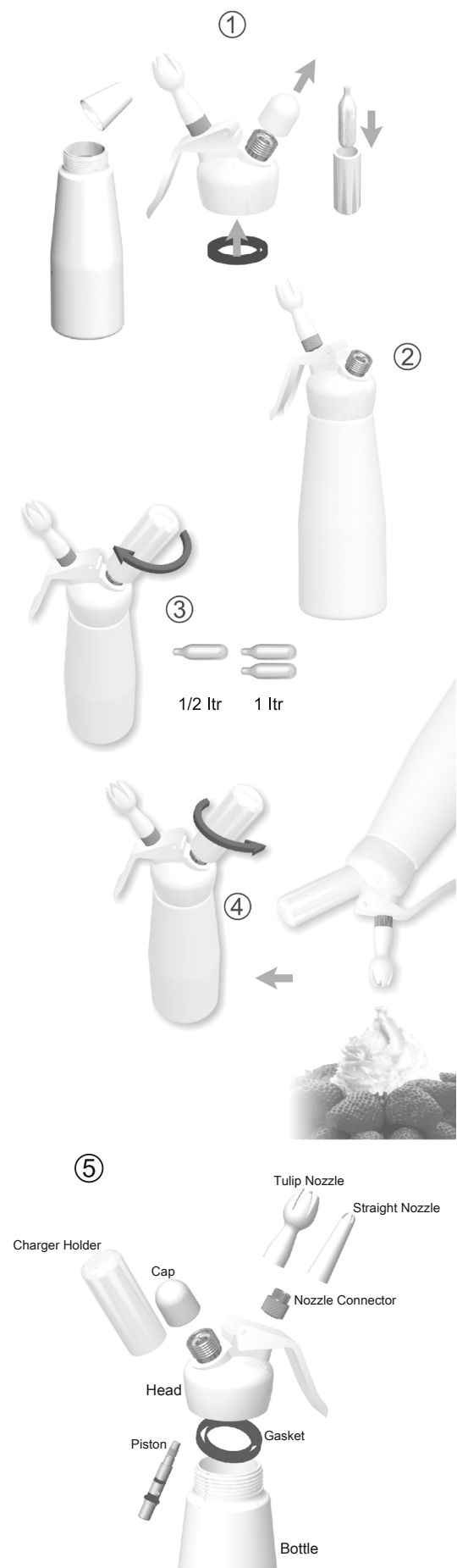




User Manual



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.
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:

- 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 ausräumen.
- 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 Meixen 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:
a) Zutaten wie Puderzucker, Sahnestif, 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.
b) 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:
a) Die Kopfdichtung fehlt. Setzen Sie die Kopfdichtung fest in den Gerätekopf ein.
b) Die Kopfdichtung ist beschädigt. Beschaffen Sie eine neue Kopfdichtung gemäß Ersatzteilliste.
c) Der Gerätekopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt. Schrauben Sie den Kopf gemäß Gebrauchsanleitung fest.
d) 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.
a) Das Gerät wurde nicht fest genug geschüttelt. Nochmals kräftig schütteln.
b) 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 gerätfremden 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 Kaufbelegs 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.

Nous n'avez pas appuyé sur le levier de distribution, mais néanmoins, la crème coule à partir du bec et ne peut s'arrêter.
a) 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.
b) La valve de distribution est endommagée. Contactez votre fournisseur.

Lorsque le chargeur est vissé, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête:
a) Il manque le corps principal. Insérez le corps principal dans la tête.
b) Le corps principal est endommagé. Insérez un nouveau corps.
c) La tête n'est pas vissée assez fermement. Vissez la tête sur la bouteille en conformité avec les instructions d'utilisation.
d) 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:
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 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

tête plastique.

Indications de sécurité

1. Conservez soigneusement le mode d’emploi et recherchez des informations supplémentaires à notre page Internet. Cet appareil n’est destiné qu’à la production de crèmes, mousses, saucés etc.
2. Les cartouches et les appareils sont des récipients à pression soumis à des mesures particulières de sécurité.
3. Pour les chargeurs, de pertinentes instructions de sécurité sont données sur l’emballage.
4. Ne laissez pas les émulsionneurs et les cartouches à la portée des enfants.
5. Ne vous penchez pas sur l’appareil au moment du vissage des cartouches ou du dévissage de la tête pour des raisons de sécurité.
6. La tête du Hendi Whipper se visse facilement dans la bouteille dans une position droite. Ne pas forcer.
7. Comme toutes les pièces du Hendi se montent aisément, ne jamais forcer l’appareil.
8. N’utilisez pas les unités endommagées. Les unités qui sont tombées doivent être vérifiées auprès de Hendi avant réutilisation.
9. L’émulsionneur ne peut être ouvert que lorsque toute la pression a été évacuée. Presser sur le levier jusqu’à tout bruit cesse.
10. Protéger l’émulsionneur de la chaleur (plaques de cuisson, rayonnement solaire, four, etc.).
11. Évitez toute manipulation pouvant engendrer l’expiration de la garantie et l’exclusion du droit de responsabilité.

