la página 1)
1. Cuando utilice el batidor por primera vez, o si no lo ha utilizado durante un tiempo, enjuague primero la botella con agua tibia y luego con agua fría antes de llenarla con crema.
2. Llene con crema fresca bien fría o ingredientes líquidos bien mezclados y colados. No exceda nunca la cantidad máxima de llenado grabada en el exterior del frasco (máximo de una pinta/0,5 litros para la botella de 0,5 l o máximo de un cuarto de galón/1 litro para la botella de 1 l). Si desea endulzar su crema, le recomendamos que use jarabe de azúcar. Si usa azúcar o rigidizador de crema, remueva y disuelva primero por completo en una pequeña crema para evitar la formación de grumos.

**Brugsanvisning**
**(Fig.2 på side 1)**
1. Når du bruger din pisker for første gang, eller hvis du ikke har brugt den i et stykke tid, skal du først skylle fleden med lunkent vand og derefter med koldt vand, før du fylder den med fløde.
2. Fyld med afkølet frisk fløde eller godt blandede og anstrengte flydende ingredienser. Overskrid aldrig den maksimale påfyldningsmængde, der er indgraveret på ydersiden af flasken (maks. en pint/0,5 liter for 0,5 l flaske eller maks. en quart/1 liter for 1 l flaske).
Hvis du vil søde din creme, anbefaler vi at bruge sukkersirup. Hvis du bruger sukker eller flødestiver, rør og opløs det først helt i en lille creme for at undgå dannelsen af klumper.

⚠ **ADVARSEL - HØJT TRYK**
**0,5 l piskeriset skal fyldes med 0,5 l fløde og kun 1 patron. 1 l-whipperen skal fyldes med 1 l fløde og 2 patroner. ENHVER ANDEN OPRET VOLUMEN- OG KARTRIDGENUMMER ER FORBIDDEN – eksplosionsrisiko.**

3. Sørg for, at hovedpakningen er placeret korrekt og fast i hovedet. Anbring derefter hovedet på flasken, og skru det i, som følger: Drej hovedet med uret, indtil du mærker modstand, og drej derefter en yderligere kvart omgang. Lad være med at krydse tråd!

⚠ **ADVARSEL - RISIKO FOR EKSPLOSION**
**Sørg for, at hovedpakningen sidder korrekt, og at den ikke er beskadiget. KUN ORIGINALE PAKNINGER KAN BRUGES!**
**Sørg for, at gevindene på vipperhovedet og flasken ikke er beskadigede.**
**BRUG AF WHIPPERHOVED/FLASKE MED BESKADIGET TRÅD ER FORBUDT.**

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

4. Sæt den sølvfarvede HENDI cremeoplader (N$_2$O) i opladerholderen som vist.
5. Skru opladerholderen og opladeren på indlabsventilen, indtil der frigives gas i flasken med en rasende lyd. Brug 1 oplader pr. påfyldning (2 opladere med 1 liter/kvadratflaske). Ryst whipperen hurtigt 4–5 gange i lodret retning. Når du bruger godt afkølet let creme eller andre godt blandede ingredienser, skal du ryste op til to gange. Skru opladerholderen og opladeren af. Den lille rasende lyd, mens den skrues af, er normal. Fjern og kassér den brugte oplader. HENDI-opladere er fremstillet af stål af høj kvalitet og kan genbruges.
6. For at dispensere indholdet skal du holde piskeren lodret (dekorationsdysen peger nedad) ca. 1 cm over overfladen. Tryk derefter let på håndtaget. Hvis flødeskum ikke er ønsket fra start nok, skal du ryste igen. Når du bruger senere, må du ikke ryste igen. Opbevar fyldt flødewhipper i køleskabet, men aldrig i dybfrysningsrummet eller i fryseren. Før du placerer hvæsendejen i køleskabet, skal du fjerne udsmykningsdysen fra dyseadapteren, skylle med lunkent vand og udskifte 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 pisken godt under koldt vand eller i køleskabet, før du fylder den.
2. Brug kun opløselige ingredienser. Til sødning er det bedst at bruge sukkersirup eller flydende sødestoffer. Granuleret sukker eller salt skal først opløses i koldt vand eller fløde. Brug kun pulveriserede eller flydende krydderier. Uopløselige stoffer som f.eks. frø, papirmasse osv. forhindrer lukningen af dispenseringsstemplet eller kan forringe vipperens funktion. Hvis du bruger blandede blandinger, skal du bruge en fin si til at fjerne fra eller pulp.
3. HENDI flødepisende er velegnet til tilberedning af flødeskum, kolde mousser, saucer eller Espumas. Den er IKKE egnet til varme sauceer! Opbevar ikke stærke sure væsker som æble-, citron-, appelsinjuice i flødewhipperen.
4. Overdreven omrystning kan stivne ren fløde i en grad, så den mister sin bløde tekstur, og derfor må du ikke overryste den! Ryst ikke hver gang før dispensering. Ryst opskriftet, der består af blandinger af fløde og andre væsker godt og oftere.
5. Når du dispenserer, skal du altid holde pisken på hovedet (dekorerende dyse 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 direkte.
8. Brug kun originale HENDI flødepisende reservedele. Kombinér aldrig dele med andre HENDI-produkter eller andre producenters produkter. HENDI-komponenter identificeres ved HENDI-mærker på hovedet, opladerholderen og bunden af flasken.
9. Ved reparationer skal hele enheden (hoved plus flaske) altid returneres.

**Fejlfinding**
**Opladeren er ikke gennemboret åben**
Der er blevet anvendt en ugnet oplader, eller opladeren blev sat forkert i. Brug den eksklusive HENDI cremeoplader til engangsbrug, og anbring den i opladerholderen som vist på Fig. 2 .

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

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

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

**Rengøring**
Før 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 rengøre din HENDI flødepisende:
1. Skru hovedet af, og fjern derefter hovedpakningen og dekorationsdysen. Hold enden af stemplet inde i hovedet, mens dyseadapteren skrues af med den anden hånd.
2. Rengør hver enkelt komponent grundigt med et mildt rengøringsmiddel og en børste.
3. Lad delene tørre og saml dem igen senere.
4. Ved rengøring må dele kun fjernes som vist på fig. 1.
5. Brug ikke skarpe genstande eller slibende materialer til rengøring af flasken.

