



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

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

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

User instructions (Fig.2 on page 1)

- 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.
- Fill with well chilled fresh cream or well mixed and strained liquid ingredients. Never exceed the maximum filling quantity engraved on the outside of the bottle (maximum one pint/0,5 liter for 0,5 L bottle or maximum one quart/1 liter for 1 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 1 cartridge. The 1 l whipper shall be filled with 1 l of cream and 2 cartridges. ANY OTHER CREAM VOLUME AND CARTRIDGE NUMBER ARE FORBIDDEN – risk of explosion.

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



WARNING - RISK OF EXPLOSION

Make sure that the 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.

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.

- Insert the silver-coloured HENDI cream charger (N₂O) into the charger holder as illustrated.
- Screw the charger holder and charger on to the inlet valve until gas is released into the bottle with a hissing sound. Use 1 charger per filling (2 chargers with 1 quart/liter bottle). Shake the whipper briskly 4-5 times in a vertical direction. When using well cooled light cream or other mixtures, shake up to ten times. Unscrew the charger holder and charger. The slight hissing sound while unscrewing is normal. Remove and discard the used charger. HENDI chargers are made from high grade steel and can be recycled.
- To dispense the content, hold the whipper vertically (decorating nozzle pointing downward) about 1 cm above the surface. Then press the lever lightly. If whipped cream is not firm enough, shake once more. When using later, do not shake again. Keep filled cream whipper in the refrigerator but never in the deep-freezing compartment or in the freezer. Before placing the whipper in the refrigerator, remove the decorating nozzle from the nozzle adaptor, rinse with lukewarm water and replace. The content will stay fresh for several days in the refrigerator.

Important directions

Mind the following important points

- To get a better result, please cool the whipper well under cold water or in the refrigerator before filling.
- Only use soluble ingredients. For sweetening, it is best to use sugar syrup or liquid sweeteners. Granulated sugar or salt should 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.
- The HENDI Cream Whipper is well suited for the preparation of cold mousses, (hot) sauces or Espumas.
- 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.
- When dispensing, always hold the whipper upside down (decorating nozzle pointing downward), otherwise gas will escape and some cream may remain inside the whipper.
- For best result, serve immediately upon dispensing.
- For spare parts, please contact your dealer or HENDI directly.
- 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.
- For repairs always return the entire unit (head plus bottle).

Troubleshooting

The charger is not pierced open

An unsuitable charger has been used or charger was inserted incorrectly. Use the exclusively disposable HENDI cream charger and place it in the charger holder as shown in Fig. 2.

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

- 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.
- 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

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

Cream is still liquid after preparation

- The whipper was not shaken firmly or often enough. Shake again firmly.
- 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:

- 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.
- Thoroughly clean each individual component with a mild detergent and a brush.
- Allow the parts to dry and reassemble them later.
- When cleaning, only remove parts as shown in fig. 1.
- Do not use any sharp objects or abrasive materials when cleaning the bottle.

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.

HENDI B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.com.

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen vielseitigen und hochwertigen HENDI Sahnespender entschieden haben. Mit diesem universellen Küchenwerkzeug können Sie eine Vielzahl von leichten Desserts, Cremes, süßen und sauren Mousses kreieren. Einige Arten von flüssigen Inhaltsstoffen wie Säfte, Kaffee, Schokoladensirup, Vanillecreme, Joghurt usw. können in HENDI Cream Whipper verwendet werden, aber nur, wenn sie keine unlöslichen Substanzen enthalten!

Für garantierte Qualität verwenden Sie bitte nur HENDI-Cremeladegeräte. Bitte lesen Sie die Anweisungen vor der ersten Verwendung sorgfältig durch!

