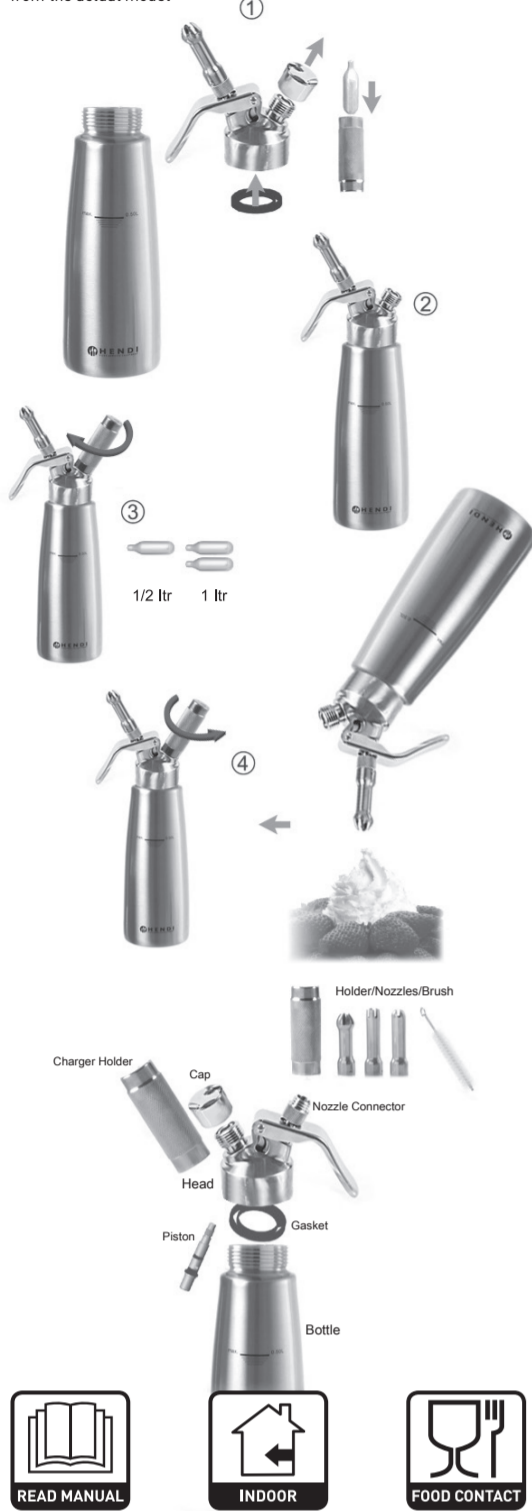


Note: pictures may differ from the actual model



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

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

#### 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

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

1. Please keep this instruction booklet for later reference to avoid any improper handling or operating. This whipper is designed exclusively for the purposes specified in this manual.
2. The whipper and the charger are pressure containers which require increased attention and care.
3. For the chargers, pertinent safety instructions are given on its package.
4. Keep HENDI Cream Whipper and chargers out of the reach of children.
5. For safety reasons, do not bend over the whipper nor lean over the whipper when screwing in the charger! Remark that the cream maker head has to be firmly screwed on before the cream maker can be taken into operation with the charger.
6. HENDI head screws easily onto the bottle in an up-right position. Do not cross-thread.

7. All HENDI parts can be assembled easily; therefore never use force.
8. Never use the whipper if damaged. HENDI Cream Whipper which has been dropped should be checked by HENDI before resuming use.
9. Press the lever until the hissing sound stops before opening HENDI Cream Whipper when gas has completely escaped.
10. Do not expose HENDI Cream Whipper to heat (stove, sunlight, oven, microwave, etc.).
11. Please be advised that tampering with the whipper and/or its components voids any and all warranties of the manufacture/supplier.
12. The contents may not be warmer than 75°C.

#### 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 (maximum one pint/0.5 liter for 0.5 L bottle or maximum one quart/1 liter for 1.0 L bottle). If you want to sweeten your cream, we recommend using sugar syrup. If using sugar or cream stiffener, stir and dissolve it first completely into a little cream to avoid the formation of lumps.



#### WARNING - HIGH PRESSURE

The 0.5 l whipper shall be filled with 0.5 l of cream and only one cartridge.