Garantie

Tout dommage dû un à un défaut de matériel ou de fabrication survenant jusqu’à 6 mois après la date figurant sur la facture d’achat sera réparé gratuitement par nous.

Les défauts résultant d’une utilisation impropre ou de l’endommagement ne sont pas sujets à la garantie. La condition du fonctionnement irréprochable de l’appareil est l’utilisation de composants Hendi Whipper originaux.

Lire impérativement le mode d’emploi!
Informations complémentaires: www.hendi.eu.

NEDERLANDS

Wij danken u voor het aankopen van het Hendi slagroomapparaat. Hiermee kunt u een hele reeks lichte en luchtige slagroombereidingen, mousses en sauzen maken. Gebruik om veiligheidsredenen en voor het garanderen van een goede kwaliteit, enkel Hendi patronen.

Lees voor gebruik van het Hendi slagroomapparaat aandachtig de gebruiksaanwijzing.

Gebruiksaanwijzing
(zie illustraties op de uitklapbare pagina's van de cover)

1. Alvorens het slagroomapparaat voor de eerste keer te gebruiken, of wanneer u hem reeds lang niet meer heeft gebruikt, moet de fles eerst met warm water en nadien met koud water worden uitgespoeld. Daarna kan u ze vullen met slagroom.
2. Vul de fles met de verse vloeibare slagroom en de andere ingrediënten (naar recept). Vul de fles van het slagroomapparaat nooit met meer vloeistof dan aangegeuld staat op de bodem van het apparaat: voor 0,5 L. maximum 500 ml. of voor 1,0 L. maximum 1000 ml. Voor een aantal recepten dienen vaste ingrediënten eerst te worden opgelost of verdund om de vorming van klonters te vermijden.
3. Plaats de afsluitring in de kop van het Hendi slagroomapparaat en draai de kop goed recht en stevig vast op de fles. Draai de kop er nooit scheef op.
4. Plaats de Hendi patroon in de patroonhouder.
5. Draai de patroonhouder met de patroon vast tot er een penetratie van gas (gesis) in de fles te horen is. Gebruik voor de slagroomsput van en 0,5 L. slechts één patroon per bereiding. Voor het 1,0 L. slagroomapparaat zijn twee patronen nodig. Schud het apparaat stevig in verticale richting nadat de patroon/patronen zijn vastgedraaid. Gebruikt u zeer koude of lichte slagroom, dan moet het toestel een tiental keer worden geschud. Draai de patroonhouder los, het te horen gesis is normaal. Verwijder de stalen patronen, deze zijn recyclebaar afvalmetaal.
6. Om de bereiding op te dienen plaatst u het toestel verticaal, met de kop naar beneden en oefent u een lichte druk uit op de hendel. Is de slagroom of de mousse niet stevig genoeg, schud dan nog een keer. Het is niet nodig om het slagroomapparaat na elk gebruik te schudden.

Bewaar het slagroomapparaat in de koelkast maar plaats hem nooit in de diepvriezer. Plaats u het slagroomapparaat in de koelkast, maak dan eerst de gaarnerspuut los, reinig deze met lauwwarm water en wat afwasmiddel en draai hem dan terug op de kop. De bereiding kan verscheidene dagen in de koelkast worden bewaard.

