



ENGLISH

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

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

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

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

WARNING - RISK OF EXPLOSION
Never use the cream whipper with hot ingredients or for hot sauces. Never heat the cream whipper in a bain-marie or other means of heating. The heat will dangerously increase the pressure in the cream whipper - risk of explosion.

1. Please keep this instruction booklet for later reference to avoid any improper handling or operating. This whipper is designed exclusively for the purposes specified in this manual.
2. The whipper and the charger are pressure containers which require increased attention and care.

3. For the chargers, pertinent safety instructions are given on its package.
4. Keep HENDI Cream Whipper and chargers out of the reach of children.

5. For safety reasons, do not bend over the whipper nor lean it over the whipper when screwing in the charger! Remark that the cream whipper head has to be firmly screwed on before the cream whipper can be taken into operation with the charger.

6. HENDI head screws easily onto the bottle in an up-right position. Do not cross-thread.

7. All HENDI parts can be assembled easily; therefore never use force.

8. Never use the whipper if damaged. HENDI Cream Whipper which has been dropped should be checked by HENDI before resuming use.

9. Press the lever until the hissing sound stops before opening HENDI Cream Whipper when gas has completely escaped.

10. Do not expose HENDI Cream Whipper to heat (stone, sunlight, oven, microwave, etc.).

11. Please be advised that tampering with the whipper and/or its components voids any and all warranties of the manufacturer/supplier.

12. Only use refrigerated ingredients (4-7 °C) in the cream whipper.

13. Store the filled cream whipper in a refrigerator at a temperature between 0 and 7 °C.

Main parts of the product (Fig.1 on page 1)

1. Charger holder
2. Cap
3. Nozzle connector
4. Head
5. Gasket
6. Bottle
7. 3 different nozzles
8. Piston
9. Brush

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

User instructions (Fig.2 on page 1)

1. When using your whipper for the first time, or if you have not used it for a while, rinse the bottle first with lukewarm water, then with cold water before filling it with cream.

2. Fill with well chilled fresh cream or well mixed and strained liquid ingredients. Never exceed the maximum filling quantity engraved on the outside of the bottle (0,25 liter for 0,25 L bottle / 0,5 liter for 0,5 L bottle / 0,95 liter for 0,95 L bottle).

If you want to sweeten your cream, we recommend using sugar syrup. If using sugar or cream stiffener, stir and dissolve it first completely into a little cream to avoid the formation of lumps.

WARNING - HIGH PRESSURE
The 0,25 l whipper shall be filled with 0,25 l of cream and only 1 cartridge. 0,5 l whipper shall be filled with 0,5 l of cream and only 1 cartridge. 0,95 l whipper shall be filled with 0,95 l of cream and 2 cartridges. ANY OTHER CREAM VOLUME AND CARTRIDGE NUMBER ARE FORBIDDEN - risk of explosion.

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

WARNING - RISK OF EXPLOSION
Make sure that the Peitschenkappe is seated and that it is not damaged. ONLY ORIGINAL GASKETS CAN BE USED!

Make sure that the threads on the whipper head and bottle are not damaged.

USE OF THE WHIPPER HEAD/BOTTLE WITH DAMAGED THREAD IS FORBIDDEN.

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

4. Insert the silver-coloured HENDI cream charger (N,0) into the charger holder as illustrated.

5. Screw the charger holder and charger on to the inlet valve until gas is released into the bottle with a hissing sound. Use 1 charger per filling (2 chargers with 1 quart/liter bottle). Shake the whipper briskly 4-5 times in a vertical direction. When using well cooled light cream or other mixtures, shake up to 10 times. Unscrew the charger holder and charger. The slight hissing sound while unscrewing is normal. Remove and discard the used charger. HENDI chargers are made from high grade steel and can be recycled.

6. To dispense the content, hold the whipper vertically (decorating nozzle pointing downward) about 1 cm above the surface. Then press the lever lightly. If whipped cream is not firm enough, shake once more. When using later, do not shake again. Keep filled 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.

**Hauptteile des Produkts
(Abb. 1 auf Seite 1)**

1. Halter für den Charger
2. Kappe
3. Düsen-Steckverbinder
4. Kopf
5. Dichtung
6. Flasche
7. 3 verschiedene Düsen
8. Kolben
9. Pinsel

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

**Bedingungsanleitung
(Abb. 2 auf Seite 1)**

1. Wenn Sie Ihren Peitscher zum ersten Mal verwenden oder wenn Sie ihn längere Zeit nicht verwendet haben, spülmen Sie die Flasche zuerst mit laukwärmer Wasser, dann mit kaltem Wasser, bevor Sie ihn mit Creme füllen.

