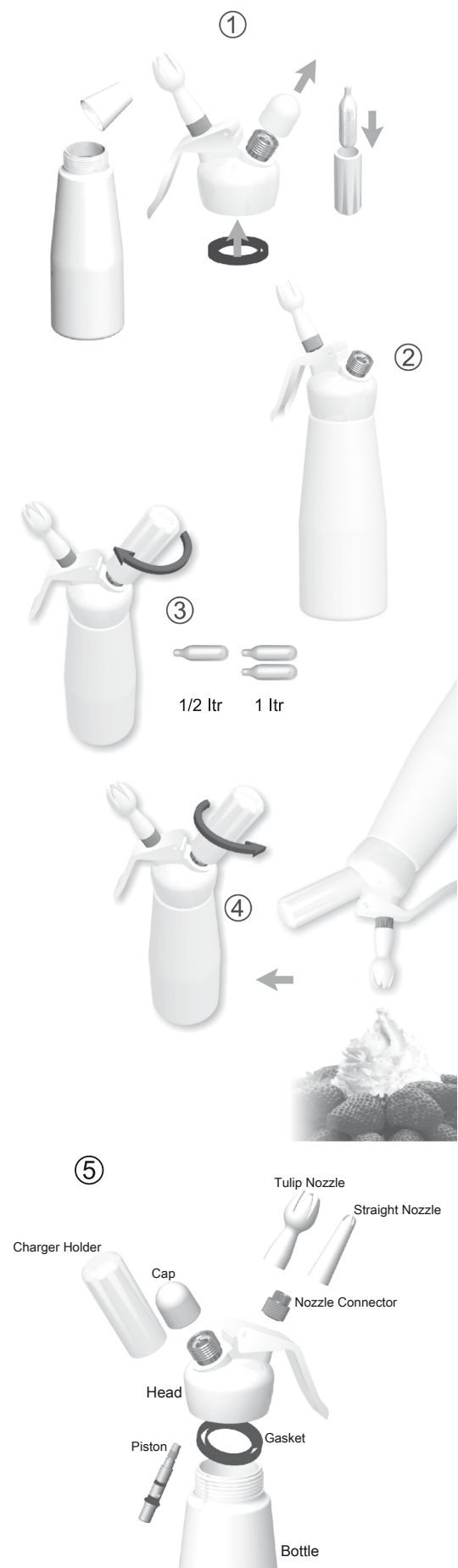




User Manual



588376 (1.0L)



Hendi BV
Steenoven 21
3911 TX Rhenen
The Netherlands
info@hendi.eu
www.hendi.eu

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 as well as sauces. 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!

User Instructions (see illustrations on the fold-out pages of the cover)

- When using your whipper for the first time, or if you have not used it for a while, rinse the bottle first with lukewarm water, then with cold water before filling it with cream.
- Fill with well chilled fresh cream or well mixed and strained liquid ingredients (fig. 1). Never exceed the maximum filling quantity engraved on the bottom of the bottle (maximum one pint/0.5 liter for 0.5 L bottle or maximum one quart/1 liter for 1.0 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.
- Ensure that the head gasket is positioned correctly and firmly in the head (fig. 1). 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! (fig. 2)
- Insert the silver-coloured Hendi cream charger (8 gr. N2O) into the charger holder as illustrated (fig. 1).
- Screw the charger holder and charger on to the inlet valve until gas is released into the bottle with a hissing sound (fig. 3). 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 (fig. 4). The slight hissing sound while unscrewing is normal. Remove and discard the used charger. Hendi chargers are made from high grade steel and can be recycled.
- To dispense the content, hold the whipper vertically (decorating nozzle pointing downward) about 1 cm above the surface. Then press the lever lightly (fig. 4). If whipped cream is not firm enough, shake once more. When using later, do not shake again. Keep filled cream whipper in the refrigerator but never in the deep-freezing compartment or in the freezer. Before placing the whipper in the refrigerator, remove the decorating nozzle from the nozzle adaptor, rinse with lukewarm water and replace. The content will stay fresh for several days in the refrigerator.

