



Cream Whipper

Instruction manual



- | | |
|---|--|
| (NL) Slagroomsput
Handleiding | (PT) Garrafa com sifão para chantilly
Manual de instruções |
| (FR) Siphon à chantilly
Mode d'emploi | (S) Gräddvisp
Bruksanvisning |
| (DE) Sahnebereiter
Bedienungsanleitung | (DK) Flødepisker
Instruktionsvejledning |
| (IT) Sifone montapanna
Manuale di istruzioni | (N) Kremvisper
Brukerhåndbok |
| (ES) Batidora de nata
Manual de instrucciones | (FIN) Kermanvaahdotin
Ohjekirja |

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
CB162**

UK

.....1

NL

.....2

FR

.....3

DE

.....4

IT

.....5

ES

.....6

PT

.....7

S

.....8

DK

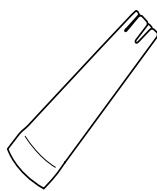
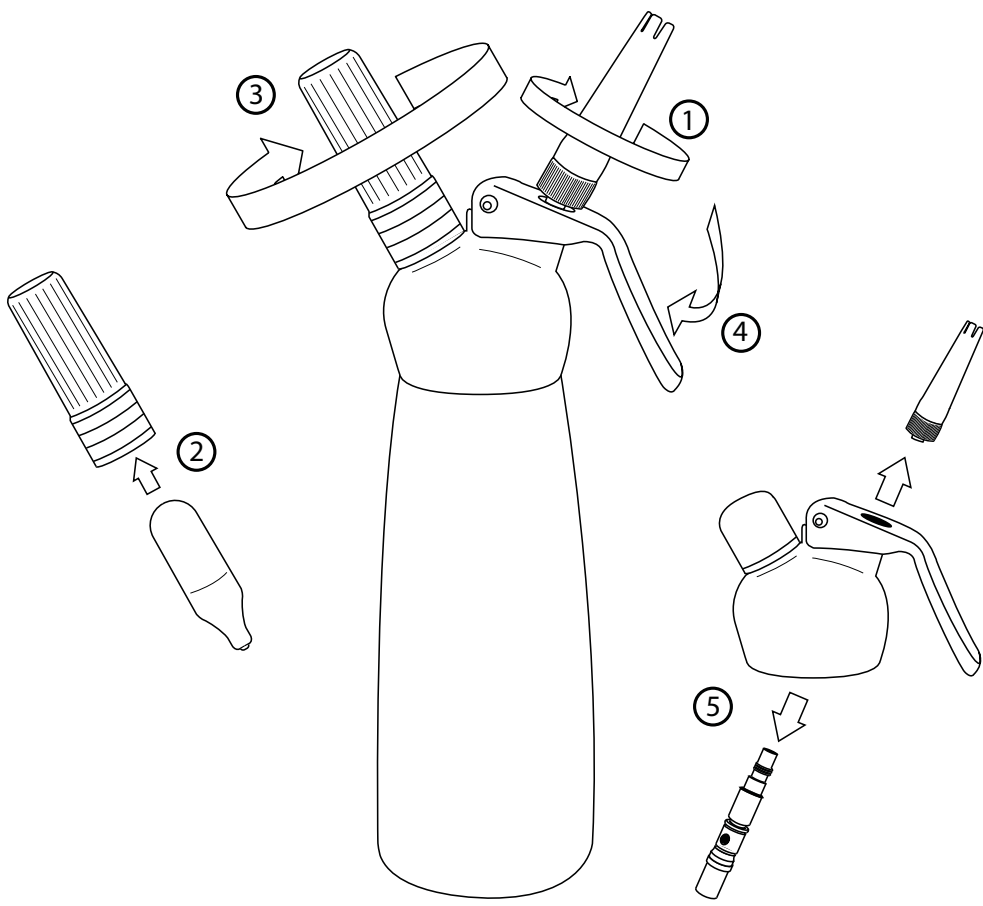
.....9