**Garanti**
Defekt whipper (fejlbehæftede materialer eller dårligt håndværk) repareres uden beregning (fragt forudbetalt!) inden for tolv måneder efter købsdatoen pr. gyldig faktura. Denne garanti dækker ikke noget ansvar for funktionsfejl forårsaget af forkert brug, brug af beskadigede/sliddede eller nogen følgeskader. For at sikre, at din cremepiskyper fungerer korrekt, må du kun bruge originale HENDI-dele. Vi skal især ikke opfylde nogen garanti- eller ansvarskrav for funktionsfejl, skader og følgeskader som følge af manglende overholdelse og/eller manglende læsning af denne manual og sikkerhedsinstruktionerne indeholdt deri.

HENDI B.V.
For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæringer henvises til www.hendi.com.

## SUOMALAINEN

**Kiitos, että valitsit tämän monipuolisen ja laadukkaan HENDI kermavatkaimen -hipparin. Tämän yleiskäyttöisen keittiötyökalun avulla voit valmistaa erilaisia kevyitä jälkiruokia, voiteita, makeita ja happamia mousseja. HENDI kermavatkaimen -vispilässä voidaan käyttää jonkinlaisia nestemäisiä ainesosia, kuten mehuja, kahvia, suklaasiirappia, vaniljavaahtoa, jogurttia jne., mutta vain jos ne eivät sisällä liukenemattomia aineita!**

**Käytä laadun takaamiseksi vain HENDI-voidelatureita. Lue ohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa!**

**Turvallisuusohjeet**
⚠ **Jos tämän symbolin vieressä olevaa ohjekirjaa koskevia varoituksia ei noudateta, seurauksena voi olla käyttöhenkilöstön ja kolmansien henkilöiden loukkaantuminen sekä vispilä tai muu omaisuusvahinko. Valmistaja ja jakelija eivät ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat käyttöoppaan noudattamatta jättämisestä.**

**VAROITUS – KORKEA PAINE**
**Täytetty vatkain ja patruunat ovat paineistettuja. Täytetyn vispilän, osittain täytetyn vispilän ja/tai täyden tai tyhjän patruunan lävistyksen avaaminen on kielletty – räjähdysvaara.**

**1. Säilytä tämä ohjekirja myöhempää tarvetta varten, jotta vältät vääränlaisen käsittelyn tai käytön. Tämä vispilä on suunniteltu ainoastaan tässä oppaassa määritettyihin tarkoituksiin.**
**2. Vatkain ja laturi ovat painesäiliöitä, jotka vaativat erityistä huomiota ja huolenpitoa.**
**3. Laturien osalta sen pakkauksessa on asiaankuuluvat turvallisuusohjeet.**
**4. Pidä HENDI kermavatkaimen ja laturit poissa lasten ulottuvilta.**
**5. Turvallisuussyistä älä taivuta vatkainta äläkä nojaa vatkaimen päälle, kun ruuvaat laturia kiinni! Huomaa, että kermavispilän pää on ruuvattava tiukasti kiinni ennen kuin kermavispilä voidaan ottaa käyttöön laturin kanssa.**
**6. HENDI-pää kiinnittyy pulloon helposti oikeaan yläsentoon. Älä pujota liikaa.**
**7. Kaikki HENDI-osat on helppo koota, joten älä koskaan käytä voimaa.**
**8. Älä koskaan käytä vatkainta, jos se on vaurioitunut. Pudonnut HENDI kermavatkaimen on tarkastettava HENDI:n toimesta ennen käytön jatkamista.**
**9. Paina vipua, kunnes sihisevä ääni lakkaa ennen HENDI Cream Whipper -vispilän avaamista, kun kaasu on poistunut kokonaan.**
**10. Älä altista HENDI kermavatkaimen -vispilää kuumuudelle (liesi, auringonvalo, uuni, mikroaaltouuni jne.).**
**11. Huomaa, että vatkaimen ja/tai sen osien peukalointi mitätöi kaikki valmistajan/toimittajan takuut.**
**12. Sisältö ei saa olla yli 70 °C:n lämpöistä.**

**Tuotteen pääosat**
**(Kuva 1 sivulla 1)**
1. Vaihtimen 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 (uuteltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

**Käyttöohjeet**
**(Kuva 2 sivulla 1)**
1. Kun käytät ensimmäistä kertaa tai jos et ole käyttänyt sitä vähään aikaan, huuhtele pullo ensin haaleella vedellä ja sitten kylmällä vedellä ennen täyttämistä.
2. Täytä hyvin jäähdytetyllä tuoreella kermalla tai hyvin sekoitetuilla ja siivilöidyillä nestemäisillä aineksilla. Älä koskaan ylitä pullon ulkopuolelle kaiverrettua enimmäistäyttömäärää (enintään yksi pintti/0,5 litraa 0,5 litran pullolle tai enintään yksi neljännesgallona/1 litraa 1 litran pullolle). Jos haluat makeuttaa kerman, suosittelemme sokerisiirapin käyttöä. Jos käytät sokeria tai kerman jäykistintä, sekoita ja liuota se ensin kokonaan pieneen määrään kermaa, jotta paakkuja ei muodostu.

⚠ **VAROITUS – KORKEA PAINE**
**0,5 litran vatkain on täytettävä 0,5 l:lla kermaa ja vain 1 patruuna. 1 l:n vatkaimeen on lisättävä 1 l kermaa ja 2 patruunaa. KAIKKI MUUT VOLUMI- JA PATRUUNANUMEROT OVAT KIELLETTYJÄ – räjähdysvaara.**

3. Varmista, että pään tiiviste on asetettu oikein ja tiukasti päähän. Aseta sitten pää pulloon ja ruuvaa kiinni seuraavasti: Käännä päätä myötäpäivään, kunnes tunnet vastusta, ja käännä sitten vielä neljänneskierros. Älä pujota liikaa!