Onderhoud

Let de volgende belangrijke punten:
1. Voordat u het slagroomapparaat vult, de fles afkoelen onder koud water of enkele ogenblikken in de koelkast plaatsen.
2. Gebruik alleen oplosbare ingrediënten. Voor gesuikerde bereidingen wordt bij voorkeur het gebruik van poedersuiker of vloeibare suiker aangeraden. Kristalsuiker en zout moeten voor gebruik in water of melk worden opgelost. Gebruik alleen kruiden in poedervorm of vloeibare aromaten. Niet oplosbare ingrediënten zoals pulp of pillen kunnen de gaarnerspuut verstoppem. Warme mousses dienen te worden gefilterd alvorens in de fles te gieten. Als u mengsels, gebruik dan een fijne zeef te verwijderen zaden of pulp.
3. Het Hendi slagroomapparaat mag worden gebruikt voor slagroombereidingen, mousses en (warme) roomsauzen.
4. Indien u te lang schudt, wordt de bereiding te dik, waardoor ze niet volledig kan worden geserveerd. Schud daarom 4 tot 5 keer vlak voor het opdienen. Het is onnodig om het Hendi slagroomapparaat voor elk gebruik te schudden.
5. Houd, voor het opdienen van de bereiding, het slagroomapparaat verticaal met de kop naar beneden, zo niet ontsnapt de druk waardoor het onmogelijk wordt om de bereiding volledig uit de fles te drukken.
6. Het beste resultaat krijgt u door de room/mousse snel na de bereiding op te dienen.
7. Vraag onderdelen rechtstreeks bij uw verkoper aan.

8. gebruik alleen Hendi onderdelen. Combineer nooit onderdelen van een vreemd merk met Hendi onderdelen.
9. Stuur voor reparaties het slagroomapparaat altijd volledig met alle onderdelen terug: fles en kop.

Problemen

De verzegeling van de patroon is niet doorbroken: Een niet geschikt patroon is gebruikt of de patroon is niet juist in de houder geplaatst. Gebruik alleen Hendi slagroompatronen en plaats deze in de houder zoals staat aangegeven op afbeelding 1.

U heeft de hendel niet ingedrukt, toch blijft er slagroom uit de tuit komen:

a) Heeft u het slagroomapparaat gevuld met poedersuiker of poedergeïatine (niet volledig opgelost), dan kan de toevoer naar de gaarnerspuut verstopt raken; draai de kop van de fles dan nooit los. Laat de fles rusten zodat de inhoud onderaan de fles stabiliseert. Bedek de kop met een dikke doek en druk op de hendel om de druk te laten ontsnappen tot u geen gesis meer hoort. Maak de kop los, reinig de kop grondig, zeef de inhoud en vul het apparaat opnieuw.
b) Het uitlaatventiel is kapot. Zend het apparaat retour aan uw leverancier.

Wanneer het apparaat vastgedraaid wordt, hoort u gas ontsnappen tussen de fles en de kop:

a) De afsluitring in de kop mist. Plaats een afsluitring in de kop.
b) De afsluitring in de kop is beschadigd. Plaats een nieuwe afsluitring in de kop.
c) De kop is niet stevig genoeg op de fles gedraaid. Schroef de kop op de fles volgens de gebruiksaanwijzing.
d) De rand van de flessenhals is beschadigd. Zend het apparaat retour aan uw leverancier.

Slagroom is nog vloeibaar na bereiding:

a) Er is niet stevig of vaak genoeg geschud. Schud stevig.
b) Het apparaat is niet met de kop naar beneden geplaatst toen de hendel werd ingedrukt. Houd het apparaat altijd ondersteboven voordat u de hendel indrukt (met de tuit loodrecht naar beneden).

Slagroom is te stijf of te dik en blijft aan de zijkant van de tuit hangen:

Er is te veel geschud. Schud niet te veel en schud ook niet elke keer voor gebruik.

BELANGRIJK

Wijzig zelf niets aan het apparaat. Slaagt u er nog steeds niet in het probleem op te lossen, stuur het slagroomapparaat dan terug voor reparatie naar uw leverancier.

Reiniging

Voordat u het slagroomapparaat openmaakt, moet u op de hendel drukken en de fles helemaal leegspuiten tot er geen druk meer op de fles zit.

Volg de stappen 1, 2 en 3 te reinigen:

1. Voor het reinigen: de kop van de fles losdraaien, de afsluitring van de kop en de gaarnerspuut verwijderen.
2. Elk onderdeel afzonderlijk reinigen met water en afwasmiddel. Zowel de fles als de kop zijn vaatwasser-bestendig en kunnen dus ook in de vaatwasser worden gewassen.
3. Laat de onderdelen drogen en bewaar ze afzonderlijk.
4. Haal voor het reinigen de onderdelen zoals afgebeeld in fig.5 uit elkaar.
5. Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het slagroomapparaat te reinigen.
6. Niet geschikt voor de vaatwasser! Opgelet: gebruik geen warm water warmer dan 40°C om het plastic te reinigen. Indien u een slagroomapparaat met roest-vaststalen fles hebt gekocht, mag de fles wel in de vaatwasmachine, maar de (plastic) kop niet!

