



H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User instructions

Gebruikshandleiding

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Instrukcja obsługi

Manuale del prodotto

Instrucțiunile utilizatorului

Návod na obsluhu

Návod k obsluze

CREAM WHIPPER

Stainless steel



Item: 588017
588024

You should read these user instructions carefully before using the appliance.

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

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

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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.

Před použitím tohto přístroje do prevádzky si prosím prečítajte tento návod na obsluhu.

Před použitím tohoto přístroje do provozu si prosím přečtěte tento návod k obsluze.

Note: pictures may differ from the actual model



Charger Holder

Cap

Nozzle Connector

Head

Piston

Gasket

Bottle



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

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

User Instructions (see illustrations on page 2)

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 one pint/0.5 liter for 0.5 L bottle or maximum one quart/1 liter for 1.0 L bottle). If you want to sweeten your cream, we recommend using sugar syrup. If using sugar or cream stiffener, stir and dissolve it first completely into a little cream to avoid the formation of lumps.
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 (N₂O) 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 1 quart/liter bottle). Shake the whipper briskly 4~5 times in a vertical direction. When using well cooled light cream or other mixtures, shake up to ten times. Unscrew the charger holder and charger (fig. 4). The slight hissing sound while unscrewing is normal. Remove and discard the used charger. Hendi chargers are made from high grade steel and can be recycled.
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.

EN

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, (hot) sauces or Espumas.
4. Excessive shaking may stiffen pure cream to a degree that it loses its soft texture, therefore please do not over shake! Do not shake every time before dispensing. Please shake recipes consisting of mixtures of cream and other liquids well and more frequently.
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.

EN

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. Both, bottle and head are dishwasher proof.

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.
12. The contents may not be warmer than 75°C.

Warranty

Defective whipper (faulty materials or bad workmanship) will be repaired without charge (freight prepaid!) within twelve months of date of purchase per valid invoice. This warranty does not cover any liability for malfunction caused by improper use, use of damaged/wear parts, or any consequential damage. In order to assure the proper functioning of your cream whipper, only use original Hendi parts. In particular, we shall not satisfy any warranty or liability claims for malfunction, damage, and consequential damage resulting from any failure of complying with and/or failure to read this manual and the safety instructions contained therein. For further information: visit us at 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 pagina 2)

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 0,5 L. maximum 500 ml. of voor 1,0 L. maximum 1000 ml. Voor een aantal recepten dienen vaste ingrediënten eerst te worden opgelost of verdund om de vorming van klonters te vermijden.
3. Plaats de afsluitring in de kop van het Hendi slagroomapparaat en draai de kop goed recht en stevig vast op de fles. Draai de kop er nooit scheef op.
4. Plaats de Hendi patroon (N₂O), 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 slagroomspruit van en 0,5 L. slechts één patroon per bereiding. Voor het 1,0 L. slagroomapparaat zijn twee patronen nodig. Schud het apparaat stevig in verticale richting nadat de patroon/patronen zijn vastgedraaid. Gebruikt u zeer koude of lichte slagroom, dan moet het toestel een tiental keer worden geschud. Draai de patroonhouder los, het te horen gesis is normaal. Verwijder de stalen patronen, deze zijn recyclebaar afvalmetaal.
6. Om de bereiding op te dienen plaatst u het 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 garneerspruit 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 garneerspruit verstoppen. Warme mousses dienen te worden gefilterd alvorens in de fles te gieten. Als u mengsels, gebruik dan een fijne zeef te verwijderen zaden of pulp.
3. Het Hendi slagroomapparaat mag worden gebruikt voor slagroombereidingen, mousses en (warme) roomsauzen.
4. Indien u te lang schudt, wordt de bereiding te dik, waardoor ze niet volledig kan worden geserveerd. Schud daarom 4 tot 5 keer vlak voor het opdienen. Het is onnodig om het Hendi slagroomapparaat voor elk gebruik te schudden.
5. Houd, voor het opdienen van de bereiding, het slagroomapparaat verticaal met de kop naar beneden, zo niet ontsnapt de druk waardoor het onmogelijk wordt om de bereiding volledig uit de

fles te drukken.

6. Het beste resultaat krijgt u door de room/mousse snel na de bereiding op te dienen.
7. Vraag onderdelen rechtstreeks bij uw verkoper aan.
8. Gebruik alleen Hendi onderdelen. Combineer nooit onderdelen van een vreemd merk met Hendi onderdelen.
9. Stuur voor reparaties het slagroomapparaat altijd volledig met alle onderdelen terug: fles en kop.

Problemen

De verzegeling van de patroon is niet doorbroken:

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

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

- a) Heeft u het slagroomapparaat gevuld met poedersuiker of poeder-gelatine (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. Zowel de fles als de kop zijn vaatwasserbestendig en kunnen dus ook in de vaatwasser worden gewassen.

Veiligheidsvoorschriften

1. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Het Hendi slagroomapparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor slagroombereidingen, mousses en roomsauzen.
2. De slagroomsputten en patronen zijn recipiënten onder druk waarbij bijzondere veiligheidsvoorschriften in acht moeten worden genomen.
3. Voor de patronen staan relevante veiligheid aanwijzingen op de verpakking vermeld.
4. Bewaar het slagroomapparaat en de patronen buiten het bereik van kinderen.
5. Om veiligheidsredenen wordt aangeraden niet over het toestel te buigen tijdens het vastdraaien van de patroon.
7. De onderdelen van het Hendi slagroomapparaat passen vlot en soepel in elkaar. Het is dus niet nodig om 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

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Hendi Sahnegerät entschieden haben. Mit diesem vielfältigen Küchengerät können Sie in Sekundenschnelle leichte Desserts, Cremes, Moussekreationen bzw. süße und saure Sahne und Soßen aufschäumen.

Für garantierte Qualität sollten Sie Hendi Sahnekapseln verwenden. Vor der ersten Anwendung beachten Sie bitte die nachstehende Hinweise.