Important Directions

- Mind the following important points:
- To get a better result, please cool the whipper well under cold water or in the refrigerator before filling.
 - Only use soluble ingredients. For sweetening, it is best to use sugar syrup or liquid sweeteners. Granulated sugar or salt should first be dissolved in cool water or cream. Use powdered or liquid spices only. Insoluble substances such as seeds, pulp, etc. prevent the closure of the dispensing piston or might impair the proper functioning of the whipper. If you use blended mixtures, please use a fine strainer to remove seeds or pulp.
 - The Hendi Cream Whipper is well suited for the preparation of cold mousses, (hot) sauces or Espumas.
 - Excessive shaking may stiffen pure cream to a degree that it loses its soft texture, therefore please do not over shake! Do not shake every time before dispensing. Please shake recipes consisting of mixtures of cream and other liquids well and more frequently.
 - When dispensing, always hold the whipper upside down (decorating nozzle pointing downward), otherwise gas will escape and some cream may remain inside the whipper.
 - For best result, serve immediately upon dispensing.

- For spare parts, please contact your dealer or Hendi directly.
- Use only genuine Hendi Cream Whipper spare parts. Never combine parts with other Hendi products or other manufacturers' products. Hendi components are identified by Hendi marks on the head, charger holder, and the bottom of the bottle.
- For repairs always return the entire unit (head plus bottle).

Troubleshooting

The charger is not pierced open.
An unsuitable charger has been used or charger was inserted incorrectly. Use the exclusively disposable Hendi cream charger and place it in the charger holder as shown in Fig. 1.

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

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

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

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

Cleaning

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

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

- Unscrew the head then remove the head gasket inside the head while unscrewing the nozzle adaptor with the other hand.
- Thoroughly clean each individual component with a mild detergent and a brush.
- Allow the parts to dry and reassemble them later.
- When cleaning, only remove parts as shown in fig. 5.
- Do not use any sharp objects or abrasive materials when cleaning the bottle.
- Do not put any Hendi Cream Whipper parts into the dishwasher. Do not clean/soak any Hendi Cream Whipper plastic head in water above 40 °C/104°F! If you have purchased a Cream Whipper with a stainless steel bottle, you may put the bottle into the dishwasher, but not the plastic head!

Safety Instructions

- 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.
- The whipper and the charger are pressure containers which require increased attention and care.
- For the chargers, pertinent safety instructions are given on its package.
- Keep Hendi Cream Whipper and chargers out of the reach of children.
- For safety reasons, do not bend over the whipper nor lean over the whipper when screwing in the charger!
- Remark that the cream maker head has to be firmly screwed on before the cream maker can be taken into operation with the charger.
- Hendi head screws easily onto the bottle in an up-right position. Do not cross-thread.
- All Hendi parts can be assembled easily; therefore never use force.
- Never use the whipper if damaged. Hendi Cream Whipper which has been dropped should be checked by Hendi before resuming use.
- Press the lever until the hissing sound stops before opening Hendi Cream Whipper when gas has completely escaped.
- Do not expose Hendi Cream Whipper to heat (stove, sunlight, oven, microwave, etc.).
- Please be advised that tampering with the whipper and/or its components voids any and all warranties of the manufacture/supplier.

Warranty

Defective whipper (faulty materials or bad workmanship) will be repaired without charge (freight prepaid) within six 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. For further information: visit us at www.hendi.eu

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Hendi Sahnegerät entschieden haben. Mit diesem vielfältigen Küchengerät können Sie in Sekundenschnelle leichte Desserts, Cremes, Moussekreationen bzw. süße und saure Sahne und Soßen aufschäumen. Für garantierte Qualität sollten Sie Hendi Sahnekapseln verwenden. Vor der ersten Anwendung beachten Sie bitte die nachstehende Hinweise.

Gebrauchsanweisung (beachten Sie bitte die Abbildung auf der Umschlagseite)