Veiligheidsvoorschriften

1. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Het Hendi slagroomapparaat mag uitsluitend worden gebruikt

voor slagroombereidingen, mousses en roomsauzen.

2. De slagroomsputten en patronen zijn recipiënten onder druk waarbij bijzondere veiligheidsvoorschriften in acht moeten worden genomen.

3. Voor de patronen staan relevante veiligheid aanwijzingen op de verpakking vermeld.

4. Bewaar het slagroomapparaat en de patronen buiten het bereik van kinderen.

5. Om veiligheidsredenen wordt aangeraden niet over het toestel te buigen tijdens het vastdraaien van de patroon.

7. De onderdelen van het Hendi slagroomapparaat passen vlot en soepel in elkaar. Het is dus niet nodig om overadig veel kracht te zetten.

8. Gebruik nooit een beschadigd of gevallen slagroom-apparaat.

9. Open het Hendi slagroomapparaat uitsluitend wanneer de fles niet langer onder druk staat: laat het gas eerst uit de fles ontsnappen door op de hendel te drukken tot het gesis stopt.

10. Stel het Hendi slagroomapparaat niet bloot aan hevige warmte (oven, zon, microgolven).

11. Indien u ert probeert te herstellen of wanneer u een verkeerde handeling uitvoert met het slagroomapparaat, vervalt de garantie.

Garantie

Een defect slagroomapparaat (defect materiaal of fabricagefout) wordt gratis hersteld (transport vooraf betaald) binnen een termijn van 6 maanden na aankoopdatum bij voorlegging van de kassabon. Deze garantie is niet van toepassing op schade die veroorzaakt is door normale slijtage, gebrekkig of onjuist onderhoud, onkundig gebruik, gebruik van beschadigde onderdelen, niet naleven van instructies in de gebruiksaanwijzing, onderdelen van derden, of andere schade die voortkomt uit voorgenomde factoren. Om een optimaal gebruik van uw Hendi slagroomapparaat te garanderen, dient u uitsluitend Hendi onderdelen te gebruiken. Lees voor gebruik aandachtig de gebruiksaanwijzing. Bezoek ons ook eens op www.hendi.eu

POLSKI

Dziękujemy za wybranie wysokiej jakości, wielofunkcyjnego syfonu do bitej śmietany firmy Hendi. Przy pomocy tego urządzenia możecie Państwo stworzyć całą gamę lekkich deserów, kremów, słodkich oraz kwaśnych musów, jak również i sosów. Do syfonu do bitej śmietany Hendi można dodawać niektóre rodzaje płynnych składników, takich jak soki, kawa, syrop czekoladowy, krem waniliowy, jogurt, itp., pod warunkiem, że nie zawierają one substancji nierozpuszczalnych! Gwarancje jakości daje jedynie stosowanie nabojoj firmy Hendi. Przed pierwszym użyciem, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją!

Instrukcja obsługi
(patrz: rysunki na rozkładanych stronach opakowania)

1. Jeżeli używasz syfonu po raz pierwszy lub jeżeli syfon nie był używany przez jakiś czas, przepłucz butelkę letnią, a następnie zimną wodą zanim napełnisz go śmietaną.
2. Napełnij butelkę odpowiednio schłodzoną, świeżą śmietaną lub innymi płynnymi składnikami zgodnie z przepisem (Rys.1). Nigdy nie napełniaj butelki większą ilością śmietany niż jest to wskazane na butelce (maksymalnie 0,25, 0,5 lub 1 litr w zależności od modelu syfonu). Jeżeli trzeba dosłodzić śmietaną, zalecamy stosowanie syropu cukrowego. W przypadku cukru lub zagęszczacza należy najpierw rozmięszać i rozpuścić go całkowicie w niewielkiej ilości śmietany, co zapobiegnie tworzeniu się grudek.
3. Upewnij się, że uszczelka znajduje się w odpowiedniej pozycji i ściśle przylega do głowicy(Rys. 1). Następnie nakręć głowicę na butelkę równo i mocno, zgodnie z następującymi wskazówkami: przekręć głowicę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do natknięcia oporu, a następnie wykonajcie dodatkową ćwierć obrotu. Uwaga na przekręcenie gwintu! (Rys. 2)
4. Włóż srebrny naboј firmy Hendi (8 gr. N2O) do uchwytnu naboju, zgodnie z instrukcjami na rysunku (Rys. 1).

