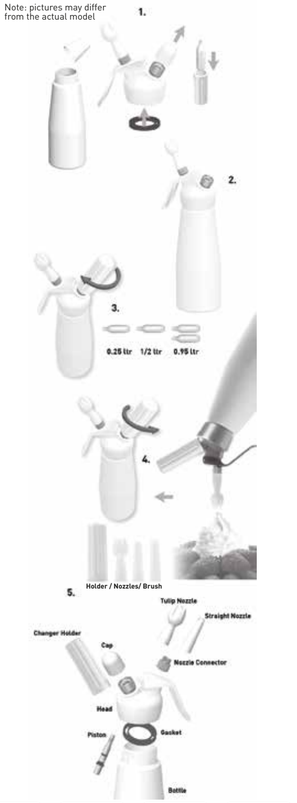
Note: pictures may differ from the actual model




READ MANUAL | INDOOR | FOOD CONTACT | WASH

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!

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

If the warnings included in the manual next to this symbol are not observed, injuries of 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
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 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 (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. 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.

## 2. USER INSTRUCTIONS

(see illustrations)

If the warnings included in the manual next to this symbol are not observed, injuries of 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.

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 (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. The 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 (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).

WARNING - RISK OF EXPLOSION
Make sure that the head gasket is properly 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.

4. Insert the silver-coloured HENDI cream charger ($N_2O$) into the charger holder as illustrated (fig. 1).
5. Screw the charger holder and charger on to the inlet valve until gas is released into the bottle with a hissing sound (fig. 3). Use 1 charger per filling (2 chargers with 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.

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

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.

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.

## 3. 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 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 mousses, 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 stiffen pure cream to a degree that it looses its soft texture, therefore please do not over shake! Do not shake every time before dispensing. Please shake recipes consisting of mixtures of cream and other liquids well and more frequently.
5. When dispensing, always hold the whipper upside down (decorating nozzle pointing downward), otherwise gas will escape and some cream may remain inside the whipper.
6. For best result, serve immediately upon dispensing.
7. For spare parts, please contact your dealer or HENDI directly.
8. Use only genuine HENDI Cream Whipper spare parts. Never combine parts with other HENDI products or other manufacturers' products. HENDI components are identified by HENDI marks on the head, charger holder, and the bottom of the bottle.
9. For repairs always return the entire unit (head plus bottle).

## 4. TROUBLESHOOTING

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

**You have not pressed the lever, nevertheless, cream flows from the nozzle and can't be stopped:**

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

**When the charger is being screwed in, gas escapes between the bottle and the head:**

a) The head gasket is missing. Insert a head gasket in the head.
b) The head gasket is damaged. Insert a new gasket.
c) The head is not screwed on firmly enough. Screw the head onto the bottle firmly in accordance with User Instructions.
d) The upper edge of the bottle is damaged. Send the appliance to HENDI or a service center.

**Cream is still liquid after preparation:**

a) The whipper was not shaken firmly or often enough. Shake again firmly.
b) The whipper was not turned upside down when pressing the lever. Always turn the whipper upside down before pressing the lever (decorating nozzle pointing vertically downward!)

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

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

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

1. Unscrew the head then remove the head gasket and decorating nozzle. Hold end of the piston inside the head while unscrewing the nozzle adaptor with the other hand.
2. Thoroughly clean each individual component with a mild detergent and a brush.
3. Allow the parts to dry and reassemble them later.
4. When cleaning, only remove parts as shown in fig. 5.
5. Do not use any sharp objects or abrasive materials when cleaning the bottle.

## 5. 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

- Changes, printing and typesetting errors reserved.

**Wij danken u voor het aankopen van het HENDI slagroomapparaat. Hiermee kunt u een hele reeks lichte en luchtige slagroombereidingen en mousses 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.**

## 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Als de waarschuwingen die in de gebruiksaanwijzing naast dit symbool zijn opgenomen niet in acht worden genomen, dan kunnen bedienend personeel en derden letsel oplopen of kan er schade aan andere eigendommen ontstaan. De fabrikant en de distributeur zijn niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het nalaten om de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

WAARSCHUWING - HOGE DRUK
Gevulde slagroomapparaten staan onder druk. Het openen van het gevulde of gedeeltelijk gevulde slagroomapparaat en/of het doorboren van de volle of lege patroon is verboden – explosiegevaar.

WAARSCHUWING - ONTPLOFFINGSGEVAAR
Gebruik het slagroomapparaat nooit met warme ingrediënten of voor hete sauzen. Verwarm het slagroomapparaat nooit in een bain-marie of op ander wijze. Warmte verhoogt de druk in de slagroomklopper gevaarlijk - explosiegevaar.

1. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Het HENDI slagroomapparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor slagroombereidingen, mousses en roomsauzen.
2. De slagroomspuiten en patronen zijn recipiënten onder druk waarbij bijzondere veiligheidsvoorschriften in acht moeten worden genomen.
3. Voor de patronen staan relevante veiligheid aanwijzingen op de verpakking vermeld.
4. Bewaar het slagroomapparaat en de patronen buiten het bereik van kinderen.
5. Om veiligheidsredenen wordt aangeraden niet over het 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 (au bain-marie, oven, zon, magnetron enz.).
11. Indien u iets probeert te herstellen of wanneer u een verkeerde handeling uitvoert met het slagroomapparaat, vervalt de garantie.
12. Gebruik uitsluitend gekoelde ingrediënten (4-7˚C) in het slagroomapparaat!
13. Bewaar de gevulde slagroomklopper in een koelkast met een temperatuur tussen 0 en 7 °C.

## 2. GEBRUIKSAANWIJZING

(zie illustraties)

Als de waarschuwingen in de handleiding naast dit symbool niet in acht worden genomen, kan er letsels bij bedienend personeel en derden optreden, evenals schade aan het slagroomapparaat of andere eigendommen.
De fabrikant en de distributeur zijn niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de handleiding.

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: 0.25 liter voor 0.25 L fles / 0.5 liter voor 0.5 L fles / 0.95 liter voor 0.95 L fles. Voor een aantal recepten dienen vaste ingrediënten eerst te worden opgelost of verdund om de vorming van klonters te vermijden.

WAARSCHUWING - HOGE DRUK
Het 0,25 l apparaat mag enkel gevuld worden met 0,25 l slagroom en 1 patroon, het 0,5 l. apparaat mag enkel gevuld worden met 0,5 l. slagroom en 1 cartridge. Het 0,95 l. slagroomapparaat mag enkel gevuld worden met 0,95 l. slagroom en 2 cartridges. ELK ANDER VOLUME EN AANTALLEN CARTRIDGES ZIJN VERBODEN – explosiegevaar.

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.

WAARSCHUWING - EXPLOSIE GEVAAR
Zorg ervoor dat de afsluitring goed zit en dat deze niet beschadigd is. ALLEEN OORSPRONKELIJKE AFSLUITRING GEBRUIKEN!
Zorg ervoor dat het schroefdraad op de kop en de fles niet beschadigd raken. GEBRUIK VAN DE KOP / FLES MET BESCHADERDE DRAAD IS VERBODEN.

4. Plaats de HENDI patroon ($N_2O$), in de patroonhouder.
5. Draai de patroonhouder met de patroon vast tot er een penetratie van gas (gesis) in de fles te horen is. Gebruik voor de slagroomspuit van en 0,5 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 recycleerbaar afvalmetaal.

WAARSCHUWING - EXPLOSIE GEVAAR
Zorg ervoor dat de afsluitring goed zit en dat deze niet beschadigd is. ALLEEN OORSPRONKELIJKE AFSLUITRING GEBRUIKEN!

WAARSCHUWING.
Als een leeg patroon in de patroonhouder aan de kop bevestigd blijft, dan zal de pakking van het ventiel beschadigd worden. Verwijder de patroonhouder met het patroon altijd direct nadat het apparaat met gas gevuld is.

6. Om de bereiding op te dienen plaatst u het apparaat verticaal, met de kop naar beneden en oefent u een lichte druk uit op de hendel. Is de slagroom of de mousse niet stevig genoeg, schud dan nog een keer. Het is niet nodig om het slagroomapparaat na elk gebruik te schudden.
Bewaar het slagroomapparaat in de koelkast maar plaats hem nooit in de diepvriezer. Plaatst u het slagroomapparaat in de koelkast, maak dan eerst de garneerspuit los, reinig deze met lauwwarm water en wat afwasmiddel en draai hem dan terug op de kop. De bereiding kan verscheidene dagen in de koelkast worden bewaard.

## 3. 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. Het is voor zoet maken het beste om siroop of vloeibare zoetstoffen te gebruiken. Kristalsuiker of zout moet eerst worden opgelost in koud water of slagroom. Gebruik uitsluitend specerijen in poeder- of vloeibare vorm. Niet oplosbare stoffen, zoals zaden, pulp enz. voorkomen het afsluiten van de zuiger van de dispenser of kunnen de juiste werking van de klopper schaden. Als u geblende mengsels gebruikt, gebruik dan een fijne zeef om zaden of pult te verwijderen.
3. De HENDI slagroomklopper is bij uitstek geschikt voor het bereiden van slagroom, koude mousses, sauzen of espuma´s. Hij is NIET geschikt voor hete sauzen! Bewaar geen sterk zure vloeistoffen, zoals appel-, citroen of sinaasappelsap in de slagroomklopper.
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.

## 4. PROBLEMEN

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

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

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

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

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

**Slagroom is nog vloeibaar na bereiding:**

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

**Slagroom is te stijf of te dik en blijft aan de zijkant van de tuit hangen:**
Er is te veel geschud. Schud niet te veel en schud ook niet elke keer voor gebruik.

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

**Reiniging**
Voordat u het slagroomapparaat openmaakt, moet u op de hendel drukken en de fles helemaal leegspuiten tot er geen druk meer op de fles zit. Volg de stappen 1, 2 en 3 te reinigen:

1. Voor het reinigen: de kop van de fles losdraaien, de afsluitring van de kop en de garneerspuit verwijderen.
2. Elk onderdeel afzonderlijk reinigen met water en afwasmiddel.
3. Laat de onderdelen drogen en bewaar ze afzonderlijk.
4. Haal voor het reinigen de onderdelen zoals afgebeeld in fig.5 uit elkaar.
5. Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het slagroomapparaat te reinigen.

## 5. 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

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.


**Hendi B.V.**
Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
The Netherlands
**Tel:** +31 (0)317 681 040
**Email:** info@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment Romania Srl**
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14,
Braşov 500164, Romania
**Tel:** +40 268 320330
**Email:** office@hendi.ro

**Hendi Polska Sp. z o.o.**
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Poland
**Tel:** +48 61 6587000
**Email:** info@hendi.pl

**PKS Hendi South East Europe SA**
5 Metsovou Str., 18346 Moschato
Athens, Greece
**Tel:** +30 210 4839700
**Email:** office.greece@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment GmbH**
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0
**Email:** office@hendi-austria.com

**Hendi HK Ltd.**
1208, 12/F Exchange Tower, 33 Wang Chiu Road
Kowloon Bay, Hong Kong, Hong Kong
**Tel:** +852 2154 2618
**Email:** info-hk@hendi.eu

**Hendi UK Ltd.**
Central Barn, Hornby Road, Lancaster
LA2 9JX, United Kingdom
**Tel:** +44 (0) 333 0143200
**Email:** sales@hendi.co.uk

**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.**

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

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Die Nichteinhaltung der Warnhinweise bei diesem Zeichen kann zu Körperverletzungen von Bedienern und Dritten sowie zur Beschädigung des Siphons oder zu anderen Sachschäden führen.
Der Hersteller und der Verkäufer haften nicht für die sich aus der Nichteinhaltung der Anweisung ergebenden Schäden.

WARNUNG - GEFAHR „HOHER DRUCK“
Der befüllte Siphon und die befüllte Kapsel sind unter hohem Druck. Es ist verboten, den befüllten Siphon, den teilweise befüllten Siphon zu öffnen und/oder den vollen oder leeren Siphon zu stechen – es besteht die Explosionsgefahr.

WARNUNG - EXPLOSIONSGEFAHR
Verwenden Sie den Sahnegerät niemals mit heißen Zutaten oder für heiße Soßen. Erhitzen Sie den Sahnegerät niemals in einem Wasserbad oder einem anderen Heizgerät. Die Hitze erhöht den Druck in dem Sahnegerät gefährlich - Explosionsgefahr.

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 (Wasserbad, 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. Verwenden Sie im Sahnebereiter nur gekühlte Zutaten (4-7˚C)!
13. Bewahren Sie den gefüllten Sahnespender im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 0 und 7 °C auf.

## 2. GEBRAUCHSANWEISUNG

**(beachten Sie bitte die Abbildung)**

Die Nichteinhaltung der Warnhinweise bei diesem Zeichen kann zu Körperverletzungen von Bedienern und Dritten sowie zur Beschädigung des Siphons oder zu anderen Sachschäden führen.
Der Hersteller und der Verkäufer haften nicht für die sich aus der Nichteinhaltung der Anweisung ergebenden Schäden.