Sicherheitshinweise



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

WARNUNG - HOCHDRUCK

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

- Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für spätere Bezugnahme auf, um eine unsachgemäße Handhabung oder Bedienung zu vermeiden. Dieser Peitscher ist ausschließlich für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke vorgesehen.
- Der Whipper und das Ladegerät sind Druckbehälter, die mehr Aufmerksamkeit und Pflege erfordern.
- Für die Ladegeräte sind entsprechende Sicherheitshinweise auf der Verpackung angegeben.
- HENDI Sahnespender und Ladegeräte für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Aus Sicherheitsgründen beim Einschrauben des Ladegeräts nicht über den Whipper biegen oder über den Whipper lehnen! Beachten Sie, dass der Creme-Whipperkopf fest aufgeschraubt werden muss, bevor der Creme-Whipper mit dem Ladegerät in Betrieb genommen werden kann.
- Der HENDI-Kopf lässt sich leicht in der rechten Position auf die Flasche schrauben. Kein Kreuzgewinde verwenden.
- Alle HENDI-Teile können einfach montiert werden; daher niemals Kraft anwenden.
- Verwenden Sie das Peitschenende niemals, wenn es beschädigt ist. HENDI Sahnespender, der fallen gelassen wurde, sollte vor der Wiederaufnahme der Anwendung von HENDI überprüft werden.
- Drücken Sie den Hebel, bis das Zischen aufhört, bevor Sie den HENDI Sahnespender öffnen, wenn das Gas vollständig entwichen ist.
- HENDI Sahnespender nicht Hitze aussetzen (Herd, Sonnenlicht, Backofen, Mikrowelle usw.).
- Bitte beachten Sie, dass durch Manipulation des Peitschenendes und/oder seiner Komponenten alle Garantien des Herstellers/Lieferanten ungültig werden.
- Der Inhalt darf nicht wärmer als 70 °C sein.

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 1)

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

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

Bedienungsanleitung

(Abb. 2 auf Seite 1)

- Wenn Sie Ihren Peitscher zum ersten Mal verwenden oder wenn Sie ihn längere Zeit nicht verwendet haben, spülen Sie die Flasche zuerst mit lauwarmem Wasser, dann mit kaltem Wasser, bevor Sie ihn mit Creme füllen.
- Mit gut gekühlter frischer Creme oder gut gemischten und gepressten flüssigen Zutaten füllen. Niemals die auf der Außenseite der Flasche eingravierte maximale Füllmenge überschreiten (maximal 1 Pint/0,5 Liter für 0,5 L Flasche oder maximal 1 Quart/1 Liter für 1 L Flasche). Wenn Sie Ihre Creme versüßen möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Zuckersirup. Bei Verwendung von Zucker- oder Cremeverstärkung rühren und zunächst vollständig in etwas Creme auflösen, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden.



WARNING - HOCHDRUCK

Der 0,5 l-Whipper muss mit 0,5 l Creme und nur 1 Kartusche gefüllt werden. JEGLICHE ANDERE VOLUMEN- UND KARTENNUMMER DES CREAMS SIND VERBOTEN – Explosionsgefahr.

- Stellen Sie sicher, dass die Kopfdichtung korrekt und fest im Kopf sitzt. Anschließend den Kopf auf die Flasche legen und wie folgt verschrauben: Drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn, bis Sie Widerstand spüren, und drehen Sie dann eine weitere Vierteldrehung. Nicht quer fädeln!



WARNING - EXPLOSIONSGEFAHR

Stellen Sie sicher, dass die Kopfdichtung richtig sitzt und nicht beschädigt ist. ES KÖNNEN NUR ORIGINALDICHTUNGEN VERWENDET WERDEN! Stellen Sie sicher, dass die Gewinde am Whipperkopf und an der Flasche nicht beschädigt sind. DIE VERWENDUNG DES PEITSCHENKOPFES/DER FLASCHE MIT BESCHÄDIGTEM GEWINDE IST VERBOTEN.

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

- Setzen Sie das silberfarbene HENDI Cremeladegerät (N₂O) wie abgebildet in die Ladegeräthalterung ein.
- Schrauben Sie den Ladegeräthalter und das Ladegerät an das Einlassventil, bis das Gas mit einem zischenden Geräusch in die Flasche abgegeben wird. Pro Füllung 1 Ladegerät verwenden. Schütteln Sie den Whipper 4- bis 5-mal zügig in vertikaler Richtung. Bei Verwendung von gut gekühlter leichter Creme oder anderen Mischungen bis zu zehnmal schütteln. Ladegeräthalterung und Ladegerät abschrauben. Das leichte Zischen beim Abschrauben ist normal. Entfernen und entsorgen Sie das gebrauchte Ladegerät. HENDI Ladegeräte bestehen aus hochwertigem Stahl und können recycelt werden.
- Um den Inhalt zu dispensieren, halten Sie den Whipper vertikal (Dekorationsdüse nach unten) etwa 1 cm über die Oberfläche. Drücken Sie dann den Hebel leicht. Wenn die Schlagsahne nicht fest genug ist, erneut schütteln. Bei späterer Verwendung nicht erneut schütteln. Bewahren Sie gefüllte Creme-Whipper im Kühlschrank, aber niemals im Tiefkühlfach oder im Gefrierschrank auf. Bevor Sie den Whipper in den Kühlschrank stellen, entfernen Sie die Dekorationsdüse vom Düsenadapter, spülen Sie sie mit lauwarmem Wasser ab und ersetzen Sie sie. Der Inhalt bleibt mehrere Tage lang frisch im Kühlschrank.