N

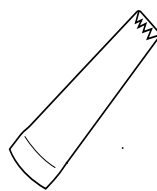
.....10

FIN

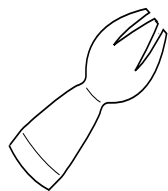
.....11



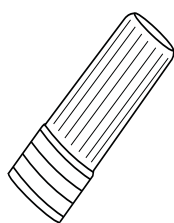
x 1



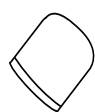
x 1



x 1



x 1



x 1



x 1

Safety Tips

- DO NOT pour boiling water into the whipper.
- DO NOT use more than 1 charger per ½ litre of cream.
- DO NOT put the whipper in a freezer. Store in a refrigerator if necessary.
- DO NOT use the whipper if damaged.
- Keep the cream whipper out of sun and away from heat.
- Only open the top of the whipper when the charge is completely spent.

Operation

Charging the Bottle

1. Unscrew the top of the whipper and fill the bottle with well-chilled fresh cream.



Note: Do not fill the whipper with more than half a litre of cream.

2. Ensure the rubber washer is in place and replace the top of the whipper.
3. Screw on the desired nozzle to the threaded valve cap **(1)**.
4. Remove the charger cap and insert the Nitrous Oxide (N₂O) cream charger (not supplied) into the charger holder **(2)**.



Note: Only use non-threaded chargers with the cream whipper.

5. Screw the charger holder containing the charger onto the metal thread until the charge releases into the bottle **(3)**.
6. Shake the cream whipper 3-5 times in a vertical direction.



Note: Some heavier creams will require more shaking. Ensure it is well chilled before using.

7. Unscrew and remove the charger holder with the charger.
8. Replace the charger cap.

Dispensing the Cream

To dispense the cream:

1. Turn the cream whipper upside down.
2. With the nozzle approximately 0.5-1cm above the surface, gently depress the lever **(4)**.



Note: If the whipped cream does not flow smoothly, shake the bottle and try again.

Clearing a Blockage

If the valve becomes clogged:

1. Place the whipper on the countertop, and wait until contents have settled to the bottom.
2. Cover the spout with a thick cloth, and depress the lever several times until the gas has completely discharged.
3. Unscrew the top.
4. Unscrew the nozzle and the valve cap and remove the valve **(5)**. Rinse the valve in warm water to remove the blockage.

Cleaning, Care & Maintenance

- Always fully discharge the bottle before cleaning. Depress the handle to discharge.
- This appliance and its attachments are NOT dishwasher safe. The valve can also be removed for cleaning.
- Never store with cream in the nozzle. After use, remove the top and clean in warm soapy water.
- Dry thoroughly after cleaning.

Veiligheidstips

- GEEN kokend water in de slagroomsput schenken.
- Gebruik NIET meer dan 1 slagroompatroon per ½ liter room.
- Plaats de slagroomsput NIET in het vriesvak. Indien nodig, bewaar de slagroomsput in de koelkast.
- Gebruik de slagroomsput NIET wanneer deze beschadigd is.
- Stel de slagroomsput niet bloot aan zonlicht en warmte.
- Open de deksel van de slagroomsput alleen nadat de slagroompatroon volledig op is.

Montage

De fles vullen

1. Draai de deksel van de slagroomsput en vul de fles met goed gekoelde verse room.



Opmerking: De slagroomsput niet met meer dan een halve liter room vullen.

2. Controleer of de rubberen ring op zijn plaats is en plaats de deksel opnieuw op de slagroomsput.
3. Schroef de gewenste spuitkop op het schroefdraadkapje (1).
4. Verwijder het laadkapje en plaats de slagroompatroon met distikstofoxide (N₂O), niet meegeleverd, in de patroonhouder (2).



Opmerking: Gebruik uitsluitend patronen zonder schroefdraad met deze slagroomsput.

5. Schroef de patroonhouder met het patroon op de metalen schroefdraad totdat de lading van de patroon in de fles (3) komt.
6. Schud de slagroomsput 3 tot 5 keer op en neer.



Opmerking: zwaardere room moet vaker geschud worden. Controleer voor gebruik dat de room goed gekoeld is.