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 (0,25 Liter für eine 0,25 l Flasche / 0,5 Liter für eine 0,5 l Flasche / 0,95 Liter für eine 0,95 l Flasche) in das Gerät. Zum Süßen eignen sich Puderzucker oder flüssige Süßstoffe am besten. Um Klumpenbildung zu vermeiden, bitte Zutaten vor dem Einfüllen gut verrühren.

WARNUNG - GEFAHR „HOHER DRUCK“
Der 0,25 l Sahnebereiter wird mit 0,25 l Sahne und nur 1 Patrone gefüllt. Der 0,5 l Sahnebereiter wird mit 0,5 l Sahne und nur 1 Patrone gefüllt. Der 0,95 l Sahnebereiter wird mit 0,95 l Sahne und 2 Patronen gefüllt. JEDE ANDERE SAHNEMENGE UND PATRONENANZAHL IST VERBOTEN - Explosionsgefahr.

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).

WARNUNG - EXPLOSIONSGEFAHR
Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung des Kopfes richtig angesetzt ist und nicht beschädigt ist. ES IST VERBOTEN, ANDERE DICHTUNGEN ALS ORIGINALE ZU VERWENDEN.

Vergewissern Sie sich, dass die Gewinde am Kopf und an der Siphonflasche nicht beschädigt sind.
ES IST VERBOTEN, DEN KOPF UND/ODER DIE FLASCHE MIT EINEM BESCHÄDIGTEN GEWINDE ZU VERWENDEN.

4. HENDI Sahnekapseln ($N_2O$), in den Kapselhalter einlegen (Abb. 1).
5. Kapsel mit Kapselhalter zügig aufschrauben (Abb. 3), bis der Kapselinhalt hörbar einströmt. Pro Füllung 1 Kapsel verwenden (2 Kapseln bei 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).

WARNUNG - EXPLOSIONSGEFAHR
Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung des Kopfes richtig angesetzt ist und nicht beschädigt ist. ES IST VERBOTEN, ANDERE DICHTUNGEN ALS ORIGINALE ZU VERWENDEN.

WARNUNG.
Die leere Kapsel in der in den Kopf geschraubten Halterung zerstört die Dichtung des Ventils. Schrauben Sie immer die Halterung mit einer leeren Kapsel ab, und zwar gleich nach dem Befüllen des Siphons mit Gas.

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.

## 3. WICHTIGE HINWEISE

1. Gerät vor dem Füllen entweder unter fließendem kalten Wasser oder im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Verwenden Sie nur lösliche Zutaten. Zum Süßen ist es am besten, Zuckersirup oder flüssige Süßstoffe zu verwenden. Granulierter Zucker oder Salz sollte zuerst in kaltem Wasser oder in der Sahne aufgelöst werden. Verwenden Sie nur pulverförmige oder flüssige Gewürze. Unlösliche Zutaten wie Samen, Fruchtfleisch usw. verhindern das Schließen des Dosierungskolbens oder können die einwandfreie Funktion des Sahnebereiters beeinträchtigen. Wenn Sie Fertigmischungen verwenden, verwenden Sie bitte ein feines Sieb, um Samen oder Fruchtfleisch zu entfernen.
3. Der HENDI Sahnebereiter eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Schlagsahne, kalten Mousses, Saucen oder Espumas. Er ist NICHT für heiße Saucen geeignet! Lagern Sie keine stark säurehaltigen Flüssigkeiten wie Apfel-, Zitronen- oder Orangensaft im Sahnebereiter.
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.

## 4. PROBLEMLÖSUNGEN

**Die Kapsel wird nicht aufgestochen:**
Eine unpassende Kapsel wurde verwendet oder der Kapselhalter wurde nicht korrekt aufgeschraubt. Benützen Sie nur HENDI Cream - Sahnekapseln und setzten Sie die Kapsel wie in Abb. 1 in den Kapselhalter ein. Obwohl Sie den Hebel nicht gedrückt haben kommt

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

**Gas zwischen dem Kopf und der Flasche:**
a) Die Kopfdichtung fehlt. Setzen Sie die Kopfdichtung fest in den Gerätekopf ein.
b) Die Kopfdichtung ist beschädigt. Beschaffen Sie eine neue Kopfdichtung gemäß Ersatzteilliste.
c) Der Gerätekopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt. Schrauben Sie den Kopf gemäß Gebrauchsanleitung fest.
d) Der Rand des Flaschenhalses ist beschädigt. Senden Sie das komplette Gerät zum Händler oder HENDI Service Center.

**Der Inhalt ist bei der Entnahme zu flüssig.**
a) Das Gerät wurde nicht fest genug geschüttelt. Nochmals kräftig schütteln.
b) Das Gerät wurde beim Drücken des Hebels nicht immer umgedreht. Halten Sie das Gerät beim Hebeln immer auf den Kopf, mit der Tülle senkrecht nach unten.

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

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

**Reinigung**
Vor dem Öffnen den restlichen Druck völlig entweichen lassen, indem Sie den Hebel betätigen. Für die normale Reinigung Ihres HENDI Sahnegerätes folgen Sie bitte die Punkte 1, 2 und 3:
1. Gerätekopf abschrauben, Dichtung herausnehmen und Garniertülle abschrauben. Während Sie das Endstück des Entnahmeventils an der Kopfinnenseite halten, schrauben Sie bitte den Garniertüllenadapter ab und ziehen dann das Entnahmeventil aus dem Gerätekopf heraus.
2. Alle Bestandteile mit einem milden Waschmittel gründlich 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.

## 5. 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

- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

**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.**

## 1. INDICATIONS DE SÉCURITÉ

Le non-respect des avertissements présentés près de ce symbole peut provoquer des blessures corporelles des employés ou du public et endommager le siphon ou autres biens. Le fabricant ou le revendeur ne sont pas responsables des dommages résultant du non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT – DANGER DE HAUTE PRESSION
Le siphon rempli et des capsules restent sous haute pression. Il est interdit d'ouvrir le siphon rempli, le siphon partiellement rempli et/ou de percer la capsule pleine ou vide – risque d'explosion.

AVERTISSEMENT - RISQUE D'EXPLOSION
Ne jamais utiliser le siphon avec des ingrédients chauds ou pour des sauces chaudes. Ne jamais réchauffer le siphon au bain-marie ou par un autre mode de chauffage. La chaleur risque d'entraîner une hausse dangereuse de la pression dans le siphon - risque d'explosion.

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 (bain-marie, 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. N'utilisez que des ingrédients réfrigérés (4-7˚C) avec ce siphon à chantilly !
13. Conservez le fouet à crème rempli dans un réfrigérateur à une température comprise entre 0 et 7˚C.

## 2. MODE D'EMPLOI

**(voir les illustrations figurant)**

Le non-respect des avertissements présentés près de ce symbole peut provoquer des blessures corporelles des employés ou du public et endommager le siphon ou autres biens.
Le fabricant ou le revendeur ne sont pas responsables des dommages résultant du non-respect des instructions.

1. En cas de première utilisation de l'appareil ou s'il n'a pas été utilisé pendant un certain temps, rincez la bouteille à l'eau tiède.
2. Remplissez la bouteille HENDI de crème réfrigérée ou d'autres ingrédients selon la recette. Ne dépassez pas la quantité maximale de la bouteille (0,25 litre pour une bouteille de 0,25 L / 0,5 litre pour une bouteille de 0,5 L / 0,95 litre pour une bouteille de 0,95 L). Pour éviter la formation des grumeaux, remuez les ingrédients.

AVERTISSEMENT - DANGER DE HAUTE PRESSION
Remplissez le siphon de 0,5l avec de la crème jusqu'à la Le siphon de 0,25 l doit être rempli de 0,25 l de crème et d'une seule cartouche. Le siphon de 0,5 l doit être rempli de 0,5 l de crème et d'une seule cartouche. Le siphon de 0,95 l doit être rempli avec 0,95 l de crème et 2 cartouches. TOUT AUTRE VOLUME DE CRÈME ET DE NOMBRE DE CARTOUCHES SONT INTERDITS - risque d'explosion.

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).

AVERTISSEMENT – RISQUE D'EXPLOSION
Assurez-vous que le joint d'étanchéité de la tête est correctement installé et n'est pas endommagé. IL EST INTERDIT D'UTILISER LES JOINTS D'ETANCHEITE NON ORIGINAUX.
Assurez-vous que le filetage de la tête ou de la bouteille du siphon ne sont pas endommagés. IL EST INTERDIT D'UTILISER LA TETE ET/OU LA BOUTEILLE AVEC LE FILETAGE ENDOMMAGE.

4. Placez la cartouche HENDI ($N_2O$) 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.

AVERTISSEMENT – RISQUE D'EXPLOSION
Assurez-vous que le joint d'étanchéité de la tête est correctement installé et n'est pas endommagé. IL EST INTERDIT D'UTILISER LES JOINTS D'ETANCHEITE NON ORIGINAUX.

AVERTISSEMENT.
En cas de laisser la capsule vide dans la poignée installée sur la tête, le joint d'étanchéité de la valve est endommagé. Desserrez toujours la poignée avec la capsule vide immédiatement après le remplissage du siphon avec du gaz.

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.

## 3. 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'utilisez que des ingrédients solubles. Pour édulcorer, il est préférable d'utiliser du sirop de sucre ou des édulcorants liquides. Le sucre ou le sel granulé doit d'abord être dissous dans de l'eau froide ou de la crème. Utilisez des épices en poudre ou liquides uniquement. Les substances insolubles telles que les graines, la pulpe, etc. empêchent la fermeture du piston de distribution ou peuvent compromettre le bon fonctionnement du siphon. Si vous utilisez des mixtures mélangées, veuillez utiliser une passoire fine pour enlever les graines ou la pulpe.
3. Le siphon à chantilly HENDI est adapté à la préparation de crème chantilly, de mousses froides, de sauces ou d'espumas. Il n'est PAS adapté pour les sauces chaudes ! Ne stockez pas d'acides forts liquides comme le jus de pomme, de citron ou d'orange dans le siphon à chantilly.
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).

## 4. DÉPANNAGE

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

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

**Lorsque le chargeur est vissé, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête:**
a) Il manque le corps principal. Insérez le corps principal dans la tête.
b) Le corps principal est endommagé. Insérez un nouveau corps.
c) La tête n'est pas vissée assez fermement. Vissez la tête sur la bouteille en conformité avec les instructions d'utilisation.
d) Le coin haut de la bouteille est endommagé. Envoyez votre appareil à un centre de réparation ou à HENDI.

**La crème est encore liquide après la préparation:**
a) Le fouetteur n'a pas été secoué fermement ou assez souvent. Secouez à nouveau fermement.
b) Le fouetteur n'a pas été retourné lorsque le levier de distribution a été pressé. Retournez toujours la bouteille avant d'appuyer sur le levier de distribution (bec décorateur pointant verticalement vers le bas!)

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

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

**Nettoyage**
Avant l'ouverture de l'émulsionneur, évacuer la pression résiduelle en pressant sur le levier. Suivez les étapes 1, 2 et 3 pour nettoyer:
1. Dévissez la tête de l'appareil, retirez la douille de garniture, de même que le joint placé sur la bague intérieure.
2. Nettoyez soigneusement toutes les composantes avec un produit à vaisselle doux et rincez à l'eau potable.
3. Laissez sécher les diverses composantes à l'air et rangez l'émulsionneur sous forme démontée.
4. Pour le nettoyage, ne démonter que les pièces indiquées sur l'illustration 5.
5. Ne pas nettoyer la bouteille (dedans et dehors) avec des objets abrasifs.

## 5. 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.

- Variations et fautes d'impression réservés.

**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, dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją!**

## 1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Brak przestrzegania ostrzeżeń w instrukcji przy tym znaku może spowodować obrażenia ciała osób obsługujących i postronnych oraz uszkodzenia syfonu i innego mienia. Producent oraz sprzedawca nie biorą odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania instrukcji.

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSOKIEGO CIŚNIENIA
Napełniony syfon oraz nabój pozostają pod wysokim ciśnieniem. Zabranie się otwierania napełnionego syfonu, częściowo napełnionego syfonu i/lub nakłuwania pełnego lub pustego naboju – niebezpieczeństwo eksplozji.

OSTRZEŻENIE - RYZYKO WYBUCHU
Nigdy nie używać syfonu do ubijania śmietany z gorącymi składnikami ani do przyrządzania gorących sosów. Nigdy nie nagrzewać syfonu do ubijania śmietany w garnku do gotowania na wodzie lub innych środkach do podgrzewania. Wysoka temperatura niebezpiecznie zwiększy ciśnienie w syfonie do ubijania śmietany – ryzyko wybuchu.