Gebrauchsanweisung (beachten Sie bitte die Abbildung auf Seite 2)

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. 0,5 l oder 1 l, je nach Modell) in das Gerät. Zum Süßen eignen sich Puderzucker oder flüssige Süßstoffe am besten. Um Klumpenbildung zu vermeiden, bitte Zutaten vor dem Einfüllen gut verrühren.
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 (N₂O), 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 1l -Flasche). Gerät 4 – 5x kräftig senkrecht schütteln. Bei gut gekühlter haltbarer oder Light-Sahne oder anderen Gemischen bis zu 10 x schütteln. Danach Kapselhalter abschrauben. Ein leises Zischen beim Abschrauben ist normal. Leere Kapsel entfernen und als Altmetall entsorgen (Abb. 4).
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.

DE

Wichtige Hinweise

1. Gerät vor dem Füllen entweder unter fließendem kaltem 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, (heiße) Soßen, Cremes, Schäume, etc.
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 setzen 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 Kopffinnenseite halten, schrauben Sie bitte den Garniertüllenadapter ab und ziehen dann das Entnahmeventil aus dem Gerätekopf heraus.
2. Alle Bestandteile mit einem milden Waschmittel gründlich abbürsten und mit Wasser gut spülen.
3. Bestandteile an der Luft trocknen lassen und Gerät in geöffnetem Zustand (Kopf nicht aufgeschraubt) aufbewahren.
4. Bei der Reinigung nur jene Teile demontieren, die in Abb. 5 dargestellt sind.
5. Verwenden Sie bei der Reinigung des Flaschenkörpers(innen und außen) keine scharfen Gegenstände.
6. Die Flasche und der Kopf sind Spülmaschinenfest.

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.
12. Die Inhalte dürfen nicht wärmer sein als 75°C.

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

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce siphon à mousse Hendi Whipper qui a une finition de qualité et pratique. Cet appareil de cuisine polyvalent vous permet de préparer rapidement des desserts, des crèmes, diverses créations culinaires ainsi que des mousses et de sauces salées ou sucrées.

Afin de garantir la qualité de notre produit, nous vous prions d'utiliser seulement les cartouches Hendi. Avant d'utiliser l'appareil de qualité Hendi, nous vous conseillons de lire le mode d'emploi très attentivement.

Mode d'emploi (voir les illustrations figurant en page 2)

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 (0.5 l ou 1.0 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 (N₂O) dans le porte-cartouche (illustration 1).
5. Vissez le porte-cartouche contenant la cartouche (illustration 3) jusqu'à ce que vous entendiez le bruit produit par le dégagement du contenu de la cartouche. N'utiliser qu'une cartouche par remplissage Hendi! Secouez 4 ou 5 fois énergiquement l'émulsionneur verticalement. Si vous utilisez de la crème fraîche vraie ou de longue conservation et bien froide, vous devez secouer l'appareil jusqu'à 10 fois. Dévissez ensuite le porte-cartouche (illustration 4). Un léger sifflement lors du dévissage n'a rien d'anormal. Ressortir les cartouches et les jeter dans un container de recyclage de matières premières.
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 (à chaud) ou des espumas.
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.

FR

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. Les deux, la bouteille et le dessus sont résistants au lave-vaisselle.

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.
12. Le contenu peut pas être plus chaud que 75°C.

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.

Dziękujemy za wybranie wysokiej jakości, wielofunkcyjnego syfonu do bitej śmietany firmy Hendi. Przy pomocy tego urządzenia możecie Państwo stworzyć całą gamę lekkich deserów, kremów, słodkich oraz kwaśnych musów, jak również i sosów. Do syfonu do bitej śmietany Hendi można dodawać niektóre rodzaje płynnych składników, takich jak soki, kawa, syrop czekoladowy, krem waniliowy, jogurt, itp., pod warunkiem, że nie zawierają one substancji nierozpuszczalnych! 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 napętnisz go śmietaną.
2. Napętnij butelkę odpowiednio schłodzoną, świeżą śmietaną lub innymi płynnymi składnikami zgodnie z przepisem (Rys.1). Nigdy nie napętniaj butelki większą ilością śmietany niż jest to wskazane na butelce (maksymalnie 0.5 lub 1 litr w zależności od modelu syfonu). Jeżeli trzeba dosłodzić śmietaną, zalecamy stosowanie syropu cukrowego. W przypadku cukru lub zagęszczacza należy najpierw 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 (N₂O) do uchwyty 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 napętnienia (2 naboje do ładowania syfonu o poj. 1 litra). Wstrząśnij energicznie syfonem 4-5 razy, w górę i w dół. W przypadku stosowania schłodzonych lekkich śmietan lub innych mieszanek, należy 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. Napętniony 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 napętnieniem, 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 różnorodnych mieszanek, korzystaj z gęstego sita, które zatrzyma ziarna lub miazgę.

3. Syfon do bitej śmietany doskonale nadaje się do przygotowywania zimnych musów, (ciepłych) sosów lub pianek.
4. Zbyt mocne wstrząsanie powoduje powstanie zbyt sztywnej śmietany, straci ona swoją puszystą konsystencję, dlatego też nie należy tego robić! Nie należy wstrząsać syfonem za każdym razem przed dozowaniem. Dokładniejsze i częstsze wstrząsanie stosuje się do lekkich śmietan oraz mieszanki śmietany i innych płynów.
5. W momencie użycia 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 wystać kompletne urządzenie (głowica + butelka).

Wykrywanie i usuwanie usterek

Nabój nie został 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 napetnij 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 tyżeczka 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 drugą 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. Butelkę i głowicę można myć w zmywarce.

Zasady bezpieczeństwa

1. Zachowaj instrukcję obsługi, aby uniknąć nieprawidłowej obsługi i użytkowania. Syfon przeznaczony jest jedynie do celów określonych w niniejszej instrukcji obsługi.
2. Napętniony syfon oraz naboń 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.
12. Zawartość nie może być cieplejsza niż 75°C.