⚠ **VAROITUS – RÄJÄHDYSVAARA**
**Varmista, että pään tiiviste on kunnolla paikallaan ja ettei se ole vaurioitunut. VAIN ALKUPERÄISIÄ TIIVISTEITÄ VOI KÄYTTÄÄ!**
**Varmista, että vatkaimen pään ja pulkon kierteet eivät ole vaurioituneet.**
**VAURIOITUNEEN KIERTEEN SISÄLTÄVÄN VISPILÄPÄÄN/PULLON KÄYTTÖ ON KIELLETTY.**

**VAROITUS - Jos pään ruuvattuun pidikkeeseen jää tyhjä patruuna, männän tiiviste vaurioituu. Avaa pidin ja tyhjä patruuna aina heti täytön jälkeen vatkaimen kaasulla.**

4. Aseta hopeanvärinen HENDI-voidelaturi (N$_2$O) laturin pidikkeeseen kuvan mukaisesti.
5. Kierrä laturin pidikettä ja laturia tuloventtiilin, kunnes kaasua vapautuu pulloon sihisevällä äänellä. Käytä 1 laturia täyttöä kohti (2 laturia, joissa on 1 neljännesgallona/litran pullo). Ravista vatkainta voimakkaasti 4–5 kertaa pystysuunnassa. Kun käytät hyvin jäähdytettyä kevyttä voidetta tai muita seoksia, ravista enintään kymmenen kertaa. Irrota laturin pidike ja laturi. Pieni sihisevä ääni ruuvauksen aikana on normaalia. Poista ja hävitä käytetty laturi. HENDI-laturit on valmistettu korkealaatuisesta teräksestä ja ne voidaan kierrättää.
6. Annostele sisältö pitämällä vatkainta pystysuorassa (sisustussuutin alaspäin) noin 1 cm pinnan yläpuolella. Paina sitten vipua kevyesti. Jos kermavaahto ei ole tarpeeksi kiinteää, ravista vielä kerran. Älä ravista uudelleen, kun käytät tuotetta myöhemmin. Säilytä täytetyt kermavispilä jääkaappissa, mutta älä koskaan pakastelokerossa tai pakastimessa. Ennen kuin asetat vispilän jääkaappiin, irrota koristesuutin suuttimen sovittimesta, huuhtele haaleella vedellä ja vaihda tilalle. Sisältö pysyy tuoreena useita päivä jääkaappissa.

**Tärkeitä ohjeita**
**Ota huomioon seuraavat tärkeät seikat**
1. Saat paremman tuloksen jäähdytämällä vatkaimen hyvin kylmässä vedessä tai jääkaapissa ennen täyttämistä.
2. Käytä vain liukoisia ainesosia. Makeuttamiseen kannattaa käyttää sokerisiirappia tai nestemäisiä makeutusaineita. Granuloitu sokeri tai suola tulee ensin liuottaa viileään veteen tai kermaan. Käytä vain jauhemaisia tai nestemäisiä mausteita. Liukenemattomat aineet, kuten siemenet, sellu jne., estävät annostelumännän sulkeutumisen tai voivat heikentää vatkaimen asianmukaista toimintaa. Jos käytät sekoitettuja seoksia, poista siemenet tai hedelmäliha hienosiivilällä.
3. HENDI kermavatkaimen sopii hyvin kermavaahdon, kylmien moussien, kastikkeiden tai espuman valmistukseen. Se EI sovellu kuumille kastikkeille! Älä säilytä kermavispilässä voimakkaita happamia nesteitä, kuten omenaa, sitruunaa ja appelsiinimehua.
4. Liiallinen ravistelu voi jäykistää puhdasta voidetta siinä määrin, että se menettää pehmeän koostumuksensa. Älä siis ravista liikaa! Älä ravista joka kerta ennen annostelua. Ravista kerman ja muiden nesteiden seoksia sisältävä reseptejä hyvin ja useammin.
5. Pidä annostelun aikana vatkainta aina ylösaaisin (sisusta suutin alaspäin), muuten kaasua pääsee ulos ja vatkaimen sisälle voi jäädä kermaa.
6. Parhaan tuloksen saat tarjoilemalla heti annostelun jälkeen.
7. Ota varaosien osalta yhteys suoraan jälleenmyyjään tai HENDI:n.
8. 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 pullon pohjaan.
9. Palauta korjausta varten aina koko laite [pää ja pullo].

**Vianetsintä**
**Laturia ei ole lävistetty auki**
Sopimatonta laturia on käytetty tai laturi on asetettu väärin. Käytä ainoastaan kertakäyttöistä HENDI-voidelaturia ja aseta se laturin pidikkeeseen kuvan 2 mukaisesti.

**Et ole painanut vipua, mutta voide virtaa suuttimesta eikä sitä voi pysäyttää**
a) Lisäsineet, kuten jauhettu sokeri, kerman jäykistin, massa jne. eivät ole täysin liuenneet, mikä tukkii männän. Käännä vatkain pystysentoon (suutin ylöspäin), aseta se työtasolle ja odota, kunnes sisältö on laskeutunut pohjalle. Peitä suutin hyvin painavalla pyyhkeellä ja paina vipua varovasti kaasun vapauttamiseksi, kunnes sihisevä ääni lakkaa kuulumasta. Kierrä sitten pää irti, puhdista annostelumäntä, jännitä sisältö ja täytä vatkain uudelleen.
b) Annostelumäntä on vaurioitunut. Lähetä laite HENDI- tai huoltokeskukseen.

**Kun laturi ruuvataan sisään, kaasua pääsee ulos pullon ja pään välistä**
a) Pään tiiviste puuttuu. Aseta pään tiiviste päähän.
b) Pään tiiviste on vaurioitunut. Asenna uusi tiiviste.
c) Päätä ei ole ruuvattu tarpeeksi tiukasti kiinni. Kierrä pää tiukasti pulloon käyttöohjeiden mukaisesti.
d) Pullon yläreuna on vaurioitunut. Lähetä laite HENDI- tai huoltokeskukseen.

**Kerma on edelleen nestemäinen valmistelun jälkeen**
a) Vatkaajaa ei ravistettu voimakkaasti tai tarpeeksi usein. Ravista uudelleen tiukasti.
b) Vatkainta ei käännetty ylösalaisin vipua painettaessa. Kämmän vatkain aina ylösalaisin ennen vivun painamista (sisusta suutin pystysuoraan alaspäin!)