Wichtige Anweisungen

Beachten Sie die folgenden wichtigen Punkte

- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, kühlen Sie den Whipper bitte vor dem Befüllen gut unter kaltem Wasser oder im Kühlschrank ab.
- Verwenden Sie nur lösliche Inhaltsstoffe. Zum Süßen sollten Sie am besten Zuckersirup oder flüssige Süßstoffe verwenden. Granulatzucker oder Salz sollte zunächst in kaltem Wasser oder Creme gelöst werden. Nur pulverförmige oder flüssige Gewürze verwenden. Unlösliche Stoffe wie Samen, Zellstoff usw. verhindern den Verschluss des Dosierkolbens oder können die ordnungsgemäße Funktion des Peitschens beeinträchtigen. Wenn Sie Mischmischungen verwenden, verwenden Sie bitte ein feines Sieb, um Samen oder Zellstoff zu entfernen.
- Der HENDI Cream Whipper eignet sich gut für die Zubereitung von kalten Mousses, (heißen) Saucen oder Espumas.
- Übermäßiges Schütteln kann die reine Creme so stark versteifen, dass sie ihre weiche Textur verliert, daher bitte nicht überschütten! Nicht jedes Mal vor der Ausgabe schütteln. Bitte Rezepte aus Crememischungen und anderen Flüssigkeiten gut und häufiger schütteln.
- Halten Sie bei der Dosierung den Whipper immer auf dem Kopf (dekorierende Düse zeigt nach unten), da sonst Gas entweichen und etwas Creme im Whipper verbleiben kann.
- Für ein optimales Ergebnis sofort nach der Ausgabe servieren.
- Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Händler oder an HENDI.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile von HENDI Cream Whipper. Kombinieren Sie niemals Teile mit anderen HENDI-Produkten oder Produkten anderer Hersteller. HENDI-Komponenten werden durch HENDI-Markierungen auf dem Kopf, dem Ladegeräthalter und dem Boden der Flasche gekennzeichnet.
- Bei Reparaturen immer das gesamte Gerät (Kopf plus Flasche) zurückgeben.

Fehlerbehebung

Das Ladegerät ist nicht geöffnet

Ein ungeeignetes Ladegerät wurde verwendet oder das Ladegerät wurde falsch eingesetzt. Verwenden Sie das ausschließliche Einweg-HENDI-Cremeladegerät und legen Sie es wie in Abb. 2 dargestellt in die Ladegeräthalterung.

Sie haben den Hebel nicht gedrückt, trotzdem fließt Creme aus der Düse und kann nicht gestoppt werden

- Additive wie Puderzucker, Cremeverstärkung, Zellstoff usw. sind nicht vollständig gelöst und blockieren den Kolben. Drehen Sie den Whipper in die aufrechte Position (Düse nach oben), legen Sie ihn auf die Arbeitsplatte und warten Sie, bis sich der Inhalt auf der Unterseite eingependelt hat. Bedecken Sie die Düse gut mit einem schweren Handtuch und drücken Sie vorsichtig den Hebel, um Gas abzulassen, bis das Zischen aufhört, schrauben Sie dann den Kopf ab, reinigen Sie den Dosierkolben, spannen Sie den Inhalt ab und füllen Sie den Peitschen auf.
- Der Dosierkolben ist beschädigt. Senden Sie das Gerät an HENDI oder ein Service-Center.