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

Molte grazie per aver acquistato questo sifone monta panna Hendi, versatile e di alta qualità. Con questo universale strumento da cucina potete creare una moltitudine di dessert light, creme, mousse agrodolci e salse. Alcuni ingredienti liquidi, come succhi, caffè, sciroppo al cioccolato, crema alla vaniglia, yogurt, ecc. possono essere utilizzati nel sifone monta panna Hendi, ma soltanto se non contengono sostanze insolubili!

Al fine di garantire la qualità dei prodotti, utilizzare soltanto cartucce Hendi. Leggere completamente le istruzioni prima di utilizzare per la prima volta!

Istruzioni per l'utente (vedere le illustrazioni a pagina 2)

1. Quando si utilizza il sifone per la prima volta, o se non è stato utilizzato per un certo periodo, sciacquare prima la bottiglia con acqua tiepida, poi con acqua fredda prima di riempirla di panna.
2. Riempire con panna fresca ben fredda o ingredienti liquidi ben mescolati e filtrati (fig. 1). Non superare mai la quantità di riempimento massima indicata dalla tacca sul lato esterno della bottiglia (massimo una pinta / 0,5 litri per bottiglia da 0,5 L o massimo un quart / 1 litro per bottiglia da 1,0 L). Se si desidera addolcire la panna, raccomandiamo l'uso di sciroppo di zucchero. Se si utilizzano zucchero o addensante per panna, mescolarli e dissolverli prima completamente in un po' di panna, al fine di evitare la formazione di grumi.
3. Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e fermamente nella testa (fig. 1). Quindi, mettere la testa sulla bottiglia e avvitarela fino a chiuderla, in questo modo: ruotare la testa in senso orario fino a che non si sente resistenza, quindi ruotare per un altro quarto di giro. Non posizionare la testa obliquamente rispetto alla bottiglia! (fig. 2).
4. Inserire la cartuccia Hendi color argento (N₂O) nell'apposito supporto come illustrato (fig. 1).
5. Avvitare il supporto per la cartuccia e la cartuccia stessa alla valvola di alimentazione fino a che non viene rilasciato gas nella bottiglia, con un suono sibilante (fig. 3). Utilizzare 1 cartuccia per riempimento (2 cartucce con bottiglie da un quart / litro). Agitare velocemente il sifone 4~5 volte in senso verticale. Se si utilizzano panna light o altre miscele ben fredde, agitare fino a dieci volte. Svitare il supporto della cartuccia e la cartuccia stessa (fig. 4). Il leggero suono sibilante udibile mentre si svita è normale. Rimuove e gettare la cartuccia usata. Le cartucce Hendi sono realizzate in acciaio di qualità e sono riciclabili.
6. Per dispensare il contenuto, tenere il sifone in verticale (con il beccuccio decorativo puntato in basso) circa 1 cm sopra la superficie. Quindi premere leggermente la leva (fig. 4). Se la panna montata non è sufficientemente compatta, agitare ancora una volta. Quando si userà più tardi, non agitare di nuovo. Tenere il sifone monta panna pieno nel frigorifero, ma mai nel reparto surgelati o nel congelatore. Prima di mettere il sifone in frigorifero, rimuovere il beccuccio decorativo dall'apposito adattatore, sciacquarlo con acqua tiepida e reinserirlo. In frigorifero, il contenuto rimarrà fresco per diversi giorni.

Indicazioni importanti

Ricordare questi importanti punti:

1. Per ottenere un risultato migliore, raffreddare bene il sifone sotto l'acqua fredda o in frigorifero prima dell'uso.
2. Utilizzare soltanto ingredienti solubili. Per addolcire, è meglio utilizzare sciroppo di zucchero o dolcificanti liquidi. Zucchero granulato o sale andrebbero prima dissolti in acqua fredda o panna. Utilizzare soltanto spezie in polvere o liquide. Sostanze insolubili come semi, polpa, ecc. impediscono la chiusura del pistone di dispensa o potrebbero pregiudicare il corretto funzionamento del sifone. Se si utilizzano miscele, utilizzare un filtro fine per rimuovere semi o polpa.
3. Il sifone monta panna Hendi è adatto alla preparazione di mousse fredde, salse (calde) o spume.

4. Agitando in modo eccessivo la panna pura potrebbe compattarsi a tal punto da perdere la sua texture morbida, quindi non agitare troppo! Non agitare prima di ogni erogazione. Agitare bene e più frequentemente le ricette consistenti in miscele di panna e altri liquidi.
5. Quando si dispensa il contenuto, tenere sempre il sifone a testa in giù (con il beccuccio decorativo puntato in basso), altrimenti si ha una fuoriuscita di gas e un po' di panna potrebbe rimanere dentro il sifone.
6. Per ottenere il miglior risultato, servire immediatamente dopo aver erogato il prodotto.
7. Per i pezzi di ricambio, contattare il proprio rivenditore o direttamente HENDI.
8. Utilizzare soltanto pezzi di ricambio per il sifone monta panna HENDI originali. Non combinare mai parti con altri prodotti HENDI o prodotti di altri produttori. I componenti HENDI sono identificati da marchi HENDI sulla testa, sul supporto della cartuccia e sul fondo della bottiglia.
9. Per le riparazioni, restituire sempre l'intera unità (testa e bottiglia).

Ricerca guasti e soluzioni

La cartuccia non è perforata:

È stata utilizzata una cartuccia non adatta, oppure la cartuccia è stata inserita scorrettamente. Utilizzare la cartuccia HENDI esclusivamente monouso e posizionarla nell'apposito supporto come mostrato in Fig. 1.

Non è stata premuta la leva, ma la panna scorre lo stesso dal beccuccio e non si riesce a fermarla:

- a) Additivi come zucchero in polvere, addensante per panna, polpa, ecc. non sono stati completamente disciolti e ora bloccano il pistone. Girare il sifone in posizione diritta (con il beccuccio in alto), appoggiarlo sul piano di lavoro e attendere fino a che il contenuto non si è depositato sul fondo. Coprire bene il beccuccio con un panno pesante e premere con cautela la leva per rilasciare gas fino a che non cessa il suono sibilante, quindi svitare la testa, pulire il pistone di dispensa, far scolare il contenuto e riempire nuovamente il sifone.
- b) Il pistone di dispensa è danneggiato. Inviare il dispositivo a HENDI o a un centro di assistenza.