The 1.0 l whipper shall be filled with 1.0 l of cream and two cartridges.  
ANY OTHER CREAM VOLUMES AND CARTRIDGE NUMBERS 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<sub>2</sub>O) 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 cold mousses, (hot) sauces or Espumas.
4. Excessive shaking may stiffen pure cream to a degree that it loses its soft texture, therefore please do not over shake! Do not shake every time before dispensing. Please shake recipes consisting of mixtures of cream and other liquids well and more frequently.
5. When dispensing, always hold the whipper upside down (decorating nozzle pointing downward), otherwise gas will escape and some cream may remain inside the whipper.
6. For best result, serve immediately upon dispensing.
7. For spare parts, please contact your dealer or HENDI directly.
8. Use only genuine HENDI Cream Whipper spare parts. Never combine parts with other HENDI products or other manufacturers' products. HENDI components are identified by HENDI marks on the head, charger holder, and the bottom of the bottle.
9. For repairs always return the entire unit (head plus bottle).

#### 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.
6. Both, bottle and head are dishwasher proof.

#### 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](http://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, mousses en sauzen maken. Gebruik om veiligheidsredenen en voor het garanderen van een goede kwaliteit, enkel HENDI patronen.

Lees voor gebruik van het HENDI slagroomapparaat aandachtig de gebruiksaanwijzing.

#### 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Als de waarschuwingen in de handleiding naast dit symbool niet in acht worden genomen, kan er letsels bij bedienend personeel en derden optreden, eventals 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.

#### WAARSCHUWING - HOGE DRUK

Gevulde slagroomapparaat en cartridges staan onder druk. Het openen van het (gedeeltelijk) gevulde slagroomapparaat / of doordringing van de volle of lege patroon is verboden - explosiegevaar.

1. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Het HENDI slagroomapparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor slagroombereidingen, mousses en roomsauzen.
2. De slagroomsputten en patronen zijn recipiënten onder druk waarbij bijzondere veiligheidsvoorschriften in acht moeten worden genomen.
3. Voor de patronen staan relevante veiligheid aanwijzingen op de verpakking vermeld.
4. Bewaar het slagroomapparaat en de patronen buiten het bereik van kinderen.
5. Om veiligheidsredenen wordt aangeraden niet over het toestel te buigen tijdens het vastdraaien van de patroon.
7. De onderdelen van het HENDI slagroomapparaat passen vlot en soepel in elkaar. Het is dus niet nodig om overdadig veel kracht te zetten.
8. Gebruik nooit een beschadigd of gevallen slagroomapparaat.
9. Open het HENDI slagroomapparaat uitsluitend wanneer de fles niet langer onder druk staat: laat het gas eerst uit de fles ontsnappen door op de hendel te drukken tot het gesis stopt.
10. Stel het HENDI slagroomapparaat niet bloot aan hevige warmte (oven, zon, microgolven).
11. Indien u iets probeert te herstellen of wanneer u een verkeerde handeling uitvoert met het slagroomapparaat, vervalt de garantie.
12. De inhoud mag niet warmer zijn dan 75°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, eventals 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: voor 0,5 L maximum 500 mL of voor 1,0 L maximum 1000 mL. Voor een aantal recepten dienen vaste ingrediënten eerst te worden opgelost of verdund om de vorming van klonters te vermijden.



#### WAARSCHUWING - HOGE DRUK

Het 0,5 l. slagroomapparaat mag enkel gevuld worden met maximaal 0,5 l. slagroom en 1 cartridge. Het 1 l. slagroomapparaat mag enkel gevuld worden met maximaal 1 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 - EXPLOESIE 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<sub>2</sub>O), in de patroonhouder.
5. Draai de patroonhouder met de patroon vast tot er een penetratie van gas (gesis) in de fles te horen is. Gebruik voor de slagroomsput van en 0,5 L. slechts één patroon per bereiding. Voor het 1,0 L. slagroomapparaat zijn twee patronen nodig. Schud het apparaat stevig in verticale richting nadat de patroon/patronen zijn vastgedraaid. Gebruikt u zeer koude of lichte slagroom, dan moet het toestel een tiental keer worden geschud. Draai de patroonhouder los, het te horen gesis is normaal. Verwijder de stalen patronen, deze zijn recyclebaar afvalmetaal.