Beim Einschrauben des Ladegeräts tritt Gas zwischen Flasche und Kopf aus

- Die Kopfdichtung fehlt. Setzen Sie eine Kopfdichtung in den Kopf ein.
- Die Kopfdichtung ist beschädigt. Setzen Sie eine neue Dichtung ein.
- Der Kopf ist nicht fest genug eingeschraubt. Schrauben Sie den Kopf gemäß den Gebrauchsanweisungen fest auf die Flasche.
- Die Oberkante der Flasche ist beschädigt. Senden Sie das Gerät an HENDI oder ein Service-Center.



ENGLISH

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

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

Safety instructions

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

- 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.
- The whipper and the charger are pressure containers which require increased attention and care.
- For the chargers, pertinent safety instructions are given on its package.
- Keep HENDI Cream Whipper and chargers out of the reach of children.
- 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.
- HENDI head screws easily onto the bottle in an up-right position. Do not cross-thread.
- All HENDI parts can be assembled easily; therefore never use force.
- Never use the whipper if damaged. HENDI Cream Whipper which has been dropped should be checked by HENDI before resuming use.
- Press the lever until the hissing sound stops before opening HENDI Cream Whipper when gas has completely escaped.
- Do not expose HENDI Cream Whipper to heat (stove, sunlight, oven, microwave, etc.).
- Please be advised that tampering with the whipper and/or its components voids any and all warranties of the manufacture/supplier.
- The contents may not be warmer than 70 °C.

Desaperte a cabeça e, em seguida, retire a junta da cabeça e o bocal de decoração. Segure a extremidade do pistão dentro da cabeça enquanto desaparafusa o adaptador do bocal com a outra mão.

- Limpe minuciosamente cada componente individual com um detergente suave e uma escova.
- Deixe as peças secar e volte a montá-las mais tarde.
- Ao limpar, retire apenas as peças conforme ilustrado na fig. 1.
- Não utilize objetos afiados ou materiais abrasivos ao limpar a garrafa.

Garantía

O sussurro defeituoso (materiais defeituosos ou mão-de-obra defeituosa) será reparado sem encargos (frete pré-pago!) no prazo de doze meses a contar da data de compra por fatura válida. Esta garantía não cobre qualquer responsabilidade por avarias causadas por utilização inadequada, utilização de peças danificadas/desgastadas ou quaisquer danos consequentes. Para garantir o funcionamento correto do seu batido de natas, utilize apenas peças HENDI originais. Em particular, não iremos satisfazer quaisquer reclamações de garantía ou responsabilidade por avarias, danos e danos consequentes resultantes de qualquer falha no cumprimento e/ou não leitura deste manual e das instruções de segurança nele contidas.

HENDI B.V.

Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte www.hendi.com.

ESPAÑOL

Gracias por elegir este versátil y de alta calidad HENDI sifón de nata. Con esta herramienta de cocina universal puedes crear una multitud de postres ligeros, cremas, mousses dulces y agrías. Algunos tipos de ingredientes líquidos, como zumos, café, sirope de chocolate, crema de vainilla, yogur, etc., se pueden utilizar en HENDI sifón de nata, pero solo si no contienen sustancias insolubles!

Para garantizar la calidad, utilice únicamente cargadores de crema HENDI. Lea las instruccio-nes detenidamente antes de usar el producto por primera vez!

Instrucciones de seguridad

Si no se observan las advertencias incluidas en el manual junto a este símbolo, pueden producirse lesiones del personal de operación y de terceros, así como un latigazo u otros daños materiales. El fabricante y el distribuidor no serán responsables de los daños resultantes del incumplimiento del manual.

ADVERTENCIA - ALTA PRESIÓN

El batidor y los cartuchos llenos están presurizados. Está prohibido abrir el susurro lleno, el susurro parcialmente lleno y/o perforar el cartucho lleno o vacío: riesgo de explosión.