2. Only use soluble ingredients. For sweetening, it is best to use sugar syrup or liquid sweeteners. Granulated sugar or salt should first be dissolved in cool water or cream. Use powdered or liquid spices only. Insoluble substances such as seeds, pulp, etc. prevent the closure of the dispensing piston or might impair the proper functioning of the whipper. If you use blended mixtures, please use a fine strainer to remove seeds or pulp.

3. The HENDI Cream Whipper is well suited for the preparation of whipped cream, cold mousse, sauces or Espumas. It is NOT suitable for hot sauces! Don't store strong acidic liquids like apple-, lemon-, orange-juice in the cream whipper.

4. Excessive shaking may soften 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 unusable charger has been used or was charged incorrectly. Use the exclusively disposable HENDI cream charger and place it in the charger holder as shown in Fig. 2.

WARNING - Wenn eine leere Kartusche in der am Kopf verschraubten Halterung verbleibt, wird die Kolbendichtung beschädigt. Den Hälter mit der leeren Kartusche immer sofort nach dem Befüllen abschrauben und den Peitschenkappens.

When the charger is being screwed in, gas escapes from 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 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.

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

WARNING - RISK OF EXPLOSION
Never use the cream whipper with hot ingredients or for hot sauces. Never heat the cream whipper in a bain-marie or other means of heating. The heat will dangerously increase the pressure in the cream whipper - risk of explosion.

WARNING 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 it over the whipper when screwing in the charger! Remark that the cream whipper head has to be firmly screwed on before the cream whipper can be taken into operation with the charger.

6. HENDI head screws easily onto the bottle in an up-right position. Do not cross-thread.

7. All HENDI parts can be assembled easily; therefore never use force.

8. Never use the whipper if damaged. HENDI Cream Whipper which has been dropped should be checked by HENDI before resuming use.

9. Press the lever until the hissing sound stops before opening HENDI Cream Whipper when gas has completely escaped.

10. Do not expose HENDI Cream Whipper to heat (stone, sunlight, oven, microwave, etc.).

11. Please be advised that tampering with the whipper and/or its components voids any and all warranties of the manufacturer/supplier.

12. Only use refrigerated ingredients (4-7 °C) in the cream whipper.

13. Store the filled cream whipper in a refrigerator at a temperature between 0 and 7 °C.

Sicherheitshinweise

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

WÄRMEHINWEIS - HOCHDRUCK

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

WARNUNG - EXPLOSIONSGEFAHR

Verwenden Sie den Sahne-Whipper niemals mit heißen Zutaten oder für heiße Soßen. Erhitzen Sie den Sahnepeitscher niemals in einem Schinken oder auf andere Weise. Die Hitze erhöht den Druck im Cremepeitscher gefährlich - Explosionsgefahr.

1. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für spätere Bezugnahme auf, um eine unsachgemäße Handhabung oder Bedienung zu vermeiden. Dieser Peitscher ist ausschließlich für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke vorgesehen.

2. Der Whipper und das Ladegerät sind Druckbehälter, die mehr Aufmerksamkeit und Pflege erfordern.

3. Die Ladegeräte sind entsprechende Sicherheitshinweise auf der Verpackung angegeben. Vor dem Öffnen den verbleibenden Druck entweichen lassen, indem der Hebel gedrückt wird, bis keine Creme oder Gas mehr durch die Dose entweichen. Eine unbediente Menge Creme kann in der Flasche verbleiben - höchstens ein Teelöffel flüssige Creme.

Reinigung

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

Beladung

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

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

Entfernen der Peitschenkopf

</

bezpieczenia gwarancyjnego ani roszczeń odpowiedzialności z tytułu nieprawidłowego działania, uszkodzenia i szkód wynikających z niezależnego od producenta i/lub niezrozumiałego niniejszej instrukcji oraz zawartych w niej instrukcji bezpieczeństwa.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Aby uzyskać informacje techniczne i deklarację zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutatorów dostępna na www.hendi.com.

FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi ce foueteur de crème HENDI polyvalent et de haute qualité. Avec cet outil de cuisine universel, vous pouvez créer une multitude de desserts légers, de crèmes, de mousses sucrées et aigres. Certains types d'ingrédients liquides, tels que les jus, le café, le sirop de chocolat, la crème à la vanille, le yaourt, etc. peuvent être utilisés dans la fouetteuse de crème HENDI, mais uniquement s'ils ne contiennent pas de substances insolubles !

Pour une qualité garantie, veuillez utiliser uniquement les chargeurs de crème HENDI. Veuillez lire attentivement les instructions avant la première utilisation !

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

AVERTISSEMENT - HAUTE PRESSION
Le foueteur rempli et les cartouches sont sous pression. L'ouverture du foueteur rempli, du foueteur partiellement rempli et/ou le percage de la cartouche pleine ou vide est interdit - risque d'explosion.

AVERTISSEMENT - RISQUE D'EXPLOSION
N'utilisez jamais le foueteur de crème avec des ingrédients chauds ou pour des sauces chaudes. Ne chaitez jamais le foueteur de crème au bain-marie ou par tout autre moyen de chauffage. La chaleur augmente dangereusement la pression dans le foueteur de crème - risque d'explosion.

1. Veuillez conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure afin d'éviter toute manipulation ou utilisation inappropriée. Ce foueteur est conçu exclusivement aux fins spécifiées dans ce manuel.

2. Le foueteur et le chargeur sont des récipients sous pression qui nécessitent une attention et un entretien accrus.

3. Pour les chargeurs, des instructions de sécurité pertinentes sont données sur leur emballage.

4. Tenir le foueteur de crème HENDI et les chargeurs hors de la portée des enfants.

5. Pour des raisons de sécurité, ne pas se pencher sur le foueteur ni s'appuyer sur le foueteur lors du usage du chargeur ! Notez que la tête du foueteur de crème doit être fermement vissée avant de pouvoir être mis en service avec le chargeur.

6. La tête HENDI se vise facilement sur le flacon en position verticale. Ne pas croiser le filetage.

7. toutes les pièces HENDI peuvent être assemblées facilement ; par conséquent, n'utilisez jamais de force.

8. Ne jamais utiliser le foueteur s'il est endommagé. La fouetuse de crème HENDI qui a été tombée doit être vérifiée par HENDI avant de reprendre son utilisation.

9. Appuyez sur le levier jusqu'à ce que le sifflement s'arrête avant d'ouvrir la fouetuse de crème HENDI lorsque le gaz est complètement échappé.

10. Ne pas exposer le foueteur de crème HENDI à la chaleur [cuisinière, soleil, four, micro-ondes, etc.]

11. Veuillez noter que la falsification du foueteur et/ou de ses composants annule toutes les garanties du fabricant/fournisseur.

12. Utilisez uniquement des ingrédients réfrigérés (4 à 7 °C) dans le foueteur de crème.

13. Conserver le foueteur de crème rempli au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 7 °C.

Principales parties du produit

[Fig. 1 à la page 1]

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

5. Joint

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

6. Pour un résultat optimal, servir immédiatement après distribution.

7. Pour les pièces de recharge, veuillez contacter directement votre revendeur ou HENDI.

8. Utiliser uniquement des pièces de recharge d'origine pour foueteur de crème HENDI. Ne jamais combiner des pièces avec d'autres produits HENDI ou d'autres produits d'autres fabricants. Les composants HENDI sont identifiés par des marques HENDI sur la tête, le support de distribution et le fond du flacon.

9. Pour les réparations, retournez toujours l'ensemble de l'unité (tête plus bouteille).

Dépannage

Le chargeur n'est pas ouvert

Un chargeur inadapte a été utilisé ou le chargeur a été mal inséré. Utilisez le chargeur de crème HENDI exclusivement et placez-le dans le support de chargeur comme indiqué sur la Fig. 2.

AVERTIMENTA - GUARNOZIONI DANNEGGIATE
Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e che non sia danneggiata. POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO GUARNOZIONI ORIGINALI!

Assicurarsi che le fittature sulla testa del frusta e sul flacone non siano danneggiate.

E VIETATO LUSO DELLA TESTA/FLACONE A FRUSTA CON FILETTATURA DANNEGGIATA.