Quando si avvita la cartuccia, si ha una fuga di gas tra la bottiglia e la testa:

- a) Manca la guarnizione della testa. Inserire nella testa un'apposita guarnizione.
- b) La guarnizione della testa è danneggiata. Inserire una nuova guarnizione della testa.
- c) La testa non è avvitata in modo sufficientemente saldo. Avvitare la testa alla bottiglia fermamente, come spiegato nelle Istruzioni per l'utente.
- d) Il bordo superiore della bottiglia è danneggiato. Inviare il dispositivo a HENDI o a un centro di assistenza.

La panna è ancora liquida dopo la preparazione:

- a) Il sifone non è stato agitato in modo sufficientemente deciso o abbastanza spesso. Agitare ancora in modo deciso.
- b) Il sifone monta panna non è stato girato a testa in giù durante la pressione della leva. Girare sempre il sifone a testa in giù prima di premere la leva (con il beccuccio decorativo puntato verticalmente in basso!).

La panna è troppo compatta e "schizza" di lato dal beccuccio:

Il sifone monta panna è stato agitato eccessivamente. Non agitare troppo il sifone, né agitarlo prima di ogni erogazione.

IMPORTANTE: non tentare di modificare il sifone. Se non si riesce a risolvere un problema con l'aiuto di queste istruzioni, contattare HENDI o un centro di assistenza.

Pulizia

Prima dell'apertura, far defluire tutta la pressione rimanente premendo la leva fino a che dal beccuccio non viene più erogata panna né fuoriesce gas. Una minima quantità di panna può rimanere nella bottiglia - un cucchiaino da tè di panna liquida al massimo. Seguire i passaggi 1, 2 e 3 per pulire il sifone monta panna Hendi:

1. Svitare la testa, rimuovere la guarnizione della testa e il beccuccio decorativo. Tenere l'estremità del pistone dentro la testa mentre si svita l'adattatore del beccuccio con l'altra mano.
2. Pulire completamente ciascun singolo pezzo con un detergente delicato e una spazzola.
3. Lasciare asciugare i pezzi, quindi rimontarli.
4. Durante la pulizia, rimuovere le parti soltanto come mostrato in fig. 5.
5. Non utilizzare oggetti appuntiti né materiali abrasivi per la pulizia della bottiglia.
6. Sia la bottiglia che la testa sono lavabili in lavastoviglie.

Istruzioni di sicurezza

1. Conservare questo libretto di istruzioni per poterlo consultare in seguito, al fine di evitare che il dispositivo venga maneggiato o utilizzato in modo scorretto. Questo sifone monta panna è disegnato esclusivamente per gli scopi specificati nel presente manuale.
2. Il sifone monta panna e la cartuccia sono contenitori sotto pressione che richiedono maggiore attenzione e cura.
3. Per quanto riguarda le cartucce, questa confezione fornisce le istruzioni sulla sicurezza pertinenti.
4. Tenere il sifone monta panna Hendi e le cartucce fuori dalla portata dei bambini.
5. Per questioni di sicurezza, non piegarsi né chinarsi sopra il sifone mentre si avvita la cartuccia! Ricordare che la testa del monta panna deve essere avvitata saldamente prima di poter mettere in funzione il monta panna con la cartuccia.
6. La testa Hendi si avvita facilmente alla bottiglia in posizione dritta. Non avvitare obliquamente.
7. Tutti i pezzi Hendi si montano facilmente; non applicare mai forza.
8. Non utilizzare mai il sifone se danneggiato. Se il sifone monta panna Hendi subisce una caduta, andrebbe controllato da Hendi prima di essere riutilizzato.
9. Premere la leva fino a che il suono sibilante non cessa prima di aprire il sifone monta panna Hendi quando il gas è completamente fuoriuscito.
10. Non esporre il sifone monta panna Hendi a fonti di calore (stufa, luce del sole, forno, microonde, ecc.).
11. Notare che la manomissione del sifone monta panna e / o di suoi componenti annulla ogni garanzia del produttore / fornitore.
12. I contenuti potrebbero non essere più caldo di 75°C.

Garanzia

Se il sifone monta panna è difettoso (difetto del materiale o di fabbricazione) esso sarà riparato a titolo gratuito (porto prepagato!) entro dodici mesi dalla data di acquisto dimostrata da ricevuta valida. La presente garanzia non copre alcuna responsabilità per malfunzionamenti causati da utilizzo improprio, utilizzo di parti danneggiate / usurate, né alcun danno indiretto. Al fine di garantire il corretto funzionamento del sifone monta panna, utilizzare soltanto pezzi originali Hendi. In particolare, non forniamo garanzia né rispondiamo di malfunzionamenti, danni e danni indiretti risultanti dalla mancata osservanza o mancata lettura del presente manuale e delle istruzioni sicurezza in esso contenute. Per ulteriori informazioni: venite a trovarci su 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 lichide, cum sunt sucurile, cafeaua, siropul de ciocolată, crema de vanilie, iaurt, etc. pot fi folosite în aparatul de bătut frișcă HENDI, dar doar dacă nu conțin substanțe insolubile.

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 (consultați ilustrațiile de pe pagina 2)

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 caldă, 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 (maxim un sfert 0,5 l pentru un recipient de 0,5 l sau 1 litru pentru un recipient de 1 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 cocloașelor.
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: Învârțiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când simțiți rezistență, apoi mai învârțiți încă un sfert de tură. Nu înșurubați prea mult! (fig. 2)
4. Introduceți rezervorul argintiu HENDI (N₂O) în suportul pentru rezervor după cum arată imaginea (fig. 1)
5. Înșurubați suportul și rezervorul în supapa de admisie până când gazul este eliberat și auziți un fâsâit (fig. 3). Folosiți un rezervor pentru umplere (2 încărcătoare pentru 1 sfert /recipient de 1 litru). Agitați recipientul repede de 4-5 ori în plan vertical. Atunci când folosiți frișcă dietetică, răcită bine sau alte amestecuri, agitați de până la zece ori. Deșurubați suportul și rezervorul (fig. 4). 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 în jos) la 1 cm deasupra suprafeței. Apoi apăsați ușor mânerul (fig. 4). Dacă frișca nu este suficient de tare, mai agitați o dată. Atunci când 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.