7. Schroef de patroonhouder met patroon los en haal deze uit de fles.
8. Plaats het houderkapje.

Slagroom spuiten

Om slagroom te spuiten:

1. Draai de slagroomsput met de bovenkant naar beneden.
2. Houd de spuitkop circa 0,5 - 1 cm boven het voedsel en druk de hendel (4) langzaam in.



Opmerking: wanneer de slagroom niet geleidelijk uit de spuit komt, schud de fles en probeer het opnieuw.

Verstopping verwijderen

Het ventiel kan verstopt raken:

1. Plaats dan de slagroomsput op het tafelblad en wacht tot de inhoud tot de bodem zakt.
2. Bedek de spuitkop met een dikke doek en druk meerdere malen op de hendel totdat al het gas uit de patroon is.
3. Schroef de deksel los.
4. Schroef de spuitkop en het ventielkapje los en verwijder het ventiel (5). Spoel het ventiel met warm water om de verstopping te verwijderen.

Reiniging, zorg & onderhoud



Opmerking: controleer al het verpakkingsmateriaal op de aanwezigheid van kleine onderdelen die tijdens transport losgeraakt kunnen zijn.

- Voor de reiniging slagroomsput altijd eerst volledig leeg maken. Druk de hendel in om de slagroomsput leeg te maken.
- Dit apparaat en accessoires zijn NIET geschikt voor de vaatwasmachine. Voor reiniging kan het ventiel ook worden verwijderd.
- Nooit de slagroomsput bewaren met slagroom in de spuitkop. Na gebruik, deksel verwijderen en in warm zeepwater reinigen.
- Na reiniging goed drogen.

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van VOGUE.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt VOGUE het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Conseils de sécurité

- NE PAS verser d'eau bouillante dans le siphon.
- NE PAS utiliser plus d'une cartouche par ½ litre de crème.
- NE PAS mettre le siphon au congélateur. Stocker au réfrigérateur si nécessaire.
- NE PAS utiliser un siphon endommagé.
- Éloignez le siphon à chantilly des rayons du soleil et des sources de chaleur.
- Ne retirez le bouchon du siphon qu'une fois le gaz complètement évacué.

Montage

Pour charger le corps du siphon

1. Dévissez le bouchon et remplissez le corps du siphon de crème fraîche suffisamment réfrigérée.



Remarque : ne remplissez pas le siphon de plus d'un demi-litre de crème.

2. Vérifiez que la rondelle en caoutchouc est à sa place et remettez le bouchon sur le siphon.
3. Vissez la douille qui vous convient sur le capuchon de valve fileté **(1)**.
4. Retirez l'embout de cartouche et insérez la cartouche d'oxyde nitreux (N2O - non fournie) dans le porte-cartouche **(2)**.



Remarque : n'utilisez que des cartouches non filetées avec ce siphon à chantilly.

5. Vissez le porte-cartouche contenant la cartouche sur le filetage métallique, jusqu'à ce que le contenu de la cartouche se libère dans le corps du siphon **(3)**.
6. Secouez le siphon à chantilly 3 à 5 fois, en le tenant à la verticale.



Remarque : certaines crèmes plus épaisses doivent être secouées plus longtemps. Veillez à utiliser de la crème suffisamment réfrigérée.

7. Dévissez et retirez le porte-cartouche, avec la cartouche.
8. Revissez l'embout de cartouche.

Servir la crème

Pour servir la crème :

1. Retournez le siphon à chantilly.
2. En tenant la douille à environ 0,5 - 1 cm de la surface à couvrir, appuyez doucement sur le levier **(4)**.



Remarque : si la crème ne sort pas facilement du siphon, secouez le corps du siphon et ressayer.

Débouchage

Si la valve est bouchée :

1. Posez le siphon sur un plan de travail et attendez que son contenu soit tombé au fond.
2. Couvrez la buse avec un torchon épais et appuyez sur le levier à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le gaz en soit complètement évacué.
3. Dévissez le bouchon.
4. Dévissez la douille et le capuchon de valve puis retirez la valve **(5)**. Rincez la valve à l'eau tiède pour la déboucher.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Veillez à toujours décharger le corps du siphon avant de nettoyer le siphon à chantilly. Actionnez la poignée pour le décharger.
- Cet appareil et ses accessoires ne vont PAS au lave-vaisselle. La valve peut aussi être retirée à des fins de nettoyage.
- Ne stockez jamais l'appareil muni d'une douille pleine. Après utilisation, retirez le bouchon et lavez-le à l'eau tiède savonneuse.
- Séchez bien l'appareil après l'avoir nettoyé.