- Wird das Gerät erstmals verwendet, oder war es längere Zeit nicht in Gebrauch, Flasche zuerst mit warmem, danach mit kaltem Wasser aerspülen.
- Gut gekühlte, reife Sahne (Abb. 1) bzw. sonstige Zutaten je nach Rezept einfüllen. Füllen Sie nie mehr als die zulässige Menge (max. 0,5 l oder 1 l, je nach Modell) in das Gerät.
- Zum Süßen eignen sich Puderzucker oder flüssige Süßstoffe am besten. Um Klumpenbildung zu vermeiden, bitte Zutaten vor dem Einfüllen gut verrühren.
- Flaschendichtung in den Gerätekopf geben (Abb. 1) und diesen danach gerade und fest auf die Flasche aufschrauben. Der Gerätekopf ist richtig aufgeschraubt, wenn kein Flaschengewinde sichtbar ist. Setzen Sie den Kopf niemals schief auf die Flasche! (Abb. 2)
- Hendi Sahnekapseln (N2O), in den Kapselhalter einlegen (Abb. 1).
- Kapsel mit Kapselhalter zügig aufschrauben (Abb. 3), bis der Kapselinhalt hörbar einströmt. Vor Füllung 1 Kapsel verwenden (2 Kapseln bei 1l-Flasche). Gerät 4 – 5x kräftig senkrecht schütteln. Bei gut gekühlter haltbarer oder Light-Sahne oder anderen Gemischen bis zu 10 x schütteln. Danach Kapselhalter abschrauben. Ein leises Zischen beim Abschrauben ist normal. Leere Kapsel entfernen und als Altmetall entsorgen (Abb. 4).
- Zur Entnahme, das Gerät senkrecht (Garniertülle nach unten gerichtet), ca. 1 cm über Garniergut, halten und den Hebel leicht andrücken (Abb. 4). Sollte die Schlagsahne (Mousse, Schaum) nicht fest genug sein, nochmals kräftig schütteln.
- Heben Sie Ihr Hendi Sahnegerät immer im Kühlschrank auf (Idealtemperatur 4 -5°C, daher nie im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe!). Aufbewahrung im gefüllten Zustand: Schrauben Sie die Garniertülle vom Adapter und spülen Sie diese gut aus, danach wieder aufschrauben. Stellen Sie das Hendi Sahnegerät nach Gebrauch wieder in den Kühlschrank. So bleibt der Inhalt mehrere Tage haltbar.

Wichtige Hinweise

- Gerät vor dem Füllen entweder unter fließendem kaltem Wasser oder im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Nur gut lösliche Zutaten einfüllen. Zum Süßen eignen sich Puderzucker oder flüssige Süßstoffe am besten. Kristallzucker oder Salz vorher in etwas Wasser oder Milch auflösen. Gewürze in Pulver- oder flüssiger Form verwenden. Nicht lösliche Stoffe wie Körner u.s.w. machen das Schließen des Entnahmeventils bzw. das Funktionieren des Hendi Gerätes unmöglich. Wenn Sie einen Meiner verwenden, benutzen Sie bitte anschließend ein feines Sieb um Fruchtstücke oder Samenkörner etc. zu entfernen.
- Das Hendi Sahnegerät ist geeignet für die Zubereitung von Sahne, Mousses, (heiße) Soßen, Cremes, Schäume, etc.
- Pure Sahne wird durch häufiges Schütteln zu steif, daher nur 4-5 mal schütteln und nicht vor jeder Entnahme schütteln. Rezepte mit Mischungen aus Sahne und anderen Flüssigkeiten können jedoch öfter und bei jeder Entnahme geschüttelt werden.
- Gerät immer senkrecht mit dem Kopf nach unten verwenden, da sonst Druck entweicht und eine völlige Entleerung des Gerätes nicht mehr möglich ist.
- Durch das bessere Aufschlagen als bei herkömmlichen Methoden sollte Sahne, Schaum, Mousse etc. möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnommen werden.
- Für Ersatzteile kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Hendi direkt.
- Verwenden Sie ausschließlich Hendi Originalteile! Kombinieren Sie niemals Fremdfabrikate mit den Hendi

Geräteteilen. Hendi Teile erkennen Sie an entsprechenden Kennzeichnungen an Kopf, Kapselhalter und dem Flaschenboden.
9. Zur Reparatur senden Sie bitte immer das ganze Gerät (Kopf und Flasche) ein.

Problemlösungen

Die Kapsel wird nicht aufgestochen:
Eine unpassende Kapsel wurde verwendet oder der Kapselhalter wurde nicht korrekt aufgeschraubt. Benutzen Sie nur Hendi Cream - Sahnekapseln und setzen Sie die Kapsel wie in Abb. 1 in den Kapselhalter ein. Obwohl Sie den Hebel nicht gedrückt haben kommt die daher besonders vorsichtig gehandhabt werden sollten.