Informații importante

Luată în considerare următoarele puncte importante:

1. Pentru a avea un rezultat mai bun, răciți bine aparatul în apă rece sau în frigider înainte de a-l umple.
2. Folosiți doar ingrediente solubile. Pentru a îndulci amestecul este cel mai bine să folosiți sirop de zahăr sau îndulcitori lichizi. Zahărul granulat sau sarea trebuie mai întâi dizolvată în apă sau în frișcă. Folosiți doar condimente pudră sau lichide. Substanțele insolubile cum sunt semințele și pulpa etc. previn închiderea pistonului de dispersie sau pot afecta funcționarea corectă a aparatului. Dacă folosiți amestecuri făcute în blender vă rugăm să folosiți o strecurătoare fină pentru a îndepărta semințele sau pulpa.
3. Aparatul HENDI pentru frișcă este foarte bun pentru prepararea spumelor reci, sosurilor sau a spumelor, cu toate acestea temperaturile de operare pot varia de la 3°C până la 50°C.
4. Agitarea excesivă poate întări frișca astfel încât să își piardă textura fină, așadar vă rugăm nu agitați excesiv! Nu agitați recipientul înaintea 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 incorrect. 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 apăsat mânerul până când fâsăitul 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.

RO

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 „scurpă” 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 în fig.5.
5. Nu folosiți obiecte ascuțite sau materiale abrazive atunci când curățați sticla.
6. Oțel inoxidabil – poate fi spălat în mașina de spălat 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 aparatului 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.
12. Conținutul nu poate fi mai cald de 75°C.

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.



Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre viacúčelový a vysoko kvalitný šľahač smotany Hendi. S týmto univerzálnym kuchynským pomocníkom môžete vytvoriť množstvo ľahkých dezertov, sladkých a kyslých krémov a omáčok. Do šľahača smotany je možné použiť niektoré tekuté ingrediencie, ako džúsy, kávu, čokoládový sirup, vanilkový krém, jogurt a ďalšie, ak však neobsahujú nerozpustné zložky!

Za účelom zaručenia kvality používajte iba bombičky na smotanu Hendi. Pred prvým použitím si prosím dôkladne prečítajte tento návod!

Návod na použitie (viď foto uvedené na strane 2)

1. Pri prvom použití šľahača, alebo ak ste ho dlho nepoužívali, vypláchnite fľašu studenou vodou skôr, ako ju naplníte smotanou.
2. Naplňte dobre vychladenou čerstvou smotanou alebo dôkladne rozmixovanými a precedenými tekutými ingredienciami (obr. 1). Nikdy neprekračujte maximálne množstvo náplne vyznačené na vonkajšej strane fľaše (maximum jedna pinta/0,5 litru do 0,5 l fľaše alebo maximum štvrt galónu/1 liter do 1,0 l fľaše). Ak chcete smotanu osladiť, odporúčame použiť cukrový sirup. Ak použijete cukor alebo stužovadlo šľahačky, najprv ho rozmiešajte v malom množstve smotany a nechajte celkom rozpustiť, aby ste zabránili tvorbe hrudiek.
3. Ubezpečte sa, že tesnenie hlavice je v hlavici umiestnené správne a sedí pevne (obr. 1). Potom nasadte hlavicu na fľašu a zaskrutkujte nasledujúcim spôsobom: Otáčajte hlavicu v smere hodinových ručičiek, kým neucítite odpor, potom otočte ešte o štvrt závit. Neskrutkujte cez závit! (obr. 2)
4. Vložte striebornú bombičku na smotanu Hendi (N₂O) do držiaku bombičky, tak ako vidíte na obrázku (obr. 1).
5. Zaskrutkujte držiak bombičky a bombičku do vstupného uzáveru, kým sa neozve syčivý zvuk signalizujúci, že sa plyn uvoľnil do fľaše (obr. 3.). Použite jednu bombičku na jednu náplň (2 bombičky v prípade 1 štvrt galónovej/litrovej fľaše). Šľahač 4 až 5 krát rýchlo pretraste vo vertikálnom smere. Pri použití dobre vychladenej ľahkej smotany alebo iných zmesí, pretraste až desať krát. Vyskrutkujte držiak na bombičku a bombičku (obr. 4). Slabý syčivý zvuk pri vyskrutkovaní je normálny. Odstráňte a vyraďte použitú bombičku. Bombičky Handi sú vyrobené z prvotriednej oceli a je možné ich recyklovať.
6. Pre servírovanie obsahu držte šľahač vertikálne (nástavec na zdobenie smerom dole) asi 1 cm nad povrchom. Potom zľahka stlačte páčku (obr. 4). Ak smotana nie je dostatočne tuhá, znovu pretraste. Pri neskoršom použití už znovu netraste. Plný šľahač skladujte v chladničke, nie však v mrazničke. Pred umiestnením šľahača do chladničky odstráňte nástavec na zdobenie z adaptéru nástavca, opláchnite ho vlažnou vodou a znovu nasadte. Obsah zostane v chladničke čerstvý po dobu niekoľkých dní.

Dôležité upozornenia

Dbajte na nasledujúce dôležité body:

1. Pre získanie lepšieho výsledku prosím šľahač pred naplnením dobre vychladte pod prúdom studenej vody alebo v chladničke.
2. Používajte iba rozpustné ingrediencie. Na osladenie ideálne použite cukrový sirup alebo tekuté sladidlá. Krištáľový cukor alebo soľ je najprv nutné rozpustiť v studenej vode, alebo smotane. Používajte iba práškové či tekuté korenie. Nerozpustné zložky ako semienka, dužina atď. znemožňuje uzavretie striekacieho piestu či funkciu šľahača. Ak použijete rozmixované zmesi, použite prosím jemné cedidlo, aby ste odstránili semienka a dužinu.
3. Šľahač smotany Hendi sa ideálne hodí pre prípravu studených krémov, (horúcich) omáčok či pien.