9. Pour les réparations, retournez toujours l'ensemble de l'unité (tête plus bouteille).

Vous n'avez pas appuyé sur le levier, néanmoins, la crème s'écoule de la buse et ne peut pas être arrêtée

al 1. Les additifs tels que le sucre en poudre, le râdeisseur de crème, la pulpe, etc. n'ont pas été complètement dissous, bloquant le piston. Tournez le foueteur en position verticale (base vers le haut), placez-le sur le comptoir et attendez que le contenu se soit installé en bas. Recouvrez bien la base d'une serviette éponge et appuyez avec précaution sur le levier pour libérer le gaz jusqu'à ce que le sifflement s'arrête, puis dévissez la tête, nettoyez le piston de distribution, filtrez le contenu et remplacez le foueteur.

b) Le piston de distribution est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

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

al 1. La tête de la tête est manquante. Insérez un joint de tête dans la tête.

2. La tête de la tête est endommagée. Insérez un joint neuf.

3. La tête n'est pas assez serrée ou fermement. Vissez fermement la tête sur le flacon.

4. Le bord supérieur du flacon est endommagé. Envoyez l'appareil à HENDI ou à un centre de service.

AVERTISSEMENT - HAUTE PRESSION

Le foueteur rempli et les cartouches sont sous pression. L'ouverture du foueteur rempli, du foueteur partiellement rempli et/ou le percage de la cartouche pleine ou vide est interdit - risque d'explosion.

AVERTISSEMENT - RISQUE D'EXPLOSION
N'utilisez jamais le foueteur de crème avec des ingrédients chauds ou pour des sauces chaudes. Ne chauffez jamais le foueteur de crème au bain-marie ou par tout autre moyen de chauffage. La chaleur augmente dangereusement la pression dans le foueteur de crème - risque d'explosion.

1. Veuillez conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure afin d'éviter toute manipulation ou utilisation inappropriée. Ce foueteur est conçu exclusivement aux fins spécifiées dans ce manuel.

2. Le foueteur et le chargeur sont des récipients sous pression qui nécessitent une attention et un entretien accrus.

3. Pour les chargeurs, des instructions de sécurité pertinentes sont données sur leur emballage.

4. Tenir le foueteur de crème HENDI et les chargeurs hors de la portée des enfants.

5. Pour des raisons de sécurité, ne pas se pencher sur le foueteur ni s'appuyer sur le foueteur lors du usage du chargeur ! Notez que la tête du foueteur de crème doit être fermement vissée avant de pouvoir être mis en service avec le chargeur.

6. La tête HENDI se vise facilement sur le flacon en position verticale. Ne pas croiser le filetage.

7. toutes les pièces HENDI peuvent être assemblées facilement ; par conséquent, n'utilisez jamais de force.

8. Ne jamais utiliser le foueteur s'il est endommagé. La fouetuse de crème HENDI qui a été tombée doit être vérifiée par HENDI avant de reprendre son utilisation.

9. Appuyez sur le levier jusqu'à ce que le sifflement s'arrête avant d'ouvrir la fouetuse de crème HENDI lorsque le gaz est complètement échappé.

10. Ne pas exposer le foueteur de crème HENDI à la chaleur [cuisinière, soleil, four, micro-ondes, etc.]

11. Veuillez noter que la falsification du foueteur et/ou de ses composants annule toutes les garanties du fabricant/fournisseur.

12. Utilisez uniquement des ingrédients réfrigérés (4 à 7 °C) dans le foueteur de crème.

13. Conserver le foueteur de crème rempli au réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 7 °C.

Principales parties du produit

[Fig. 1 à la page 1]

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

5. Joint

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

ITALIANO

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

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

Istruzioni di sicurezza

Se non si osservano le avvertenze indicate nel manuale accanto a questo simbolo, possono verificarsi lesioni al personale operativo e a terzi, nonché danni al carabattore o altri materiali. Il produttore e il distributore non saranno responsabili per danni derivanti dalla mancata osservanza del manuale.

La crema è troppo soda e "spuma" lateralmente rispetto all'ugello

Il mulino riempito e le cartucce sono pressurizzati. È vietata l'apertura del frusta pieno, del frusta parzialmente pieno e le cartucce sono pressurizzate. È vietata l'apertura della cartuccia piena o vuota, rischio di esplosione.

AVVERTIMENTO - RISCHIO DI ESPLOSIONE
Assicurarsi che la testa del frusta sia correttamente posizionata e fermata. Non riscaldare mai la panna montata in una ciotola o in altri mezzi di riscaldamento. Il calore aumenterà pericolosamente la pressione di erogazione, può causare danni irreversibili.