#### WAARSCHUWING - EXPLOESIE 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. Plaats u het slagroomapparaat in de koelkast, maak dan eerst de garneersput 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. Voor gesuikerde bereidingen wordt bij voorkeur het gebruik van poedersuiker of vloeibare suiker aangeraden. Kristalsuiker en zout moeten voor gebruik in water of melk worden opgelost. Gebruik alleen kruiden in poedervorm of vloeibare aromaten. Niet oplosbare ingrediënten zoals pulp of pitten kunnen de garneersput verstopten. Warme mousses dienen te worden gefilterd alvorens in de fles te gieten. Als u mengsels, gebruik dan een fijne zeef te verwijderen zaden of pulp.
3. Het HENDI slagroomapparaat mag worden gebruikt voor slagroombereidingen, mousses en (warme) roomsauzen.
4. Indien u te lang schudt, wordt de bereiding te dik, waardoor ze niet volledig kan worden geserveerd. Schud daarom 4 tot 5 keer vlak voor het opdienen. Het is onnodig om het HENDI slagroomapparaat voor elk gebruik te schudden.
5. Houd, voor het opdienen van de bereiding, het slagroomapparaat verticaal met de kop naar beneden, zo niet ontsnapt de druk waardoor het onmogelijk wordt om de bereiding volledig uit de fles te drukken.
6. Het beste resultaat krijgt u door de room/mousse snel na de bereiding op te dienen.
7. Vraag onderdelen rechtstreeks bij uw verkoper aan.
8. Gebruik alleen HENDI onderdelen. Combineer nooit onderdelen van een vreemd merk met HENDI onderdelen.
9. Stuur voor reparaties het slagroomapparaat altijd volledig met alle onderdelen terug: fles en kop.

#### 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 poeder-gelatine (niet volledig opgelost), dan kan de toevoer naar de garneersput 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 garneersput verwijderen.
  2. Elk onderdeel afzonderlijk reinigen met water en afwasmiddel.
  3. Laat de onderdelen drogen en bewaar ze afzonderlijk.
  4. Haal voor het reinigen de onderdelen zoals afgebeeld in fig.5 uit elkaar.
  5. Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het slagroomapparaat te reinigen.
  6. Zowel de fles als de kop zijn vaatwasserbestendig en kunnen dus ook in de vaatwasser worden gewassen.

#### 5. GARANTIE

Een defect slagroomapparaat (defect materiaal of fabricagefout) wordt gratis hersteld (transport vooraf betaald) binnen een termijn van 12 maanden na aankoopdatum bij voortlegging van de kassabon. Deze garantie is niet van toepassing op schade die veroorzaakt is door normale slijtage, gebrek of onjuist onderhoud, onkundig gebruik, gebruik van beschadigde onderdelen, niet naleven van instructies in de gebruiksaanwijzing, onderdelen van derden, of andere schade die voortkomt uit 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](http://www.hendi.eu)

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

<b>Hendi B.V.</b> Steenoven 21, 3911 TX Rhenen The Netherlands <b>Tel:</b> +31 (0)317 681 040 <b>Email:</b> <a href="mailto:info@hendi.eu">info@hendi.eu</a>	<b>Hendi Food Service Equipment Romania Srl</b> Str. 13 decembrie 94A, Hala 14, Braşov 500164, Romania <b>Tel:</b> +40 268 320330 <b>Email:</b> <a href="mailto:office@hendi.ro">office@hendi.ro</a>
<b>Hendi Polska Sp. z o.o.</b> ul. Magazynowa 5, 62-023 Gdki Poland <b>Tel:</b> +48 61 6587000 <b>Email:</b> <a href="mailto:info@hendi.pl">info@hendi.pl</a>	<b>PKS Hendi South East Europe SA</b> 5 Metsovou Str., 18346 Moschato Athens, Greece <b>Tel:</b> +30 210 4839700 <b>Email:</b> <a href="mailto:office.greece@hendi.eu">office.greece@hendi.eu</a>
<b>Hendi Food Service Equipment GmbH</b> Gewerbegebiet Ehring 15 5112 Lamprechtshausen, Austria <b>Tel:</b> +43 (0) 6274 200 10 0 <b>Email:</b> <a href="mailto:office@hendi-austria.com">office@hendi-austria.com</a>	<b>Hendi HK Ltd.</b> 1208, 12/F Exchange Tower, 33 Wang Chiu Road Kowloon Bay, Hong Kong, Hong Kong <b>Tel:</b> +852 2154 2618 <b>Email:</b> <a href="mailto:info-hk@hendi.eu">info-hk@hendi.eu</a>

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

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 použijte 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.

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

- Při prvním použití šlehače, nebo pokud jste jej dlouho nepoužívali, lahev před naplněním smetanou vypláchněte studenou vodou.
- Naplňte dobře vychlazenou čerstvou smetanou, nebo důkladně rozmixovanými a proceděnými tekutými ingrediencemi (obr. 1). Nikdy nepřekračujte maximální množství náplně vyznačené na vnější straně lahve (maximum jedna pinta/0,5 litru pro 0,5 l lahev nebo maximálně čtvrt galonu/1 litr pro 1,0 l lahev). Pokud chcete smetanu osladit, doporučujeme použít cukrový sirup. Pokud použijete cukr nebo ztužovač šlehačky, nejprve jej rozmíchejte v malém množství smetany a nechte zcela rozpustit, abyste zabránili tvorbě hrudek.



#### VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ VYSOKÉHO TLAKU

Sifon o obsahu 0,5 l plně obsahem smetany 0,5 l a pouze jednu bombičkou.

Sifon o obsahu 1,0 l plně obsahem smetany 1,0 l a dvěma bombičkami.
**ZÁKAZ POUŽÍVAT JINÉ MNOŽSTVÍ SMETANY A BOMBIČEK – nebezpečí výbuchu.**

- Ujistěte se, že těsnění hlavice je v hlavici umístěno správně a sedí pevně (obr. 1). Poté nasadte hlavici na lahev a zasroubujte následující- cmi způsobem: Otáčejte hlavici 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 ORIGINALNÍ.**

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

- Vložte stříbrnou smetanovou bombičku HENDI (N<sub>2</sub>O) do držáku bombičky, tak jak vidíte na obrázku (obr. 1).
- Zasroubujte 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 protřepete ve vertikálním směru. Při použití dobře vychlazené lehké smetany nebo jiných směsí, protřepete až deset krát. Vyšroubujte držák na bombičku a bombičku (obr. 4). Slabý syčivý zvuk při vyšroubování je normální. Odstraňte a vyřadte 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 ORIGINALNÍ.**

#### VAROVÁNÍ.

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

- Pro vyjmutí obsahu držte šlehač vertikálně (zdobící hubici směrem dolů) asi 1 cm nad povrchem. Poté lehce stiskněte páčku (obr. 4). Pokud smetana není dostatečně tuhá, znovu protřepete. Při pozdějším použití již znovu netřepete. Plný šlehač skladujte v lednici, ne však v mrazničce. Před umístěním šlehače do lednice odstraňte zdobící hubici z adaptéru hubice, opláchněte jej vlažnou vodou a znovu nasadte. Obsah zůstane v lednici čerstvý po dobu několika dnů.

#### 3. DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

**Obejte na následující důležité body:**

- Pro získání lepšího výsledku prosím šlehač před naplněním dobře vychladte pod proudem studené vody nebo v lednici.
- používejte pouze rozpustné ingredience. Ke slazení ideálně použijte cukrový sirup nebo tekutá sladidla. Křídašlávový cukr nebo sůl je nejprve nutné rozpustit ve studené vodě, nebo smetaně. Používejte pouze práškové či tekuté koření. Nerozpustné složky jako semínka, dužina atd. znemožňují uzavření vypouštěcího pístu či funkci šlehače. Pokud použijete rozmixované směsi, použijte prosím jemný cedník, abyste odstranili semínka a dužinu.
- Šlehač smetany HENDI se ideálně hodí pro přípravu studených krémů, (horkých) omáček či pěn
- Nadměrné protřepávání může způsobit ztuhnutí čistého krému do té míry, že ztratí svou měkkou konzistenci, proto prosím netřepete nadměrně. Netřepajte před každým srvírováním. Recepty složené ze směsi smetany a jiných tekutin protřepávejte důkladně a častěji.
- Při servírování vždy držte šlehač dnem vzhůru (zdobící hubici dolů), jinak dojde k úniku plynu a část smetany může zůstat uvnitř šlehače.
- Pro nejchutnější výsledek podávejte hned po naservírování.
- V případě potřeby náhradních dílů prosím kontaktujte prodejce nebo přímo firmu HENDI.
- 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 ze spod lahve označeny značkou HENDI.
- V případě opravy vždy vračejte celé zařízení (hlavici a lahev).

#### 4. ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

**Bombička se nepropíchne:**

Byla použita nevhodná bombička, nebo byla vložena nesprávně. Použijte 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 (hubici nahoru), postavte jej na pracovní stůl a počkejte, dokud se obsah neusadí na dně. Důkladně zakryjte hubici husté tkanou utěr-

kou a opatrně tiskněte páčku, abyste uvolnili plyn, dokud syčení nepřestane. Poté odšroubujte hlavici, vyčistěte stříkácí píst, procedte obsah a opět šlehač naplňte.

b) Stříkácí píst je poškozený. Zašlete spotřebič firmě HENDI nebo do servisního centra.