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par VOGUE.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, VOGUE se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Veiligkeitstips

- KEIN kochendes Wasser in den Sahnebereiter gießen.
- NICHT mehr als 1 Patronenfüllung pro ½ Liter Sahne verwenden.
- Den Sahnebereiter NICHT in den Gefrierschrank stellen. Bei Bedarf im Kühlschrank lagern.
- KEINEN defekten Sahnebereiter verwenden.
- Den Sahnebereiter vor Sonneneinstrahlung und Wärme schützen.
- Den Deckel des Sahnebereiters erst dann öffnen, wenn die Patronenfüllung vollständig aufgebraucht ist.

Montage

Flasche laden

1. Den Deckel vom Sahnebereiter abschrauben und die Flasche mit gut gekühlter, frischer Sahne füllen.



Hinweis: Den Sahnebereiter maximal mit einem halben Liter Sahne füllen.

2. Darauf achten, dass der Gummiring aufliegt. Den Deckel wieder auf den Sahnebereiter aufsetzen.
3. Die gewünschte Düse auf den Ventildeckel drehen **(1)**.
4. Den Deckel der Ladepatrone abnehmen und die Distickstoffoxid-Sahnepatrone (nicht im Lieferumfang) in die Patronenhalterung einführen **(2)**.



Hinweis: Für den Sahnebereiter nur Patronen ohne Gewinde verwenden.

5. Die Patronenhalterung mit der Patrone auf das Metallgewinde schrauben, bis sich der Patroneninhalte in die Flasche entleert **(3)**.
6. Den Sahnebereiter 3-5 Mal senkrecht schütteln.



Hinweis: Für einige schwerere Sahnetypen müssen Sie öfter schütteln. Vor dem Gebrauch gut kühlen.

7. Die Patronenhalterung samt Patrone abschrauben.
8. Wieder den Deckel auf die Patrone setzen.

Sahne spenden

1. Zum Spenden der Sahne den Sahnespender auf den Kopf halten.
2. Die Düse ca. 0,5-1 cm über die Fläche halten, dann sanft den Hebel herunterdrücken **(4)**.



Hinweis: Für einige schwerere Sahnetypen müssen Sie öfter schütteln. Vor dem Gebrauch gut kühlen.

Verstopfung beseitigen

Wenn das Ventil verstopft ist:

1. Den Sahnebereiter auf die Arbeitsfläche stellen und warten, bis sich der Inhalt unten gesetzt hat.
2. Die Ausgussöffnung mit einem dicken Tuch bedecken und den Hebel mehrmals herunterdrücken, bis das Gas vollständig ausgetreten ist.
3. Den Deckel abschrauben.
4. Düse und Ventildeckel abschrauben und das Ventil herausnehmen **(5)**. Das Ventil mit warmem Wasser abspülen, um die Verstopfung zu beseitigen.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Die Flasche vor dem Reinigen stets vollständig entleeren. Zum Entleeren den Griff herunterdrücken.
- Gerät und Zubehörteile sind NICHT spülmaschinenfest. Das Ventil kann zur Reinigung auch abgenommen werden.
- Niemals lagern, wenn sich Sahne in der Düse befindet. Nach dem Gebrauch den Deckel abnehmen und mit einer warmen Seifenlauge waschen.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen.

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von VOGUE weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer erfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden. Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. VOGUE behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza

- NON versare acqua bollente nel sifone montapanna.
- NON utilizzare più di 1 carica per ½ litro di panna.
- NON conservare il sifone montapanna in un congelatore. Se necessario, conservare in frigorifero.
- NON utilizzare il sifone montapanna, se danneggiato.
- Tenere lontano il sifone montapanna dalla luce del sole e dal calore.
- Aprire la parte superiore del sifone montapanna solo quando la carica è completamente esaurita.

