HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Gebrauchsanweisung
Gebruikshandleiding
Instrukcja obsługi
Mode d'emploi
Manuale del prodotto
Instrucțiunile utilizatorului
Használati utasítás
Návod k použití
Návod na použitie

CREAM WHIPPER

Aluminium

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruikshandleiding aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Note: pictures may differ from the actual model.

1.

2.

3.

0.25 ltr 1/2 ltr 0.95 ltr

4.

Holder / Nozzles/ Brush

5.

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 mousses as well as sauces. Some kinds of liquid ingredients, such as coffee, chocolate-syrup, vanilla cream, 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)

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 (fig. 1). Never exceed the maximum filling quantity engraved on the outside of the bottle (maximum 0.25 liter for 0.25 liter bottle, maximum one pint/0.5 liter for 0.5 L bottle or maximum 0.95 quart/0.95 liter for 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.
3. 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)
4. Insert the silver-coloured Hendi cream charger (N_2O) into the charger holder as illustrated (fig. 1).
5. 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 0.95 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.
6. 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:

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 powderized or liquid spices only. Insoluble substances such as seeds, pulp, etc. prevent the closure of the dispensing piston or might impair the proper functioning of the whipper. If you use blended mixtures, please use a fine strainer to remove seeds or pulp.
3. The Hendi Cream Whipper is well suited for the preparation of cold mousses, sauces or Espumas. It is NOT suitable for hot sauces! Do not use strong acidic ingredients 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. 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:

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. 5.
5. Do not use any sharp objects or abrasive materials when cleaning the bottle.
6. Do not put any Hendi Cream Whippper parts into the dishwasher. Do not clean/soak any Hendi Cream Whipper plastic head in water above 40 °C/104°F!

Safety Instructions

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 maker head has to be firmly screwed on before the cream maker 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.

Warranty

Defective whipper (faulty materials or bad workmanship) will be repaired without charge (freight prepaid!) within 12 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**

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 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)

1. Wird das Gerät erstmals verwendet, oder war es längere Zeit nicht in Gebrauch, Flasche zuerst mit warmem, danach mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Gut gekühlte, frische Sahne (Abb. 1) bzw. sonstige Zutaten je nach Rezept einfüllen. Füllen Sie nie mehr als die zulässige Menge (max. 0.25/ 0,5 l oder 0.95 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.
3. 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)
4. Hendi Sahnekapseln (N_2O), in den Kapselhalter einlegen (Abb. 1).
5. Kapsel mit Kapselhalter zügig aufschrauben (Abb.3), bis der Kapselinhalt hörbar einströmt. Pro Füllung 1 Kapsel verwenden (2 Kapseln bei 0.95L-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).
6. 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 kurz 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

1. Gerät vor dem Füllen entweder unter fließendem kalten Wasser oder im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. 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 Mixer verwenden, benutzen Sie bitte anschließend ein feines Sieb um Fruchtstücke oder Samenkörner etc. zu entfernen.
3. das Hendi Sahnegerät ist geeignet für die Zubereitung von Sahne, Mousses, Soßen, Cremes, Schäume, etc. NICHT geeignet fur heiße Soßen. Im Sahnespender dürfen keine Flüssigkeiten mit hohem Säuregrad aufbewahrt werden, und zwar solche wie Apfel-, Zitronen- oder Orangensaft.
4. 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.
5. Gerät immer senkrecht mit dem Kopf nach unten verwenden, da sonst Druck entweicht und eine völlige Entleerung des Gerätes nicht mehr möglich ist.
6. Durch das bessere Aufschlagen als bei herkömmlichen Methoden sollte Sahne, Schaum, Mousse etc. möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnommen werden.

7. Für Ersatzteile kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Hendi direkt.
8. 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. Benützen Sie nur Hendi Cream - Sahnekapseln und setzten Sie die Kapsel wie in Abb. 1 in den Kapselhalter ein. Obwohl Sie den Hebel nicht gedrückt haben kommt

Schlagsahne aus der Tülle und kann nicht gestoppt werden:

a) Zutaten wie Puderzucker, Sahnesteif, 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) stülpen Sie 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 abbür-

sten 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.
6. Reinigen Sie den Kunststoff nicht mit Wasser, das über 40 °C heiß ist. Das Gerät ist nicht Geschirrspülmachinengeeignet.

Sicherheitshinweise

1. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Hendi Geräte dienen ausschließlich zum Aufschlagen von Sahne, Mousses, Soßen, Cremes, Schäume, etc.
2. Die Geräte sowie die Kapseln sind Druckbehälter, die daher besonders vorsichtig gehandhabt werden sollten.
3. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise für Kapseln auf den Kapselschachteln.
4. Bitte bewahren Sie Geräte und Kapseln für Kinder unerreichbar auf.
5. Aus Sicherheitsgründen bitten wir Sie, sich, während des Eindrückens der Kapsel, nicht über das Gerät zu beugen.
6. Der Gerätekopf ist in gerader, aufrechter Position, leicht auf die Flasche aufzuschrauben. Bitte den Kopf keinesfalls schief aufschrauben.
7. Da alle Teile des Hendi Gerätes leicht montierbar sind, vermeiden Sie bitte jegliche Gewaltanwendung.
8. Achten Sie darauf, dass das Gerät nie im beschädigten Zustand verwendet wird. Heruntergefallene Geräte sollten vor Wiederverwendung, zur Sicherheitsüberprüfung an Hendi eingeschickt werden.
9. Das Gerät darf erst geöffnet werden, wenn der Druck vollständig entwichen ist. Solange auf den Hebel drücken, bis das Zischen aufhört.
10. Gerät vor Hitze schützen (Herdplatte, Sonneneinstrahlung, Backofen, Mikrowelle usw.)
11. 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 12 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**

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 aangeduid staat op de zijkant van het apparaat: voor 0.25 L maximum 250 ml, 0,5 L. maximum 500 ml of voor 0.95 L. maximum 950 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 (N_2O) 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 slagroomspuit van en 0,25 en 0,5 L. slechts één patroon per bereiding. Voor het 0.95 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 apparaat 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. Plaatst u het slagroomapparaat in de koelkast, maak dan eerst de garneerspuit 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 pitten kunnen de garneerspuit verstoppen. 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 roomsauzen. NIET geschikt voor warme sauzen. Gebruik geen sterke zure vloeistoffen zoals appel-, citroen-, sinaasappelsap in het slagroomapparaat.
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 aangeven 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 poedergelatine (niet volledig opgelost), dan kan de toevoer naar de garneerspuit 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 garneerspuit verwijderen.
2. Elk onderdeel afzonderlijk reinigen met water en afwasmiddel.
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.

Veiligheidsvoorschriften

1. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Het Hendi slagroomapparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor slagroombereidingen, mousses en roomsauzen.
2. De slagroomspuiten 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 apparaat 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 overdadig veel kracht te zetten.
8. Gebruik nooit een beschadigd of gevallen slagroomapparaat.
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 iets 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 12 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 voorkomt uit voorgenoemde 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**

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 musów, jak również i sosów. Do syfonu do bitej śmietany Hendi można dodawać niektóre rodzaje płynnych składników, takich kawa, syrop czekoladowy, krem waniliowy, itp., pod warunkiem, że nie zawierają one substancji nierozpuszczalnych! Gwarancję jakości daje jedynie stosowanie nabojów 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 0.95 litr w zależności od modelu syfonu). Jeżeli trzeba dosłodzić śmietanę, zalecamy stosowanie syropu cukrowego. W przypadku cukru lub zagęszczacza należy najpierw rozmieszać 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 napotkania oporu, a następnie wykonajcie dodatkowe ćwierć obrotu. Uwaga na przekręcenie gwintu! (Rys. 2)
4. Włóż srebrny nabój firmy Hendi (N_2O) do uchwytu naboju, zgodnie z instrukcjami na rysunku (Rys. 1).
5. Nakręć uchwyt z nabojem na zawór wlotowy do momentu, aż gaz zostanie wtłoczony do butli, wydając przy tym syczący dźwięk (Rys. 3). Stosuj 1 nabój do jednego napełnienia (2 naboje do ładowania syfonu o poj. 0.95 litra). Wstrząśnij energicznie syfonem 4-5 razy, w górę i w dół. W przypadku stosowania schłodzonych lekkich śmietan lub innych mieszanek, należy wstrząsnąć do dziesięciu razy. Odkręć uchwyt z nabojem (Rys. 4). W trakcie odkręcania pojawi się lekki syczący dźwięk. Wyjmij i wyrzuć zużyty nabój. Naboje 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 dozującą z głowicy, przepłucz ją letnią wodą i ponownie umocuj 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 mieszа-

PL

nek, korzystaj z gęstego sita, które zatrzyma ziarna lub miazgę.
3. Syfon do bitej śmietany doskonale nadaje się do przygotowywania zimnych musów, sosów lub pianek. Nie należy przygotowywać gorących sosów. W syfonie do bitej śmietany nie należy przechowywać płynów o wysokiej kwasowości, takich jak sok jabłkowy, cytrynowy lub pomarańczowy.
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 syfon należy trzymać w pozycji odwrotnej (dysza dekoracyjna skierowana do dołu). W przeciwnym razie gaz ulotni się i część śmietany może pozostać wewnątrz 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 towarowe umieszczone na głowicy, uchwycie naboju oraz dnie butelki.
9. Do naprawy, należy zawsze wysłać kompletne urządzenie (głowica + butelka).