1. Zachowaj instrukcję obsługi, aby uniknąć nieprawidłowej obsługi i użytkowania. Syfon przeznaczony jest jedynie do celów określonych w niniejszej instrukcji obsługi.
2. Napełniony syfon oraz nabój z gazem zawierają gaz pod ciśnieniem i wymagają przestrzegania podwyższonych zasad bezpieczeństwa.
3. Odpowiednie zalecenia bezpieczeństwa dotyczące nabojów znajdują się na opakowaniu.
4. Syfon HENDI oraz naboje trzymaj w miejscach niedostępnych dla dzieci.
5. Ze względów bezpieczeństwa nie wolno nachylać się nad syfonem a uchwyt naboju skieruj „od siebie" w trakcie wkręcania naboju. Koniecznie zwróć uwagę 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 wolno używać syfonu, jeżeli jest on uszkodzony. W przypadku upuszczenia syfonu HENDI, przed ponownym użyciem, musi on być sprawdzony przez przedstawicieli HENDI.
9. Przed otwarciem syfonu HENDI naciśnij dźwignię i trzymaj ją w tej pozycji do momentu ustania syczącego dźwięku, który oznacza całkowite ulotnienie się gazu.
10. Chroń 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. W syfonie do bitej śmietany można używać jedynie schłodzonych składników (4-7°C)!
13. Napełniony syfon do ubijania śmietany należy przechowywać w lodówce w temperaturze od 0 do 7 °C.

## 2. INSTRUKCJA OBSŁUGI

(patrz rysunki)

Brak przestrzegania ostrzeżeń w instrukcji przy tym znaku może spowodować obrażenia ciała osób obsługujących i postronnych oraz uszkodzenia syfonu i innego mienia. Producent oraz sprzedawca nie biorą odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania instrukcji.

1. Jeżeli używasz syfonu po raz pierwszy lub jeżeli syfon nie był używany przez jakiś czas, przepłucz butelkę letnią, a następnie zimną wodą zanim napełnisz go śmietaną.
2. Napełnij butelkę odpowiednio schłodzoną, świeżą śmietaną o zawartości tłuszczu 30%, lub innymi płynnymi składnikami zgodnie z przepisem (Rys.1). Nigdy nie napełniaj butelki większą ilością śmietany niż jest to wskazane na butelce (0,25 l w przypadku butelki 0,25 l / 0,5 l w przypadku butelki 0,5 l / 0,95 l w przypadku butelki 0,95 l). Jeżeli trzeba dosłodzić śmietanę, zalecamy stosowanie syropu cukrowego. W przypadku cukru lub zagęszczacza najpierw rozmieszaj i rozpuść go całkowicie w niewielkiej ilości śmietany, co zapobiegnie tworzeniu się grudek.

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSOKIEGO CIŚNIENIA
W syfonie o pojemności 0,25 l należy umieszczać 0,25 l śmietany i tylko 1 wkład. W syfonie o pojemności 0,5 l należy umieszczać 0,5 l śmietany i tylko 1 wkład. W syfonie o pojemności 0,95 l należy umieszczać 0,95 l śmietany i 2 wkłady. UŻYWANIE INNEJ ILOŚCI ŚMIETANY I LICZBY WKŁADÓW JEST ZABRONIONE, ponieważ może stwarzać ryzyko wybuchu.

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).

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO EKSPLOZJI
Upewnij się, że uszczelka głowicy jest w niej prawidłowo osadzona i jest nieuszkodzona. ZAKAZ STOSOWANIA INNYCH USZCZELEK NIŻ ORYGINALNE.
Upewnij się, że gwinty na głowicy i butli syfonu są nieuszkodzone.
ZAKAZ STOSOWANIA GŁOWICY I/LUB BUTLI Z USZKODZONYM GWINTEM.

4. Włóż srebrny nabój firmy HENDI ($N_2O$) do uchwytu naboju, zgodnie z instrukcjami na rysunku (Rys. 1).
5. Nakręć uchwyt z nabojem na zawór wlotowy do momentu, aż gaz zostanie wtłoczony do butli, wydając przy tym syczący dźwięk (Rys. 3). Stosuj 1 nabój do jednego napełnienia (2 naboje do ładowania syfonu o poj. 0,95 litra). Wstrząśnij energicznie syfonem 4-5 razy, w górę i w dół. W przypadku stosowania schłodzonych lekkich śmietan lub innych mieszanek, należy wstrząsnąć do dziesięciu razy. Odkręć uchwyt z nabojem (Rys. 4). W trakcie odkręcania pojawi się lekki syczący dźwięk. Wyjmij i wyrzuć zużyty nabój. Naboje firmy HENDI wykonane są z wysokiej jakości stali i mogą być podane recyklingowi.

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO EKSPLOZJI
Upewnij się, że uszczelka głowicy jest w niej prawidłowo osadzona i jest nieuszkodzona. ZAKAZ STOSOWANIA INNYCH USZCZELEK NIŻ ORYGINALNE.

Pozostawienie pustego naboju w uchwycie przykręconym do głowicy niszczy uszczelkę wentyla. Zawsze odkręcaj uchwyt wraz z pustym nabojem zaraz po napełnieniu syfonu gazem.

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 wstrząsaj ponownie przed każdym dozowaniem.
   Napełniony syfon do bitej śmietany przechowuj 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.

## 3. WAŻNE WSKAZÓWKI

**Pamiętaj o następujących rzeczach:**

1. W celu osiągnięcia lepszych efektów, przed napełnieniem, porządnie schłodź syfon w zimnej wodzie lub w lodówce.
2. Używać jedynie rozpuszczalnych składników. Do słodzenia najlepiej używać syropu cukrowego lub płynnych substancji słodzących. Granulowany cukier lub sól należy najpierw rozpuścić w chłodnej wodzie lub śmietanie. Używać wyłącznie przypraw w proszku lub płynnych. Nierozpuszczalne substancje, jak nasiona, miąższ itd. mogą uniemożliwiać zamykanie tłoka dozującego lub utrudniać prawidłowe funkcjonowanie syfonu. Ze zmiksowanych składników należy najpierw usunąć nasiona i miąższ za pomocą gęstego sitka.
3. Syfon do bitej śmietany HENDI Cream Whipper dobrze nadaje się do przygotowywania bitej śmietany, zimnych musów, sosów i piany. NIE nadaje się do przygotowywania gorących sosów! W syfonie do bitej śmietany nie należy przechowywać silnie kwasowych płynów, jak sok jabłkowy, cytrynowy czy pomarańczowy.
4. Zbyt mocne wstrząsanie powoduje powstanie zbyt sztywnej śmietany, straci ona swoją puszystą konsystencję, dlatego też nie wolno tego robić! Nie wstrząsaj 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 trzymaj 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 łącz 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, zawsze wysyłaj kompletne urządzenie (głowica + butelka).

## 4. WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

**Nabój nie zostaje udrożniony w momencie nabicia:**
Użyto niewłaściwego naboju lub nabój został nieprawidłowo włożony. Stosuj jedynie jednorazowy nabój firmy HENDI i umieść go w uchwycie naboju, zgodnie ze wskazówkami na Rys.1.

**Dźwignia nie została naciśnięta, a mimo to śmietana wypływa z dyszy i nie można jej zatrzymać:**
a) Dodatki, takie jak cukier puder, zagęszczacz, miazga, itp. nie rozpuściły się całkowicie powodując blokadę zaworu. Przekręć syfon o 180 stopni (z dyszą skierowaną do góry), postaw go na blacie kuchennym i poczekaj, aż zawartość sptynie 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 napetnijcie 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 wstrząsaj zbyt intensywnie ani przed każdym dozowaniem.

WAŻNE: Nie próbuj dokonywać własnoręcznej modyfikacji syfonu. Jeżeli nie możesz rozwiązać problemu z pomocą instrukcji, skontaktuj się z firmą HENDI lub punktem serwisowym.

**Czyszczenie**
Przed otwarciem syfonu wypuść całkowicie ciśnienie naciskając dźwignię do momentu, kiedy z dyszy przestanie wydobywać się gaz lub śmietana. W pojemniku może pozostać niewielka ilość śmietany (maksymalnie łyżeczka płynnej śmietany). Aby wyczyścić syfon HENDI, należy wykonać czynności oznaczone numerami 1, 2 i 3:
1. Odkręć głowicę i wyjmij uszczelkę oraz dyszę dekoracyjną. Przytrzymaj koniec zaworu wewnątrz głowicy i jednocześnie odkręć 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.

## 5. 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, stosuj 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

- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

**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!**

## 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Il mancato rispetto delle avvertenze nelle istruzioni presso questo simbolo può provocare le lesioni personali degli impiegati o del pubblico e danneggiare il sifone e altri beni. Il produttore e il rivenditore non sono responsabili per i danni derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni.

AVVERTIMENTO – PERICOLO DI ALTA PRESSIONE
Il sifone riempito e la capsula rimangono sotto alta pressione. È vietato aprire il sifone parzialmente riempito e/o perforare la capsula piena e vuota – pericolo di esplosione.

ATTENZIONE - PERICOLO DI ESPLOSIONE
Non usare mai il montapanna con ingredienti caldi o per salse calde. Non riscaldare il montapanna a bagnomaria o con altri mezzi di riscaldamento. Il calore farà aumentare pericolosamente la pressione nel montapanna - pericolo di esplosione.

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 diritta. 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 (bain marie, 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. Nel montapanna utilizzare solo ingredienti refrigerati (4-7°C)!
13. Conservare il montapanna pieno in frigorifero a una temperatura compresa tra 0 e 7°C.

## 2. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

(vedere le illustrazioni)

Il mancato rispetto delle avvertenze nelle istruzioni presso questo simbolo può provocare le lesioni personali degli impiegati o del pubblico e danneggiare il sifone e altri beni. Il produttore e il rivenditore non sono responsabili per i danni derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni.

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 (0,25 litri per il sifone da 0,25 L / 0,5 litri per il sifone da 0,5 L / 0,95 litri per il sifone da 0,95 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.

AVVERTIMENTO - PERICOLO DI ALTA PRESSIONE
Il sifone montapanna da 0,25 l deve essere riempito con 0,25 l di panna e 1 sola cartuccia. Il fifone da 0,5 l deve essere riempito con 0,5 l di panna e 1 sola cartuccia, mentre quello da 0,95 l deve essere riempito con 0,95 l di panna e 2 cartucce. VOLUMI DI PANNA E NUMERO DI CARTUCCE DIVERSI SONO VIETATI – rischio di esplosione.

3. Assicurarsi che la guarnizione della testa sia posizionata correttamente e fermamente nella testa (fig. 1). Quindi, mettere la testa sulla bottiglia e avvitarla 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).

AVVERTIMENTO – PERICOLO DI ESPLOSIONE
Assicurarsi che la guarnizione della testa è installata correttamente e che non è danneggiata. DIVIETO DI UTILIZZARE LE GUARNIZIONI NON ORIGINALI.

Assicurarsi che la filettatura della testa e della bottiglia del sifono non sono danneggiati. DIVIETO DI UTILIZZARE LA TESTA E/O LA BOTTIGLIA CON LA FILETTATURA DANNEGGIATA.

4. Inserire la cartuccia HENDI color argento ($N_2O$) 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.

AVVERTIMENTO – PERICOLO DI ESPLOSIONE
Assicurarsi che la guarnizione della testa è installata correttamente e che non è danneggiata. DIVIETO DI UTILIZZARE LE GUARNIZIONI NON ORIGINALI.

AVVERTIMENTO.
In caso di lasciare la capsula vuota nella presa avvitata alla testa, la guarnizione della valvola è danneggiata. Svitare sempre la presa con la capsula vuota immediatamente dopo il riempimento del sifone con il gas.

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.

## 3. 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 solo ingredienti solubili. Per addolcire è preferibile utilizzare sciroppo di zucchero o dolcificanti liquidi. Zucchero o sale granulari devono prima essere sciolti in acqua fredda o panna. Usare solo spezie in polvere o liquide. Sostanze insolubili come semi, polpa, ecc. impediscono la chiusura del pistone erogatore o possono compromettere il corretto funzionamento del sifone montapanna. Se si utilizzano miscele, utilizzare un colino fine per rimuovere semi o polpa.
3. Il sifone montapanna HENDI è adatto per la preparazione di panna montata, mousse fredde, salse o spume. NON è adatto per salse calde! Non lasciare liquidi fortemente acidi come succhi di mela, limone o arancia nel sifone montapanna.
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).

## 4. 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 cucchiaio 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.

## 5. 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

- Modifiche, tipografia e della stampa errori riservati.

**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!**

## 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Dacă nu se observă avertismentele incluse în manualul de lângă acest simbol, pot apărea vătămări ale personalului de operare și ale terților, precum și ale aparatului sau alte daune materiale.
Producătorul și distribuitorul nu vor fi răspunzători pentru daunele rezultate din nerespectarea manualului.

ATENȚIE – PRESIUNE ÎNALTĂ
Aparatul umplut și cartușele sunt presurizate. Este interzisă deschiderea aparatului umplut, umplut parțial și / sau perforarea cartușului plin sau gol - risc de explozie.

AVERTISMENT - RISC DE EXPLOZIE
Nu folosiți niciodată aparatul de bătut frișcă utilizând ingrediente fierbinți sau pentru sosuri calde. Nu încălziți niciodată aparatul de bătut frișcă în baie de abur sau cu alte mijloace de încălzire. Temperatura va crește în mod periculos presiunea în aparatul de bătut frișcă - risc de explozie.