Montaggio

Carica della bottiglia

1. Svitare la parte superiore del sifone montapanna e riempire la bottiglia con panna fresca ben refrigerata.



Nota: non riempire il montapanna con più di mezzo litro di panna.

2. Assicurarsi che la rondella in gomma sia in posizione e rimontare la parte superiore del sifone montapanna.
3. Avvitare l'ugello desiderato al tappo valvola filettato **(1)**.
4. Rimuovere il tappo della carica e inserire la carica di protossido di azoto (N₂O) (non inclusa) nel portacarica **(2)**.



Nota: utilizzare solo cariche non filettate.

5. Avvitare il portacarica alla filettatura di metallo fino a quando la carica viene rilasciata nella bottiglia **(3)**.
6. Agitare verticalmente 3-5 volte il sifone montapanna.



Nota: per alcune panne più pesanti, agitare più energicamente. Assicurarsi che siano ben refrigerate prima di utilizzarle.

7. Svitare e rimuovere il portacarica insieme alla carica.
8. Rimontare il tappo della carica

Erogazione della panna

Per erogare la panna:

1. Capovolgere il sifone montapanna.
2. Posizionando l'ugello a circa 0,5-1 cm dalla superficie, premere delicatamente la leva **(4)**.



Nota: se la panna montata non viene erogata in maniera uniforme, agitare la bottiglia e riprovare.

Eliminazione di ostruzioni

Se la valvola si ostruisce:

1. Posizionare il sifone montapanna sul piano di lavoro e attendere che il contenuto sia depositato sul fondo.
2. Coprire l'erogatore con un panno spesso e premere la leva più volte fino a quando il gas non si è completamente scaricato.
3. Svitare la parte superiore.
4. Svitare l'ugello e il tappo valvola e rimuovere la valvola **(5)**. Sciacquare la valvola con acqua calda per rimuovere l'ostruzione.

Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, scaricare sempre completamente la bottiglia. Premere l'impugnatura per scaricare.
- Questo apparecchio e tutti gli accessori NON sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. La valvola può inoltre venire rimossa per procedere alla pulizia.
- Non conservare mai il sifone montapanna se è presente panna nell'ugello. Dopo l'uso, rimuovere la parte superiore e lavare con acqua calda saponata.
- Asciugare completamente dopo la pulizia.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di VOGUE.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia VOGUE si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- NO VIERTA agua hirviendo en la batidora.
- NO UTILICE más de 1 cargador por ½ litro de nata.
- NO INTRODUZCA la batidora en el congelador. Si fuera necesario, guárdela en la nevera.
- NO UTILICE la batidora si está dañada.
- Mantenga la batidora alejada de la luz directa del sol y del calor.
- Abra la parte superior de la batidora sólo cuando el cargador esté completamente vacío.

Montaje

Cargar la Botella

1. Destornille la parte superior de la batidora y llene la botella con nata fresca bien fría.



Nota: No llene la batidora con más de medio litro de nata.

2. Asegúrese de que la arandela de goma esté en su sitio y vuelva a colocar la parte superior de la batidora.
3. Atornille a la tapa de la válvula roscada **(1)**, en la boquilla deseada.
4. Retire la tapa del cargador e inserte el cargador de nata de Óxido Nitroso (N2O) (no incluido en el suministro) en el soporte del cargador **(2)**.



Nota: Utilice únicamente cargadores sin rosca con la batidora de nata.

5. Atornille a la rosca de metal el soporte del cargador donde está el cargador, hasta que la carga se dispensa en la botella **(3)**.
6. Agite la batidora de nata 3-5 veces en dirección vertical.



Nota: con natas más espesas se deberá agitar más veces. Antes de su utilización, asegúrese de que está bien frío.

7. Destornille y retire el soporte del cargador con el cargador.
8. Vuelva a colocar la tapa del cargador.

Servir la nata

Para servir la nata:

1. Coloque la batidora de nata boca abajo.
2. Con la boquilla a unos 0,5 -1 cm aproximadamente por encima de la superficie, presione suavemente la palanca **(4)**.



Nota: Si la nata no fluye apropiadamente, agite la botella e inténtelo de nuevo.