Wykrywanie i usuwanie usterek

Nabój nie zostaje udrożniony w momencie nabicia:

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

Dźwignia nie została naciśnięta, 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 naciśnij dźwignię w celu wypuszczenia gazu, trzymając ją w tej pozycji do momentu ustania syczącego dźwięku, a następnie odkręć głowicę, wyczyść zawór, przecedź zawartość i ponownie napełnijcie syfon.
b) Zawór spustowy został zniszczony. Wyślij urządzenie do firmy Hendi lub punktu serwisowego.

Podczas wkręcania 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 wystarczającą ilość razy. Wstrząśnij urządzeniem ponownie.
b) W momencie naciśnięcia dźwigni, syfon nie został obrócony 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 naciskając 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 wewnątrz głowicy i jednocześnie odkręć druga ręką końcówkę dyszy.
2. Dokładnie wyczyść każdy element z osobna za pomocą delikatnego środka chemicznego i szczoteczki.
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 nabój z gazem zawierają gaz pod ciśnieniem i wymagają przestrzegania podwyższonych zasad bezpieczeństwa.
3. Odpowiednie zalecenia bezpieczeństwa dotyczące nabojów znajdują się na opakowaniu.
4. Syfon Hendi oraz naboje 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 wkręcania naboju. Prosimy o zwrócenie uwagi na to, aby głowica syfonu była dokładnie dokręcona, zanim syfon zostanie uruchomiony 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 syczącego dźwięku, który oznacza całkowite ulotnienie się gazu.
10. Należy chronić syfon Hendi przed wysokimi temperaturami (piecyk, promienie słoneczne, piec, kuchenka mikrofalowa, itp.).
11. Ingerencja w syfon i/lub jego elementy powoduje utratę gwarancji wydanej przez producenta/ dostawcę.

PL

Gwarancja

Wadliwy syfon (wady materiałowe lub nieprawidłowe wykonanie) zostanie bezpłatnie naprawiony (transport na koszt kupującego!) w ciągu 12 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**

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 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)

1. 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.
2. Remplissez la bouteille Hendi de crème réfrigérée ou d'autres ingrédients selon la recette. Ne dépassez pas la quantité maximale de la bouteille (0.25/0.5 L ou 0.95 L). Pour éviter la formation des grumeaux, remuez les ingrédients.
3. 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)
4. Placez la cartouche Hendi (N_2O) dans le porte-cartouche (illustration 1).
5. Vissez le porte cartouche avec la cartouche jusqu'à ce que vous entendiez le gaz arriver dans le siphon. Vous avez besoin d'une cartouche par préparation pour le siphon à chantilly de 0,25 et 0,5 L. Pour le siphon à chantilly 0.95 L vous devez utiliser 2 cartouches. Après avoir vissé la cartouche/les cartouches, secouez énergiquement dans le sens verticale. Si vous utilisez de chantilly très froide ou légère, il faudrait secouer l'appareil une dizaine de fois. Ensuite dévissez le porte cartouche, il est normal d'attendre de sifflement. Enlevez les cartouches en acier, fait en métal recyclable.
6. 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 brièvement 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). Entreposage de l'émulsionneur plein: Retirez la partie supérieure de la garniture de douille, rincez-la brièvement à l'eau courante et replacez-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:

1. Avant de remplir l'appareil rafraîchir avec de l'eau froide ou placer l'appareil dans le réfrigérateur.
2. 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.
3. Le siphon à crème chantilly Hendi est bien adapté pour la préparation des mousses à froid, des sauces ou des espumas. Ne convient pas aux préparations chaudes. Ne pas user dans le siphon à chantilly de liquides à haute acidité, tels que le jus de pomme, de citron, ou d'orange.
4. 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.

5. 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.
6. N'extraire les crèmes, mousses et sauces qu'au dernier moment avant la consommation.
7. Pour les pièces détachées, veuillez contacter votre revendeur ou Hendi directement.
8. 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:

a) Les additifs tels les sucres an 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 bague 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 démonter 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-vaiselle. N'utilisez pas d'eau au dessus de 40 ºC pour laver le 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, sauces 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 12 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**

Si ringrazia per aver scelto un apparecchio per la panna Hendi. Con questo apparecchio molteplice da cucina, in pochi secondo, si possono schiumare dei leggeri dessert, creme, delle creazioni di mousse, oppure panna, sia dolce sughi. Per avere una qualità garantita. Si dovrebbero usare le capsule di panna Hendi. Prima di usare l'apparecchio, si prega vivamente di leggere le seguenti indicazioni.

Istruzioni per l'uso (si prega di osservare le illustrazioni della copertina)

1. Se l'apparecchio viene usato per la prima volta, oppure non è stato usato per lungo tempo, sciacquare prima con acqua calda, poi con acqua fredda.
2. Riempire di panna fresca, fredda, (illustrazione 1) o altri ingredienti, secondo ricetta. Non riempire mai l'apparecchio con più della quantità consentita (max. 0,25 / 0,5 litri oppure 0.95 litro, a seconda del modello). Per dolcificare si prestano molto bene lo zucchero a velo o i dolcificanti liquidi. Per evitare il formarsi di grumi, si consiglia di mescolare molto bene gli ingredienti.
3. Immettere la guarnizione nella testa dell'apparecchio (vedi illustrazione 1) e avvitarla diritta e fissa. Così la testa dell'apparecchio è sistemata. Anche se non c'è una filettatura, non apporre mai la testata storta sulla bottiglia! (vedi illustrazione 2)
4. Inserire le capsule di panna Hendi (N_2O) nel contenitore per capsule (vedi ill. 1).
5. Avvitare rapidamente la capsula (vedi ill. 3) finché si sente il contenuto della capsula che si riversa nella bottiglia. Per riempire usare 1 capsula (2 capsule per la bottiglia da 0.95 L.). scuotere energicamente 4 – 5 volte orizzontalmente l'apparecchio. Quando si usa panna molto fredda o panna light o altri liquidi, è consigliato scuotere la bottiglia almeno 10 volte. Poi svitare il contenitore. Un leggero sibilo durante lo svitamento è normale. Togliere la capsula vuota e smaltirla come metallo. (vedi ill. 4)
6. Per estrarre, tenere l'apparecchio verticalmente (con il beccuccio rivolto all'ingiù) a circa 1 cm dall'oggetto e premere leggermente la leva (vedi ill. 4). Se la panna (la mousse o altro) non è abbastanza compatta, scuotere ancora brevemente. Conservare sempre l'apparecchio per la panna Hendi, in frigo (temperatura ideale 4-5° C), perciò mai nella cella frigorifera o freezer !). Conservare sempre la bottiglia piena. Svitare il beccuccio da guarnizione dall'adapter e sciacquarlo molto bene, poi riavvitarlo. Dopo l'uso, riporre l'apparecchio per panna Hendi, nuovamente nel frigo. Così il contenuto si conserva per più giorni.