1. Vă rugăm să păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru utilizări ulterioare pentru a evita manevrarea sau folosirea incorectă a aparatului. Acest aparat este proiectat în mod exclusiv pentru scopurile menționate în acest manual.
2. Aparatul și rezervorul sunt recipiente sub presiune care necesită grijă și atenție mărită.
3. În cazul rezervoarelor, instrucțiunile de siguranță relevante sunt menționate pe ambalajul acestora.
4. A nu se lăsa la îndemâna copiilor aparatul de făcut frișcă HENDI și rezervoarele acestuia.
5. Pentru motive de siguranță, nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când înșurubați rezervorul. Rețineți faptul că atunci când aparatul este pus în funcțiune cu rezervorul, capacul aparatului trebuie să fie înșurubat strâns.
6. Capacul HENDI se înșurubează ușor pe recipient dacă se află într-o poziție verticală dreaptă. Nu înșurubați greșit.
7. Toate părțile HENDI pot fi ușor asamblate; așadar, nu folosiți niciodată forța.
8. Nu folosiți niciodată aparatul dacă acesta este stricat. Aparatul de făcut frișcă HENDI care a fost scăpat trebuie verificat de personalul HENDI înainte de a fi utilizat.
9. Apăsați mânerul până când fâsâitul se oprește înainte de deschiderea aparatul de făcut frișcă HENDI atunci când gazul a fost eliminat în totalitate.
10. Nu expuneți aparatul de făcut frișcă HENDI la căldură (bain-marie, 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. A se utiliza exclusiv ingrediente refrigerate în aparatul pentru frișcă (4-7˚C)!
13. Păstrați aparatul de bătut frișcă plin la o temperatură cuprinsă între 0 și 7 ˚C.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

**(consultați ilustrațiile)**

Dacă nu se observă avertismentele incluse în manualul de lângă acest simbol, pot apărea vătămări ale personalului de operare și ale terților, precum și ale aparatului sau alte daune materiale.
Producătorul și distribuitorul nu vor fi răspunzători pentru daunele rezultate din nerespectarea manualului.

1. Atunci când folosiți aparatul de bătut frișcă pentru prima dată, sau dacă nu l-ați mai folosit de mult timp, clătiți recipientul cu apă călduță, iar apoi cu apă rece înainte de a-l umple cu frișcă.
2. Umpleți recipientul cu ingrediente lichide bine amestecate și tari (fig. 1). Nu depășiți niciodată cantitatea maximă de umplere (0,25 litri pentru un recipient de 0,25 l / 0,5 litri pentru un recipient de 0,5 l / 0,95 litri pentru un recipient de 0,95 l). Dacă doriți să îndulciți frișca, vă recomandăm să folosiți sirop de zahăr. Dacă folosiți zahăr sau întăritor de frișcă, amestecați și dizolvați-l complet mai întâi într-o cantitate mică de frișcă pentru a evita formarea cocoloașelor.

ATENȚIE – PRESIUNE ÎNALTĂ
În aparatul de 0,25 l se introduc 0,25 l de frișcă și un singur cartuș. În aparatul de 0,5 l se introduc 0,5 l de frișcă și un singur cartuș. În aparatul de 0,95 l se introduc 0,95 l de frișcă și 2 cartușe. ESTE INTERZISĂ FOLOSIREA UNUI ALT VOLUM DE FRIȘCĂ SAU NUMĂR DE CARTUȘE. Pericol de explozie.

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

ATENȚIE - RISC DE EXPLOZIE
Asigurați-vă că garnitura capacului este așezată corect și că nu este deteriorată. POT FI UTILIZATE DOAR GARNITURI ORIGINALE!

ATENȚIE - RISC DE EXPLOZIE
Asigurați-vă că șuruburile de pe capac și sticla nu sunt deteriorate.
UTILIZAREA CAPACULUI / APARATULUI DEFECT ESTE INTERZISĂ.

4. Introduceți rezervorul argintiu HENDI ($N_2O$) în suportul pentru rezervor după cum arată imaginea (fig. 1)
5. Înșurubați suportul și rezervorul în șupapa de admisie până când gazul este eliberat și auziți un fâsâit (fig. 3). Folosiți un rezervor pentru umplere (2 încărcătoare pentru 1 sfert /recipient de 0,95 litru). Agitați recipientul repede de 4-5 ori în plan vertical. Atunci când folosiți frișcă dietetică, răcită bine sau alte amestecuri, agitați de până la zece ori. Deșurubați suportul și rezervorul (fig. 4). Fâsâitul care se aude atunci când deșurubați este normal. Scoateți și aruncați rezervorul folosit. Rezervoarele HENDI sunt făcute din oțel de calitate superioară și pot fi reciclate.

ATENȚIE - RISC DE EXPLOZIE
Asigurați-vă că garnitura capacului este așezată corect și că nu este deteriorată. POT FI UTILIZATE DOAR GARNITURI ORIGINALE!

ATENȚIE.
Dacă un cartuș gol este lăsat în suportul înșurubat pe capac, garnitura pistonului se va deteriora. Deșurubați întotdeauna suportul cu cartușul gol imediat după umplerea aparatului cu gaz.

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.

## 3. INFORMAȚII IMPORTANTE

**Luați în considerare următoarele puncte importante:**

1. Pentru a avea un rezultat mai bun, răciți bine aparatul în apă rece sau în frigider înainte de a-l umple.
2. A se utiliza exclusive ingrediente solubile. Pentru îndulcire soluția optimă este utilizarea de sirop de zahăr sau îndulcitori lichizi. Zahărul sau sarea granulat(ă) trebuie mai întâi dizolvat(ă) în apă rece sau frișcă. A se utiliza exclusiv mirodenii sub formă de pulbere sau lichid. Substanțele insolubile, precum semințele, pulpa, etc. previn închiderea pistonului dozator sau pot afecta funcționarea adecvată a aparatului pentru frișcă. Dacă folosiți amestecuri obținute la blender, este necesar să eliminați semințele sau pulpa cu o strecurătoare fină.
3. Aparatul pentru frișcă HENDI este bine adecvat preparării de frișcă, spumă rece, sosuri sau Espumas. Nu este adecvat pentru sosuri FIERBINȚI! A nu se păstra lichide puternic acide precum sucul de mere, lămâie, portocale în aparat.
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).

## 4. PROBLEME

**Rezervorul nu s-a perforat:**
S-a folosit un rezervor nepotrivit sau rezervorul a fost introdus incorect. Folosiți exclusiv rezervoare consumabile de la HENDI și puneți-l în suportul pentru încărcător după cum este afișat în figura 1.

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

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

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

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

**Frișca este încă lichidă după preparare:**

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

**Frișca este prea fermă și „scuipă" în părți:**
Aparatul a fost agitat prea mult. Nu agitați prea mult și nici nu agitați înainte de fiecare dispersare.

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

**Curățare**
Înainte de deschidere, permiteți eliminarea presiunii prin apăsarea mânerului până când nu mai este eliminată frișcă sau gaz prin duză.
O cantitate nesemnificativă de frișcă poate rămâne în recipient – cel mult o linguriță de frișcă lichidă. Urmăriți pașii 1, 2 și 3 pentru a curăța aparatul dumneavoastră de făcut frișcă HENDI:

1. Deșurubați capacul apoi înlăturați garnitura capacului și duza decorativă. Mențineți capătul pistonului în interiorul capacului în timp ce deșurubați adaptorul duzei cu cealaltă mână.
2. Curățați complet fiecare component cu un detergent și o perie.
3. Lăsați părțile să se usuce și reasamblați-le mai târziu.
4. În timpul curățării, înlăturați părțile doar așa cum este exemplificat in fig.5.
5. Nu folosiți obiecte ascuțite sau materiale abrazive atunci când curățați sticla.

## 5. 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.

- Modificări, tipografice erori rezervate.

**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!**

## 1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nedodržiavanie takto označeného varovania môže spôsobiť telesný úraz osobám obsluhujúcim zariadenie a osobám iným a poškodenie sifónu a iného majetku.
Výrobca a predávajúci nie sú zodpovední za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržiavania návodu.

VAROVANIE – NEBEZPEČIE VYSOKÉHO TLAKU
Naplnený sifón a bombička sú pod vysokým tlakom. Je zakázané otvárať naplnený sifón, čiastočne naplnený sifón a/alebo prepichovanie plnej alebo prázdnej bombičky – nebezpečie výbuchu.

VAROVANIE – NEBEZPEČENSTVO VÝBUCHU
Nikdy nepoužívajte šľahač smotany s horúcimi surovinami alebo na výrobu horúcich poliev. Nikdy nevkladajte šľahač smotany do vodného kúpeľa alebo inak nezohrievajte. Teplo nebezpečne zvyšuje tlak šľahača smotany – hrozí nebezpečenstvo výbuchu.

1. Prosím uchovajte tento návod pre neskoršie použitie, aby ste sa vyhli nesprávnemu zachádzaniu a použitie.
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. Neskrutkujte 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 (špárak, slnečné svetlo, rúra, mikrovlnka atď.).
11. Prosím zoberte na vedomie, že nepovolená manipulácia so šľahačom alebo jeho súčiastkami vylučuje akúkoľvek záruku výrobcu/dodávateľa.
12. V krémovom šľahači používajte iba chladené suroviny (4-7˚C)!
13. Naplnený šľahač smotany skladujte v chladničke pri teplote 0 až 7 ˚C.

## 2. NÁVOD NA POUŽITIE

**(viď foto uvedené)**

Nedodržiavanie takto označeného varovania môže spôsobiť telesný úraz osobám obsluhujúcim zariadenie a osobám iným a poškodenie sifónu a iného majetku.
Výrobca a predávajúci nie sú zodpovední za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržiavania návodu.

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 (0,25 litra pre 0,25l fľaša / 0,5 litra pre 0,5l fľašu / 0,95 litra pre 0,95l fľaša). 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.

VAROVANIE – NEBEZPEČIE VYSOKÉHO TLAKU
Šľahač s objemom 0,25 l plňte 0,25 l krému a použite iba 1 zásobník. Šľahač s objemom 0,5 l plňte 0,5 l krému a použite iba 1 zásobník. Šľahač s objemom 0,95 l plňte 0,95 l krému a použite iba 2 zásobníky. AKÉKOĽVEK INÝ OBJEM KRÉMU A POČET ZÁSOBNÍKOV JE ZAKÁZANÝ - nebezpečenstvo výbuchu.

3. Ubezpečte sa, že tesnenie hlavice je v hlavici umiestnené správne a sedí pevne (obr. 1). Potom nasaďte hlavicu na fľašu a zaskrutkujte nasledujúcim spôsobom: Otáčajte hlavicu v smere hodinových ručičiek, kým neucítite odpor, potom otočte ešte o štvrť závitu. Neskrutkujte cez závit! (obr. 2).

VAROVANIE – NEBEZPEČIE VÝBUCHU
Uistite sa, že tesnenie hlavici je v nej správne usadené a nie je poškodené. ZÁKAZ POUŽÍVAŤ INÉ TESNENIE AKO ORIGINÁLNE.

VAROVANIE – NEBEZPEČIE VÝBUCHU
Uistite sa, že závity na hlavici a sifónovej fľaši nie sú poškodené.
ZÁKAZ POUŽÍVAŤ HLAVICU A/ALEBO FĽAŠU S POŠKODENÝM ZÁVITOM.

4. Vložte striebornú bombičku na smotanu HENDI ($N_2O$) 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 štvrť 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 vyskrutkovávaní je normálny. Odstráňte a vyraďte použitú bombičku. Bombičky Handi sú vyrobené z prvotriednej oceli a je možné ich recyklovať.

VAROVANIE – NEBEZPEČIE VÝBUCHU
Uistite sa, že tesnenie hlavici je v nej správne usadené a nie je poškodené. ZÁKAZ POUŽÍVAŤ INÉ TESNENIE AKO ORIGINÁLNE.

VAROVANIE.
Ponechanie prázdnej bombičky v držiaku naskrutkovanom k hlavici môže pokaziť tesnenie ventilu. Vždy odskrutkujte držiak spolu s prázdnou bombičkou hneď po naplnení sifónu plynom.

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 nasaďte. Obsah zostane v chladničke čerstvý po dobu niekoľkých dní.

## 3. DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

**Dbajte na nasledujúce dôležité body:**

1. Pre získanie lepšieho výsledku prosím šľahač pred naplnením dobre vychlaďte pod prúdom studenej vody alebo v chladničke.
2. Používajte len rozpustné suroviny. K dosladenie je najlepšie používať cukrový sirup alebo tekutá sladidlá. Kryštalický cukor alebo soľ je nutné najskôr rozpustiť v studenej vode alebo krému. Korenie používajte výhradne v sypkej alebo tekutej forme. Nerozpustné látky, ako semená, šupky atď. Môžu blokovať výtlačný piest, alebo môžu poškodiť správnu funkciu šľahača. Ak používate zmesi, použite na odstránenie semien alebo šupiek jemné sitko.
3. Šľahač krému HENDI sa dobre hodí k príprave šľahaného krému, studenej peny, omáčok alebo penových pokrmov. Nie je vhodný na horúce omáčky! V šľahači krémov neskladujte veľmi kyslé tekutiny, ako je jablčná, citrónová, pomarančová šťava.
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).