**Kerma on liian kiinteä ja sylkee sivuttain suuttimesta**
Vatkaajaa on ravistettu liikaa. Älä ravista tai ravista liikaa ennen jokaista annostelukertaa. TÄRKEÄÄ: Älä yritä muokata vatkainta. Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa näiden ohjeiden avulla, ota yhteyttä HENDIin tai huoltokeskukseen.

**Puhdistus**
Ennen avaamista anna jäljellä olevan paineen poistua painamalla vipua, kunnes suuttimen läpi ei valu kermaa tai kaasua. Pulloon voi jäädä merkityksetön määrä voidetta – enintään teelusikallinen nestemäistä voidetta.

Puhdista HENDI kermavatkaimen noudattamalla vaiheita 1, 2 ja 3:
1. Ruuvaa pää irti ja irrota sitten pään tiiviste ja koristesuutin. Pidä männän päätä pään sisällä samalla kun ruuvaat suuttimen sovittimen irti toisella kädellä.
2. Puhdista jokainen yksittäinen osa perusteellisesti medilla pesuaineella ja harjalla.
3. Anna osien kuivua ja kokoa ne myöhemmin.
4. Irrota puhdistuksen aikana osat vain kuvan mukaisesti. 1.
5. Älä käytä teräviä esineitä tai hankaavia materiaaleja pullon puhdistamiseen.

**Takuu**
Viallinen vispilä (vialliset materiaalit tai huono valmistus) korjataan veloituksetta (rahti maksettu etukäteen!) 12 kuukauden kuluessa ostopäivästä voimassa olevaa laskua kohden. Tämä takuu ei kata vastuuta toimintahäiriöistä, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, vaurioituneiden/kuluneiden osien käytöstä tai mistään välillisistä vahingoista. Käytä vain alkuperäisiä HENDI-osia kermavispilän asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi. Emme eritysesti täytä mitään takuu- tai vastuuvaatimuksia toimintahäiriöistä, vaurioista ja välillisistä vahingoista, jotka johtuvat tämän oppaan ja sen sisältämien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä ja/tai lukematta jättämisestä.

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

## NORSK

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

**For garantert kvalitet, bruk kun HENDI-kremladere. Les instruksjonene nøye før du bruker dem for første gang!**
**Sikkerhetsinstruksjoner**
⚠ **Hvis advarslene i håndboken ved siden av dette symbolet ikke følges, kan det oppstå skader på driftspersonell og tredjepersoner samt pisker eller annen skade på eiendom. Produsenten og distributøren skal ikke være ansvarlig for skader som skyldes manglende overholdelse av håndboken.**

**ADVARSEL – HØYT TRYKK**
**Den fylte forlæperen og patronene er under trykk. Åpning av fylt pisker, delvis fylt pisker og/eller gjennomboring av full eller tom patron er forbudt – fare for eksplosjon.**

1. Ta vare på dette instruksjonshefte for senere referanse for å unngå feil håndtering eller bruk. Denne forlæperen 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 krempisk og ladere utilgjengelig for barn.
5. **Av sikkerhetsgrunner må du ikke bøye deg over forlæperen eller lene deg over forlæperen når du skrur inn laderen! Merk at krempiskerhodet må skrus godt på før krempiskeren kan tas i bruk med laderen.**
6. HENDI-hodet skrus lett på flasken i riktig posisjon. Ikke krysstråd.
7. Alle HENDI-deler kan enkelt monteres, og bruk derfor aldri kraft.
8. Bruk aldri piskeren hvis den er skadet. HENDI krempisk som har falt bør kontrolleres av HENDI før bruk gjenopptas.
9. Trykk på spaken til hveselyden stopper før du åpner HENDI krempisk når gassen har rømt helt.
10. HENDI krempisk må ikke utsettes for varme (oppbevaring, sollys, ovn, mikrobølgeovn osv.).
11. Vær oppmerksom på at manipulering med piskeren og/eller dens komponenter ugyldiggjør alle garantier fra produsenten/leverandøren.
12. Innholdet kan ikke være varmere enn 70 °C.

**Produktets hoveddeler**
**(Fig. 1 på side 1)**
1. Endrer holder
2. Hette
3. Dysekobling
4. Hode
5. Neplynej
6. Flaske
7. 3 forskjellige dyser
8. Stempel
9. Børste

**Merknad:** Innholdet 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, skyll flasken først med lunkent vann, og deretter med kaldt vann før du fyller den med krem.
2. Fyll med godt avkjølt frisk krem eller godt blandede og anstrengte flytende ingredienser. Overskrid aldri den maksimale fyllemengden som er gravert på utsiden av flasken (maksimalt én halviter / 0,5 liter for 0,5 l flaske eller maksimalt én liter / 1 liter for 1 l flaske).
Hvis du vil søte kremen, anbefaler vi at du bruker sukkersirup. Hvis du bruker sukker eller krem stiver, rør og opløs 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 fløte og kun 1 patron. Piskeren på 1 l skal fylles med 1 l krem og 2 patroner. ANDRE KREAMVOLUMER OG KARTRIDGENUMMERER ER FORBUDT – fare for eksplosjon.**

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

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

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

4. Sett den sølvfargede HENDI-kremladeren (N$_2$O) inn i laderholderen som vist i illustrasjonen.
5. Skru laderholderen og laderen på inntksventilen til gass slippes ut i flasken med en hvesende lyd. Bruk 1 lader per fylling (2 ladere med 1 liter/liter flaske). Rist piskeren hurtig 4–5 ganger i vertikal retning. Når du bruker godt avkjølt lys krem eller andre blandinger, riste opp til ti ganger. Skru løs laderholderen og laderen. Den lille hvesende lyden mens du skrur av er normal. Fjern og kast den brukte laderen. HENDI-ladere er laget av høykvalitets stål og kan resirkuleres.
6. For å dispensere innholdet, hold forlæperen vertikalt (dekoreringsdyse pekende nedover) ca. 1 cm over overflaten. Trykk deretter lett på spaken. Hvis pisket krem ikke er fast nok, riste igjen. Når du bruker senere, må du ikke riste på nytt. Oppbevar fylt krempisker i kjøleskapet, men aldri i fryserommet eller i fryseren. Før du plasserer forlæperen i kjøleskapet, må du fjerne munnstykket fra dyseadapteren, skylle med lunkent vann og skifte det ut. Innholdet vil holde seg friskt i flere dager i kjøleskapet.