- Conserve este folleto de instrucciones como referencia posterior para evitar cualquier ma-nipulación o funcionamiento incorrectos. Este dispositivo está diseñado exclusivamente para los fines especificados en este manual.
- El agitador y el cargador son recipientes a presión que requieren mayor atención y cuidado.
- Para los cargadores, se proporcionan las instrucciones de seguridad pertinentes en su en-vaso.
- Mantenga el HENDI sifón de nata y los cargadores fuera del alcance de los niños.
- Por razones de seguridad, no se incline sobre el susurro ni se incline sobre el susurro cuando se enrosque el cargador. Observe que el cabezal del batidor de crema debe estar firmemente atornillado antes de que el batidor de crema pueda ponerse en funcionamiento con el car-gador.
- La cabeza HENDI se atornilla fácilmente a la botella en posición vertical. No cruce la rosca.
- Todas las piezas HENDI se pueden montar fácilmente; por lo tanto, no utilice nunca fuerza.
- Nunca utilice el batidor si está dañado. HENDI debe comprobar el batidor en crema que se ha caído antes de reanudar su uso.
- Presione la palanca hasta que el silbido se detenga antes de abrir el HENDI sifón de nata cuando el gas se haya escapado por completo.
- No exponga el HENDI sifón de nata al calor (estufa, luz solar, horno, microondas, etc.).
- Tenga en cuenta que la manipulación del latido y/o sus componentes anula todas y cada una de las garantías del fabricante/proveedor.
- El contenido no puede estar a más de 70 °C.

Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 1)

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Soporte del cambiador | 6. Botella |
| 2. Tapa | 7. 3 boquillas diferentes |
| 3. Conector de la boquilla | 8. Pistón |
| 4. Cabezal | 9. Cepillo |
| 5. Junta | |

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mos-tradas.

Instrucciones para el usuario

(Fig. 2 en la página 1)

- Cuando utilice el batidor por primera vez, o si no lo ha utilizado durante un tiempo, enjuague primero la botella con agua tibia y luego con agua fría antes de llenarla con crema.
- Llene con crema fresca bien fría o ingredientes líquidos bien mezclados y colados. No exceda nunca la cantidad máxima de llenado grabada en el exterior del frasco (máximo de una pin-ta/0,5 litros para la botella de 0,5 l).
 - Si desea endulzar su crema, le recomendamos que use jarabe de azúcar. Si usa azúcar o rigi-dizador de crema, remueva y disuelva primero por completo en una pequeña crema para evitar la formación de grumos.

ADVERTENCIA - ALTA PRESIÓN

El batidor de 0,5 l debe llenarse con 0,5 l de crema y solo 1 cartucho. El batidor de 1 l debe llenarse con 1 l de crema y 2 cartuchos. CUALQUIER OTRO VOLUMEN DE CREMA Y NÚMERO DE CARTUCHO ESTÁN PROHIBIDOS: riesgo de explosión.

- Asegúrese de que la junta del cabezal esté colocada correcta y firmemente en el cabezal. A continuación, coloque la cabeza en la botella y atorníllela para cerrarla de la siguiente manera: Gire la cabeza en sentido horario hasta que sienta resistencia, luego gire un cuarto de vuelta más. ¡No cruce la rosca!

ADVERTENCIA: RIESGO DE EXPLOSIÓN

Asegúrese de que la junta del cabezal esté correctamente asentada y de que no esté dañada. SOLO SE PUEDEN UTILIZAR JUNTAS ORIGINALES.

Asegúrese de que las roscas del cabezal de batido y la botella no estén dañadas.

ESTÁ PROHIBIDO EL USO DEL CABEZAL/BOTELLA CON ROSCA DAÑADA.

ADVERTENCIA: Si se deja un cartucho vacío en el soporte atornillado en el cabezal, la junta del pistón se dañará. Desenrosque siempre el soporte con el cartucho vacío inmediatamente después de llenarlo el susurro con gas.

- Inserte el cargador de crema HENDI de color plateado (N₂O) en el soporte del cargador como se ilustra.
- Enrosque el soporte del cargador y el cargador en la válvula de entrada hasta que el gas se li-bere en la botella con un silbido. Utilice 1 cargador por llenado. Agite el susurro enérgicamente de 4 a 5 veces en dirección vertical. Cuando utilice crema ligera bien fría u otras mezclas, agite hasta diez veces. Desenrosque el soporte del cargador y el cargador. El ligero sonido de silbido al desenroscar es normal. Retire y deseche el cargador usado. Los cargadores HENDI están hechos de acero de alta calidad y se pueden reciclar.
- Para dispensar el contenido, sostenga el susurro verticalmente [boquilla decorativa apuntando hacia abajo] aproximadamente 1 cm por encima de la superficie. A continuación, presione li-geramente la palanca. Si la crema batida no es lo suficientemente firme, agítela una vez más. Cuando lo utilice más tarde, no lo agite de nuevo. Mantenga el batidor de crema lleno en el refrigerador, pero nunca en el compartimento de congelación ni en el congelador. Antes de colocar el batidor en el refrigerador, retire la boquilla decorativa del adaptador de la boquilla, enjuague con agua tibia y vuelva a colocarla. El contenido permanecerá fresco durante varios días en el refrigerador.