5. Nakręć uchwyt z nabojem na zawór wlotowy do momentu, aż gaz zostanie włożony do butli, wydając przy tym szczyący dźwięk (Rys. 3). Stosuj 1 naboј do jednego napełnienia (2 naboјe do ładowania syfonu o poj. 1 litra). Wstrząśnij energicznie syfonem 4-5 razy, w górę i w dół. W przypadku stosowania schłodzonych lekkich śmietan lub innych mieszanek, należy wstrząsać do dziesięciu razy. Odkręć uchwyt z nabojem (Rys. 4). W trakcie odkręcania pojawi się lekki szczyący dźwięk. Wyjmij i wyrzuć zużyty naboј. Naboје firmy Hendi wykonane są z wysokiej jakości stali i mogą być podane recyklingowi.

6. W celu dozowania bitej śmietany, trzymaj syfon w pozycji pionowej (dysza dekoracyjna skierowana do dołu) w odległości ok. 1 cm od dekorowanej powierzchni. Następnie lekko przyciśnij dźwignię (Rys. 4). Jeżeli bita śmietana nie jest wystarczająco sztywna, należy jeszcze raz wstrząsnąć butelką z jej zawartością. Nie należy ponownie wstrząsać przed każdym dozowaniem.

Napełniony syfon do bitej śmietany należy przechowywać w lodówce, nigdy w miejscu przeznaczonym do produktów głęboko mrożonych, lub w zamrażarce. Przed włożeniem syfonu do lodówki, zdejmij końcówkę dozwijając z głowicy, przepłucz ją letnią wodą i ponownie umojć na wylocie głowicy. Przechowywana w lodówce zawartość pozostanie świeża przez kilka dni.

Ważne wskazówki

Pamiętaj o następujących rzeczach:

1. W celu osiągnięcia lepszych efektów, przed napełnieniem, należy porządnie schłodzić syfon w zimnej wodzie lub w lodówce.
2. Należy stosować jedynie składniki rozpuszczalne. Do dosłodzenia najlepiej jest używać syropu cukrowego lub płynnych słodzików. Cukier lub sól w granulacie powinny być uprzednio całkowicie rozpuszczone w zimnej wodzie lub śmietanie. Stosuj jedynie sproszkowane lub płynne dodatki. Substancje nierozpuszczalne, takie jak ziarna, miazga, itp. blokują ruch zaworu spustowego lub mogą spowodować nieprawidłową pracę syfonu. W przypadku stosowania różnorakich mieszanek, korzystaj z gęsto sito, które

zatrzyma ziarna lub miazgę.

3. Syfon do bitej śmietany doskonale nadaje się do przygotowywania zimnych musów, (ciepłych) sosów lub pianek.

4. Zbyt mocne wstrząsanie powoduje powstanie zbyt sztywnej śmietany, straci ona swoją puszystą konsystencję, dlatego też nie należy tego robić! Nie należy wstrząsać syfonem za każdym razem przed dozowaniem. Dokładniejsze i częstsze wstrząsanie stosuje się do lekkich śmietan oraz mieszanki śmietany i innych płynów.

5. W momencie użycia syfonu należy trzymać w pozycji odwrótniej (dysza dekoracyjna skierowana do dolu). W przeciwnym razie gaz ułotni się i część śmietany może pozostać we wnętrzu syfonu.

6. Lepsze efekty daje serwowanie deseru zaraz po dozowaniu z syfonu.

7. W sprawie części zamiennych, prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub bezpośrednio z firmą Hendi.

8. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych przeznaczonych do syfonu do bitej śmietany Hendi. Nigdy nie należy łączyć części z innych produktów firmy Hendi lub pochodzących od innych producentów. Komponenty firmy Hendi wyróżniają znaki tworawo umieszczone na głowicy, uchwycie naboju oraz dnie butelki.
9. Do naprawy, należy zawsze wysłać kompletne urządzenie (głowica + butelka).

Wykrywanie i usuwanie usterek

Naboј nie zostaje udrożniony w momencie nabicia:

Użyto niewłaściwego naboju lub naboј został nieprawidłowo włożony. Stosuj jedynie jednorazowy naboј firmy Hendi i umieść go w uchwycie naboju, zgodnie ze wskazówkami na Rys.1.