Indicazioni importanti

1. Prima del riempimento, far raffreddare l'apparecchio sotto l'acqua corrente fredda, oppure in frigo.
2. Adoperare solo ingredienti che si sciolgono bene. Per la dolcificazione, sono particolarmente indicati lo zucchero a velo oppure dolcificanti liquidi. Sciogliere lo zucchero cristallino o sale in poca acqua o latte, prima dell'uso. Usare solamente aromi in polvere o in forma liquida. Materiali non solubili come grani etc., rendono impossibile la chiusura rispettivamente il funzionamento dell'apparecchio Hendi. Se si usa un mixer, è indicato adoperare un setaccio fine per allontanare pezzetti di frutta oppure chicchi di grano.
3. L'apparecchio per panna Hendi, è adatto per la preparazione di panna, mousse, sughi, creme, schiume, etc. NON adatto per sughi caldi. Non usare liquidi acidi aggressivi come succo di mela, di limone, di arancio nel montapanna.
4. Scuotendo spesso la bottiglia, la panna pura diventa troppo fissa, perciò scuotere l'apparecchio massimo 4 – 5 volte e non prima di ogni uso. Ricette con mescolanze di panna ed altri liquidi però, possono essere scossi dopo ogni uso.
5. Adoperare l'apparecchio sempre in modo verticale con la testata rivolta verso il basso. Altrimenti la pressione si attenua e non è più possibile uno svuotamento totale dell'apparecchio stesso.

6. Per una migliore montatura rispetto a metodi tradizionali, la panna, la schiuma, la mousse etc., dovrebbero essere tolte dall'apparecchio solo poco prima del consumo.
7. Per le parti di ricambio, contattare il vostro fornitore o direttamente la Hendi.
8. Adoperare esclusivamente ricambi originali Hendi ! Non abbinare mai ricambi diversi con quelli originali Hendi. Ricambi: i ricambi Hendi si riconoscono dai rispettivi contrassegni sulla testata, sul contenitore di capsule e sul fondo della bottiglia.
9. Per le riparazioni, si prega di inviare sempre l'intero apparecchio (testata e bottiglia).

Risoluzione dei problemi

La capsula non deve essere mai forata:

È stata usata una capsula inadatta o il contenitore della capsula non è stato correttamente avvitato. Usare esclusivamente le capsule panna Hendi Cream ed apporre la capsula sul contenitore come indicato sull'illustrazione 1.

Sebbene non è stato premuta la leva, la panna esce dal beccuccio e non può essere fermata:

a. Ingredienti come lo zucchero a velo, panna compatta o polpa di frutta etc., non si sono sciolti completamente e bloccano la valvola di scarico. Usare solo ingredienti che si sciolgono completamente e mescolare gli ingredienti molto bene, prima di introdurli nell'apparecchio. Porre l'apparecchio su di una superficie solida e piatta (il beccuccio è rivolto orizzontalmente in su), coprire con un telo la testata dell'apparecchio e premere con attenzione la leva, fino a quando il gas è completamente fuoruscito e il sibilo è cessato. Poi svitare la testata e pulire accuratamente la valvola di scarico. Scolare il contenuto della bottiglia con un colino fitto e rimettere l'apparecchio in funzione.
b. La valvola di scarico è danneggiata. Inviare tutto l'apparecchio al fornitore o direttamente al Hendi Service Center.

Se la capsula di panna viene avvitata. Fuoriesce gas tra la testata e la bottiglia:

a. Manca la guarnizione di testa. Inserire bene la guarnizione nella testata.
b. La guarnizione di testa è danneggiata. Procurarsi una nuova guarnizione tramite l'apposita lista dei ricambi.
c. La testata dell'apparecchio non è stata abbastanza avvitata. Avvitare la testata secondo le istruzioni d'uso.
d. L'orlo del collo della bottiglia è danneggiato. Spedire l'intero apparecchio al fornitore o direttamente al Hendi Service Center.

Il contenuto è troppo liquido quando fuoriesce.

a L'apparecchio non è stato scosso a sufficienza. Scuotere nuovamente l'apparecchio con forza.
b L'apparecchio non è stato girato mentre si azionava la leva. Tenere l'apparecchio sempre girato sulla testa, con il beccuccio rivolto orizzontalmente verso il basso, quando si preme la leva.

La panna è troppo fissa e "spruzza" lateralmente dal beccuccio.
L'apparecchio è stato scosso troppo violentemente. Non scuotere l'apparecchio ogni qualvolta si usa.

IMPORTANTE. Non alterare assolutamente l'apparecchio. In caso non fosse possibile risolvere un problema con l'aiuto delle indicazioni, contattare il Service Center, il vostro fornitore o direttamente Hendi.

Pulizia
Prima di aprire l'apparecchio, fare fuoruscire completamente la pressione, azionando la leva.

Per la normale pulizia del vostro apparecchio per la panna Hendi, si prega di seguire i punti 1, 2 e 3:
1. Svitare la testa dell'apparecchio, togliere la guarnizione e svitare il beccuccio. Mentre si leva la parte terminale della valvola di scarico, tenendola nella parte interna della testata, svitare l'adattatore del beccuccio e levare la ventola dalla testata dell'apparecchio.
2. Spazzolare accuratamente tutti i componenti dell'apparecchio con un blando detersivo e poi sciacquare bene con acqua.
3. Asciugare i componenti dell'apparecchio all'aria e conservare l'apparecchio aperto(senza avvitare la testata).
4. Per la pulizia, smontare solo quelle parti, indicate nelle istruzioni sotto il numero 5.
5. Per la pulizia della bottiglia (interno ed esterno), non usare oggetti appuntiti.
6. Consigliamo di NON mettere nella lavastoviglie le parti dell'apparecchio che non sono in acciaio inox. Non pulire la plastica con acqua che superi i 40° C. l'apparecchio non è adatto alla lavastoviglie.

Indicazioni di sicurezza
1. Si prega di conservare le istruzioni d'uso. Gli apparecchi Hendi servono esclusivamente per montare panna, mousse, sughi, creme e schiume.
2. Gli apparecchi così come le capsule, sono contenitori a pressione che, perciò, devono venire usati con cautela.
3. Osservare sempre le disposizioni di sicurezza indicate sulle scatole delle capsule.
4. Conservare gli apparecchi e le capsule, in posti non accessibili ai bambini.
5. Per motivi di sicurezza si raccomanda di non chinarsi sull'apparecchio mentre si schiaccia la capsula.
6. Avvitare la testata dell'apparecchio sulla bottiglia, in posizione eretta e diritta. Non avvitare mai la testata storta.
7. Tutte le parti dell'apparecchio Hendi, sono facilmente componibili perciò, evitare di usare la forza.
8. Non usare mai l'apparecchio quando è danneggiato. Se l'apparecchio cade a terra, prima di riusarlo, spedirlo alla Hendi per una revisione di sicurezza.
9. Si deve aprire l'apparecchio, solo dopo aver allontanato completamente la pressione. Premere la leva fino alla fine del sibilo.
10. Salvaguardare l'apparecchio dal calore (piastra della stufa, raggi solari, forno o microonde, etc.)
11. Ogni tentativo di riparazione autonoma o manipolazione dell'apparecchio, come l'uso di ricambi non originali, ha per conseguenza l'estinzione e l'esclusione dalla garanzia.

Garanzia
Qualsiasi danno all'apparecchio (danno materiale od elaborazione difettosa), che si presenta entro 12 mesi dalla data dello scontrino valido d'acquisto, viene riparato gratuitamente.

Per danni causati per uso improprio, per uso di parti danneggiate o per danni conseguenti, non esiste garanzia ! Presupposto per un perfetto funzionamento dell'apparecchio è, l'uso dei ricambi originali Hendi. Si prega di leggere accuratamente le istruzioni d'uso. Ulteriori informazioni: **www.hendi.eu**

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 asemenea sosuri. Ingredientele cum sunt cafeaua, siropul de ciocolată, crema de vanilie, etc. pot fi folosite în aparatul de bătut frișcă Hendi, dar doar dacă nu conțin substanțe insolubile.

Pentru calitate garantată, vă rugăm folosiți doar rezervorul de frișcă de la Hendi. Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție înainte de a-l folosi pentru prima dată!

Instrucțiuni 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 călduță, 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 L sau 0.95 litru pentru un recipient de 0.95 L.) 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 cocoloașelor.
3. Asigurați-vă că garnitura 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 (N_2O) 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 fâsâit (fig. 3). Folosiți un rezervor pentru umplere (2 încărcătoare pentru 1 sfert /recipient de 0.95 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). Fâsâitul 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 in 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 îl 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.