2. Rimpilzare con gli additivi solubili. Per dolcificare, è meglio utilizzare sciroppo di zucchero o dolcificanti liquidi. Lo zucchero o il granulo devono essere prima dissolti in acqua fredda o in caldo. Agitare ripetutamente la testa. Se la panna montata non è abbastanza compatta, agitare di nuovo. Conservare la panna montata nel frigorifero, ma nello scomparto di congelamento o nel congelatore. Prima di mettere la frusta nel frigorifero, rimuovere l'ugello decorativo dall'adattatore dell'ugello, sciaccuare con acqua tiepida e sostituire. Il contenuto rimarrà fresco per diversi giorni nel frigorifero.

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

AVVERTENZA - RISCHIO DI ESPLOSIONE

Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e che non sia danneggiata. POSSONO ESSERE UTILIZZATE SOLO GUARNOZIONI ORIGINALI!

Assicurarsi che le fittature sulla testa del frusta e sul flacone non siano danneggiate.

E VIETATO LUSO DELLA TESTA/FLACONE A FRUSTA CON FILETTATURA DANNEGGIATA.

4. Per un risultato ottimale, servir immediatamente dopo la distribuzione.

5. Per le piezze di ricambio, rivolgersi direttamente al rivenditore o a HENDI.

6. Utilizzare unicamente pezzi di ricambio d'origine per foueteur de crème HENDI. Non combinerne con altri produttori o fabbricati.

7. Non utilizzare mai il frusta capitolato d'origine HENDI.

8. Non utilizzare mai il frusta capitolato d'origine HENDI.

9. Per le riparazioni, inviare sempre l'ensemble dell'unità (testa più bottiglia).

AVERTISSEMENT - HAUTE PRESSION

Il foueteur rempli e il carabattore sono pressurizzati.

È vietata l'apertura del frusta pieno, del frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota, rischio di esplosione.

AVVERTIMENTO - ALTA PRESSIONE

Il mulino riempito e le cartucce sono pressurizzati. È vietata l'apertura del frusta pieno, del frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota, rischio di esplosione.

AVVERTIMENTO - RISCHIO D'ESPLOSIONE

Assicurarsi che la testa del frusta sia correttamente installata e qu'il n'est pas endommagé. SEULS LES JOINTS D'ORIGINE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS !

Assicurarsi che les fuites de la tête du foueteur et de la bouteille ne sont pas endommagées.

L'UTILISATION DE LA TÊTE DE FOUEUTEUR/FLACON AVEC UN FILETAGE ENDOMMAGÉ EST INTERDITE.

AVERTISSEMENT - Si una cartuccia vuota è lasciata sul supporto per la prima volta, si vede l'acqua fredda avendo tempo di riscaldarsi.

Per questo motivo, non utilizzare mai la cartuccia vuota sul supporto per la prima volta.

AVERTISSEMENT - HAUTE PRESSION

Il frusta pieno e il carabattore sono pressurizzati.

È vietata l'apertura del frusta pieno, del frusta parzialmente pieno e/o la perforazione della cartuccia piena o vuota.

AVERTISSEMENT - RISQUE D'EXPLOSION

Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e saldamente nella testa.

Non utilizzare mai il frusta capitolato d'origine HENDI.

Non utilizzare mai il frusta capitolato d'origine HENDI.

Per le riparazioni, inviare sempre l'ensemble dell'unità (testa più bottiglia).

AVERTISSEMENT - ALTA PRESSIONE

Il frusta pieno d'acqua può causare danni irreversibili.

Non utilizzare mai il frusta capitolato d'origine HENDI.

Non utilizzare mai il frusta capitolato

UPOZORNENIE - VISOVI TLAK

0,25 l fleksibilného otvora mora boli ibspunjeno s 0,25 l kremem i samo jedinom uloškom. 0,5 l bŕvca treba napnuti s 0,5 l vrhnja i samo jedinom uloškom. Miaznicu od 0,95 l mora sa napuniti s 0,9 l kremem i 2 uloškami. Bilo koji drugi CREAM VOLUME I CARTRIDGE NUMBER sa ZABIDDEN - rizik od eksplozie.

3. Provierie je li brvca glave pravilno i čvrsto postavena i nje i oštećena. MOGU SE KORISTITI SAMO ORIGINALNE BRVTE!

Uverite se da navoju na glavi i boci vijka nisu oštećeni.