## 4. 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, preceďte obsah a opäť šľahač naplňte.
b) Striekací piest je poškodený. Pošlite spotrebič firme HENDI, alebo do servisného centra.

**Pri skrutkovaní bombičky uniká plyn medzi fľašou a hlavicou:**

a) Chýba tesnenie hlavice. Vložte tesnenie do hlavice.
b) Tesnenie hlavice je poškodené. Vložte nové tesnenie hlavice.
c) Hlavica nie je dostatočne pevne zaskrutkovaná. Utiahnite 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 nadmerne 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 vyskrutkovávať 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.

## 5. 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

- Zmeny, tlač a sadzbu chyby vyhradené.

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!

## 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Neuposlechnutí takto označeného varování může způsobit tělesný úraz osobám obsluhujícím zařízení i osobám druhým a poškození sifonu i jiného majetku.
Výrobce a prodejce nenesou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nedodržování návodu.

VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ VYSOKÉHO TLAKU
Naplněný sifon a bombička jsou pod vysokým tlakem. Je zakázáno otevírat naplněný sifon, částečně naplněný sifon a/nebo prorážení plné nebo prázdné bombičky – nebezpečí výbuchu.

UPOZORNĚNÍ – RIZIKO VÝBUCHU
Šlehač na smetanu nikdy nepoužívejte s horkými přísadami nebo pro horké omáčky. Šlehač na smetanu nikdy neohřívejte ve vodní lázni ani pomocí jiných způsobů ohřívání. Teplo nebezpečně zvyšuje tlak ve šlehači na smetanu – hrozí riziko výbuchu.

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. V krémovém šlehači používejte pouze chlazené suroviny (4-7°C)!
13. Naplněný šlehač na smetanu skladujte v ledničce při teplotě v rozmezí 0–7 °C.

## 2. NÁVOD K POUŽITÍ

(viz foto uvedené)

Neuposlechnutí takto označeného varování může způsobit tělesný úraz osobám obsluhujícím zařízení i osobám druhým a poškození sifonu i jiného majetku.
Výrobce a prodejce nenesou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nedodržování návodu.

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 (0,25 litru pro 0,25l lahev / 0,5 litru pro 0,5l lahev / 0,95 litru pro 0,95l 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.

VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ VYSOKÉHO TLAKU
Šlehač o objemu 0,25 l plňte 0,25 l krému a použijte pouze 1 zásobník. Šlehač o objemu 0,5 l plňte 0,5 l krému a použijte pouze 1 zásobník.Šlehač o objemu 0,95 l plňte 0,95 l krému a použijte pouze 2 zásobníky. JAKÉKOLIV JINÝ OBJEM KRÉMU A POČET ZÁSOBNÍKŮ JE ZAKÁZANÝ - nebezpečí výbuchu.

3. Ujistěte se, že těsnění hlavice je v hlavici umístěno správně a sedí pevně (obr. 1). Poté nasaďte hlavici na lahev a zašroubujte následujícím způsobem: Otáčejte hlavicí ve směru hodinových ručiček, dokud neucítíte odpor, poté otočte ještě o čtvrt závitu. Nešroubujte přes závit! (obr. 2).

VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ VÝBUCHU
Ujistěte se, že těsnění hlavice je v ní správně usazeno a není poškozené. ZÁKAZ POUŽÍVAT JINÁ TĚSNĚNÍ NEŽ ORIGINÁLNÍ.

Ujistěte se, že závity na hlavici a sifonové láhvi nejsou poškozeny.
ZÁKAZ POUŽÍVAT HLAVICI A/NEBO LÁHEV S POŠKOZENÝM ZÁVITEM.

4. Vložte stříbrnou smetanovou bombičku HENDI ($N_2O$) 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 vyřaďte použitou bombičku. Bombičky Handi jsou vyrobeny z prvotřídní oceli a je možné je recyklovat.

VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ VÝBUCHU
Ujistěte se, že těsnění hlavice je v ní správně usazeno a není poškozené. ZÁKAZ POUŽÍVAT JINÁ TĚSNĚNÍ NEŽ ORIGINÁLNÍ.

VAROVÁNÍ.
Ponechání prázdné bombičky v držáku přišroubovaném k hlavici ničí těsnění ventilu. Vždy odšroubujte držák spolu s prázdnou bombičkou hned po naplnění sifonu plynem.

6. Pro vyjmutí obsahu držte šlehač vertikálně (zdobicí 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 zdobicí hubici z adaptéru hubice, opláchněte jej vlažnou vodou a znovu nasaďte. Obsah zůstane v lednici čerstvý po dobu několika dnů.

## 3. DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

**Dbejte na následující důležité body:**

1. Pro získání lepšího výsledku prosím šlehač před naplněním dobře vychlaďte pod proudem studené vody nebo v lednici.
2. Používejte pouze rozpustné suroviny. K doslazení je nejlepší používat cukrový sirup nebo tekutá sladidla. Krystalický cukr nebo sůl je nutné nejdříve rozpustit ve studené vodě nebo krému. Koření používejte výhradně v sypké nebo tekuté formě. Nerozpustné látky, jako semena, slupky atd. mohou blokovat výtlačný píst, nebo mohou poškodit správnou funkci šlehače. Pokud používáte směsi, použijte k odstranění semen nebo slupek jemné sítko.
3. Šlehač krému HENDI se dobře hodí k přípravě šlehaného krému, studené pěny, omáček nebo pěnových pokrmů. Není vhodný na horké omáčky! Ve šlehači krémů neskladujte velmi kyselé tekutiny, jako je jablečná, citrónová, pomerančová šťáva.
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 (zdobicí 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 vracejte celé zařízení (hlavici a lahev).

## 4. 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 stříkací píst, proceďte obsah a opět šlehač naplňte.
b) Stříkací píst je poškozený. Zašlete spotřebič firmě HENDI nebo do servisního centra.

**Při šroubování bombičky uniká plyn mezi lahví a hlavicí:**

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 Hendy proveďte kroky 1, 2 a 3:

1. Odšroubujte hlavici a odstraňte těsnění hlavice a zdobicí 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.

## 5. 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 nepřečtení si návodu a zde uvedených bezpečnostních pokynů. Pro další informace: navštivte www.hendi.eu

- Změny, tisk a sazbu chyby vyhrazeny.

Благодарим Вас за выбор высококачественного многофункционального сифона для взбитых сливок компании HENDI. С помощью этого устройства вы можете создать целый ряд легких десертов, кремов, сладких и кислых муссов, а также соусов. В сифон для взбитых сливок HENDI можно добавлять некоторые виды жидких ингредиентов, такие как соки, кофе, шоколадный сироп, ванильный крем, йогурт и т.д., при условии, что они не содержат нерастворимых веществ! Только использование газовых баллончиков HENDI дает гарантию качества.

Перед первым использованием необходимо внимательно ознакомиться с данной инструкцией!

## 1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Несоблюдение данной инструкции может привести к травмам пользователей и посторонних лиц, а также к повреждению сифона и другого имущества.
Производитель и продавец не несут ответственности за ущерб, причиненный вследствие несоблюдения инструкций.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТЬ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ
Наполненный сифон и газовый баллончик находятся под высоким давлением. Запрещается открывать наполненный, частично наполненный сифон и/или прокалывать полный или пустой баллончик – опасность взрыва.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА
Не используйте аппарат для взбивания крема с горячими ингредиентами или для приготовления горячего соуса. Никогда не нагревайте аппарат для взбивания крема на водяной бане или иным образом. Тепло приведет к опасному повышению давления внутри аппарата и создаст опасность взрыва.

1. Сохраняйте инструкцию по эксплуатации, чтобы избежать неправильного использования и обслуживания оборудования. Сифон предназначен только для целей, указанных в данной инструкции.
2. Наполненный сифон и газовый баллончик содержат газ под давлением и требуют строгого соблюдения правил безопасности.
3. Соответствующие рекомендации по безопасности использования газовых баллончиков находятся на упаковке.
4. Сифон HENDI и газовые баллончики хранить в недоступном для детей месте.
5. В целях безопасности не наклоняться над сифоном, а держатель газового баллончика направить «от себя» во время вкручивания газового баллончика. Необходимо обратить внимание, чтобы головка сифона была плотно прикручена к сосуду перед началом использования газового баллончика.
6. Головку сифона HENDI можно легко прикрутить к сосуду в вертикальном положении. Избегайте перекручивания резьбы.
7. Все составные части сифона HENDI можно легко собрать воедино, поэтому нет необходимости применения силы.
8. Никогда не используйте сифон, если он поврежден. В случае падения сифона HENDI, перед повторным использованием он должен быть проверен представителями HENDI.
9. Перед открытием сифона HENDI необходимо нажать на рычаг и удерживать его в этом положении до прекращения шипения, что свидетельствует о полном испарении газа.
10. Не подвергать сифон HENDI воздействию высоких температур (обогреватель, солнечные лучи, конвектомат, микроволновая печь и т.д.).
11. Вмешательство в конструкцию сифона и/или его компоненты аннулирует гарантию, выданную производителем/поставщиком.
12. Используйте в сифоне для взбивания сливок только охлажденные ингредиенты (4-7°C)!
13. Заполненный аппарат для взбивания крема следует хранить в холодильнике при температуре от 0 до 7 °C.

## 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

(см. рисунки на упаковке)

Несоблюдение данной инструкции может привести к травмам пользователей и посторонних лиц, а также к повреждению сифона и другого имущества.
Производитель и продавец не несут ответственности за ущерб, причиненный вследствие несоблюдения инструкций.

1. Если Вы используете сифон первый раз или сифон не использовался в течении некоторого времени, ополосните сосуд теплой, а затем холодной водой, прежде чем заполнить его сливками.
2. Наполните сосуд надлежащим образом охлажденными свежими сливками с содержанием жира 30% или другими жидкими компонентами в соответствии с рецептом (Рис. 1). Никогда не наполняйте сосуд большим количеством сливок, чем указано на сосуде (0,25 л для бутылки объемом 0,25 л / 0,5 л для бутылки объемом 0,5 л / 0,95 л для бутылки объемом 0,95 л). Если вам необходимо подсластить сливки, рекомендуем использовать сахарный сироп. В случае сахара или загустителя необходимо растворить его полностью в небольшом количестве сливок, что предотвратит образование комков.

ВНИМАНИЕ - ОПАСНОСТЬ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ
В сифон объемом 0,25 л наливайте 0,25 л сливок и используйте только 1 баллончик. В сифон объемом 0,5 л наливайте 0,5 л сливок и используйте только 1 баллончик. В сифон объемом 0,95 л наливайте 0,95 л сливок и используйте 2 баллончика. ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАКОЙ-ЛИБО ДРУГОЙ ОБЪЕМ СЛИВОК И КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОНЧИКОВ ЗАПРЕЩЕНО — взрывоопасно.

3. Убедитесь, что прокладка находится в правильном положении и плотно прилегает к головке (Рис. 1). Затем крепко и равномерно накрутите головку на сосуд в соответствии со следующими шагами: повернуть головку по часовой стрелке до упора, а затем выполнить дополнительную четверть оборота. Убедитесь, что резьба не прокручивается! (Рис. 2).

ВНИМАНИЕ - ВЗРЫВООПАСНО
Убедитесь, что прокладка головки установлена правильно и не повреждена.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕОРИГИНАЛЬНЫЕ ПРОКЛАДКИ.
Убедитесь, что резьба на головке и сосуде сифона не повреждена.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГОЛОВКУ И/ИЛИ СОСУД С ПОВРЕЖДЕННОЙ РЕЗЬБОЙ.

4. Вставьте серебристый газовый баллончик HENDI (N20) в держатель, следуя инструкциям на рисунке (Рис. 1).
5. Накрутите держатель с газовым баллончиком на впускной клапан до момента, когда газ проникнет в сосуд, о чем свидетельствует шипение (Рис. 3). Используйте 1 баллончик для одной заправки (2 баллончика для сифона емкостью 1 л). Встряхните сифон 4-5 раз, вверх и вниз. В случае использования охлажденной нежирной сметаны или других смесей, необходимо встряхнуть сифон до десяти раз. Открутите держатель с газовым баллончиком (Рис. 4). Во время откручивания появится легкое шипение. Вытащите и выбросьте использованный газовый баллончик. Газовые баллончики HENDI сделаны из высококачественной стали и подлежат вторичной переработке.

ВНИМАНИЕ – ВЗРЫВООПАСНО
Убедитесь, что прокладка головки правильно установлена и не повреждена.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕОРИГИНАЛЬНЫЕ ПРОКЛАДКИ.
Оставление пустого газового баллончика в держателе, накрученном на в головку, приводит к износу прокладки клапана. Всегда откручивайте держатель с пустым газовым баллончиком сразу после наполнения сифона газом.