4. Nadmerné trasenie môže spôsobiť stuhnutie čistého krému do tej miery, že stratí svoju mäkkú konzistenciu, preto prosím netraste nadmerne. Netraste pred každým servírovaním. Recepty zložené zo zmesi smotany a iných tekutín pretriasajte dôkladne a častejšie.
5. Pri servírovaní vždy držte šľahač dnom hore (nástavec na zdobenie smerom dolu), inak dôjde k úniku plynu a časť smotany môže zostať vo vnútri šľahača.
6. Pre najchutnejší výsledok podávajte hneď po naservírovaní.
7. V prípade potreby náhradných dielov prosím kontaktujte predajcu alebo priamo firmu Hendi.
8. Používajte výhradne originálne náhradné diely pre šľahač smotany Hendi. Nikdy nekombinujte diely s inými výrobkami Hendi ani výrobkami iných výrobcov. Diely Hendi sú na hlavici, na držiaku bombičky a na dne fľaše označené značkou Hendi.
9. V prípade opravy vždy vracajte celé zariadenie (hlavicu a fľašu).

Riešenie prípadných problémov

Bombička sa neprepichne:

Bola použitá nevhodná bombička, alebo bola vložená nesprávne. Používajte výhradne vratné smotanové bombičky Hendi a vkladajte ich do držiaku bombičiek tak, ako je zobrazené na obr. 1.

Nestlačili ste páčku, šľahačka však napriek tomu vyteká z nástavca a nedá sa zastaviť:

- a) Prísady ako práškový cukor, stužovadlo šľahačky, dužina atď. sa kompletne nerozpustili a blokujú piest. Otočte šľahač do vzpriamenej polohy (hubicou hore), postavte ho na pracovný stôl a počkajte, kým sa obsah neusadí na dne. Dôkladne zakryte nástavec husto tkanou utierkou a opatrne stlačte páčku, aby ste uvoľnili plyn, kým syčanie neprestane. Potom odskrutkujte hlavicu, vyčistite striekací piest, precedte obsah a opäť šľahač naplňte.
- b) Striekací piest je poškodený. Pošlite spotrebič firme Hendi, alebo do servisného centra.

SK

Pri skrútkovaní bombičky uniká plyn medzi fľašou a hlavicom:

- a) Chýba tesnenie hlavice. Vložte tesnenie do hlavice.
- b) Tesnenie hlavice je poškodené. Vložte nové tesnenie hlavice.
- c) Hlavica nie je dostatočne pevne zaskrutkovaná. Uťahnite hlavicu na fľaši v súlade s návodom na použitie.
- d) Horné hrdlo fľaše je poškodené. Pošlite spotrebič firme Hendi alebo do servisného centra.

Smotana je po príprave stále tekutá:

- a) Šľahač nebol dostatočne silno či dostatočne dlho pretriasaný.
- b) Šľahač nebol pri stlačení páčky otočený dnom hore. Vždy otočte šľahač dnom hore skôr, ako stlačíte páčku (nástavec na zdobenie musí smerovať vertikálne smerom dolu!)

Smotana je príliš tuhá a "strieka" z nástavca bokom:

Šľahač ste nadmierne pretriasali. Nepretriasajte nadmerne ani netraste pred každým servírovaním.

DÔLEŽITÉ: Nepokúšajte sa šľahač upravovať. Ak nedokážete vyriešiť problém pomocou týchto pokynov, kontaktujte prosím firmu Hendi alebo servisné centrum.



Čistenie

Pred otvorením nechajte uniknúť zvyšný tlak stlačením páčky, kým neprestane nástavcom unikať smotana či plyn. Nepatrné množstvo smotany môže zostať vo fľaši - maximálne kávová lyžička tekutej smotany. Pre vyčistenie šľahača smotany Hendy vykonajte kroky 1, 2 a 3:

1. Odskrutkujte hlavicu a odstráňte tesnenie hlavice a nástavec na zdobenie. Držte koniec piestu vo vnútri hlavice, zatiaľ čo budete vyskrutkovať druhou rukou adaptér nástavca.
2. Dôkladne očistite jednotlivé súčasti pomocou jemného prostriedku na riad a kefy.
3. Nechajte diely uschnúť a neskôr ich opäť zostavte.
4. Pri čistení rozoberte na diely iba tak, ako ukazuje obr. 5.
5. Na čistenie fľaše nepoužívajte žiadne ostré predmety a prostriedky na drhnutie.
6. Fľaša aj hlavica sú vhodné do umývačky.

Bezpečnostné pokyny

1. Prosím uchovajte tento návod pre neskoršie použitie, aby ste sa vyhli nesprávnemu zachádzaniu a použitiu.
2. Tento šľahač je určený výhradne na účel špecifikovaný v tomto návode.
3. Bezpečnostné pokyny k bombičkám nájdete na ich obale.
4. Šľahač smotany Hendi a bombičky uchovávajte mimo dosah detí.
5. Z bezpečnostných dôvodov sa nenakláňajte nad šľahač behom zaskrutkovávania bombičky! Vezmite na vedomie, že bombička musí byť do šľahača pred použitím pevne zaskrutkovaná.
6. Hlavica Hendi sa vo vzpriamenej polohe jednoducho naskrutkuje na fľašu. Naskrutkujte cez závit.
7. Všetky diely Hendi je možné jednoducho zmontovať. Nikdy preto nepoužívajte násilie.
8. Nikdy nepoužívajte poškodený šľahač. Ak šľahač smotany spadne na zem, je nutné, aby ho firma Hendi pred ďalším použitím skontrolovala.
9. Pred otvorením šľahača smotany Hendi stláčajte páčku, kým neprestane vychádzať syčanie a neunikne všetok plyn.
10. Nevystavujte šľahač smotany Hendi vysokým teplotám (šporák, slnečné svetlo, rúra, mikrovlnka atď.).
11. Prosím zoberte na vedomie, že nepovolená manipulácia so šľahačom alebo jeho súčiastkami vylučuje akúkoľvek záruku výrobcu/dodávateľa.
12. Obsah nesmie byť vyššia ako 75°C.