ZABRANJENA JE UPORABA GLAVE/BÓCICE S OŠTEĆENIM NAVOJEM.

UPOZORENJE - KREMA je u držaću pričvršćenom na glavi ostavlja preza patronu, brvca klipa će se oštećiti. Uvijek odvije držać s praznom kartušom odmah nakon punjenja

Bičevi s plinom.

4. Umetnute punjač kreme HENDI u srebrnoj boji [N,0] u držać punjača kako je prikazano.

5. Zavijte držać punjača i punjač na ulazni ventil dok se plin ne puštu i boci s pomoću zvuka.

Koristite 1 punjač na punjenju (2 punjača s bocom od 1 kvartala/ltre). Brzo protresite fleksibilno 4-5 puta u okomitu smjeru. Kada koristite dobro ohlađenu laguru kremu ili drugu smjesu, protresite deset puta. Odvije držać punjača i punjač. Neznani zvuk tijekom odvrtanja je normalan. Izvadite i bacite sklopku punjača. Punjač HENDI izrađen su od čelične vlastite kvalitete i mogu se reciklirati.

6. Bisti dozirajte sadržaj, držić fleksibilno crijevo okomito (dekorirajući mlinacu usmjerenu prema dolje) oko 1 cm iznad površine. Zatim lagano pritisnite polugu. Ako kremo nije dovoljno čvrsta, još jednom protresite. Kad kremu upotrijebivate, nemaju ponovno tresći. Držić na punjenju kremu u hladnjaku, ali nikad u objektu za duboko zamrzavanje ili u zamrzivaču. Prije stavljanja fleksibilnog otvora u hladnjak, uklonite mlinacu za ukrašavanje s adaptera mlinace, ispečite mlinak vodom i zamjenite je. Sadržaj će ostati svjež nekoliko dana u hladnjaku.

Važne upute

Imajte na umu sljedeće važne točke:

1. Da biste dobili bolji rezultat, prije punjenja dobro ohladite bušilicu pod hladnom vodom ili u hladnjaku.

2. Koristite samo topive sastojke. Za zaslivanje, najbolje je koristiti šećerni sirup ili tekucu sladičevje. Granulirani šećer ili sol naprijed treba otputi u hladnji vodi ili vrhnju. Koristite samo smješte, upotrijebite finje cijindu za uklanjanje sjemena ili plute.

3. HENDI boca za šlag prikladan je za pripremu krema za šisanje, hladnih muisica, umaka ili espuma. Njih prikladno za vrude umak. Nemaju pohranjavati jake kisele tekucine poput jabuke, limuna, naranci i kremu krovkova.

4. Prekomjerno drhtanje može ukrušiti čistvu kremu do stupnja da otpušta svoju muku teksturu, stoga nemjete je prečarano! Nemjete stvari put prije doziranja. Dobro i češće protresite recepte koje se sastoje od mješavina kreme i drugim tekucinama.

5. Prilikom doziranja uvijek držite bušilicu dekorirajućim mlinacu usmjerenu prema dolje, inače će izliti plin, a neko kremu može ostati unutri bušilice.

6. Za najbolje rezultate, poslužite odmah nakon izdavanja.

7. Za rezervne dijelove obratite se izravno s vlastnikom HENDI.

8. Koristite samo originalne rezerve dijelove HENDI bocu za šlag. Nikada nemjete kombinirati dijelove s drugim HENDI proizvodima ili proizvodima drugih proizvođača. Komponente HENDI označene su označom HENDI na glavi, držić punjača i drugu bočicu.

9. Za popravke uvijek vratite cijelu jedinicu (glava plus boca).

Rješenje problema

Punjač nije probudio

Koristite je neodgovarajući punjač ili je punjač nepravilno umeđut. Koristite isključivo jednokratni punjač HENDI kremu i stavite ga u držać punjača kao što je prikazano na slika 2.

10. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

11. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

12. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

13. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

14. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

15. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

16. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

17. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

18. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

19. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

20. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

21. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

22. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

23. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

24. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

25. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

26. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

27. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

28. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

29. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

30. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

31. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

32. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

33. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

34. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

35. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

36. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

37. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

38. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

39. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

40. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

41. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

42. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

43. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

44. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

45. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

46. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

47. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

48. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

49. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

50. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

51. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

52. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

53. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

54. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

55. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

56. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

57. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem.