6. При порционировании взбитых сливок держите сифон в вертикальном положении (направляя порционную насадку вниз) на расстоянии 1 см от украшаемой поверхности, затем слегка нажмите на рычаг (Рис. 4). Если взбитые сливки недостаточно плотные, необходимо еще раз встряхнуть наполненный сосуд. Не встряхивайте сифон перед каждым порционированием. Сифон, наполненный взбитыми сливками, хранить только в холодильнике. Не хранить наполненный сливками сифон в месте, предназначенном для глубоко замороженных продуктов или в морозильной камере. Перед помещением сифона в холодильник, снимите порционную насадку головки, промойте ее теплой водой и повторно закрепите на выпускном отверстии головки. Содержимое сифона, хранящееся в холодильнике, будет оставаться свежим в течение нескольких дней.

## 3. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Обратите внимание на следующее:**

1. Для того, чтобы достичь лучших результатов, перед наполнением необходимо остудить сифон в холодной воде или в холодильнике.
2. Используйте только растворимые ингредиенты. Для придания сладости лучше всего использовать сахарный сироп или жидкие подсластители. Сахар-песок и кристаллическую соль необходимо сначала растворить в холодной воде или сливках. Используйте только толченые или жидкие специи. Нерастворимые компоненты, такие как семена, мякоть плодов и т. п., препятствуют закрытию дозировочного носика и могут помешать надлежащей работе сифона. Если вы используете смеси, удалите семена и мякоть с помощью мелкого сита.
3. Сифон для взбивания сливок HENDI предназначен для приготовления взбитых сливок, холодных муссов, соусов и эспумы. Сифон НЕ предназначен для приготовления горячих соусов! Не храните в сифоне для взбивания сливок жидкости, содержащие сильные кислоты, например яблочный, лимонный или апельсиновый сок.
4. Слишком интенсивное встряхивание сифона способствует образованию слишком плотных сливок, они теряют свою пушистую консистенцию, поэтому, не следует этого делать! Не встряхивайте сифон перед каждым порционированием. Более интенсивное и частое перемешивание рекомендуется при использовании нежирных сливок и смесей из сливок и других жидкостей.
5. При использовании сифона, держите его в вертикальном положении (направляя порционную насадку вниз). В противном случае газ улетучится и некоторая часть сливок может остаться внутри сифона.
6. Подача десерта сразу после декорирования сливками из сифона дает лучший эффект.
7. Для приобретения запасных частей при необходимости обратитесь к Вашему продавцу или свяжитесь непосредственно с компанией HENDI.
8. Используйте только оригинальные запасные части, предназначенные для сифона для взбитых сливок HENDI. Никогда не используйте запасные части от других продуктов HENDI или других производителей. Запасные части HENDI отличают товарные знаки, размещенные на головке, держателе газового баллончика и нижней части сосуда.
9. Для проведения ремонта необходим полный комплект (головка + сосуд).

## 4. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**При вставлении газового баллончика газ не поступает в сифон:**
Использован несоответствующий газовый баллончик или он неправильно вставлен. Используйте только одноразовый газовый баллончик марки HENDI и поместите его в держатель как показано на Рис. 1.

**Рычаг не нажат, а сливки выходят из насадки и их нельзя остановить:**

а) Добавки, такие как сахарная пудра, загуститель, мякоть и т.п. не полностью растворились, вызвав тем самым блокировку клапана. Поверните сифон на 180 градусов (насадку направить вверх), оставьте сифон на кухонном столе и подождите, пока содержимое опустится на дно. Чтобы выпустить газ закройте плотно полотенцем отверстие насадки и осторожно нажмите на рычаг, удерживая сифон в этом положении до прекращения шипящего звука, а затем открутите головку, очистите клапан, процедите содержимое и заново наполните сифон.
б) Выпускной клапан не работает. Отправьте оборудование на адрес компании HENDI или в пункт сервисного обслуживания.

**Во время вкручивания газового баллончика газ выходит между сосудом и головкой.**

а) Отсутствует прокладка головки. Установите прокладку на головке сифона.
б) Прокладка головки изношена. Замените на новую прокладку.
в) Головка не прикручена достаточно плотно. Прикрутите головку к сосуду в соответствии с инструкциями в разделе: инструкция по эксплуатации.
г) Верхний край сосуда поврежден. Отправьте изделие на адрес компании HENDI или в пункт сервисного обслуживания.

**Полученные сливки имеют жидкую консистенцию:**

а) Сифон недостаточно интенсивно и долго встряхивали. Встряхните сифон снова.
б) Сифон не был перевернут в момент нажатия рычага. Всегда поворачивайте сифон на 180 градусов перед нажатием рычага (порционная насадка направлена вертикально вниз!)

**Сливки слишком густые и разбрызгиваются при выходе из сифона:**
Сифон был встряхнут слишком много раз. Не встряхивайте сифон слишком энергично и перед каждым использованием.

**ВАЖНО:** Не пытайтесь собственноручно изменять конфигурацию сифона. Если невозможно решить проблему с помощью данного руководства, пожалуйста, свяжитесь с компанией HENDI или сервисным центром.

**Очистка**
Перед открытием сифона нажатием рычага полностью спустите давление, пока из сопла не перестанет выходить газ или сливки. В емкости может оставаться небольшое количество сливок (не более чайной ложки жидких сливок). Для очистки сифона HENDI, следует выполнить следующие шаги, пронумерованные 1, 2 и 3:

1. Открутите головку, снимите прокладку и порционную насадку. Придерживая конец клапана внутри головки, открутите насадку с другой стороны.
2. Тщательно очистите каждый элемент по отдельности, используя мягкое моющее средство и щетку.
3. Дождитесь полного высыхания всех частей перед сборкой.
4. Во время очистки отсоедините только те части, которые показаны на Рис. 5.
5. Не используйте острые предметы для мытья сосуда.

## 5. ГАРАНТИЯ

Любые дефекты и неисправности, влияющие на работу устройства, выявленные в течение одного года со дня покупки, будут устранены посредством бесплатного ремонта или замены на новое при условии, что устройство использовалось по назначению, а эксплуатация и уход за ним происходили согласно инструкции. Гарантия не нарушает других прав потребителя, предусмотренных законодательством. Для того, чтобы воспользоваться гарантией, необходимо сообщить место и время покупки устройства, приложить к нему документ, подтверждающий покупку (напр., чек). Согласно нашей политике постоянного развития и улучшения продуктов, мы оставляем за собой право вносить изменения в продукт, упаковку и техническую документацию без предупреждения.

- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

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

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

## 1. BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

Amennyiben nem tartják be az utasításban, ezzel a jellel jelölt figyelmeztetéseket, az a kezelő személyzet és kívülálló személyek sebesüléséhez, valamint a szifon és más vagyontárgyak sérüléséhez vezethet.
A gyártó, valamint az eladó nem vállalnak felelősséget az utasítás be nem tartása miatt bekövetkezett károkért.

FIGYELMEZTETÉS - MAGAS NYOMÁS VESZÉLYE
A megtöltött szifonban és a patronban nagy nyomás uralkodik. Tilos a teljesen vagy részben megtöltött szifont kinyitni, és /vagy a teli vagy részben kiürült patron kiszúrni – robbanásveszély!

FIGYELMEZTETÉS - ROBBANÁSVESZÉLY
Soha ne használja a tejszínhabszifont forró hozzávalókkal vagy szószokkal. Soha ne melegítse fel a tejszínhabszifont forralóban vagy egyéb módon. A hő hatására a nyomás veszélyesen megemelkedhet a szifonban - robbanásveszély.

1. Tartsa meg a kezelési útmutatót, hogy el lehessen kerülni a helytelen kezelést és használatot. A szifon kizárólag a jelen kezelési útmutatóban megadott célokra szolgál.
2. A feltöltött szifon és a gázzal töltött patron nyomás alatt vannak, a kezelésük különösen szigorú biztonsági szabályok betartását igényli.
3. A patronokra vonatkozó biztonsági utasítások a csomagoláson találhatók.
4. A Hendi szifont és a patront tartsa a gyermekektől elzárva.
5. Biztonsági okokból nem szabad a szifon fölé hajolni, és a patron tartóját „magunktól elfelé" kell tartani, amikor becsavarja a patront. Kérjük, figyeljen arra, hogy a szifon feje szorosan meg legyen húzva, mielőtt belecsavarja a patront.
6. A Hendi fejet könnyen rá lehet csavarni a függőleges helyzetben álló palackra. Figyeljen rá, hogy ne szakítsa meg a menetet.
7. A Hendi mindkét alkatrészét könnyen össze lehet rakni, ezért nincs szükség erő alkalmazására.
8. Semmi esetre sem szabad használnia szifont, ha az sérült. Ha leejti a szifont, azt az ismételt használat előtt a Hendi képviselőjének ellenőriznie kell.
9. A Hendi szifon kinyitása előtt meg kell nyomni a kart, és addig kell tartani, amíg a sziszegő hang meg nem szűnik, ami a gáz teljes távozását jelzi.
10. A Hendi szifont védeni kell a magas hőmérséklettel szemben (sütő, napsugárzás, kályha, mikrohullámú sütő stb.).
11. A szifonba és/vagy annak elemeibe történő beavatkozás a gyártó/ szállító által kiadott garancia elvesztésével jár.
12. A tejszínhabkeverőbe kizárólag hűtött hozzávalókat tegyen (4-7˚C)!
13. A feltöltött tejszínhabszifont 0 és 7 ˚C, hűtőszekrényben tárolja.

## 2. KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

(lásd a csomagolás kihajtható oldalain lévő ábrákat)

Amennyiben nem tartják be az utasításban, ezzel a jellel jelölt figyelmeztetéseket, az a kezelő személyzet és kívülálló személyek sebesüléséhez, valamint a szifon és más vagyontárgyak sérüléséhez vezethet.
A gyártó, valamint az eladó nem vállalnak felelősséget az utasítás be nem tartása miatt bekövetkezett károkért.

1. Ha először használja a szifont, vagy ha azt egy idő óta nem használta, öblítse át az üveget langyos, majd hideg vízzel, mielőtt megtölti tejszínnel.
2. Töltse meg az üveget megfelelően hűtött, 30% zsírtartalmú friss tejszínnel vagy más folyadékkal, a recept szerint. (1. ábra). Soha ne töltsön az üvegen látható jelölésnél több tejszínt az palackba (0,25 litert a 0,25 L-es palackhoz / 0,5 litert a 0,5 L-es palackhoz / 0,95 litert a 0,95 L-es palackhoz). Ha édesíteni kell a tejszínt, ajánljuk, hogy cukorszirupot használjon. Cukor vagy sűrítő anyag használata esetén, előbb azt teljesen el kell keverni, és fel kell oldani egy kevés tejszínben, ami megelőzi csomók keletkezését.

FIGYELMEZTETÉS - MAGAS NYOMÁS VESZÉLYE
A 0,25 L-es tejszínhabkeverőt 0,25 L tejszínhabbal és kizárólag 1 patronnal töltse fel. A 0,5 L-es tejszínhabkeverőt 0,5 L tejszínhabbal és kizárólag 1 patronnal töltse fel. A 0,95 L-es tejszínhabkeverőt 0,95 L tejszínhabbal és 2 patronnal töltse fel. EZT MEGHALADÓ MENNYISÉGŰ TEJSÍNHAB ÉS PATRON HASZNÁLATA TILOS – robbanásveszély.

3. Győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelő helyzetben van, és szorosan illeszkedik a fejhez (1. ábra). Majd egyenletesen és erősen csavarja fel a fejet a palackra, a következő tanácsoknak megfelelően: csavarja el a fejet az óramutató járásának megfelelő irányban, egészen ellenállásig, majd csavarjon rajta még egy negyed fordulatot. Figyeljen arra, hogy ne szakítsa meg a menetet! (2. ábra).

FIGYELMEZTETÉS - ROBBANÁSVESZÉLY
Győződjön meg róla, hogy a fej tömítése jól van a fejbe betéve, és nem sérült. TILOS AZ EREDETITŐL ELTÉRŐ TÖMÍTÉSEKET HASZNÁLNI
FIGYELMEZTETÉS - ROBBANÁSVESZÉLY
Győződjön meg róla, hogy a fejben és a szifon palackján található menetek épek.
TILOS FEJET ÉS/VAGY A PALACKOT HASZNÁLNI, HA A RAJTUK LÉVŐ MENET SÉRÜLT.

4. Tegyen be egy, a Hendi cég által gyártott patront ($N_2O$) a patrontartóba, az ábrán látható módon (1. ábra).
5. Csavarja fel a tartót a patronnal együtt a bemenő szelepre egészen addig, amíg a gáz bele nem áramlik a palackba, miközben szisszegő hang hallható (3. ábra). Egy feltöltéshez egy patront használjon (az 0,95 literes szifon feltöltéséhez 2 patront). Erősen rázza fel a szifont 4-5-ször; függőleges irányban. Hűtött, könnyű tejszín vagy más keverék használata esetén, tízszer kell megrázni a palackot. Csavarja le a patron a tartóval (4. ábra). A tecsavaráskor könnyű, sziszegő hang hallatszik. Vegye ki, és dobja ki az elhasznált patront. A Hendi cég által gyártott patronok minőségi acélból készültek, és újrahasznosíthatók.