RO

Informații importante

Luați 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. Nu este adecvat pentru sosuri calde! Nu depozitați lichide acide puternice, cum ar fi sucul de mere, lămâi sau portocale în sifonul pentru frișcă.

4. Agitarea excesivă poate întări frișca astfel încât să își piardă textura fină, așadar vă rugăm nu agitați excesiv! Nu agitați recipientul înaintea fiecărei dispersări. 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 aparat.
6. Pentru cel mai bun rezultat serviți imediat după ce ați dispersat.
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 reparații expediați 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 afișat în figura 1.

Nu ați apăsat mânerul, cu toate acestea frișca iese din duză și nu poate fi oprită:

a. Aditivii ca zahărul pudră, întăritor de frișcă, pulpă etc. nu au fost dizolvați complet și blochează pistonul. Puneți aparatul în poziție dreaptă (cu duza în sus), puneți-l pe blat și așteptați până când conținutul s-a așezat în recipient. Acoperiți duza bine cu un prosop și apăsați mânerul pentru a elimina un pic de gaz și țineți apasat mânerul până când fâsâitul se oprește, apoi desfaceți capacul, curățați pistonul de dispersie, strecurați conținutul și reumpleți aparatul.
b. Pistonul de dispersare este stricat. Trimiteți aparatul la Hendi sau la un service.

Atunci când rezervorul este înșurubat, gazul scapă între recipient și capac:

a. Garnitura capacului lipsește. Introduceți o altă garnitură în capac.
b. Garnitura capacului este deteriorată. Introduceți o altă garnitură în capac.
c. Capacul nu este strâns destul de bine. Înșurubați capacul de recipient conform instrucțiunilor de folosire.
d. Partea de sus a recipientului este deteriorată. Trimiteți aparatul la Hendi sau la un service.

Frișca este încă lichidă după preparare:

a. Aparatul nu a fost agitat destul de ferm sau destul de des. Agitați din nou ferm.
b. Aparatul nu a fost întors în jos atunci când s-a apăsat mânerul. Întoarceți întotdeauna aparatul în jos înainte de a apăsa mânerul (duza de decorare trebuie să fie îndreptată vertical, în jos!)

Frișca este prea fermă și „scuipă" în părți:

Aparatul a fost agitat prea mult. Nu agitați prea mult și nici nu agitați înainte de fiecare dispersare.

IMPORTANT: Nu încercați să modificați aparatul. Dacă nu reușiți să rezolvați o problemă cu ajutorul acestor instrucțiuni, vă rugăm să contactați Hendi sau un service.

Curățare
Înainte de deschidere, permiteți eliminarea presiunii prin apăsarea mânerului până când nu mai este eliminată frișcă sau gaz prin duză. O cantitate nesemnificativă de frișcă poate rămâne în recipient – cel mult o linguriță de frișcă lichidă.

Urmăriți pașii 1, 2 și 3 pentru a curăța aparatul dumneavoastră de făcut frișcă Hendi:
1. Deșurubați capacul apoi înlăturați garnitura capacului și duza decorativă. Mențineți capătul pistonului în interiorul capacului în timp ce deșurubați adaptorul duzei cu cealaltă mână.
2. Curățați complet fiecare component cu un detergent și o perie.
3. Lăsați părțile să se usuce și reasamblați-le mai târziu.
4. În timpul curățării, înlăturați părțile doar așa cum este exemplificat in fig.5.
5. Nu folosiți obiecte ascuțite sau materiale abrazive atunci când curățați sticla.
6. Nu puneți nici o piesa a aparatului de facut frișca în mașina de spălat. Nu curățați/introduceți orice piese din plastic a aparatului de facut frișca în apă dacă temperatura acesteia este mai mare de 40 ºC/104ºF! Interzisa spalarea la masina de vase.

Instrucțiuni de siguranță
1. Vă rugăm să păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru utilizări ulterioare pentru a evita manevrarea sau folosirea incorectă a aparatului. Acest aparat este proiectat în mod exclusiv pentru scopurile menționate în acest manual.
2. Aparatul și rezervorul sunt recipiente sub presiune care necesită grijă și atenție mărită.
3. În cazul rezervoarelor, instrucțiunile de siguranță relevante sunt menționate pe ambalajul acestora.
4. A nu se lăsa la îndemâna copiilor aparatul de făcut frișcă Hendi și rezervoarele acestuia.
5. Pentru motive de siguranță, nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când înșurubați rezervorul. Rețineți faptul că atunci când aparatul este pus în funcțiune cu rezervorul, capacul aparatului trebuie să fie înșurubat strâns.
6. Capacul Hendi se înșurubează ușor pe recipient dacă se află într-o poziție verticală dreaptă. Nu înșurubați greșit.
7. Toate părțile Hendi pot fi ușor asamblate; așadar, nu folosiți niciodată forța.
8. Nu folosiți niciodată aparatul dacă acesta este stricat. Aparatul de făcut frișcă Hendi care a fost scăpat trebuie verificat de personalul Hendi înainte de a fi utilizat.
9. Apăsați mânerul până când fâsâitul se oprește înainte de deschiderea aparatul de făcut frișcă Hendi atunci când gazul a fost eliminat în totalitate.
10. Nu expuneți aparatul de făcut frișcă Hendi la căldură (sobă, raze solare, cuptor, cuptor cu microunde et.)
11. Vă rugăm luați la cunoștință faptul că deteriorarea aparatului și/sau a componentelor acestuia anulează toate garanțiile producătorului/furnizorului.

Garanție
Aparatul defect (materiale deteriorate sau executare defectuoasă) va fi reparat fără a se percepe taxe (transport preplătit!) în termen de 12 luni de la data achiziționării prin factură valabilă. Garanția nu acoperă nici o obligație privind funcționarea defectuoasă cauzată de utilizarea incorectă, utilizarea unor părți defecte/uzate, sau orice defecțiuni semnificative. Pentru a asigura buna funcționare a aparatului dumneavoastră de făcut frișcă, folosiți numai părți originale Hendi. În acest caz, nu vom asigura și nu ne vom asuma nici o garanție sau obligație pentru funcționarea defectuoasă și defecțiunile semnificative care rezultă din nerespectarea și/sau necitirea acestui manual și instrucțiunilor de siguranță conținute de acest manual.
Pentru informații suplimentare: vizitați-ne pe **www.hendi.eu**

Köszönjük, hogy a Hendi cég magas minőségű, többfunkciós tejszínhab szifonját választotta. Ennek a készüléknek a segítségével Önök egy sor könnyű krémet, édes gyümölcspépet, valamint szószt tudnak készíteni. A Hendi tejszínhab szifonjába némelyik összetevőt, pl. kávét, csokoládé szirupot, vanília krémet, stb. bele lehet tenni, feltéve ha nem tartalmaz oldhatatlan anyagot! A minőségi garancia kizárólag a Hendi cég patronjainak használata esetén érvényes.

Az első használat előtt, kérjük, alaposan ismerkedjen meg a kezelési útmutatóval!

Kezelési útmutató (lásd a csomagolás kihajtható oldalain lévő ábrákat)