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

- Chybí těsnění hlavice. Vložte do hlavice těsnění.
- Těsnění hlavice je poškozené. Vložte nové těsnění hlavice.
- Hlavice není dostatečně pevně zasroubovaná. Utáhněte hlavici na lahvi v souladu s pokyny k použití.
- Horní hrdlo lahve je poškozené. Zašlete spotřebič firmě HENDI nebo do servisního centra.

**Smetana je po přípravě pořád tekutá:**

- Šlehač nebyl dostatečně sitně či dostatečně dlouho protřepáván.
- 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. Netřepajte nadměrně ani netřepajte 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 hubici 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:

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

#### 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 lopotřebených 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 nepřetčení 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 multifункционального 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 гарантии качества.**

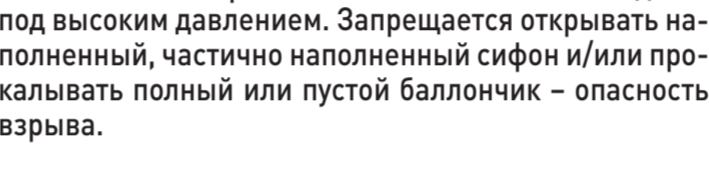
**Перед первым использованием необходимо внимательно ознакомиться с данной инструкцией!**

#### 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 прокальвать полный или пустой баллончик – опасность взрыва.



- Сохраняйте инструкцию по эксплуатации, чтобы избежать неправильного использования и обслуживания оборудования. Сифон предназначен только для целей, указанных в данной инструкции.
- Наполненный сифон и газовый баллончик содержат газ под давлением и требуют строгого соблюдения правил безопасности.
- Соответствующие рекомендации по безопасности использования газовых баллончиков находятся на упаковке.
- Сифон HENDI и газовые баллончики хранить в недоступном для детей месте.
- 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.
- Головку сифона HENDI можно легко прикрутить к сосуду в вертикальном положении. Избегайте перекручивания резьбы.
- Все составные части сифона HENDI можно легко собрать воедино, поэтому нет необходимости применения силы.
- Никогда не используйте сифон, если он поврежден. В случае падения сифона HENDI, перед повторным использованием он должен быть проверен представителями HENDI.
- Перед открытием сифона HENDI необходимо нажать на рычаг и удерживать его в этом положении до прекращения шипения, что свидетельствует о полном испарении газа.
- Не подвергать сифон HENDI воздействию высоких температур (обогреватель, солнечные лучи, конвектомат, микроволновая печь и т.д.).
- Вмешательство в конструкцию сифона и/или его компоненты аннулирует гарантию, выданную производителем/поставщиком.
- Температура содержимого сифона не может превышать 75°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.

- 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.
- 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 (до 1 л или 0,5 в зависимости от модели сифона). 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**
**Сифон емкостью 0,5 л наполнить 0,5 литра сливок и использовать только один газовый баллончик. Сифон емкостью 1,0 л наполнить 1,0 л сливок и использовать два газовых баллончика.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРУГОГО КОЛИЧЕСТВА СЛИВОК И ГАЗОВЫХ БАЛЛОНЧИКОВ – опасность взрыва.**

- 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.**

- Вставьте серебристый газовый баллончик HENDI (N2O) в держатель, следуя инструкциям на рисунке (Рис. 1).
- 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.

- 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:**

- Для того, чтобы достичь лучших результатов, перед наполнением необходимо остудить сифон в холодной воде или в холодильнике.
- Используйте только растворимые компоненты. Для подслащивания лучше использовать жидкий сахарный сироп или подсластители. Сахар или соль в гранулах необходимо предварительно растворить в холодной воде или сливках. Используйте только порошкообразные или жидкие добавки. Нерастворимые материалы, такие как зерна, мякоть и т.п. блокируют движение рычага и могут привести к неправильной работе сифона. В случае использования различных смесей, используйте плотное сито, которое задержит зерно или мякоть.

- Сифон для взбитых сливок идеально подходит для приготовления холодных муссов, (теплых) соусов и пены.
- 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.
- 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.
- Подача десерта сразу после декорирования сливками из сифона дает лучший эффект.
- Для приобретения запасных частей при необходимости обратитесь к Вашему продавцу или свяжитесь непосредственно с компанией HENDI.
- 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.
- 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:**
- 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, проведите содержимое и заново наполните сифон.
  - 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.**

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

**Полученные сливки имеют жидкую консистенцию:**

- Сифон недостаточно интенсивно и долго встряхивали. Встряхните сифон снова.
- 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 емкosti может оставаться небольшое количество сливок (не более чайной ложки жидких сливок). Для очистки сифона HENDI, следует выполнить следующие шаги, пронумерованные 1, 2 и 3:

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

#### 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.