Dźwignia nie została nacisnięta, a mimo to śmietana wypływa z dyszy i nie można jej zatrzymać:

a) Dodatki, takie jak cukier puder, zagęszczacz, miazga, itp. nie rozpuściły się całkowicie powodując blokadę zaworu. Przekręć syfon o 180 stopni (z dyszą skierowaną do góry), postaw go na blacie kuchennym i poczekaj, aż zawartość spłynie na dno. Zakryj szczelnie dyszę ręcznikiem i ostrożnie nacisnij dźwignię w celu wypuszczenia gazu, trzymając ją w tej pozycji do momentu ustania szczyącego dźwięku, a następnie odkręć głowicę, wycyżź zawór, przecedź zawartość i ponownie napełnijcie syfon.
b) Zawór spustowy został zniszczony. Wyślij urządzenie do firmy Hendi lub punktu serwisowego.

Podczas wkrecania naboju, gaz ucieka pomiędzy butelką a głowicą.

a) Brak uszczelki głowicy. Nałóż uszczelkę na głowicę.

b) Uszczelka głowicy jest zniszczona. Załóż nową uszczelkę.

c) Głowica nie jest dokręcona wystarczająco szczelnie. Nakręć dokładnie głowicę na butelkę, zgodnie ze wskazówkami podanymi w dziale: Instrukcja obsługi

d) Górny brzeg butelki jest uszkodzony. Wyślij urządzenie do firmy Hendi lub punktu serwisowego.

Konsystencja przygotowanej śmietany jest płynna:

a) Syfon nie został wstrząśnięty energicznie lub wystarczająco ilość razy. Wstrząśnij urządzeniem ponownie.
b) W momencie naciśnięcia dźwigni, syfon nie został obrotny do góry nogami. Zawsze obracaj syfon o 180 stopni przed naciśnięciem dźwigni (dysza dekoracyjna skierowana pionowo do dołu!)

Śmietana jest zbyt gęsta

i rozpryskuje się na boki przy opuszczaniu dyszy:

Syfon został wstrząśnięty zbyt wiele razy. Nie należy wstrząsać zbyt intensywnie ani przed każdym dozowaniem.
WAŻNE: Nie próbuj dokonywać własnoręcznej modyfikacji syfonu. Jeżeli nie możesz rozwiązać problemu z pomocą instrukcji, prosimy o kontakt z firmą Hendi lub punktem serwisowym.

Czyszczenie

Przed otwarciem syfonu należy wypuścić całkowicie ciśnienie nakiskając dźwignię do momentu, kiedy z dyszy przestanie wydobywać się gaz lub śmietana. W pojemniku może pozostać niewielka ilość śmietany (maksymalnie łyżeczka płynnej śmietany). Aby wyczyścić syfon Hendi, należy wykonać czynności oznaczone numerami 1,2 i 3:

1. Odkręć głowicę i wyjmij uszczelkę oraz dyszę dekoracyjną. Przytrzymaj koniec zaworu we wnętrzu głowicy i jednocześnie odkręć drugą ręką końcówkę dyszy.
2. Dokładnie wyczyść każdy element z osobna za pomocą delikatnego środka chemicznego i szczołeczki.
3. Poczekaj, aż części wyschną, a następnie złóż je w całość.

4. Podczas czyszczenia, demontuj jedynie te części, które pokazane są na Rys. 5.
5. Nie używaj żadnych ostrych przedmiotów do mycia butelki.
6. Nie myj żadnych elementów syfonu Hendi w zmywarce, oprócz tych, które wykonane są ze stali nierdzewnej.Nie myj/zanurzaj jakichkolwiek plastikowych części syfonu Hendi w wodzie o temperaturze powyżej 40°C/104°F!

Zasady bezpieczeństwa

1. Zachowaj instrukcję obsługi, aby uniknąć nieprawidłowej obsługi
i użytkowania. Syfon przeznaczony jest jedynie do celów określonych w niniejszej instrukcji obsługi.
2. Napełniony syfon oraz naboј z gazem zawierają gaz pod ciśnieniem i wymagają przestrzegania podwyzszożnych zasad bezpieczeństwa.
3. Odpowiednie zalecenia bezpieczeństwa dotyczące nabojoj znajdują się na opakowaniu.

4. Syfon Hendi oraz naboје należy trzymać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

5. Ze względów bezpieczeństwa nie należy nachylać się nad syfonem i uchwyt naboju należy skierować „od siebie” w trakcie wkrecania naboju.
6. Prosimy o zwrócenie uwagi na to, aby głowica syfonu była dokładnie dokręcona, zanim syfon zostanie uchromiony za pomocą naboju.
6. Głowicę Hendi można z łatwością przykręcić do butelki w pozycji pionowej. Uwaga na przekręcenie gwintu.