1. Ha először használja a szifont, vagy ha azt egy idő óta nem használta, öblítse át az üveget langyos, majd hideg vízzel, mielőtt megtölti tejszínnel.
2. Töltse meg az üveget megfelelően hűtött, friss tejszínnel vagy más a recept szerinti más, folyékony összetevővel (1. ábra). Soha ne töltsön az üvegen látható jelölésnél több tejszínt az palackba (a szifon fajtájától függően 0.25, 0.5 vagy 0.95 liter). Ha édesíteni kell a tejszínt, ajánljuk, hogy cukorszirupot használjon. Cukor vagy sűrítő anyag használata esetén, előbb azt teljesen el kell keverni, és fel kell oldani egy kevés tejszínben, ami megelőzi csomók keletkezését.
3. Győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelő helyzetben van, és szorosan illeszkedik a fejhez (1. ábra). Majd egyenletesen és erősen csavarja fel a fejet a palackra, a következő tanácsoknak megfelelően: csavarja el a fejet az óramutató járásának megfelelő irányban, egészen ellenállásig, majd csavarjon rajta még egy negyed fordulatot. Figyeljen arra, hogy ne szakítsa meg a menetet! (2. ábra)
4. Tegyen be egy, a Hendi cég által gyártott patront (N_2O) a patrontartóba, az ábrán látható módon (1. ábra).
5. Csavarja fel a tartót a patronnal együtt a bemenő szelepre egészen addig, amíg a gáz bele nem áramlik a palackba, miközben sziszegő hang hallható (3. ábra). Egy feltöltéshez egy patront használjon (az 0.95 literes szifon feltöltéséhez 2 patront). Erősen rázza fel a szifont 4-5-ször, függőleges irányban. Hűtött, könnyű tejszín vagy más keverék használata esetén, tízszer kell megrázni a palackot. Csavarja le a patron a tartóval (4. ábra). A lecsavaráskor könnyű, sziszegő hang hallatszik. Vegye ki, és dobja ki az elhasznált patront. A Hendi cég által gyártott patronok minőségi acélból készültek, és újrahasznosíthatók.
6. A tejszínhab adagolásakor tartsa a szifont függőleges helyzetben (a dekoráló fúvókával lefelé), körülbelül 1 cm távolságban a dekorálandó felülettől. Majd könnyedén húzza meg a kart (4. ábra). Ha a tejszínhab nem elég kemény, még egyszer fel kell rázni a palackot a benne lévő tejszínnel. Viszont nem kell minden adagolás előtt újra felrázni. A tejszínhabbal megtöltött szifont hűtőgépben kell tárolni, de soha nem mélyhűtőben vagy fagyasztóban. Mielőtt beteszi a szifont a hűtőszekrénybe, vegye le az adagoló feltétet a fejről,öblítse át langyos vízzel, és tegye vissza a fejre. A hűtőben tárolt palack tartalma néhány napig friss marad.

Fontos tanácsok

Ne felejtse el a következőket:

1. A jobb eredmény érdekében, mielőtt megtölti a szifont, le kell azt hűteni hideg vízben vagy hűtőszekrényben.
2. Kizárólag oldható összetevőket szabad használni. Édesítéshez legjobb cukorszirupot vagy folyékony édesítőszert használni. A cukrot vagy őrölt sót előzetesen teljesen fel kell oldani hideg vízben vagy tejszínben. Kizárólag porított vagy folyékony összetevőket használjon. Az oldhatatlan anyagok, mint magok, pép stb., akadályozzák a leeresztő szelep mozgását, vagy a szifont hibás működését okozhatják. Különböző keverékek használata esetén használjon sűrű szitát, ami visszatartja a magokat vagy a pépet.

3. A tejszínhab szifon kitűnően használható hideg gyümölcspépek, (meleg) szószok vagy habok készítéséhez. A habszifonban ne tároljon erősen savas folyadékokat, például alma-, citrom- vagy narancslevet.
4. Ha túl erősen rázza fel a palackot, túl kemény tejszínhab keletkezik, elveszti lágy állagát, ezért is nem szabad így tenni! Nem szabad a szifont minden adagolás előtt felrázni. Alaposabban és gyakrabban a könnyű tejszínt, valamint a tejszínből és más folyadékokból álló keverékeket kell felrázni.
5. A szifont használatakor függőlegesen kell tartani (a dekoráló fúvókával lefelé). Egyébként a gáz elillan, és a tejszín egy része a szifonban marad.
6. Jobb eredmény ad, ha a desszertet rögtön a hab szifonból való kitöltése után feltálalja.
7. Cserealkatrészek ügyében, kérjük, vegye fel a kapcsolatot az eladóval, vagy közvetlenül a Hendi céggel.
8. Kizárólag eredeti, a Hendi tejszínhab szifonhoz készült cserealkatrészeket használjon. Soha nem a cserealkatrészeket a Hendi cég más termékeihez használni, vagy más gyártó által készített alkatrészeket alkalmazni. A Hendi cég termékeit a fejen, a patron tartóján, valamint a palack alján elhelyezett áruvédjegy különbözteti meg.
9. Javításhoz mindig be kell küldeni a komplett készüléket (fejet + palackot).

Hibakeresés és -elhárítás

A patron nem szúródik fel a becsavaráskor:

Nem megfelelő patront használt, vagy nem jól helyezte be a patront. Kizárólag a Hendi cég által gyártott, egyszer használatos patront használjon, és a tartóba az 1. ábrán látható módon helyezze a patront.

A kart nem nyomták meg, ennek ellenére a tejszínkifolyik a szelepen, és nem lehet megállítani:

a) Az olyan összetevők, mint a porcukor, sűrítő, pép stb. nem oldódtak fel teljesen, és blokkolják a szelepet. Fordítsa el a szifont 180 fokkal (szelepével felfelé), állítsa a konyhai munkalapra, és várja meg, amíg a tartalma lefolyik az aljára. Szorosan takarja be a fúvókát egy törölközővel, majd óvatosan nyomja meg a kart, hogy kiengedje a gázt, és mindaddig tartsa benyomva, amíg a sziszegő hang meg nem szűnik, majd csavarja le a fejet, tisztítsa ki a szelepet, szűrje le a palack tartalmát, és újra töltse meg a szifont.
b) A leeresztő szelep tönkrement. Küldje be a készüléket a Hendi céghez vagy egy szervizbe.

A patron becsavarásakor a gáz elszökik a palack és a fej között.

a) Hiányzik a fej tömítése. Tegye fel a tömítést a fejre.
b) A fej tömítése tönkrement. Tegyen be új tömítést.
c) A fej nincs kellően szorosan becsavarva. Alaposan csavarja fel a fejet a palackra, a Kezelési útmutató fejezetben megadottak szerint.
d) A palack felső pereme sérült. Küldje be a készüléket a Hendi céghez vagy egy szervizbe.

Az elkészült tejszínhab folyékony:

a) Nem rázták fel eléggé erősen vagy elég sokszor a szifont. Rázza fel újra a szifont.
b) A kar megnyomásakor nem fejjel lefelé tartotta a szifont. Mielőtt benyomja a kart, mindig fordítsa meg 180 fokkal a szifont (a dekoráló fúvóka lefelé legyen irányítva!)

A tejszín túl sűrű,és szanaszét spriccel, amikor megnyomják a kart:

A szifont túl sokszor rázták fel. Nem szabad minden használat előtt, túl intenzíven felrázni.

FONTOS: Ne próbálja önhatalmúlag átalakítani a szifont. Ha a kezelési útmutató alapján nem tudja megoldani a problémát, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Hendi céggel vagy egy szervizzel.

Tisztítás

Mielőtt kinyitja a szifont, teljesen ki kell engedni a nyomást a kar megnyomásával, mindaddig, amíg a szelepen gáz vagy tejszín jön ki. Az edénybe maradhat egy kevés tejszín (maximum egy kanál folyékony tejszín). A Hendi szifont az 1., 2. és 3. számmal jelölt műveleteket kell végrehajtani:

1. Csavarja le a fejet, és vegye ki a tömítést, valamint a dekoráló fúvókát. Tartsa meg a szelep végét a fejen kívül, és ugyanakkor a másik kezével csavarja ki a fúvóka végét.
2. Alaposan tisztítson ki minden alkatrészt külön-külön egy enyhe tisztítószerrel és kefével
3. Várja meg, amíg az alkatrészek megszáradnak, majd rakja össze.
4. Tisztításkor csak azokat az alkatrészeket szerelje ki, amelyek az 5. ábrán láthatók.
5. A palack mosásához ne használjon semmilyen éles tárgyat.
6. A Hendi szifon semelyik alkatrészét ne mosogassa mosogatógépben, kivéve azokat, amelyek rozsdamentes acélból készültek.A Hendi szifon műanyagból készül alkatrészei közül egyiket se mosogassa/merítse 40°C/104°F-nál melegebb hőmérsékletű vízbe.