- Schlagsahne aus der Tülle und kann nicht gestoppt werden:**
- Zutaten wie Puderzucker, Sahnestief, Fruchtfleisch usw. haben sich nicht vollständig aufgelöst und blockieren das Entnahmeventil. Benutzen Sie nur Zutaten die sich vollständig aufgelöst haben und verrühren Sie alles gut bevor Sie es in das Gerät einfüllen. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene feste Fläche (Tülle senkrecht nach oben) und ein festes Tuch über den Gerätekopf und drücken Sie vorsichtig den Hebel bis das Gas komplett entwichen ist und das Zischgeräusch stoppt. Dann schrauben Sie den Kopf ab und reinigen Sie das Entnahmeventil. Sieben Sie den Flascheninhalt mit einem feinen Sieb und nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb.
 - Das Entnahmeventil ist beschädigt. Senden Sie das ganze Gerät zum Händler oder Hendi Service Center. Wenn die Sahnekapsel eingeschraubt wird, entweicht

Gas zwischen dem Kopf und der Flasche:

- Die Kopfdichtung fehlt. Setzen Sie die Kopfdichtung fest in den Gerätekopf ein.
- Die Kopfdichtung ist beschädigt. Beschaffen Sie eine neue Kopfdichtung gemäß Ersatzteilliste.
- Der Gerätekopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt. Schrauben Sie den Kopf gemäß Gebrauchsanleitung fest.
- Der Rand des Flaschenhalses ist beschädigt. Senden Sie das komplette Gerät zum Händler oder Hendi Service Center.

Der Inhalt ist bei der Entnahme zu flüssig:

- Das Gerät wurde nicht fest genug geschüttelt. Nochmals kräftig schütteln.
- Das Gerät wurde beim Drücken des Hebels nicht immer umgedreht. Halten Sie das Gerät beim Hebeln immer auf den Kopf, mit der Tülle senkrecht nach unten.

Die Sahne ist zu steif und "spritzt" seitlich aus der Tülle.
Das Gerät wurde zu stark geschüttelt. Schütteln Sie das Gerät nicht zu stark und schütteln Sie es nicht bei jeder Entnahme.

WICHTIG: ändern Sie bitte nichts an dem Gerät. Falls Sie ein Problem nicht mit Hilfe dieser Anleitung lösen können, kontaktieren Sie bitte ein Service Center, Ihren Händler oder Hendi.

Reinigung

Vor dem Öffnen den restlichen Druck völlig entweichen lassen, indem Sie den Hebel betätigen.
Für die normale Reinigung Ihres Hendi Sahnegerätes folgen Sie bitte die Punkte 1, 2 und 3:
1. Gerätekopf abschrauben, Dichtung herausnehmen und Garniertülle abschrauben. Während Sie das Endstück des Entnahmeventils an der Kopfinnenseite halten, schrauben Sie bitte den Garniertüllenadapter ab und ziehen dann das Entnahmeventil aus dem Gerätekopf heraus.
2. Alle Bestandteile mit einem milden Waschmittel gründlich abbürsten und mit Wasser gut spülen.
3. Bestandteile an der Luft trocknen lassen und Gerät in geöffnetem Zustand (Kopf nicht aufgeschraubt) aufbewahren.
4. Bei der Reinigung nur jene Teile demontieren, die in Abb. 5 dargestellt sind.
5. Verwenden Sie bei der Reinigung des Flaschenkörpers (innen und außen) keine scharfen Gegenstände.

Empfehlen wir die Geräteteile die nicht aus Edelstahl sind, nicht in den Geschirrspüler zu geben. Reinigen Sie den Kunststoff nicht mit Wasser, das über 40 °C heiß ist. Falls Sie ein Hendi Sahnegerät mit Edelstahlflasche gekauft haben, können Sie die Flasche (nicht den Kopf) in den Geschirrspüler geben.

Sicherheitshinweise

- Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Hendi Geräte dienen ausschließlich zum Aufschlagen von Sahne, Mousses, Soßen, Cremes, Schäume, etc.
- Die Geräte sowie die Kapseln sind Druckbehälter, die daher besonders vorsichtig gehandhabt werden sollten.
- Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise für Kapseln auf den Kapselschachteln.
- Bitte bewahren Sie Geräte und Kapseln für Kinder unerreichbar auf.
- Aus Sicherheitsgründen bitten wir Sie, sich, während des Eindrückens der Kapsel, nicht über das Gerät zu beugen.
- Der Gerätekopf ist in gerader, aufrechter Position, leicht auf die Flasche aufzuschrauben. Bitte den Kopf keinesfalls schief aufschrauben.
- Da alle Teile des Hendi Gerätes leicht montierbar sind, vermeiden Sie bitte jegliche Gewaltanwendung.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nie im beschädigten Zustand verwendet wird. Heruntergefallene Geräte sollten vor Wiederverwendung, zur Sicherheitsüberprüfung an Hendi eingeschickt werden.
- Das Gerät darf erst geöffnet werden, wenn der Druck vollständig entwichen ist. Solange auf den Hebel drücken, bis das Zischen aufhört.
- Gerät vor Hitze schützen (Herdplatte, Sonneneinstrahlung, Backofen, Mikrowelle usw.)
- Jeder eigenmächtige Reparaturversuch oder unsachgemäße Manipulation, wie z.B. das Verwenden von gerätefremden Teilen, hat das Erlöschen der Garantie sowie Haftungsausschluss zur Folge.