**Viktige instruksjoner**
**Tenk på følgende viktige punkter**
1. For å få et bedre resultat, må du kjøle piskeren godt under kaldt vann eller i kjøleskapet før du fyller den.
2. Bruk kun løselige ingredienser. For sødning er det best å bruke sukkersirup eller flytende søtningsmidler. Granulert sukker eller salt bør først oppløses i kaldt vann eller krem. Bruk kun pulveriserte eller flytende krydder. Uløselige stoffer som frø, masse osv. hindrer lukking av dispenseringsstempelet eller kan svekke forlæperens funksjon. Hvis du bruker blandede blandinger, bruk en fin sil for å fjerne frø eller masse.
3. HENDI krempisk er godt egnet for tilberedning av pisket krem, kalde mousser, sauser eller espumaer. Det er ikke egnet for varme sauser! Ikke oppbevar sterke sure væsker som eple-, sitron-, appelsinjuice i krempiskeren.
4. Overdreven risting kan stivne ren krem i en grad at den mister sin myke tekstur, så vær så snill ikke overrist! Ikke rist hver gang før dispensering. Rist oppskrifter som består av blandinger av krem og andre væsker godt og oftere.
5. Ved dispensering, hold alltid piskeren opp ned (dekorerende dyse peker nedover), ellers vil gass slippe ut og litt krem kan forbli inne i piskeren.
6. For best resultat, server umiddelbart etter dispensering.
7. Kontakt forhandleren eller HENDI direkte for reservedeler.
8. Bruk kun originale HENDI krempisk reservedeler. Kombiner aldri deler med andre HENDI-produkter eller andre produsenters produkter. HENDI-komponenter identifiseres ved HENDI-merker på hodet, laderholderen og bunnen av flasken.
9. For reparasjoner skal hele enheten alltid returneres (hode pluss flaske).

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

**Du har ikke trykket på spaken, men fløten strømmer fra munnstykket og kan ikke stoppes**
a) Tilsetningsstoffer slik som pulverisert sukker, kremstiver, masse osv. har ikke blitt fullstendig oppløst og blokkerer stempelet. Sett forlæperen i oppreist stilling (dyse opp), plasser den på benkeplaten og vent til innholdet har satt seg på bunnen. Dekk til munnstykket godt med et tungt håndklæ og trykk forsiktig på spaken for å slippe ut gass til lyden stopper, skru deretter av hodet, rengjør dispenseringsstempelet, strekk innholdet og fyll på forlæperen.
b) Dispenseringsstempelet er skadet. Send produktet til HENDI eller et servicesenter.

**Når laderen skrus inn, slipper gass ut mellom flasken og hodet**
a) Hodepakningen mangler. Sett inn en hodepakning i hodet.
b) Hodepakningen er skadet. Sett inn en ny pakning.
c) Hodet er ikke skrudd godt nok på. Skru hodet godt fast på flasken i henhold til bruksanvisningen.
d) Den øvre kanten på flasken er skadet. Send produktet til HENDI eller et servicesenter.

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

**Kremen er for fast og spytter sidelengs fra munnstykket**
Piskeren har blitt rystet for mye. Ikke rist for mye eller rist før hver dispensering.
VIKTIG: Ikke forsøk å endre piskeren. Hvis du ikke kan løse et problem ved hjelp av disse instruksjonene, kan du kontakte HENDI eller et servicesenter.

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

Følg trinn 1, 2 og 3 for å rengjøre HENDI krempisk:
1. Skru av hodet og fjern deretter hodepakningen og dekoreringsdysen. Hold enden av stempelet inne i hodet mens du skrur av dyseadapteren med den andre hånden.
2. Rengjør hver enkelt komponent grundig med et mildt rengjøringsmiddel og en børste.
3. La delene tørke og sett dem sammen igjen senere.
4. Ved rengjøring skal delene kun fjernes som vist i fig. 1.
5. Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipende materialer ved rengjøring av flasken.

**Garanti**
Defekt pisker (feil materialer eller dårlig utførelse) vil bli reparert kostnadsfritt (freight forhåndsbetalt!) innen tolv måneder etter kjøpsdato per gyldig faktura. Denne garantien dekker ikke noe ansvar for funksjonsfeil forårsaket av feil bruk, bruk av skadede/slitasjedeler eller eventuelle følgeskader. For å sikre riktig funksjon av krempiskeren, bruk kun originale HENDI-deler. Spesielt skal vi ikke oppfylle noen garanti- eller ansvarskrav for funksjonsfeil, skade og følgeskader som følge av manglende overholdelse og/eller manglende lesing av denne håndboken og sikkerhetsinstruksjonene i den.

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

## SLOVENŠČINA

**Hvala, ker ste izbrali ta vsestranski in visokokakovosten HENDI biči smetane. S tem univerzalnim kuhinjskim orodjem lahko ustvarite številne lahke sladice, kreme, sladke in kisle muze. Nekatere vrste tekočih sestavin, kot so sokovi, kava, čokoladni sirup, vanilijeva krema, jogurt itd., se lahko uporabljajo v HENDI biči smetane, vendar le, če ne vsebujejo netopne snovi!**

**Za zagotovljeno kakovost uporabite samo polnilnike za kremo HENDI. Pred prvo uporabo natančno preberite navodila!**

**Varnostna navodila**
⚠ **Če opozorila, vključena v priročnik poleg tega simbola, niso opažena, lahko pride do poškodb osebja in tretjih oseb, pa tudi do poškodb biča ali drugje. Proizvajalec in distributer ne odgovarjata za škodo, ki bi nastala zaradi neupoštevanja priročnika.**

**OPOZORILO – VISOK TLAK**
**Napolnjeni mešalnik in vložki so pod tlakom. Odpiranje napolnjenega biča, delno napolnjenega biča in/ali prebadanja polne ali prazne kartuše je prepovedano – tveganje eksplozije.**