58. Krem je u držaku našroubovaniem na hlađev zustane praznaju kremetu, těsnění pístu se poškodilo. Držák s prázdnou kazetou vzdý ohrožuje ihned po naplnění šlehač s plnem

Drošības norādījumi

Jā rokasgrāmatā blakus šīm simbolam iekļautie brīdinājumi netiek ievēroti, var rasties apkalpošķi pārsonā un trešo personu ievainojumi, kā arī lūkti vai citi īpašums bojājumi. Rāzotās un izplūtītās neuzņemas atbilstību par bojājumiem, kas radūs rokasgrāmatas neievērošanas dēļ.

BRĪDINĀJUMS - AUGSTS SPIEDIENS

Pielikums cūkstā un kārtīdrīzībā ir zin spiediena. Aizliegts atvērt pieplūdīto putotāju, dalēji pieplūdītu un/vai caurēt pilno vai tukšo kasetni - sprādzienas risks.

BRĪDINĀJUMS - SPRĀDZIENAS RISKS

Nekad neizmantojiet krējuma putotāju ar karstām sastāvdalām vai karstām mērcēm. Nekad neizmantojiet krējuma putotāju tikai dažās, kuriem nepieciešama pastiprināta uzmanība un aprēķi.

3. Lādētājēm uz iepakojuma ir sniegti atbilstoši drošības norādījumi.

4. Glabājiet HENDI krējuma smalcinātāju un lādētājus bēriņiem nepieejamā vietā.

5. Drošības apšķūnūmā dēļ neizmēriet putotāju un nelielcīties pāri putotājam, kad iekšrūvējat lādētāju Nemit vērā, ka krējuma putotāja galva ir stingri jāpīeskrūvē, pirms krējuma putotāju var sākt lietot ar lādētāju.

6. HENDI galvas skrūves vienīgi uz pudeles augšējā labajā pozīcijā. Nešķērsojiet diegu.

7. Visas HENDI detaljas var vienīgi samont, tāpēc nekad nelietojiet spēku.

8. Nekāda gadījumā neizmantojiet čūguna slotinu, ja tā ir bojāta. HENDI nemontaiss krējuma smalcinātājs.

HENDI jāpārbauda pirms lietošanas atsākšanas.

9. Nospiest svīru, līdz šāpočā skana apstājas, pirms atverat HENDI krējuma smalcinātāju, kad gāze ir pilnībā izplūdzis.

10. Nepakļaujiet HENDI krējuma smalcinātāju karstumam [plīts, saules gaismas, cepeškrāsns, mikroviļņu krāsns utt].

11. Lūdz, nemit vērā, ka manipulācijas ar čūguna un/vai tā sastāvdalām anulē visas ražošanas/piegādātāja garantijas.

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Tehnisko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

1. Lūdz, saglabājiet šo instrukciju buletu vēlākai atsaucēi, tai izvairītos no nepareizas lietošanas vai darbības. Šī čūguna ir pārēzēta īšķājāsā.

2. Putotāju un lādētāju ir spiediena konteineri, kuriem nepieciešama pastiprināta uzmanība un aprēķi.

3. Lādētājēm uz iepakojuma ir sniegti atbilstoši drošības norādījumi.

4. Glabājiet HENDI krējuma smalcinātāju un lādētājus bēriņiem nepieejamā vietā.

5. Drošības apšķūnūmā dēļ neizmēriet putotāju un nelielcīties pāri putotājam, kad iekšrūvējat lādētāju Nemit vērā, ka krējuma putotāja galva ir stingri jāpīeskrūvē, pirms krējuma putotāju var sākt lietot ar lādētāju.

6. HENDI galvas skrūves vienīgi uz pudeles augšējā labajā pozīcijā. Nešķērsojiet diegu.

7. Visas HENDI detaljas var vienīgi samont, tāpēc nekad nelietojiet spēku.

8. Nekāda gadījumā neizmantojiet čūguna slotinu, ja tā ir bojāta. HENDI nemontaiss krējuma smalcinātājs.

HENDI jāpārbauda pirms lietošanas atsākšanas.