Gewährleistung

Jeder Schaden am Gerät (Materialfehler oder mangelhafte Verarbeitung), der innerhalb von 6 Monaten nach Datum des gültigen Kaufbeleges auftritt, wird von uns kostenlos behoben. Für Mängel, durch unsachgemäßen Gebrauch, Verwendung von beschädigten Teilen oder für jegliche Folgeschäden, besteht kein Garantie- oder Haftungsanspruch! Voraussetzung für eine einwandfreie Funktion des Gerätes ist die Verwendung von original Hendi Geräteteilen. Gebrauchsanweisung bitte unbedingt lesen! Weitere Informationen: www.hendi.eu

FRANÇAIS

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

Mode d'emploi (Voir les illustrations sur les pages repliées de la couverture)

- En cas de première utilisation de l'appareil ou s'il n'a pas été utilisé pendant un certain temps, rincez la bouteille à l'eau tiède.
- Remplissez la bouteille Hendi de crème réfrigérée ou d'autres ingrédients selon la recette. Ne dépassez pas la quantité maximale de la bouteille (0,5 l ou 1.0 l). Pour éviter la formation des grumeaux, remuez les ingrédients.
- Veillez à ce que le joint soit bien inséré dans la tête (illustration 1). La tête est bien vissée si l'on ne voit plus rien du filet. Ne jamais placer la tête de travers! (illustration 2)
- Placez la cartouche Hendi (N2O) dans le porte-cartouche (illustration 1).
- Vissez le porte-cartouche contenant la cartouche (illustration 3) jusqu'à ce que vous entendiez le bruit produit par le dégagement du contenu de la cartouche. N'utiliser qu'une cartouche par remplissage Hendi! Secouez 4 ou 5 fois énergiquement l'émulsionneur verticalement. Si vous utilisez de la crème fraîche vraie ou de longue conservation et bien froide, vous devez secouer l'appareil jusqu'à 10 fois. Dévissez ensuite le porte-cartouche (illustration 4). Un léger sifflement lors du dévissage n'a rien d'anormal. Ressortir les cartouches et les jeter dans un container de recyclage de matières premières.
- Tenir l'émulsionneur de manière absolument verticale (le bec de décoration doit être dirigé vers le bas) à environ 1 cm au-dessus du mets à garnir et presser légèrement le levier (illustration 4). Au cas où la crème ou la mousse n'aurait pas atteint la consistance voulue, secouez de nouveau verticalement l'appareil. Ne secouez plus l'appareil lors des utilisations ultérieures. Conservez l'appareil rempli dans le réfrigérateur (jamais dans le congélateur ni dans le compartiment congélation). Entrepochez de l'émulsionneur plein: Retirez la partie supérieure de la garniture de douille, rincez-la brièvement à l'eau courante et remplacez-la sur l'appareil. Après l'emploi, placez l'émulsionneur dans le réfrigérateur. De cette façon, le contenu restera frais durant plusieurs jours.