Instrucciones importantes

Tenga en cuenta los siguientes puntos importantes

- Para obtener un mejor resultado, enfríe bien el batidor bajo agua fría o en el refrigerador antes de llenarlo.
- Utilice únicamente ingredientes solubles. Para endulzar, es mejor usar jarabe de azúcar o edul-corantes líquidos. El azúcar o la sal granuladas deben disolverse primero en agua fría o crema. Use únicamente especias en polvo o líquidas. Sustancias insolubles, como semillas, pulpa, etc., impiden el cierre del pistón dispensador o pueden afectar al funcionamiento correcto del bati-dor. Si utiliza mezclas mezcladas, utilice un colador fino para eliminar las semillas o la pulpa.
- El batidor de crema HENDI es ideal para preparar mousses frías, salsas (calientes) o espumas.
- Un agitado excesivo puede endurecer la crema pura hasta el punto de que pierda su textura suave, por lo que le rogamos que no la agite demasiado. No agite cada vez antes de dispensar. Agite bien y con más frecuencia las recetas que contengan mezclas de crema y otros líquidos.
- Al dispensar, sostenga siempre el batidor boca abajo (decorando la boquilla hacia abajo), de lo contrario el gas escapará y puede quedar algo de crema dentro del batidor.
- Para obtener el mejor resultado, sirva inmediatamente después de la dispensación.
- Para piezas de repuesto, póngase en contacto directamente con su distribuidor o HENDI.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales de HENDI sifón de nata. Nunca combine pie-zas con otros productos HENDI o de otros fabricantes. Los componentes HENDI se identifican mediante marcas HENDI en el cabezal, el soporte del cargador y la parte inferior de la botella.
- Para las reparaciones, devuelva siempre toda la unidad (cabezal más botella).

Resolución de problemas

El cargador no está abierto

Se ha utilizado un cargador inadecuado o el cargador se ha insertado incorrectamente. Utilice el cargador de crema HENDI exclusivamente desechable y colóquelo en el soporte del cargador como se muestra en la Fig. 2 .

Sin embargo, no ha presionado la palanca, la crema fluye desde la boquilla y no se puede de-tener

- Los aditivos como el azúcar en polvo, el endurecedor de crema, la pulpa, etc. no se han disuelto completamente, bloqueando el pistón. Coloque el susurro en posición vertical (boquilla hacia arriba), colóquelo sobre la encimera y espere hasta que el contenido se haya asentado en la parte inferior. Cubra bien la boquilla con una toalla pesada y presione con cuidado la palanca para liberar el gas hasta que se detenga el sonido del silbido, luego desenrosque el cabezal, limpie el pistón dispensador, cepille el contenido y rellene el susurro.
- El pistón dispensador está dañado. Envíe el aparato a HENDI o a un centro de servicio.

Cuando se enrosca el cargador, el gas sale entre la botella y el cabezal

- Falta la junta del cabezal. Inserte una junta del cabezal en el cabezal.
- La junta del cabezal está dañada. Inserte una junta nueva.
- La cabeza no está atornillada lo suficiente. Enrosque firmemente la cabeza en el frasco de acuerdo con las instrucciones del usuario.
- El borde superior del frasco está dañado. Envíe el aparato a HENDI o a un centro de servicio.

La crema sigue siendo líquida después de la preparación

- El batidor no se agitó con firmeza o con la frecuencia suficiente. Agite de nuevo con firmeza.
- El susurro no se volteó al presionar la palanca. Gire siempre el látigo boca abajo antes de pre-sionar la palanca (la boquilla decorativa apunta verticalmente hacia abajo).

La crema es demasiado firme y “salpica” lateralmente desde la boquilla

El batidor se ha agitado demasiado. No agite en exceso ni antes de cada dispensación.

IMPORTANTE: No intente modificar el susurro. Si no puede resolver un problema con la ayuda de