Biztonsági szabályok

1. Tartsa meg a kezelési útmutatót, hogy el lehessen kerülni a helytelen kezelést és használatot. A szifon kizárólag a jelen kezelési útmutatóban megadott célokra szolgál.
2. A feltöltött szifon és a gázzal töltött patron nyomás alatt vannak, a kezelésük különösen szigorú biztonsági szabályok betartását igényli.
3. A patronokra vonatkozó biztonsági utasítások a csomagoláson találhatók.
4. A Hendi szifont és a patront tartsa a gyermekektől elzárva.
5. Biztonsági okokból nem szabad a szifon fölé hajolni, és a patron tartóját „magunktól elfelé" kell tartani, amikor becsavarja a patront. Kérjük, figyeljen arra, hogy a szifon feje szorosan meg legyen húzva, mielőtt belecsavarja a patront.
6. A Hendi fejet könnyen rá lehet csavarni a függőleges helyzetben álló palackra. Figyeljen rá, hogy ne szakítsa meg a menetet.
7. A Hendi mindkét alkatrészét könnyen össze lehet rakni, ezért nincs szükség erő alkalmazására.
8. Semmi esetre sem szabad használnia szifont, ha az sérült. Ha leejti a szifont, azt az ismételt használat előtt a Hendi képviselőjének ellenőriznie kell.
9. A Hendi szifon kinyitása előtt meg kell nyomni a kart, és addig kell tartani, amíg a sziszegő hang meg nem szűnik, ami a gáz teljes távozását jelzi.
10. A Hendi szifont védeni kell a magas hőmérséklettel szemben (sütő, napsugárzás, kályha, mikrohullámú sütő stb.).
11. A szifonba és/vagy annak elemeibe történő beavatkozás a gyártó/szállító által kiadott garancia elvesztésével jár.

Děkujeme, že jste si zvolili tento všestranný a kvalitní šlehač Hendi Cream Whipper. S tímto univerzálním kuchyňským nástrojem můžete vytvořit nepřeberné množství lehkých dezertů, krémů, sladké mousse, jakožto i omáček. Některé druhy tekutých ingrediencí, jako například káva, čokoládový sirup, vanilková smetana, atd. lze se šlehačem Hendi Cream Whipper použít, ale pouze pokud neobsahují žádné nerozpustné látky!

Pro dosažení garantované kvality prosím používejte pouze šlehačkové bombičky Hendi. Před prvním použitím si prosím pozorně přečtěte pokyny!

Uživatelské pokyny (viz ilustrace na složených stranách uvnitř přebalu)

1. Před prvním použitím vašeho šlehače, nebo v případě, že jste jej dlouho nepoužívali, nádobu nejprve vypláchněte vlažnou vodou a poté studenou vodou před tím, než ji naplníte smetanou.
2. Naplňte nádobu dobře vychlazenou čerstvou smetanou nebo dobře promíchanými a procezenými tekutými ingrediencemi (obr. 1). Nikdy nepřekračujte maximální objem nádoby vyznačený rytinou na vnější straně (maximum 0,25 litru pro 0,25 litrovou nádobu, maximum jedna pinta / 0,5 litru pro 0,5 l nádobu nebo maximum 0,95 kvartu / 0,95 litru pro nádobu). Pokud si přejete smetanu dosladit, doporučujeme použít cukrový sirup. Pokud používáte cukr nebo ztužovač krému, nejprve je promíchejte a zcela rozpusťte ve troše smetany, abyste zabránili vzniku hrudek.
3. Ujistěte se, že těsnění hlavy je správně a pevně umístěno v hlavě (obr. 1). Poté položte hlavu na lahev a následujícím způsobem ji zašroubujte: Otáčejte hlavou proti směru hodinových ručiček dokud neucítíte odpor, poté otočte ještě o další čtvrt otáčky. Nezkřižte závit! (obr. 2)
4. Vložte stříbrnou šlehačkovou bombičku Hendi (N20) do držáku bombičky podle vyobrazení (obr. 1).
5. Zašroubujte držák bombičky s bombičkou ke vstupnímu ventilu tak, aby došlo k uvolnění plynu do nádoby, doprovázenému syčivým zvukem (obr. 3). Použijte 1 bombičku na náplň (2 bombičky s lahví o objemu 0,95 kvartu / 1 litr). Šlehač 4–5krát energicky protřepte ve vertikální ose. Pokud používáte dobře vychlazenou méně tučnou smetanu nebo jiné směsi, protřepte až desetkrát. Odšroubujte držák bombičky a bombičku (obr. 4). Slabý syčivý zvuk při odšroubování je normální. Vyjměte a odložte použitou bombičku. Bombičky Hendi jsou vyrobeny z vysoce jakostní oceli a lze je recyklovat.
6. Pro nanesení obsahu držte šlehač ve vertikální poloze (zdobicí tryska míří směrem dolů) přibližně 1 cm nad povrchem. Poté lehce stiskněte páčku (obr. 4). Pokud není šlehačka dostatečně pevná, protřepte ještě jednou. Při pozdějším použití již neprotřepávejte. Naplněný šlehač uchovávejte v lednici, nikdy však v mrazicím boxu nebo v mrazáku. Před umístěním šlehače do lednice odejměte zdobicí trysku z nástavce, propláchněte ji vlažnou vodou a vyměňte. Obsah zůstane v lednici čerstvý několik dní.

Důležité pokyny

Berte na vědomí následující důležité pokyny:

1. Pro dosažení lepších výsledků šlehač před naplněním prosím dobře ochlaďte pod studenou vodou nebo v lednici.
2. Používejte pouze rozpustné ingredience. Pro doslazení je nejlepší používat cukrový sirup nebo tekutá sladidla. Granulovaný cukr nebo sůl by měly být nejprve rozpuštěny ve studené vodě nebo smetaně. Používejte pouze práškové nebo tekuté koření. Nerozpustné ingredience jako semínka, dřeň atd. zabraňují uzavření výpustného pístu a případně mohou narušit řádnou funkci šlehače. Pokud používáte míchané směsi, použijte prosím jemné sítko pro odstranění semínek nebo dřeně.

3. Šlehač Hendi Cream Whipper se skvěle hodí pro přípravu studených mousse, omáček nebo espumy. NENÍ však vhodný pro přípravu teplých omáček. Ve šlehači neskladujte silně kyselé tekutiny, jako je jablečná, citronová nebo pomerančová šťáva.
4. Nadměrné protřepání může ztužit čistou smetanu do té míry, že ztratí svou jemnou texturu, proto prosím nadměrně neprotřepávejte! Neprotřepávejte pokaždé před nanášením. Recepty skládající se ze směsí smetany a jiných tekutin prosím protřepávejte důkladně a častěji.
5. Při nanášení šlehač vždy držte vzhůru nohama (zdobicí tryska směřuje dolů), jinak unikne plyn a část šlehačky může zůstat uvnitř šlehače.
6. Pro dosažení nejlepších výsledků servírujte ihned po nanesení.
7. Pro náhradní díly prosím kontaktujte vašeho distributora nebo přímo společnost Hendi.
8. Používejte pouze originální náhradní díly určené pro šlehač Hendi Cream Whipper. Součásti nikdy nekombinujte s jinými produkty značky Hendi nebo s produkty jiných výrobců. Komponenty značky Hendi jsou identifikovány značením Hendi na hlavě, držáku bombiček a na dnu nádoby.
9. Pro provedení oprav vždy vraťte celou jednotku (hlava plus nádoba).

Řešení problémů

Bombička není propíchnutá:

Byla použita nevhodná bombička nebo byla vložena nesprávným způsobem. Použijte výhradně jednorázovou šlehačkovou bombičku Hendi a umístěte ji do držáku bombičky, jak je vyobrazeno na obr. 1.

Nezmáčkli jste páčku, nicméně šlehačka uniká z trysky a nelze ji zastavit:

a) Aditiva jako práškový cukr, ztužovač krému, dřeň atd. se zcela nerozpustila a zablokovala píst. Otočte šlehač do svislé polohy (tryskou nahoru), postavte jej na pracovní desku a vyčkejte, než se obsah usadí na dnu nádoby. Důkladně zakryjte trysku těžkou utěrkou a opatrně stiskněte a podržte páčku pro vypuštění plynu, dokud neustane syčivý zvuk, poté odšroubujte hlavu, vyčistěte výpustný píst, proceďte obsah nádoby a šlehač znovu naplňte.
b) Výpustný píst je poškozený. Zašlete zařízení společnosti Hendi nebo do servisního střediska.

Když zašroubovávám bombičku, uniká plyn mezi hlavou a nádobou:

a) Chybí těsnění hlavy. Vložte do hlavy těsnění.
b) Těsnění hlavy je poškozené. Vložte nové těsnění.
c) Hlava není dostatečně pevně našroubována. Pevně našroubujte hlavu na nádobu v souladu s Uživatelskými pokyny.
d) Horní okraj nádoby je poškozen. Zašlete zařízení společnosti Hendi nebo do servisního střediska.