1. **Prosimo, da to knjižico z navodili shranite za kasnejšo uporabo, da se izognete nepravilnemu ravnanju ali delovanju. Ta bič je zasnovan izključno za namene, navedene v tem priročniku.**
2. **Bičalnik in polnilnik sta tlačni posodi, ki zahtevata večjo pozornost in nego.**
3. **Za polnilnike so na embalaži navedena ustrezna varnostna navodila.**
4. **HENDI biči smetane in polnilnike hranite izven dosega otrok.**
5. **Iz varnostnih razlogov se ne upogibajte čez bič in ne nagibajte čez bič, ko privijate v polnilnik! Upoštevajte, da je treba glavo krempiskega biča trdno priviti, preden lahko kremni bič začnete delovati s polnilnikom.**
6. **Vijaki glave HENDI zlahka na stekleničko v zgornjem desnem položaju. Ne prečkajte.**
7. **Vse dele HENDI je mogoče enostavno sestaviti, zato nikoli ne uporabljajte sile.**
8. **Nikoli ne uporabljajte razpršilca, če je poškodovan. HENDI biči smetane, ki je padla, mora pred nadaljevanjem uporabe preveriti HENDI.**
9. **Ko plin popolnoma uide, pritisnite ročico, dokler se sikajoči zvok ne ustavi, preden odprete HENDI biči smetane.**
10. **HENDI biči smetane ne izpostavljajte vročini (shranjevanje, sončna svetloba, pečica, mikrovalovna pečica itd.).**
11. **Upoštevajte, da nedovoljeno poseganje v bič in/ali njegove sestavne dele izniči vsa jamstva proizvajalca/dobavitelja.**
12. **Vsebina ne sme biti topleja od 70 °C.**

**Glavni deli izdelka**
**(Slika 1 na strani 1)**
1. Držalo menjalnika
2. Pokrovček
3. Priključek šobe
4. Glava
5. Košček
6. Steklenica
7. 3 različne šobe
8. Borut
9. Krtača

**Opombe:** Vsebina tega priročnika velja za vse navedene elemente, razen če ni drugače določeno. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

**Navodila za uporabnika**
**(Slika 2 na strani 1)**
1. Ko prvič uporabljate bič ali če ga nekaj časa niste uporabljali, najprej sperite steklenico z mlačno vodo, nato pa s hladno vodo, preden jo napolnite s kremo.
2. Napolnite z dobro ohlajeno svežo kremo ali dobro mešanimi in napetimi tekočimi sestavinami. Nikoli ne prekoračite največje količine polnjenja, vgravirane na zunanji strani steklenice (največ en pint/0,5 litra za 0,5 l steklenico ali največ en kvart/1 liter za 1 l steklenico).
Če želite sladkati kremo, priporočamo uporabo sladkornega sirupa. Če uporabljate ojačevalec sladkorja ali smetane, ga najprej premešajte in raztopite v malo smetane, da preprečite nastanek grudic.

⚠ **OPOZORILO – VISOK TLAK**
**0,5 l biča se napolni z 0,5 l smetane in samo 1 kartušo. 1 l biča se napolni z 1 l smetane in 2 kartušama. KATERA KOLI DRUGA VOLUMNA BLAGA IN ŠTEVILKA KARTIC JE PREPOVEDANA – nevarnost eksplozije.**

3. Prepričajte se, da je tesnilo glave pravilno in trdno nameščeno v glavo. Nato glavo položite na steklenico in vijak zaprite, kot sledi: Obrnite glavo v smeri urinega

**Основни части на продукта**
**(Фиг. 1 на страница 1)**

1. Държач на устройството за смяна
2. Капачка
3. Конектор на дюза
4. Глава
5. Гасket
6. Бутилка
7. 3 различни дюзи
8. Пистолет
9. Четка

**Забележка:** Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

**Инструкции за потребителя**
**(Фиг. 2 на страница 1)**

1. Когато използвате камшика за първи път или ако не сте го използвали за известно време, първо изплакнете бутилката с хладка вода, след това със студена вода, преди да я напълните с крем.
2. Напълнете с добре охладен пресен крем или добре смесени и пречедени течни съставки. Никога не превишавайте максималното количество на пълнене, гравирано от вътрешна страна на бутилката [максимум една пинта/0,5 литра за 0,5 L бутилка или максимум една кварта/1 литър за 1 L бутилка].
Ако искате да подсладите крема си, препоръчваме да използвате захарен сироп. Ако използвате захар или втвърдител на сметана, първо го разбъркайте и разтворете напълно в малък крем, за да избегнете образуването на бучки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ВИСОКО НАЛЯГАНЕ**
**Камшикът от 0,5 л трябва да се напълни с 0,5 л сметана и само 1 патрон. Камшикът от 1 л трябва да се напълни с 1 л сметана и 2 касети. ВСЯКО ДРУГО ОБЕМ НА СЪЗДАВАНЕ И НОМЕР НА КАРТОНЕНА КАПАЧКА СА ЗАБРАНЕНИ – риск от експлозия.**

3. Уверете се, че уплътнението на главата е поставено правилно и здраво в главата. След това поставете главата върху бутилката и я завийте, както следва: Завъртете главата по посока на часовниковата стрелка, докато усетите съпротивление, след това завъртете още една четвърт от завой. Не кръстосвайте протектора!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - РИСК ОТ ЕКСПЛОЗИЯ**
**Уверете се, че уплътнението на главата е правилно поставено и че не е повредено. МОГАТ ДА СЕ ИЗПОЛЗВАТ САМО ОРИГИНАЛНИ УПЛЪТНЕНИЯ!**
**Уверете се, че резбите на главата на камшика и бутилката не са повредени.**
**ЗАБРАНЕНО Е ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ГЛАВАТА/БУТИЛКАТА С ПОВРЕДЕНА РЕЗБА.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Ако в държача е оставен празен патрон, завинтен на главата, уплътнението на бутилото ще бъде повредено. Винаги развивайте държача с празната касета веднага след пълненето камшик с газ.**

4. Поставете сребърно оцветеното зарядно устройство за крем HENDI ($N_2O$) в държача на зарядното устройство, както е показано.
5. Завийте държача на зарядното устройство и зарядното устройство към входния клапан, докато газът се освободи в бутилката със съскащ звук. Използвайте по 1 зарядно устройство за пълнене (2 зарядни устройства с 1 литър/литър бутилка). Разклатете бързо камшика 4-5 пъти във вертикална посока. Когато използвате добре охладен лек крем или други смеси, разклатете до десет пъти. Развийте държача на зарядното устройство и зарядното устройство. Лекият съскащ звук по време на развиване е нормален. Извадете и изхвърлете използваното зарядно устройство. Зарядното устройство HENDI е изработено от стомана от висок клас и може да се рециклира.
6. За да отпуснете съдържанието, дръжте камшика вертикално (декорираща дюза, сочеща надолу) на около 1 см над повърхността. След това натиснете леко лоста. Ако битата сметана не е достатъчно твърда, разклатете още веднъж. Когато използвате по-късно, не разклащайте отново. Дръжте пълна сметана в хладилника, но никога в отделението за дълбоко замразяване или във фризера. Преди да поставите камшика в хладилника, извадете украсяващата дюза от адаптера на дюзата, изплакнете с хладка вода и сменете. Съдържанието ще остане свежо в продължение на няколко дни в хладилника.