Précisions importantes

- Prêtez attention aux points importants suivants:
- Avant de remplir l'appareil rafraîchir avec de l'eau froide ou placer l'appareil dans le réfrigérateur.
 - N'utiliser que des ingrédients se dissolvant facilement. Le sucre en poudre ou les édulcorants liquides conviennent le mieux à l'édulcoration. Le sucre cristallin ou le sel doit être dissous auparavant dans un peu d'eau ou un peu de lait. N'utilisez que des condiments en poudre. Les ingrédients non solubles comme des graines etc. empêchent la fermeture de la soupape de sortie et gênent le fonctionnement de l'émulsionneur Hendi. Si vous utilisez les mélanges, veuillez utiliser un tamis fin pour retirer les graines ou la pulpe.
 - Le siphon à crème chantilly Hendi est bien adapté pour la préparation des mousses à froid, des sauces (à chaud) ou des espumas.
 - La crème pure se durcit si on la secoue trop: ne secouer l'émulsionneur que 4-5 fois. Ne secouez plus l'appareil lors des utilisations ultérieures.
 - Si l'appareil n'est pas placé verticalement avec la tête vers le bas, la pression peut se dégager et rendre impossible une vidange complète.
 - N'extraire les crèmes, mousses et sauces qu'au dernier moment avant la consommation.
 - Pour les pièces détachées, veuillez contacter votre revendeur ou Hendi directement.
 - N'utilisez que des pièces originales! Hendi Whipper.

Ne mélangez jamais les pièces de Hendi Whipper avec d'autres pièces Hendi ou de produits de fabrication étrangère aux pièces d'appareil Hendi.
9. Pour les réparations, retournez toujours l'unité entière (tête plus bouteille).

Dépannage

Le chargeur n'est pas percé-ouvert:
Un chargeur non convenable a été utilisé ou bien un chargeur a été inséré incorrectement. Utilisez exclusivement les chargeurs de crèmes Hendi jetables et placez-les dans le support de chargeur comme indiqué sur la Fig. 1.

Vous n'avez pas appuyé sur le levier de distribution, mais néanmoins, la crème coule à partir du bec et ne peut s'arrêter:

- Les additifs tels les sucres en poudre, épaississeurs de crème, pulpe etc. n'ont pas été complètement dissous, bloquant le piston. Utilisez seulement les ingrédients qui se dissolvent complètement. Bien mélanger avant de verser dans la bouteille. Tournez le Fouetteur en position droite (bec vers le haut), couvrez bien le bec à l'aide d'une lourde serviette et appuyez fermement sur le levier. Ou bien si cela n'a pas d'effet, pressez la valve vers le bas avec le bout de votre doigt, pour libérer le gaz jusqu'à ce que le bruit de sifflement s'arrête, puis retirez le chapeau de bec et dévissez la tête, nettoyez ensuite la valve de distribution et les contenus.
- La valve de distribution est endommagée. Contactez votre fournisseur.

Lorsque le chargeur est vissé, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête:

- Il manque le corps principal. Insérez le corps principal dans la tête.
- Le corps principal est endommagé. Insérez un nouveau corps.
- La tête n'est pas vissée assez fermement. Vissez la tête sur la bouteille en conformité avec les instructions d'utilisation.
- Le coin haut de la bouteille est endommagé. Envoyez votre appareil à un centre de réparation ou à Hendi.

La crème est encore liquide après la préparation:

- Le fouetteur n'a pas été secoué fermement ou assez souvent. Secouez à nouveau fermement.
- Le fouetteur n'a pas été retourné lorsque le levier de distribution a été pressé. Retournez toujours la bouteille avant d'appuyer sur le levier de distribution (bec décorateur pointant verticalement vers le bas!)

La crème est trop ferme et "crache" sur les côtés du bec:
L'appareil a été trop secoué. Ne secouez pas trop ou secouez avant chaque utilisation.

IMPORTANT: N'essayez pas de modifier le fouetteur. Si vous ne pouvez pas résoudre un problème à l'aide de ces instructions, veuillez contacter Hendi ou un centre de réparation.

Nettoyage

Avant l'ouverture de l'émulsionneur, évacuer la pression résiduelle en pressant sur le levier. Suivez les étapes 1, 2 et 3 pour nettoyer:
1. Dévissez la tête de l'appareil, retirez la douille de garniture, de même que le joint placé sur la baguette intérieure.
2. Nettoyez soigneusement toutes les composantes avec un produit à vaisselle doux et rincez à l'eau potable.
3. Laissez sécher les diverses composantes à l'air et rangez l'émulsionneur sous forme démontée.
4. Pour le nettoyage, ne démontez que les pièces indiquées sur l'illustration 5.
5. Ne pas nettoyer la bouteille (dedans et dehors) avec des objets abrasifs.
6. Cet appareil n'est pas convient pour lave-vaisselle. N'utilisez pas d'eau au dessus de 40 °C pour laver le plastique. Si vous avez acheté un siphon à mousse avec une bouteille d'acier inoxydable, vous pouvez laver la bouteille dans le lave-vaisselle, mais pas la