Smetana je po přípravě stále tekutá:

a) Šlehač nebyl dostatečně důrazně protřepán, nebo byl protřepán málokrát. Opakovaně důrazně protřepte.
b) Šlehač nebyl při stisknutí páčky otočen vzhůru nohama. Před stisknutím páčky šlehač vždy otočte vzhůru nohama (zdobicí tryska směřuje vertikálně dolů!)

Šlehačka je příliš tuhá a „prská“ stranou z trysky:

Šlehač byl příliš protřepán. Netřepte šlehačem přespříliš ani před každým nanášením.

DŮLEŽITÉ: Nepokoušejte se provádět na šlehači žádné úpravy. Pokud nedokážete problém vyřešit pomocí těchto pokynů, kontaktujte prosím společnost Hendi nebo servisní středisko.

Čištění

Před otevřením vypusťte zbývající tlak stisknutím a podržením páčky, dokud z trysky nepřestane vycházet šlehačka nebo plyn. Nepodstatné množství šlehačky může v nádobě zůstat – nanejvýš čajová lžička tekuté smetany. Postupujte podle kroků 1, 2 a 3 pro vyčistění vašeho šlehače Hendi Cream Whipper:

1. Odšroubujte hlavu a vyjměte těsnění hlavy a zdobicí trysku. Při odšroubovávání adaptéru trysky držte druhou rukou konec pístu uvnitř hlavy.
2. Důkladně omyjte každou jednotlivou součást jemným čisticím prostředkem a kartáčkem.
3. Nechte součásti oschnout a složte je později.
4. Při čištění odejměte pouze součásti vyobrazené na obr. 5.
5. K čištění nepoužívejte žádné ostré předměty ani brusné materiály.
6. Nevkládejte žádné součásti šlehače Hendi Cream Whippper do myčky nádobí. Nemyjte/nenamáčejte plastovou hlavu šlehače Hendi Cream Whipper do vody o teplotě vyšší než 40°C/104°F!

Bezpečnostní pokyny

1. Prosím, ponechte si tuto brožuru s pokyny pro pozdější využití, abyste předešli jakémukoli nesprávnému zacházení nebo manipulaci. Tento šlehač byl navržen výlučně pro účely vymezené v této příručce.
2. Šlehač a bombička jsou tlakové nádoby, které vyžadují zvýšenou pozornost a opatrnost.
3. U bombiček jsou relevantní bezpečnostní pokyny uvedeny na obalu.
4. Držte šlehač Hendi Cream Whipper a bombičky mimo dosah dětí.
5. Z bezpečnostních důvodů se při zašroubovávání bombičky nenahýbejte ani nenaklánějte nad šlehač! Mějte na paměti, že hlava šlehače musí být pevně našroubována před tím, než lze šlehač s bombičkou začít používat.
6. Hlava šlehače Hendi se na nádobu snadno šroubuje ve vzpřímené poloze. Nezkřižte závit.
7. Veškeré součásti šlehače Hendi lze snadno složit. Z toho důvodu nikdy nepoužívejte sílu.
8. Šlehač nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen. Šlehač Hendi Cream Whipper, který spadl na zem, by měl být před dalším použitím zkontrolován společností Hendi.
9. Před otevřením šlehače Hendi Cream Whipper stiskněte a podržte páčku do doby, než ustane syčivý zvuk a veškerý plyn unikne.
10. Nevystavujte šlehač Hendi Cream Whipper horku (sporák, sluneční svit, trouba, mikrovlnná trouba atd.).
11. Prosím, berte na vědomí, že jakékoli zásahy do šlehače nebo jeho součástí mají za následek ztrátu veškerých záruk výrobce/dodavatele.

Záruka

Vadný šlehač (v důsledku vady materiálu nebo zpracování) bude bezplatně opraven (dopravné předplaceno!) ve lhůtě 12 měsíců od data zakoupení podle platné faktury. Tato záruka se nevztahuje na jakoukoli odpovědnost za závady způsobené nesprávným použitím, použitím poškozených/opotřebených součástí nebo na jakoukoli následně vzniklou škodu. Aby byla zajištěna řádná funkce vašeho šlehače, používejte pouze originální součásti společnosti Hendi. Zejména nevyhovíme žádnému nároku vzniklému ze záruky nebo odpovědnostnímu nároku uplatněnému v souvislosti se závadou, poškozením, škodou nebo následnou škodou vzniklou v důsledku nesplnění nebo nepřečtení této příručky nebo bezpečnostních pokynů v nich obsažených. Pro další informace nás navštivte na stránkách www.hendi.eu

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento univerzálny a vysoko kvalitný šľahač Hendi. S týmto univerzálnym kuchynským nástrojom môžete vytvárať veľký počet ľahkých zákuskov, krémov, sladkých šľahaných pien, ako aj omáčok. Niektoré druhy kvapalných zložiek, ako sú džúsy, káva, čokoládový sirup, vanilkový krém, atď sa môžu používať v šľahači Hendi, ale iba keď neobsahujú žiadne nerozpustné látky!

Používajte, prosím, iba šľahačkové bombičky Hendi, aby sa dosiahla zaručená kvalita. Pred prvým použitím si dôkladne prečítajte návod!

Návod na používanie (pozrite si ilustrácie na rozkladacích stranách obalu)

1. Keď používate váš šľahač po prvýkrát alebo ak ste ho dlhšie nepoužívali, skôr, ako ho naplníte smotanou, najprv opláchnite fľašu vlažnou vodou a potom studenou vodou.
2. Naplňte ho dobre vychladenou čerstvou smotanou alebo dobre premiešanými a precedenými kvapalnými zložkami (obr. 1). Nikdy neprekročte maximálne plniace množstvo vyryté na vonkajšej strane fľaše (maximálne 0,25 litra pre 0,25 litrovú fľašu, maximálne jedna pinta / 0,5 litra pre 0,5 litrovú fľašu alebo maximálne 0,95 kvartu / 0,95 litra na fľašu). Ak chcete smotanu osladiť, odporúčame použiť cukrový sirup. Ak použijete cukor alebo stužovač šľahačky, najprv ho zamiešajte a úplne rozpustite v troške smotany, aby ste zabránili vytváraniu hrudiek.
3. Zabezpečte, aby bola tesniaca vložka hlavy správne a pevne umiestnená v hlave (obr. 1). Potom umiestnite hlavu na fľašu a pevne ju zaskrutkujte takto: Otáčajte hlavou v smere hodinových ručičiek, až kým nepocítite odpor, potom ňou otáčajte ďalej o štvrť otáčky. Nepostúpte za závit! (obr. 2)
4. Zasuňte strieborne sfarbenú šľahačkovú bombičku Hendi (N20) do držiaka bombičky, ako je ilustrované (obr. 1).
5. Naskrutkovávajte držiak bombičky a bombičku na vstupný ventil, až kým sa do fľaše neuvoľní plyn so syčiacim zvukom (obr. 3). Použite 1 bombičku na náplň (2 bombičky s 0,95 kvartovou/litrovou fľašou). Šľahač silno potraste 4–5 krát vo vertikálnom smere. Keď používate dobre schladenú ľahkú smotanu alebo iné zmesi, potraste ho až desaťkrát. Odskrutkujte držiak bombičky a bombičku (obr. 4). Mierny syčiaci zvuk pri odskrutkovávaní je normálny. Vyberte a odložte použitú bombičku. Bombičky Hendi sú vyrobené z vysoko kvalitnej ocele a môžu byť recyklované.
6. Aby ste vypustili obsah, držte šľahač vertikálne (ozdobná dýza smerujúca dolu) asi 1 cm nad povrchom. Potom zľahka stlačte páčku (obr. 4). Ak šľahačka nie je dostatočne tuhá, potraste ešte raz. Ak ho použijete neskôr, už ho nepotraste. Naplnený šľahač držte v chladničke, ale nikdy nie v mraziacej priehradke alebo v mrazničke. Pred vložením šľahača do chladničky vyberte ozdobnú dýzu z nadstavca dýzy, opláchnite ju vlažnou vodou a dajte naspäť. Obsah zostane v chladničke čerstvý niekoľko dní.