7. Wszystkie części Hendi można z łatwością złożyć w całość i dlatego też nie ma konieczności stosowania siły.

8. Nigdy nie należy używać syfonu, jeżeli jest on uszkodzony. W przypadku upuszczenia syfonu Hendi, przed ponownym użyciem, powinien on być sprawdzony przez przedstawicieli Hendi.

9. Przed otwarciem syfonu Hendi należy nacisnąć dźwignię i trzymać ją w tej pozycji do momentu ustania szczyącego dźwięku, który oznacza całkowite ulotnienie się gazu.

10. Należy chronić syfon Hendi przed wysokimi temperaturami (piecyk, promienie słoneczne, piec, kuchenka mikrofalowa, itp.).
11. Ingencja w syfon i/lub jego elementy powoduje utratę gwarancji wydanej przez producenta/ dostawcę.

Gwarancja

Wadliwy syfon (wady materiałowe lub nieprawidłowe wykonanie) zostanie bezpłatnie naprawiony (transport na koszt kupującego) w ciągu 6 miesięcy od daty sprzedaży, na podstawie dowodu zakupu. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych w wyniku uszkodzeń mechanicznych, niewłaściwego użytkowania urządzenia, jakichkolwiek zniszczeń powstałych podczas korzystania z uszkodzonych / zużytych części. W celu zapewnienia prawidłowego działania syfonu, należy stosować jedynie oryginalne części firmy Hendi. Gwarancja nie zostanie uznana w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia, zniszczenia oraz uszkodzenia będącego efektem nie zastosowania się i/lub nie zapoznania się z niniejszą instrukcją obsługi oraz zaleceniami bezpieczeństwa w niej zawartymi. Więcej informacji znajdziesz na stronie: www.hendi.eu

ROMÂNĂ

Vă mulțumim că ați ales acest aparat versatil de bătut frișca de la Hendi. Cu această unealtă universală de bucătărie puteți crea o multitudine de deserturi ușoare, creme, spume dulci sau sărate și de aseasonare sosuri. Ingredientele lichide, cum sunt sucurile, cafeaua, siropul de ciocolată, crema de vanilie, iaurt, etc. pot fi folosite în aparatul de bătut frișcă Hendi, dar doar dacă nu conțin substanțe insolubile.

Przed otwarciem syfonu należy wypuścić całkowicie ciśnienie nakiskając dźwignię do momentu, kiedy z dyszy przestanie wydobywać się gaz lub śmietana. W pojemniku może pozostać niewielka ilość śmietany (maksymalnie łyżeczka płynnej śmietany). Aby wyczyścić syfon Hendi, należy wykonać czynności oznaczone numerami 1,2 i 3:

1. Odkręć głowicę i wyjmij uszczelkę oraz dyszę dekoracyjną. Przytrzymaj koniec zaworu we wnętrzu głowicy i jednocześnie odkręć drugą ręką końcówkę dyszy.
2. Dokładnie wyczyść każdy element z osobna za pomocą delikatnego środka chemicznego i szczołeczki.
3. Poczekaj, aż części wyschną, a następnie złóż je w całość.

4. Podczas czyszczenia, demontuj jedynie te części, które pokazane są na Rys. 5.

5. Nie używaj żadnych ostrych przedmiotów do mycia butelki.

6. Nie myj żadnych elementów syfonu Hendi w zmywarce, oprócz tych, które wykonane są ze stali nierdzewnej.Nie myj/zanurzaj jakichkolwiek plastikowych części syfonu Hendi w wodzie o temperaturze powyżej 40°C/104°F!

Instructiuni de folosire

(vedeți ilustrațiile pe paginile pliate ale coperții)

1. Atunci când folosiți aparatul de bătut frișcă pentru prima dată, sau dacă nu l-ați mai folosit de mult timp, clătiți recipientul cu apă caldută, iar apoi cu apă rece înainte de a-l umple cu frișcă.