FIGYELMEZTETÉS - ROBBANÁSVESZÉLY
Győződjön meg róla, hogy a fej tömítése jól van a fejbe betéve, és nem sérült. TILOS AZ EREDETITŐL ELTÉRŐ TÖMÍTÉSEKET HASZNÁLNI

FIGYELMEZTETÉS!
Ha az üres patront a fejre csavart tartóban hagyja, azzal tönkreteszi a szelep tömítését. Miután feltöltötte a szifont gázzal, mindig csavarja ki a tartót a kiürült patronnal.

6. A tejszínhab adagolásakor tartsa a szifont függőleges helyzetben (a dekoráló fúvókával lefelé), körülbelül 1 cm távolságban a dekorálandó felülettől. Majd könnyedén húzza meg a kart (4. ábra). Ha a tejszínhab nem elég kemény, még egyszer fel kell rázni a palackot a benne lévő tejszínnel. Viszont nem kell minden adagolás előtt újra felrázni. A tejszínhabbal megtöltött szifont hűtőgépben kell tárolni, de soha nem mélyhűtőben vagy fagyasztóban. Mielőtt beteszi a szifont a hűtőszekrénybe, vegye le az adagoló feltétet a fejről,öblítse át langyos vízzel, és tegye vissza a fejre. A hűtőben tárolt palack tartalma néhány napig friss marad.

## 3. FONTOS TANÁCSOK

Ne felejtse el a következőket:
1. A jobb eredmény érdekében, mielőtt megtölti a szifont, le kell azt hűteni hideg vízben vagy hűtőszekrényben.
2. Kizárólag oldódó hozzávalókat használjon. Édesítés céljából cukorszirup vagy folyékony édesítők használata ajánlatos. A kristálycukrot és sót először oldja fel hideg vízben vagy tejszínhabban. Kizárólag por állagú vagy folyékony fűszereket használjon. A magokhoz, péphez, stb. hasonló oldhatatlan anyagok meggátolják az adagoló dugattyú záródását vagy károsíthatják a tejszínhabkeverő megfelelő működését. Elegykeverékek használata esetén finom lyukú szűrő segítségével távolítsa el a magvakat vagy a pépet.
3. A HENDI tejszínhabkeverő tökéletes eszköz a tejszínhabok, hideg habok vagy espuma-k elkészítéséhez. Forró szószokhoz NEM használható! Ne tároljon erősen savas folyadékokat, mint pl. alma-, citrom- és narancslé a tejszínhabkeverőben.
4. Ha túl erősen rázza fel a palackot, túl kemény tejszínhab keletkezik, elveszti lágy állagát, ezért is nem szabad így tenni! Nem szabad a szifont minden adagolás előtt felrázni. Alaposabban és gyakrabban a könnyű tejszínt, valamint a tejszínből és más folyadékokból álló keverékeket kell felrázni.
5. A szifont használatakor függőlegesen kell tartani (a dekoráló fúvókával lefelé). Egyébként a gáz elillan, és a tejszín egy része a szifonban marad.
6. Jobb eredmény ad, ha a desszertet rögtön a hab szifonból való kitöltése után feltálalja.
7. Cserealkatrészek ügyében, kérjük, vegye fel a kapcsolatot az eladóval, vagy közvetlenül a Hendi céggel.
8. Kizárólag eredeti, a Hendi tejszínhab szifonhoz készült cserealkatrészeket használjon. Soha nem a cserealkatrészeket a Hendi cég más termékeihez használni, vagy más gyártó által készített alkatrészeket alkalmazni. A Hendi cég termékeit a fejen, a patron tartóján, valamint a palack alján elhelyezett áruvédjegy különbözteti meg.
9. Javításhoz mindig be kell küldeni a komplett készüléket (fejet + palackot).

## 4. HIBAKERESÉS ÉS -ELHÁRÍTÁS

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

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

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

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

**A tejszín túl sűrű,és szanaszét spriccel, amikor megnyomják a kart:**
A szifont túl sokszor rázták fel. Nem szabad minden használat előtt, túl intenzíven felrázni.

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

**Tisztítás**
Mielőtt kinyitja a szifont, teljesen ki kell engedni a nyomást a kar megnyomásával, mindaddig, amíg a szelepen gáz vagy tejszín jön ki. Az edénybe maradhat egy kevés tejszín (maximum egy kanál folyékony tejszín). A Hendi szifont az 1., 2. és 3. számmal jelölt műveleteket kell végrehajtani:
1. Csavarja le a fejet, és vegye ki a tömítést, valamint a dekoráló fúvókát. Tartsa meg a szelep végét a fejen kívül, és ugyanakkor a másik kezével csavarja ki a fúvóka végét.
2. Alaposan tisztítson ki minden alkatrészt külön-külön egy enyhe tisztítószerrel és kefével
3. Várja meg, amíg az alkatrészek megszáradnak, majd rakja össze.
4. Tisztításkor csak azokat az alkatrészeket szerelje ki, amelyek az 5. ábrán láthatók.
5. A palack mosásához ne használjon semmilyen éles tárgyat.

## 5. GARANCIA

A hibás szifont (anyag- vagy gyártási hiba) a vásárlás dátumától számított 12 hónapon belül térítés mentesen megjavítják (a szállítási költség a vásárlót terheli), a vásárlást igazoló dokumentum alapján.
A garancia nem terjed ki az olyan hibákra, amelyek mechanikai sérülés, a készülék helytelen használata, illetve sérült / elkopott alkatrészek alkalmazása miatt keletkezett tönkremenetel következményei.
A szifon megfelelő működése érdekében kizárólag eredeti alkatrészeket szabad használni. A garancia nem érvényes a készülék helytelen kezelése, illetve olyan sérülés és tönkremenetel esetén, amelynek oka a jelen kezelési útmutató és a benne foglalt biztonsági
szabályok figyelmen kívül hagyása és/vagy nem megismerése.
További információkat az alábbi weblapon talál: **www.hendi.eu**

- Változások, nyomtatás és nyomdai hibák fenntartva.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το σιφόν πολλαπλών χρήσεων και υψηλής ποιότητας της HENDI. Με αυτό το εργαλείο κουζίνας γενικής χρήσης μπορείτε να δημιουργήσετε πολλαπλά ελαφριά επιδόρπια, κρέμες, γλυκόξινα μους καθώς και σάλτσες. Στο σιφόν της HENDI μπορούν να χρησιμοποιηθούν μερικά είδη υγρών συστατικών όπως χυμούς, καφέ, σιρόπι σοκολάτας, κρέμα βανίλιας, γιαούρτι κλπ., αλλά μόνο αν δεν περιέχουν αδιάλυτες ουσίες!

Για εγγυημένη ποιότητα, να χρησιμοποιείτε μόνο αμπούλες κρέμας γάλακτος της HENDI. Παρακαλείστε να διαβάσετε σε βάθος τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το εργαλείο για πρώτη φορά!

## 1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αν δεν τηρούνται οι προειδοποιήσεις που συμπεριλαμβάνονται στο εγχειρίδιο δίπλα σε αυτό το σύμβολο, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί στους χειριστές και σε τρίτους καθώς και ζημιές στο σιφόν ή σε άλλα πράγματα.
Ο κατασκευαστής και ο διανομέας δε φέρουν ευθύνη για ζημιές που είναι αποτέλεσμα αδυναμίας να τηρηθούν οι οδηγίες χρήσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ
Το γεμάτο σιφόν και τα φυσίγγια βρίσκονται υπό πίεση. Απαγορεύεται το άνοιγμα του γεμάτου σιφόν, του μισογεμάτου σιφόν, και/ή το τρύπημα του γεμάτου ή του άδειου φυσιγγίου – κίνδυνος έκρηξης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΡΗΞΗΣ
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σιφόν με καυτά υλικά ή για καυτές σάλτσες. Μην θερμαίνετε το σιφόν σε δοχείο με ζεστό νερό ή με άλλα μέσα θέρμανσης. Η ζέστη θα αυξήσει επικίνδυνα την πίεση στο σιφόν - κίνδυνος έκρηξης.

1. Παρακαλείστε να κρατήσετε αυτό το φυλλάδιο οδηγιών για μελλοντική χρήση ώστε να αποφύγετε τυχόν λανθασμένο χειρισμό ή χρήση. Αυτό το σιφόν έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για τους σκοπούς που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
2. Το σιφόν και η αμπούλα είναι υπό πίεση τα οποία απαιτούν αυξημένη προσοχή και φροντίδα.
3. Για τις αμπούλες, δίνονται οι σχετικές οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία τους.
4. Να διατηρείτε το σιφόν της HENDI και τις αμπούλες μακρυά από τα παιδιά.
5. Για λόγους ασφαλείας, να μην σκύβετε πάνω από το σιφόν και να μην σκύβετε πάνω από το σιφόν όταν βιδώνετε την αμπούλα! Να θυμάστε ότι η κεφαλή του σιφόν πρέπει να είναι βιδωμένη σφιχτά πριν αυτό να μπορεί να χρησιμοποιηθεί με την αμπούλα.
6. Η κεφαλή της HENDI βιδώνει εύκολα στη φιάλη που βρίσκεται σε όρθια θέση. Μη βιδώνετε στραβά.
7. Όλα τα εξαρτήματα της HENDI μπορούν να συναρμολογηθούν εύκολα. Για αυτό το λόγο μη χρησιμοποιείτε ποτέ δύναμη.
8. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το σιφόν αν έχει υποστεί ζημιά. Το σιφόν της HENDI το οποίο έχει πέσει θα πρέπει να ελεγχθεί από τη HENDI και μετά να χρησιμοποιηθεί ξανά.
9. Πατήστε το μοχλό μέχρι να σταματήσει ο συριστικός ήχος πριν το άνοιγμα του σιφόν της HENDI όταν έχει απελευθερωθεί πλήρως το αέριο.
10. Μην αφήνετε το σιφόν της HENDI εκτεθειμένο σε θερμότητα (κουζίνα, πλιακό φως, φούρνο, μικροκύματα, κλπ.).
11. Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι αν πειράξετε το σιφόν και/ή τα εξαρτήματά του, ακυρώνονται ενδεχόμενες και όλες οι εγγυήσεις του κατασκευαστή/ προμηθευτή.
12. Χρησιμοποιήστε μόνο ψυγμένα υλικά με τη σαντιγιέρα (4-7˚C)!
13. Αποθηκεύστε το γεμάτο σιφόν σε ψυγείο σε θερμοκρασία μεταξύ 0 και 7 ° C.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

(Βλ. Εικόνες)

Αν δεν τηρούνται οι προειδοποιήσεις που συμπεριλαμβάνονται στο εγχειρίδιο δίπλα σε αυτό το σύμβολο, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί στους χειριστές και σε τρίτους καθώς και ζημιές στο σιφόν ή σε άλλα πράγματα.
Ο κατασκευαστής και ο διανομέας δε φέρουν ευθύνη για ζημιές που είναι αποτέλεσμα αδυναμίας να τηρηθούν οι οδηγίες χρήσης.

1. Αν χρησιμοποιείτε το σιφόν για πρώτη φορά, η αν δεν το έχετε χρησιμοποιήσει για κάποιο χρονικό διάστημα, ξεπλύνετε τη φιάλη πρώτα με χλιαρό νερό και μετά με κρύο, πριν το γεμίσετε με κρέμα γάλακτος.
2. Γεμίστε με κρύα, φρέσκια κρέμα γάλακτος ή με καλά αναμεμειγμένα και στραγγισμένα υγρά συστατικά (εικ. 1). Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης που είναι χαραγμένη στο εξωτερικό της φιάλης (0,25 για τη φιάλη 0,25 L / 0,5 λίτρα για τη φιάλη 0,5 L / 0,95 λίτρα για τη φιάλη 0,95 L). Αν επιθυμείτε να γλυκάνετε την κρέμα γάλακτος, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε σιρόπι ζάχαρης. Αν χρησιμοποιείτε ζάχαρη ή σαντιγύ σε σκόνη, ανακατέψτε τη και διαλύστε την πρώτα εντελώς για να αποφύγετε να σβολιάσει η κρέμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ
Η σαντιγιέρα 0,25 l πρέπει να γεμίζει με 0,25 l κρέμα και 1 κασέτα. Η σαντιγιέρα 0,5 l γεμίζει με 0,5 l κρέμα και μόνο 1 κασέτα. Η σαντιγιέρα 0,95 l γεμίζει με 0,95 l κρέμα και 2 κασέτες. ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΡΕΜΑΣ ΚΑΙ ΑΡΙΘΜΟΥ ΚΑΣΕΤΩΝ ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ – κίνδυνος έκρηξης.

3. Βεβαιωθείτε ότι το παρέμβυσμα κεφαλής έχει τοποθετηθεί σωστά και σταθερά στην κεφαλή (εικ. 1). Στη συνέχεια τοποθετήστε την κεφαλή στη φιάλη και βιδώστε για να κλείσει ως εξής: Περιστρέψτε την κεφαλή κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να αισθανθείτε αντίσταση, στη συνέχεια περιστρέψτε ακόμα κατά ένα τέταρτο της περιστροφής. Μη βιδώνετε το σπείρωμα στραβά! (εικ. 2).