**Важни указания**
**Имайте предвид следните важни точки**

1. За да получите по-добър резултат, моля, охладете камшика добре под студена вода или в хладилника, преди да го напълните.
2. Използвайте само разтворими съставки. За подслаждане е най-добре да използвате захарен сироп или течни подсладители. Гранулираната захар или сол трябва първо да се разтвори в студена вода или сметана. Използвайте само прахообразни или течни подправки. Неразтворими вещества, като семена, пулп и т.н., предотвратяват затварянето на дозиращото бутало или могат да нарушат правилното функциониране на камшика. Ако използвате смесени смеси, моля, използвайте фина цедка, за да отстраните семената или пулпата.
3. Кремът HENDI уред за разбиване на сметана е подходящ за приготвяне на бита сметана, студени мъзи, сосове или еспуми. НЕ е подходящ за горещи сосове! Не съхранявайте силни киселинни течности като ябълков, лимонов, портокалов сок в сметаната.
4. Прекомерното разклащане може да втвърди чистия крем до такава степен, че да загуби меката си текстура, затова, моля, не прекалявайте с разклащането! Не разклащайте всеки път преди дозиране. Моля, разклатете рецептите, състоящи се от смеси от сметана и други течности, добре и по-често.
5. При дозиране винаги дръжте камшика с главата надолу (декорираща дюза, сочеща надолу), в противен случай ще излезе газ и в камшика може да остане някакъв крем.
6. За най-добър резултат, сервирайте веднага след дозиране.
7. За резервни части, моля, свържете се директно с Вашия дилър или HENDI.
8. Използвайте само оригинални резервни части HENDI уред за разбиване на сметана. Никога не комбинирайте части с други продукти на HENDI или продукти на други производители. Компонентите на HENDI се идентифицират с маркировките на HENDI върху главата, държача на зарядното устройство и дъното на бутилката.
9. За ремонт винаги връщайте цялото устройство (глава плюс бутилка).

**Отстраняване на неизправности**
**Зарядното устройство не е пробито отворено**
Използвано е неподходящо зарядно устройство или зарядното устройство е поставено неправилно. Използвайте изключително зарядно устройство за крем HENDI за еднократна употреба и го поставете в държача на зарядното устройство, както е показано на Фиг. 2 .

**Не сте натиснали лоста, въпреки това, от дюзата изтича крем и не може да бъде спрян**
а) Добавки като пудра захар, втвърдител на сметана, пулп и т.н. не са напълно разтворени, блокирайки буталото. Завъртете камшика в изправено положение (ноузлете нагоре), поставете го на плота и изчакайте, докато съдържанието се утаи на дъното. Покрийте дюзата добре с тежка кърпа и внимателно натиснете лоста, за да освободите газ, докато съскащият звук спре, след това развийте главата, почистете буталото за дозиране, натоварете съдържанието и напълнете отново камшика.
б) Буталото за дозиране е повредено. Изпратете уреда до HENDI или сервизен център.

**Когато зарядното устройство се завинтва, между бутилката и главата излиза газ**
а) Гарнитурата на главата липсва. Поставете гарнитура на главата в главата.
б) Уплътнението на главата е повредено. Поставете ново уплътнение.
в) Главата не е завинтена достатъчно здраво. Завийте главата здраво върху бутилката в съответствие с инструкциите за потребителя.
г) Горният ръб на бутилката е повреден. Изпратете уреда до HENDI или сервизен център.

**Кремът все още е течен след приготвяне**
а) Камшикът не е бил разклащан силно или достатъчно често. Разклатете отново силно.
б) При натискане на лоста камшикът не е обърнат с главата надолу. Винаги обръщайте камшика с главата надолу, преди да натиснете лоста (декорираща дюза сочи вертикално надолу!)

**Кремът е твърде твърд и „плюе" настрани от дюзата**
Камшикът е разклатен твърде много. Не разклащайте и не разклащайте преди всяко дозиране.
ВАЖНО: Не се опитвайте да променяте камшика. Ако не можете да разрешите проблем с помощта на тези инструкции, моля, свържете се с HENDI или сервизен център.

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

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

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

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

## РУССКИЙ

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ
**Наполненный бункер и картриджи находятся под давлением. Запрещается открывать заполненный патрубок, частично заполненный патрубок и/или прокалывать полный или пустой картридж — риск взрыва.**

**1. Сохраните эту брошюру с инструкциями для дальнейшего использования во избежание неправильного обращения или эксплуатации. Этот бункер предназначен исключительно для целей, указанных в данном руководстве.**
**2. Оплетка и зарядное устройство представляют собой контейнеры под давлением, требующие повышенного внимания и осторожности.**
**3. На упаковке зарядных устройств приведены соответствующие инструкции по технике безопасности.**
**4. Храните контейнер для крема HENDI и зарядные устройства в недоступном для детей месте.**
**5. По соображениям безопасности не сгибайте и не наклоняйтесь над оплеткой при завинчивании в зарядное устройство! Обратите внимание на то, что перед началом работы с зарядным устройством необходимо надежно привинтить головку сливочного ворошителя.**
**6. Головка HENDI легко навинчивается на бутылку в вертикальном положении. Не перекручивайте резьбу.**
**7. Все детали HENDI можно легко собрать, поэтому никогда не прилагайте усилия.**
**8. Никогда не используйте вибрационный патрубок, если он поврежден. Перед возобновлением использования упавший хрусталик HENDI сифон для сливок должен быть проверен HENDI.**
**9. Нажимайте на рычаг до тех пор, пока шипящий звук не прекратится, прежде чем открывать бункер HENDI сифон для сливок после полного выхода газа.**
**10. Не подвергайте контейнер-измельчитель HENDI сифон для сливок воздействию тепла (плита, солнечный свет, духовка, микроволновая печь и т. д.).**
**11. Обращаем ваше внимание на то, что несанкционированное вмешательство в бункер и/или его компоненты аннулирует все без исключения гарантии производителя/поставщика.**
**12. Температура содержимого не должна превышать 70 °C.**