2. Umpleți recipientul cu ingrediente lichide bine amestecate și tari (fig. 1). Nu depășiți niciodată cantitatea maximă de umplere marcată pe fundul recipientului (maxim jumătate dintr-un sfert 0,25 l pentru 0,25 l din recipient, maxim un sfert 0,5 l pentru un recipient de 0,5 sau 1 litru pentru un recipient de 1 l)

3. Dacă doriți să îndulciți frișca, vă recomandăm să folosiți sirop de zahăr. Dacă folosiți zahăr sau întăritor de frișcă, amestecați și dizolvați-l complet mai întâi într-o cantitate mică de frișcă pentru a evita formarea cocoloșelor.

3. Asigurați-vă că gamitura capacului este poziționată corect și ferm în partea de sus (fig. 1). Puneți capacul pe recipient și înșurubați-l strâns astfel: învârtiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când simțiți rezistență, apoi mai învârtiți încă un sfert de tură. Nu înșurubați prea mult! (fig. 2)

4. Introduceți rezervorul argintiu Hendi (8gr. N2O) în suportul pentru rezervor după cum arată imaginea (fig. 1).

5. Înșurubați suportul și rezervorul în supapa de admisie până când gazul este eliberat și auziți un fâsăit (fig. 3). Folosiți un rezervor pentru umplere (2 încărcătoare pentru 1 sfert recipient de 1 litru). Agitați recipientul repede de 4-5 ori în plan vertical. Atunci când folosiți frișcă dietetică, răcită bine sau alte amestecuri, agitați de până la zece ori. Deșurubați suportul și rezervorul (fig. 4). Fâsăitul care se aude atunci când deșurubați este normal. Scoateți și aruncați rezervorul folosit. Rezervoarele Hendi sunt făcute din oțel de calitate superioară și pot fi reciclate.

6. Pentru a dispersa conținutul, țineți aparatul vertical (duza de decorare să fie îndreptată în jos) la 1 cm deasupra suprafeței. Apoi apăsați ușor mânerul (fig. 4). Dacă frișca nu este suficient de tare, mai agitați o dată. Atunci când l folosiți mai târziu nu agitați din nou.

Păstrați aparatul în frigider dar nu în congelator. Înainte de a-l pune în frigider, scoateți duza de decorare de pe adaptor, clătiți cu apă caldă și înlocuiți. Conținutul se va menține proaspăt câteva zile în frigider.

Informații importante

Luăți în considerare următoarele puncte importante:

1. Pentru a avea un rezultat mai bun, răciți bine aparatul în apă rece sau în frigider înainte de a-l umple.
2. Folosiți doar ingrediente solubile. Pentru a îndulci amestecul este cel mai bine să folosiți sirop de zahăr sau îndulcitori lichizi. Zahărul granulat sau sarea trebuie mai întâi dizolvată în apă sau în frișcă. Folosiți doar condimente pudră sau lichide. Substanțele insolubile cum sunt semințele și pulpa etc. previn închiderea pistonului de dispersie sau pot afecta funcționarea corectă a aparatului. Dacă folosiți amestecuri făcute în blender vă rugăm să folosiți o strecurătoare fină pentru a îndepărta semințele sau pulpa.
3. Aparatul Hendi pentru frișcă este foarte bun pentru prepararea spumelor reci, sosurilor sau a spumelor, cu toate acestea temperatura de operare pot varia de la 3°C până la 50°C.

4. Agitarea excesivă poate întări frișca astfel încât să își piardă textura fină, așadar vă rugăm nu agitați excesiv! Nu agitați recipientul înaintea fecării dispersării. Vă rugăm să agitați mai mult și mai des amestecurile din

frișcă ce conțin și alte lichide.

5. Atunci când dispersați, țineți întotdeauna aparatul în jos (duza de decorare să fie îndreptată în jos), altfel gazul va ieși și o parte din cremă poate rămâne în apart.

6. Pentru cel mai bun rezultat serviți imediat după ce ați deșurat.

7. Pentru piese de schimb vă rugăm să contactați dealerul dumneavoastră sau direct firma Hendi.

8. Folosiți doar piesele de schimb de la Hendi. Nu combinați niciodată piesele cu alte produse Hendi sau cu alți producători. Componentele Hendi sunt identificate prin marcajul Hendi din partea de sus a aparatului, de pe suportul rezervorului și de pe fundul recipientului.
9.Pentru reparați expediati întotdeauna întreaga unitate (partea de sus și sticla).

Probleme

Rezervorul nu s-a perforat:

S-a folosit un rezervor nepotrivit sau rezervorul a fost introdus incorect. Folosiți exclusiv rezervoare consumabile de la Hendi și puneți-l în suportul pentru încărcător după cum este arășat în figura 1.