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΡΗΞΗΣ
Βεβαιωθείτε ότι το παρέμβυσμα κεφαλής έχει τοποθετηθεί σωστά και ότι δεν έχει υποστεί ζημιά. ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΜΟΝΟ ΓΝΗΣΙΑ ΠΑΡΕΜΒΥΣΜΑΤΑ!

Βεβαιωθείτε ότι οι σπείρες στην κεφαλή του σιφόν και στη φιάλη δεν έχουν καταστραφεί.
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΗΣ ΤΟΥ ΣΙΦΟΝ/ ΤΟΥ ΜΠΟΥΚΑΛΙΟΥ ΜΕ ΚΑΤΕΣΤΡΑΜΜΕΝΕΣ ΣΠΕΙΡΕΣ.

4. Τοποθετήστε την ασημί αμπούλα κρέμας γάλακτος της HENDI (N2O) στο στήριγμα αμπούλας όπως απεικονίζεται (εικ. 1).
5. Βιδώστε το στήριγμα αμπούλας και την αμπούλα στη βαλβίδα εισόδου μέχρι να απελευθερωθεί αέριο μέσα στη φιάλη με έναν συριστικό ήχο (εικ. 3). Χρησιμοποιήστε 1 αμπούλα ανά γέμισμα (2 αμπούλες με φιάλη 1 λίτρου). Ανακινήστε το σιφόν γρήγορα 4-5 φορές σε κάθετη κατεύθυνση. Όταν χρησιμοποιείτε παγωμένη ελαφριά κρέμα γάλακτος ή άλλα μείγματα να ανακινείτε έως και δέκα φορές. Ξεβιδώστε το στήριγμα αμπούλας και την αμπούλα (εικ. 4). Ο ελαφρύς συριστικός ήχος όταν ξεβιδώνετε είναι φυσιολογικός. Αφαιρέστε και απορρίψτε τη χρησιμοποιημένη αμπούλα. Οι αμπούλες HENDI κατασκευάζονται από ατσάλι υψηλής ποιότητας και είναι ανακυκλώσιμες.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΡΗΞΗΣ
Βεβαιωθείτε ότι το παρέμβυσμα κεφαλής έχει τοποθετηθεί σωστά και ότι δεν έχει υποστεί ζημιά. ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΜΟΝΟ ΓΝΗΣΙΑ ΠΑΡΕΜΒΥΣΜΑΤΑ!

ΠΡΟΣΟΧΗ.
Αν ένα άδειο φυσίγγιο παραμείνει στο στήριγμα βιδωμένο στην κεφαλή, τότε θα υποστεί ζημιά το παρέμβυσμα του εμβόλου. Να ξεβιδώνετε πάντα το στήριγμα με την άδεια .

6. Για τη διάθεση του περιεχομένου, κρατάτε το σιφόν κάθετα (το ακροφύσιο γαρνιρίσματος δείχνει προς τα κάτω) περ. 1 εκατοστό πάνω από την επιφάνεια. Στη συνέχεια πατάτε ελαφρώς το μοχλό (εικ. 4). Αν η σαντιγύ δεν είναι αρκετά συμπαγής, ανακινείτε άλλη μία φορά. Όταν θα το χρησιμοποιήσετε μεταγενέστερα, πν ανακινήσετε πάλι. Να διατηρείτε το γεμάτο σιφόν στο ψυγείο αλλά ποτέ στην κατάψυξη ή στον καταψύκτη. Πριν τοποθετήσετε το σιφόν στο ψυγείο αφαιρέστε το ακροφύσιο γαρνιρίσματος από τον αντάπτορα ακροφυσίου, ξεπλύνετε με χλιαρό νερό και αντικαταστήστε. Το περιεχόμενο θα παραμείνει φρέσκο για μερικές μέρες στο ψυγείο.

## 3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

**Λάβετε υπόψη τα εξής σημαντικά σημεία:**
1. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, να κρυώνετε το σιφόν καλά σε τρεχούμενο κρύο νερό ή στο ψυγείο πριν το γεμίσετε.
2. Χρησιμοποιήστε μόνο διαλυτά συστατικά. Για γλύκανση, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε σιρόπι ζάχαρης ή υγρές γλυκαντικές ουσίες. Η κοκκοποιημένη ζάχαρη ή αλάτι θα πρέπει πρώτα να διαλυθεί σε δροσερό νερό ή κρέμα. Χρησιμοποιήστε μόνο κονιάματα σε σκόνη ή σε υγρή μορφή. Αδιάλυτες ουσίες όπως σπόροι, πολτός, κλπ, εποδίζουν το κλείσιμο του εμβόλου διανομής και μπορεί να επηρεάσουν την καλή λειτουργία της σαντιγιέρας. Εάν χρησιμοποιείτε ανακατεμένα μίγματα, χρησιμοποιήστε ένα λεπτό σουρωτήρι για να αφαιρέσετε τους σπόρους ή τον πολτό.
3. Η σαντιγιέρα HENDI είναι κατάλληλη για την παρασκευή κρέμας σαντιγί, κρύας κρέμας, σάλτσας ή Espumas. ΔΕΝ είναι κατάλληλη για ζεστές σάλτσες! Μην Βάζετε ισχυρά όξινα υγρά όπως χυμό μήλου, λεμονιού, πορτοκαλιού στη σαντιγιέρα.
4. Η υπερβολική ανακίνηση μπορεί να σφίξει την καθαρή κρέμα γάλακτος σε βαθμό που αυτή θα χάσει τη μαλακή της υφή, για αυτό το λόγο παρακαλείστε να μην ανακινείτε υπερβολικά! Μην ανακινείτε κάθε φορά πριν τη χρήση. Να ανακινείτε συνταγές που απαιτούν από μείγματα κρέμας γάλακτος και άλλων υγρών καλά και συχνότερα.
5. Κατά τη χρήση να κρατάτε πάντα το σιφόν ανάποδα (το ακροφύσιο γαρνιρίσματος να δείχνει προς τα κάτω), αλλιώς θα διαφύγει αέριο και κάποια ποσότητα κρέμας γάλακτος μπορεί να παραμείνει μέσα στο σιφόν.
6. Για καλύτερα αποτελέσματα να σερβίρετε αμέσως μετά τη χρήση.
7. Για ανταλλακτικά να επικοινωνείτε με τον έμπορο της HENDI ή τη HENDI απευθείας.
8. Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά για σιφόν της HENDI. Μη συνδυάζετε ποτέ εξαρτήματα με άλλα προϊόντα της HENDI ή προϊόντα άλλου κατασκευαστή. Τα εξαρτήματα της HENDI αναγνωρίζονται από τα σήματα της HENDI στην κεφαλή, στο στήριγμα αμπούλας και στο κάτω μέρος της φιάλης.
9. Για επισκευές να επιστρέφετε ολόκληρη τη μονάδα (κεφαλή και φιάλη).

## 4. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**Η αμπούλα δεν τρυπιέι για να ανοίξει:**
Χρησιμοποιείται μία ακατάλληλη αμπούλα ή η αμπούλα τοποθετήθηκε λάθος. Να χρησιμοποιείτε την αποκλειστικά διατιθέμενη αμπούλα κρέμας γάλακτος της HENDI και να την τοποθετείτε στο στήριγμα αμπούλας όπως φαίνεται στην εικ. 1.

**Δεν έχετε πιέσει το μοχλό και παρόλα αυτά, ρέει κρέμα από το ακροφύσιο και δεν μπορείτε να τη σταματήσετε:**
a) Πρόσθετα όπως ζάχαρη σε σκόνη, σαντιγύ σε σκόνη, πολτός, κλπ. Δεν έχουν διαλυθεί πλήρως και μπλοκάρουν το έμβολο. Γυρίστε το σιφόν σε όρθια θέση (ακροφύσιο προς τα πάνω), τοποθετήστε το στον πάγκο εργασίας και περιμένετε μέχρι να πρεμήσει το περιεχόμενο στη φιάλη. Καλύψτε καλά το ακροφύσιο με μία βαριά πετσέτα και πατήστε προσεκτικά το μοχλό για να απελευθερώσετε αέριο μέχρι να σταματήσει ο συριστικός ήχος, στη συνέχεια ξεβιδώνετε την κεφαλή, καθαρίζετε το έμβολο διάθεσης, στραγγίζετε το περιεχόμενο και ξαναγεμίζετε το σιφόν.
b) Το έμβολο διάθεσης έχει υποστεί ζημιά. Αποστείλετε τη συσκευή στη HENDI ή σε κέντρο σέρβις.

**Ενώ η αμπούλα έχει βιδωθεί στη θέση της, υπάρχει διαφυγή αερίου μεταξύ της φιάλης και της κεφαλής:**
a) Λείπει το παρέμβυσμα της κεφαλής. Τοποθετήστε ένα παρέμβυσμα κεφαλής στην κεφαλή.
b) Το παρέμβυσμα της κεφαλής έχει υποστεί ζημιά. Τοποθετήστε ένα νέο παρέμβυσμα.
c) Η κεφαλή δεν έχει τοποθετηθεί αρκετά σφιχτά. Βιδώστε την κεφαλή στη φιάλη σφιχτά σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
d) Το πάνω άκρο της φιάλης έχει υποστεί ζημιά. Αποστείλετε τη συσκευή στη HENDI ή σε κέντρο σέρβις.

**Η κρέμα γάλακτος είναι ακόμα υγρή μετά την παρασκευή:**
a) Το σιφόν δεν ανακινήθηκε αρκετά καλά ή συχνά. Ανακινήστε και πάλι καλά.
b) Δεν αναποδογυρίσατε το σιφόν όταν πατήσατε το μοχλό. Να αναποδογυρίζετε πάντα το σιφόν πριν πατήσετε το μοχλό (το ακροφύσιο γαρνιρίσματος δείχνει κάθετα προς τα κάτω!)

**Η κρέμα γάλακτος είναι πολύ σφιχτή και «φτύνει» στα πλαϊνά του ακροφυσίου:**
Το σιφόν έχει ανακινηθεί πολύ. Μην ανακινείτε υπερβολικά και μην ανακινείτε πριν από κάθε χρήση.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε το σιφόν. Αν δε μπορείτε να επιλύσετε ένα πρόβλημα με τη βοήθεια αυτών των οδηγιών, παρακαλείστε να επικοινωνήσετε με τη HENDI ή ένα κέντρο σέρβις.

**Καθαρισμός**
Πριν το άνοιγμα αφήστε να διαφύγει η υπόλοιπη πίεση πατώντας το μοχλό μέχρι να μην βγαίνει κρέμα γάλακτος η αέριο από το ακροφύσιο. Μία ασήμαντη ποσότητα κρέμας γάλακτος μπορεί να παραμένει στη φιάλη - ένα κουταλάκι υγρής κρέμας στο μέγιστο.

Ακολουθήστε τα βήματα 1, 2 και 3 για να καθαρίσετε το σιφόν της HENDI:
1. Ξεβιδώστε την κεφαλή και στη συνέχεια απομακρύνετε το παρέμβυσμα κεφαλής και το ακροφύσιο γαρνιρίσματος. Κρατήστε το άκρο του εμβόλου μέσα στην κεφαλή ενώ ξεβιδώνετε τον αντάπτορα ακροφυσίου με το άλλο χέρι.
2. Καθαρίζετε διεξοδικά κάθε μεμονωμένο εξάρτημα με ένα μαλακό απορρυπαντικό και μία βούρτσα.
3. Αφήστε τα εξαρτήματα να στεγνώσουν και επανασυναρμολογήστε τα αργότερα.
4. Κατά τον καθαρισμό, αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο όπως φαίνεται στην εικ. 5.
5. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή διαβρωτικά υλικά κατά τον καθαρισμό της φιάλης.

## 5. ΕΓΓΥΗΣΗ

Το ελαττωματικό σιφόν (λάθος υλικά ή κακοτεχνία) θα επιδιορθώνεται δωρεάν (προπληρωμένο φορτίο!) εντός δώδεκα μηνών από την ημερομηνία αγοράς με έγκυρο τιμολόγιο. Η εγγύηση αυτή, δεν καλύπτει τυχόν ευθύνη για δυσλειτουργία που προκαλείται από εσφαλμένη χρήση, χρήση εξαρτημάτων που έχουν υποστεί ζημιά ή φθαρμένων εξαρτημάτων, ή τυχόν επακόλουθη ζημία. Για να διασφαλίσετε την ορθή λειτουργία του σιφόν σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά HENDI. Ειδικότερα, δε θα ικανοποιήσουμε καμία αξίωση εγγύησης ή ευθύνης για δυσλειτουργία, ζημία και επακόλουθη ζημία που απορρέει από αμελή συμμόρφωση με το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και με τις οδηγίες ασφαλείας που περιλαμβάνονται σε αυτό και/ή αδυναμία ανάγνωσης αυτών. Για περισσότερες πληροφορίες: επισκεφτείτε μας στη διεύθυνση www.hendi.eu

- Με επιφύλαξη αλλαγών, εκτύπωσης και λαθών στοιχειοθεσίας.