Záruka

Poruchový šľahač (chyba materiálu alebo nekvalitné spracovanie) bude opravený zadarmo (doprava predplatená!) do dvanástich mesiacov od dátumu nákupu na základe platnej faktúry. Táto záruka nepokrýva žiadne škody spôsobené nesprávnym použitím, použitím poškodených / opotrebených dielov, ani následné škody. Za účelom zaistenia správnej funkcie Vášho šľahača smotany používajte výhradne originálne diely Hendi. Predovšetkým neposkytujeme žiadnu záruku ani nároky v dôsledku nefunkčnosti, škôd a následných škôd vyplývajúcich z nedodržania či neprečítania návodu a tu uvedených bezpečnostných pokynov. Pre ďalšie informácie: navštívte www.hendi.eu

Děkujeme, že jste se rozhodli pro vysoce kvalitní víceúčelový a vysoce kvalitní šlehač smetany Hendi. S tímto univerzálním kuchyňským pomocníkem můžete vytvořit množství lehkých dezertů, sladkých a kyselých krémů a omáček. Do šlehače smetany je možné použít některé tekuté ingredience, jako džusy, kávu, čokoládový sirup, vanilkový krém, jogurt a další, pokud však neobsahují nerozpustné složky!

Pro zaručení kvality používejte pouze bombičky pro smetanu Hendi. Před prvním použitím si prosím důkladně přečtěte tento návod!

Návod k použití (viz foto uvedené na straně 2)

1. Při prvním použití šlehače, nebo pokud jste jej dlouho nepoužívali, lahev před naplněním smetanou vypláchněte studenou vodou.
2. Naplňte dobře vychlazenou čerstvou smetanou, nebo důkladně rozmixovanými a proceděnými tekutými ingrediencemi (obr. 1). Nikdy nepřekračujte maximální množství náplně vyznačené na vnější straně lahve (maximum jedna pinta/0,5 litru pro 0,5 l lahev nebo maximálně čtvrt galonu/1 litr pro 1,0 l lahev). Pokud chcete smetanu osladit, doporučujeme použít cukrový sirup. Pokud použijete cukr nebo ztužovač šlehačky, nejprve jej rozmíchejte v malém množství smetany a nechte zcela rozpustit, abyste zabránili tvorbě hrudek.
3. Ujistěte se, že těsnění hlavice je v hlavici umístěno správně a sedí pevně (obr. 1). Poté nasadte hlavici na lahev a zašroubujte následujícím způsobem: Otáčejte hlavici ve směru hodinových ručiček, dokud neucítíte odpor, poté otočte ještě o čtvrt závit. Nešroubujte přes závit! (obr. 2)
4. Vložte stříbrnou smetanovou bombičku Hendi (N₂O) do držáku bombičky, tak jak vidíte na obrázku (obr. 1).
5. Zašroubujte držák bombičky a bombičku do vstupního uzávěru, dokud neuslyšíte syčivý zvuk signalizující, že se plyn uvolnil do lahve (obr. 3.). Použijte jednu bombičku na jednu náplň (2 bombičky v případě 1 čtvrt galonové/litrové lahve). Šlehač 4 až 5 krát rychle protřepejte ve vertikálním směru. Při použití dobře vychlazené lehké smetany nebo jiných směsí, protřepejte až deset krát. Vyšroubujte držák na bombičku a bombičku (obr. 4). Slabý syčivý zvuk při vyšroubovávání je normální. Odstraňte a vyřadte použitou bombičku. Bombičky Handi jsou vyrobeny z prvotřídní oceli a je možné je recyklovat.
6. Pro vyjmutí obsahu držte šlehač vertikálně (zdobící hubicí směrem dolů) asi 1 cm nad povrchem. Poté lehce stiskněte páčku (obr. 4). Pokud smetana není dostatečně tuhá, znovu protřepejte. Při pozdějším použití již znovu netřepejte. Plný šlehač skladujte v lednici, ne však v mrazničce. Před umístěním šlehače do lednice odstraňte zdobící hubici z adaptéru hubice, opláchněte jej vlažnou vodou a znovu nasadte. Obsah zůstane v lednici čerstvý po dobu několika dnů.

Důležitá upozornění

Dbejte na následující důležité body:

1. Pro získání lepšího výsledku prosím šlehač před naplněním dobře vychladte pod proudem studené vody nebo v lednici.
2. používejte pouze rozpustné ingredience. Ke slazení ideálně použijte cukrový sirup nebo tekutá sladidla. Křišťálový cukr nebo sůl je nejprve nutné rozpustit ve studené vodě, nebo smetaně. Používejte pouze práškové či tekuté koření. Nerozpustné složky jako semínka, dužina atd. znemožňují uzavření vypouštěcího pístu či funkci šlehače. Pokud použijete rozmixované směsi, použijte prosím jemný cedník, abyste odstranili semínka a dužinu.
3. Šlehač smetany Hendi se ideálně hodí pro přípravu studených krémů, (horkých) omáček či pěn
4. Nadměrné protřepávání může způsobit ztuhnutí čistého krému do té míry, že ztratí svou měkkou konzistenci, proto prosím netřepejte nadměrně. Netřepejte před každým srvírováním. Recepty složené ze směsi smetany a jiných tekutin protřepávejte důkladně a častěji.



5. Při servírování vždy držte šlehač dnem vzhůru (zdobící hubicí dolů), jinak dojde k úniku plynu a část smetany může zůstat uvnitř šlehače.
6. Pro nejchutnější výsledek podávejte hned po naservírování.
7. V případě potřeby náhradních dílů prosím kontaktujte prodejce nebo přímo firmu Hendi.
8. Používejte výhradně originální náhradní díly pro šlehač smetany Hendi. Nikdy nekombinujte díly s jinými výrobky Hendi ani produkty jiných výrobců. Díly Hendi jsou na hlavici, na držáku bombičky a zespod lahve označeny značkou Hendi.
9. V případě opravy vždy vraťte celé zařízení (hlavici a lahev).