9. Nospiest svīru, līdz šāpočā skana apstājas, pirms atverat HENDI krējuma smalcinātāju, kad gāze ir pilnībā izplūdzis.

10. Nepakļaujiet HENDI krējuma smalcinātāju karstumam [plīts, saules gaismas, cepeškrāsns, mikroviļņu krāsns utt].

11. Lūdz, nemit vērā, ka manipulācijas ar čūguna un/vai tā sastāvdalām anulē visas ražošanas/piegādātāja garantijas.

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

13. Uzglabājiet pieplūdītu krējuma putotāju ledusskapī temperatūrā no 0 līdz 7 °C.

Izstrādājumi galvenās datlas [att. 1. lpp.]

1. Mārkātā turētājs

2. Vāciņš

3. Sprauslas savienotājs

4. Galva

5. Blīve

6. Pudele

7. 3 dažādas sprauslas

8. Virzulis

9. Birste

10. Izmērītājs

11. Lādētājs

12. Krējuma putotāmā izmantojiet tikai atdzēsētās sastāvdalas (4-7 °C).

Riešenie problémov

Nabíjačka nie je prepichnutá

Bola použitá nevhodná nabíjačka alebo nabíjačka bola vložená nesprávne. Použite výlučne jednorázovú krémovú nabíjačku HENDI a umiestnite ju do držiaka nabíjačky, ktorá je znáronné na obr. 2.

Páčku sté nastaviť, z dýžu vás vyték smotana a ťaža sa zastaví

ak Aditiva, ako je prásavý cukor, krémova stuhina, dužina atď., neboli úplne rozprostené, čo blokuje priest. Otoče šlaháč do vzpriamenej polohy [nahívajte tryskou], polož ho na pracovnou dosku a počkajte, kým sa obsa ususadí na dnu. Dýzu dobre zakryte silnou ušterkou a opatne stlačte páčku, aby ste uvoľnili pln., až kým sa sycanie nezastaví, potom odskrutkujte hlavu, vycistte dávkovač piest, napísate obsah a napíšte šlaháč.

b) Dávkovač piest je poškodený. Spotrebč odošlite do spoločnosti HENDI alebo do servisného strediska.

Pri zaskrutkovani nabíjačky uniká plyn medzi flášou a hlavou

a) Chýba tesnenie hlavy. Do hlavy vložte tesnenie hlavy.

b) Tesnenie hlavy je poškodené. Vložte nové tesnenie.

c) Hlavu nie je doštočne pevnne zaskrutkovanú. Hlavu pevne zaskrutkujte na flášu v súlade s pokynmi pre požiadateľa.

d) Horný okraj fláše je poškodený. Spotrebč odošlite do spoločnosti HENDI alebo do servisného strediska.

Krém je po príprave stále tektúra

a) Šlaháč nebol trasený doštočne silno ani doštočne často. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je prilis pevný a „spíchá“ do strany od dýzy

Šlaháč bol príliš trpavý. Pred každým dávkovaním neprepájajte ani nepretrávajte.

DOLEZITÉ: Nepokújte sa upravovať Šlaháč. Ak nedôzviete sýrieš problem pomocou týchto pokynov, obráťte sa na spoločnosť HENDI alebo servisné stredisko.

Cistenie

Pred otvorením počkajte, kým neunikne zvýšny tlak stlačením páčky, kym sa cez trysku nevypustí žiaľna smotana alebo plyn. Vo fláši môže zostať nevyznamné množstvo smotanu - čo najviac čajovej lyžičky tektúruho smotanu.

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je prilis pevný a „spíchá“ do strany od dýzy

Šlaháč bol príliš trpavý. Pred každým dávkovaním neprepájajte ani nepretrávajte.

DOLEZITÉ: Nepokújte sa upravovať Šlaháč. Ak nedôzviete sýrieš problem pomocou týchto pokynov, obráťte sa na spoločnosť HENDI alebo servisné stredisko.

Cistenie

Pred otvorením počkajte, kým neunikne zvýšny tlak stlačením páčky, kym sa cez trysku nevypustí žiaľna smotana alebo plyn. Vo fláši môže zostať nevyznamné množstvo smotanu - čo najviac čajovej lyžičky tektúruho smotanu.

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je priľahlý k „spíchá“

a) Krém je priľahlý k „spíchá“ až do konca stáčania. Znova silno preprete.

b) Pri stáčaní páčky sa metlička neotáčala hore nohami. Pred stáčaním páčky vždy otočte šlaháč hore nohami (lyžobdená dýza smeruje vertikálne nadol!!)

Krém je