Dôležité usmernenia

Dajte pozor na nasledujúce dôležité body:

1. Aby ste dosiahli lepší výsledok, pred naplnením šľahač silno ochladťte studenou vodou alebo v chladničke.
2. Používajte iba rozpustné zložky. Na sladenie je najlepšie použiť cukrový sirup alebo kvapalné sladidlá. Granulovaný cukor alebo soľ sa musí najprv rozpustiť v studenej vode alebo v smotane. Používajte iba práškové alebo kvapalné korenia. Nerozpustné látky, ako sú semená, dreň atď. zabraňujú uzavretiu dávkovacieho piesta alebo môžu zhoršiť riadne fungovanie šľahača. Ak používate namiešané zmesi, použite jemný filter na odstránenie semien alebo drene.

3. Šľahač Hendi sa dobre hodí na prípravu studených šľahaných pien, omáčok alebo pien Espuma. NIE je vhodný pre horúce omáčky! Neskladujte silné kyslé tekutiny ako jablkový, citrónový a pomarančový džús v šľahači.
4. Nadmerné potriasanie môže zahustiť čistú šľahačku do takého stupňa, že stratí svoju mäkkú štruktúru, preto ním silno nepotriasajte! Nepotriasajte zakaždým pred dávkovaním. V prípade receptov pozostávajúcich zo zmesí smotany a iných kvapalín potriasajte dôkladne a častejšie.
5. Pri dávkovaní vždy držte šľahač v obrátenej polohe (ozdobná dýza smerujúca dolu), v opačnom prípade plyn unikne a časť šľahačky môže zostať vnútri šľahača.
6. Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku podávajte okamžite po príprave.
7. Pre náhradné diely sa skontaktujte s vašim dílerom alebo priamo so spoločnosťou Hendi.
8. Používajte iba originálne náhradné diely šľahača Hendi. Nikdy nekombinujte diely s inými výrobkami spoločnosti Hendi alebo s výrobkami iných výrobcov. Komponenty Hendi sú označené značkami spoločnosti Hendi na hlave, držiaku bombičky a na spodku fľaše.
9. Na opravy vždy vráťte celú jednotku (hlavu plus fľašu).

Odstraňovanie porúch

Bombička sa prepichnutím neotvorila:

Použila sa nevhodná bombička alebo bombička nebola vložená správne. Používajte výlučne šľahačkovú bombičku Hendi na jedno použitie a umiestnite ju do držiaka bombičky, ako je ukázané na obr. 1.

Nestlačili ste páčku, napriek tomu pena vyteká z dýzy a nedá sa zastaviť:

a) Prísady, ako sú práškový cukor, šľahačkový stužovač, dreň atď. neboli úplne rozpustené a blokujú piest. Otočte šľahač do vzpriamenej polohy (dýzou hore), položte ho na dosku pracovného stola a počkajte, kým sa obsah neusadí na dne. Dýzu dobre prikryte ťažkou utierkou a opatrne stlačte páčku, aby ste uvoľnili plyn, kým sa nezastaví syčiaci zvuk, potom odskrutkujte hlavu, vyčistite dávkovací piest, preceďte obsah a šľahač znovu naplňte.
b) Dávkovací piest je poškodený. Zariadenie pošlite spoločnosti Hendi alebo do servisného strediska.

Keď sa bombička zaskrutkováva, plyn uniká medzi fľašu a hlavu:

a) Chýba tesniaca vložka hlavy. Do hlavy vložte tesniacu vložku.
b) Tesniaca vložka hlavy je poškodená. Vložte novú tesniacu vložku.
c) Hlava nie je dostatočne pevne naskrutkovaná. Hlavu pevne naskrutkujte na fľašu v súlade s návodom na používanie.
d) Horná hrana fľaše je poškodená. Zariadenie pošlite spoločnosti Hendi alebo do servisného strediska.

Po príprave je pena stále kvapalná:

a) Šľahačom sa silno nepotriaslo alebo sa ním netriaslo dostatočne často. Znovu ním silno potraste.
b) Pri stlačení páčky šľahač nebol otočený v obrátenej polohe. Pred stlačením páčky šľahač vždy otočte do obrátenej polohy (ozdobná dýza smeruje vertikálne dolu!)

Pena je príliš tuhá a „strieka" bokom z dýzy:

Šľahačom bolo potrasené príliš silno. Nepotraste ním príliš silno, ani ním netraste pred každým dávkovaním.

DÔLEŽITÉ: Nepokúšajte sa šľahač modifikovať. Ak problém nemôžete vyriešiť pomocou týchto pokynov, skontaktujte sa spoločnosťou Hendi alebo so servisným strediskom.

Čistenie

Pred otvorením umožnite stlačením páčky, aby zostávajúci tlak unikol, až kým nebude vytekať cez dýzu žiadna pena. Vo fľaši môže zostať malé množstvo peny – maximálne za čajovú lyžičku kvapalnej peny. Aby ste vyčistili váš šľahač Hendi, postupujte podľa krokov 1, 2 a 3:

1. Odskrutkujte hlavu a potom odstráňte tesniacu vložku hlavy a ozdobnú dýzu. Pri odskrutkovávaní nadstavca dýzy druhou rukou držte koniec piestu vnútri hlavy.
2. Dôkladne očistite každý jednotlivý komponent so slabým čistiacom prostriedkom a kefou.
3. Nechajte diely uschnúť a potom ich znovu zmontujte.
4. Pri čistení odstráňte iba diely, ktoré sú ukázané na obr. 5.
5. Pri čistení fľaše nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo abrazívne materiály.
6. Do umývačky riadu nedávajte žiadne diely šľahača Hendi. Nečistite/nenamáčajte plastovú hlavu šľahača Hendi do vody nad 40 °C/104°F!

Bezpečnostné pokyny

1. Ponechajte si túto brožúrku s pokynmi na neskoršie použitie, aby ste sa vyhli nevhodnej manipulácii alebo obsluhe. Tento šľahač je určený výlučne na účely uvedené v tejto príručke.
2. Tento šľahač a bombička sú tlakovými nádobami, ktoré si vyžadujú zvýšenú pozornosť a starostlivosť.
3. Príslušné bezpečnostné pokyny pre bombičky sú uvedené v ich balení.
4. Šľahač Hendi a bombičky držte mimo dosahu detí.
5. Z bezpečnostných dôvodov sa nenakláňajte nad šľahač ani sa oň neopierajte pri zaskrutkovávaní bombičky! Všimnite si, že hlava šľahača musí byť pevne naskrutkovaná pred spustením šľahača do prevádzky s bombičkou.
6. Hlava Hendi sa ľahko naskrutkuje na fľašu vo vzpriamenej polohe. Nepostúpte za závit.
7. Všetky diely Hendi sa môžu ľahko zmontovať, preto nikdy nepoužívajte silu.
8. Šľahač nikdy nepoužívajte, keď je poškodený. Šľahač Hendi, ktorý spadol, musí byť skontrolovaný spoločnosťou Hendi pred obnovením používania.
9. Páčku stláčajte, až kým sa nezastaví syčiaci zvuk, skôr ako otvoríte šľahač Hendi, keď plyn úplne unikol.
10. Nevystavujte šľahač Hendi teplu (sporák, slnečné svetlo, rúra na pečenie, mikrovlnka atď.).
11. Uvedomte si, že nedovolené zasahovanie do šľahača a/alebo jeho komponentov ruší všetky záruky výrobcu/dodávateľa.

Záruka

Chybný šľahač (chybné materiály alebo zlé spracovanie) bude opravený bezplatne (s predplateným prepravným!) do 12 mesiacov od dátumu zakúpenia podľa platnej faktúry. Táto záruka nepokrýva zodpovednosť za nesprávne fungovanie spôsobené nevhodným používaním, používaním poškodených/opotrebovaných dielov, ani následné škody. Aby sa zabezpečilo riadne fungovanie vášho šľahača, používajte iba originálne diely spoločnosti Hendi. Neuspokojíme žiadnu záruku alebo nároky za chybné fungovanie, poškodenie a následné škody vyplývajúce z nedodržania a/alebo neprečítania tejto príručky a bezpečnostných pokynov, ktoré sú v nej uvedené. Pre ďalšie informácie: nás navštívte na www.hendi.eu

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.
Steenoven 21
3911 TX Rhenen
The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office@hendi-austria.com

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Poland

Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO
Romania

Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

www.hendi.eu

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.
- Modifiche, tipografia e della stampa errori riservati.
- Modificări, tipografice erori rezervate.

Copyright 2013 Hendi BV Rhenen - The Netherlands Ver: 13-10-2014