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

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

**Забележка:** Содержание данного руководства применимо ко всем перечисленным элементам, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

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

1. При первом использовании взбивания или если вы не использовали его некоторое время, сначала промойте бутылку теплой водой, а затем холодной водой, прежде чем наполнять ее кремом.
2. Наполните хорошо охлажденным свежим кремом или хорошо смешанными и растянутыми жидкими ингредиентами. Никогда не превышайте максимальное количество наполнения, выгравированное на внешней стороне флакона [максимум одна пинта/0,5 литра для флакона объемом 0,5 л или максимум одна кварта/1 литр для флакона объемом 1 л ].
Если вы хотите подслащить крем, мы рекомендуем использовать сахарный сироп. При использовании сахарной или кремовой жесткости перемешайте и растворите ее в небольшом количестве сливок, чтобы избежать образования комков.

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

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

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

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

4. Вставьте серебристое кремовое зарядное устройство HENDI ($N_2O$) в держатель зарядного устройства, как показано на рисунке.
5. Закрутите держатель зарядного устройства и зарядное устройство на впускном клапане до тех пор, пока газ не попадет во флакон со свистящим звуком. Используйте по 1 зарядному устройству на одну заправку (2 зарядных устройства с бутылкой объемом 1 кварта/л). Быстро встряхните взбитую палочку 4–5 раз в вертикальном направлении. При использовании хорошо охлажденного легкого крема или других смесей встряхивайте до десяти раз. Отвинтите держатель зарядного устройства и зарядное устройство. Небольшой свистящий звук при отвинчивании является нормальным. Извлеките и утилизируйте использованное зарядное устройство. Зарядные устройства HENDI изготовлены из высококачественной стали и могут быть переработаны.
6. Для дозирования содержимого держите бункер вертикально (украшающее сопло направлено вниз) примерно на 1 см над поверхностью. Затем слегка нажмите на рычаг. Если взбитые сливки недостаточно плотные, встряхните их еще раз. При дальнейшем использовании не встряхивайте снова. Храните заполненную сливочную взбитку в холодильнике, но ни в коем случае не в морозильной камере или морозильной камере. Перед помещением в холодильник взбивания извлеките декоративную насадку из адаптера насадки, промойте теплой водой и замените. Содержимое будет оставаться свежим в холодильнике в течение нескольких дней.

**Важные указания**
**Помните о следующих важных моментах**

1. Для получения лучшего результата перед наполнением охладите лунку взбитого бункера в холодной воде или в холодильнике.
2. Используйте только растворимые ингредиенты. Для подсластителя лучше всего использовать сахарный сироп или жидкие подсластители. Гранулированный сахар или соль сначала следует растворить в прохладной воде или креме. Используйте только порошкообразные или жидкие специи. Нерастворимые вещества, такие как семена, пульпа и т. д., предотвращают закрытие дозирующего поршня или могут нарушить надлежащее функционирование бункера. Если вы используете смешанные смеси, используйте тонкий фильтр для удаления семян или пульпы.
3. HENDI сифон для сливок хорошо подходит для приготовления взбитых сливок, холодных муссов, соусов или эспумов. Он НЕ подходит для горячих соусов! Не храните в сливочном взбитке сильные кислые жидкости, такие как яблочный, лимонный и апельсиновый соки.
4. Чрезмерное встряхивание может привести к жесткости чистого крема до такой степени, что он ослабит его мягкую текстуру, поэтому не встряхивайте слишком сильно! Не встряхивайте каждый раз перед дозированием. Встряхивайте рецепты, состоящие из смесей сливок и других жидкостей, хорошо и чаще.
5. При дозировании всегда держите бункер вверх дном (украшающее сопло направлено вниз), в противном случае газ будет выходить, и внутри бункера может остаться некоторое количество крема.
6. Для достижения наилучших результатов сразу же после выдачи.
7. За запасными частями обращайтесь непосредственно к своему дилеру или в HENDI.
8. Используйте только оригинальные запасные части HENDI сифон для сливок. Никогда не комбинируйте детали с другими изделиями HENDI или изделиями других производителей. Компоненты HENDI идентифицируются по отметкам HENDI на головке, держателе зарядного устройства и дне флакона.
9. При ремонте всегда возвращайте все устройство (головку и бутылку).

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

**Вы не нажали на рычаг, тем не менее, сливки вытекают из сопла и не могут быть остановлены**
а) Добавки, такие как порошкообразный сахар, крем-твердитель, пульпа и т. д., не были полностью растворены, блокируя поршень. Поверните бункер в вертикальное положение (сопло вверх), поместите его на столешницу и дождитесь, пока содержимое осядет на дне. Хорошо закройте сопло тяжелым полотенцем и осторожно нажмите на рычаг, чтобы выпустить газ, пока не прекратится свистящий звук, затем отвинтите головку, очистите дозирующий поршень, растяните содержимое и заполните бункер.
b) Поврежден поршень для дозирования. Отправьте прибор в HENDI или сервисный центр.

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

**Крем все еще остается жидким после приготовления**
а) Взбалтывание не было сильным или частым. Снова сильно встряхните.
b) При нажатии на рычаг палец не переворачивался вверх дном. Всегда переворачивайте бункер вверх дном, прежде чем нажимать на рычаг (украшающее сопло направлено вертикально вниз!)

**Крем слишком твердый и «сплевывает» в сторону от сопла**
Слишком сильно встряхнулся взбалтчик. Не встряхивайте чрезмерно и не встряхивайте перед каждым дозированием.
ВАЖНО: Не пытайтесь модифицировать бункер. Если вы не можете решить проблему с помощью этих инструкций, обратитесь в HENDI или сервисный центр.

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

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

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

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

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

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

© 2023 HENDI B.V. De Klomp - The Netherlands