Řešení případných problémů

Bombička se nepropíchne:

Byla použita nevhodná bombička, nebo byla vložena nesprávně. Používejte výhradně vratné smetanové bombičky Hendi a vkládejte je do držáku bombiček tak, jak je zobrazeno na obr. 1.

Nestiskli jste páčku, šlehačka však přesto vytéká z hubice a nelze ji zastavit:

- a) Přísady jako práškový cukr, ztužovač šlehačky, dužina atd. se kompletně nerozpustily a blokují píst. Otočte šlehač do vzpřímené pozice (hubicí nahoru), postavte jej na pracovní stůl a počkejte, dokud se obsah neusadí na dně. Důkladně zakryjte hubici hustě tkanou utěrkou a opatrně tiskněte páčku, abyste uvolnili plyn, dokud syčení nepřestane. Poté odšroubujte hlavici, vyčistěte stříkácí píst, procedte obsah a opět šlehač naplňte.
- b) Stříkácí píst je poškozený. Zašlete spotřebič firmě Hendi nebo do servisního centra.

Při šroubování bombičky uniká plyn mezi lahví a hlavici:

- a) Chybí těsnění hlavice. Vložte do hlavice těsnění.
- b) Těsnění hlavice je poškozené. Vložte nové těsnění hlavice.
- c) Hlavice není dostatečně pevně zašroubovaná. Utáhněte hlavici na lahvi v souladu s pokyny k použití.
- d) Horní hrdlo lahve je poškozené. Zašlete spotřebič firmě Hendi nebo do servisního centra.

Smetana je po přípravě pořád tekutá:

- a) Šlehač nebyl dostatečně silně či dostatečně dlouho protřepáván.
- b) Šlehač nebyl při stisknutí páčky otočen dnem vzhůru. Pokaždé otočte šlehač dnem vzhůru dříve než stisknete páčku (dekorační hubice musí směřovat vertikálně směrem dolů!)

Smetana je příliš tuhá a "stříká" z hubice bokem:

Šlehač byl nadměrně protřepán. Netřepejte nadměrně ani netřepejte před každým servírováním.

DŮLEŽITÉ: Nepokoušejte se šlehač upravovat. Pokud nedokážete vyřešit problém pomocí těchto pokynů, kontaktujte prosím firmu Hendi nebo servisní centrum.

Čištění

Před otevřením nechte uniknout zbylý tlak stisknutím páčky, dokud nepřestane hubicí unikat smetana či plyn. Nepatrné množství smetany může zůstat v lahvi - maximálně kávová lžička tekuté smetany. Pro vyčištění šlehače smetany Hendi proveďte kroky 1, 2 a 3:

1. Odšroubujte hlavici a odstraňte těsnění hlavice a zdobící hubici. Držte konec pístu uvnitř hlavice, zatímco budete vyšroubovávat druhou rukou adaptér hubice.
2. Důkladně očistěte jednotlivé součásti pomocí jemného prostředku na nádobí a kartáče.
3. Nechte části uschnout a později je sestavte.
4. Při čištění rozeberte na díly pouze tak, jak ukazuje obr. 5.
5. K čištění lahve nepoužívejte žádné ostré předměty a prostředky k drhnutí.
6. Jak láhev, tak i hlavice jsou vhodné do myčky.

Bezpečnostní pokyny

1. Prosím uschovejte tento návod pro pozdější použití, abyste se tím vyhnuli nesprávnému zacházení a použití.
2. Tento šlehač je určen výhradně k účelu specifikovanému v tomto návodě.
3. Bezpečnostní pokyny k bombičkám naleznete na jejich obalu.
4. Šlehač smetany Hendi a bombičky uchovávejte mimo dosah dětí.
5. Z bezpečnostních důvodů se nenaklánějte nad šlehač během šroubování bombičky! Vezměte na vědomí, že bombička musí být do šlehače před použitím pevně zašroubovaná.
6. Hlavice Hendi se ve vzpřímené poloze snadno našroubuje na lahev. Nešroubujte přes závit.
7. Všechny části Hendi lze snadno smontovat. Nikdy proto nepoužívejte sílu.
8. Nikdy nepoužívejte poškozený šlehač. Pokud šlehač smetany spadne na zem, je nutné, aby jej firma Hendi před dalším použitím zkontrolovala.
9. Před otevřením šlehače smetany Hendi tiskněte páčku dokud nepřestane vycházet syčení a neunikne veškerý plyn.
10. Nevystavujte šlehač smetany Hendi vysokým teplotám (sporák, sluneční světlo, trouba, mikrovlnka atd.).
11. Prosím vezměte na vědomí, že nepovolená manipulace se šlehačem nebo jeho součástmi vylučuje jakoukoli záruku výrobce/dodavatele.
12. Obsah nesmí být vyšší než 75°C.

Záruka

Vadný šlehač (závada materiálu nebo špatné zpracování) bude opraven zdarma (doprava předplacena!) do dvanácti měsíců od data zakoupení na základě platné faktury. Tato záruka nepokrývá žádné škody způsobené nesprávným použitím, použitím poškozených (opotřebených) dílů, ani následné škody. Za účelem zajištění správné funkce Vašeho šlehače smetany používejte výhradně originální díly Hendi. Především neposkytujeme žádnou záruku ani nároky v důsledku nefunkčnosti, škod a následných škod vyplývajících z nedodržení či nepřechtení si návodu a zde uvedených bezpečnostních pokynů. Pro další informace: navštivte www.hendi.eu



H E N D I
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

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Variations et fautes d'impression réservées.
- Producătorul își rezervă dreptul de a efectua modificări și corecturi în instrucțiunile de utilizare.
- Modifiche, tipografia e della stampa errori riservati.
- Modificări, tipografice erori rezervate.
- Zmeny, tlač a sazbu chyby vyhraden.
- Změny, tisk a sazbu chyby vyhrazeny.