Limpiar una Obstrucción

Si se atasca la válvula:

1. Coloque la batidora sobre la encimera y espere hasta que el contenido se haya asentado en el fondo.
2. Cubra el pitorro con un paño grueso y pulse la palanca varias veces hasta que el gas se haya descargado por completo.
3. Destornille la parte superior.
4. Destornille la boquilla y la tapa de la válvula y retire la válvula **(5)**. Enjuague la válvula con agua caliente y elimine la obstrucción.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Descargue por completo la botella siempre antes de limpiar. Para descargar presione el mango.
- Este aparato y sus accesorios NO son aptos para el lavavajillas. La válvula también puede retirarse para su limpieza.
- Nunca guarde el aparato con nata en la boquilla. Tras su utilización, retire la parte superior y límpiela con agua caliente jabonosa.
- Séquelo bien después de la limpieza.

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de VOGUE.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, VOGUE se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

Conselhos de segurança

- NÃO colocar água a ferver na garrafa.
- NÃO utilizar mais do que 1 ampola por cada ½ litro de natas.
- NÃO colocar a garrafa no congelador. Caso necessário, colocar no frigorífico.
- NÃO utilizar a garrafa se esta estiver danificada.
- Não expor a garrafa aos raios solares e ao calor.
- Só abrir a tampa da garrafa depois de ter utilizado totalmente o conteúdo da ampola de gás.

Montagem

Carregar a garrafa

1. Tire a tampa da garrafa e encha a garrafa com natas bem frescas.



Nota: Não coloque mais do que meio litro de natas na garrafa.

2. Certifique-se de que o anel de borracha está no lugar e coloque a tampa na garrafa.
3. Coloque o bocal da sua escolha na capa roscada (1).
4. Retire a tampa do contentor e coloque uma ampola de gás (N20), não incluída na embalagem, no contentor de ampola (2).



Nota: utilize apenas ampolas sem rosca para esta garrafa.

5. Enrosque o contentor com a ampola na rosca de metal até o gás ser descarregado para dentro da garrafa (3).
6. Agite a garrafa 3 a 5 vezes no sentido vertical.



Nota: algumas natas mais pesadas necessitam de ser agitadas mais vezes. Certifique-se de que o conteúdo está bem gelado antes de utilizar.

7. Desenrosque e retire o contentor com a ampola.
8. Coloque a tampa do contentor.

Ejectar o chantilly

Para ejectar o chantilly:

1. Vire a garrafa com sifão para chantilly de cima para baixo.
2. Mantenha o bocal a uma distância de 0,5 - 1 cm acima da superfície e devagar carregue suavemente na alavanca (4).



Nota: quando o chantilly não sair gradualmente da garrafa, agite a garrafa e tente novamente.

Desbloquear a garrafa

Quando a válvula ficar entupida:

1. Coloque a garrafa com sifão de chantilly na mesa e aguarde até o conteúdo descer até ao fundo.
2. Tape o bocal com um pano grosso e carregue várias vezes na alavanca até a ampola estar descarregada.
3. Desenrosque a tampa.
4. Desenrosque o bocal e a capa da válvula e retire a válvula (5). Lave a válvula com água para desentupir a mesma.

Limpeza, cuidados & manutenção

- Descarregar sempre a garrafa totalmente antes de fazer a limpeza. Carregue na alavanca para descarregar a garrafa.
- Este aparelho e acessórios NÃO são adequados para máquinas de lavar loiça. Para fazer a limpeza, também se pode retirar a válvula.
- Nunca guardar a garrafa com chantilly no bocal. Após a utilização, retirar a tampa e limpar com água com sabão.
- Seque totalmente depois da limpeza.

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de VOGUE.

Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a VOGUE tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.

Säkerhetsråd

- Håll INTE kokande vatten i vispen.
- Använd INTE mer än 1 laddning per ½ liter grädde.
- Placera INTE vispen i en frys. Förvara den i kylskåp om det behövs.
- Använd INTE vispen om den är skadad.
- Håll vispen borta från direkt solljus och värmekällor.
- Öppna bara vispens överdel när laddningen är helt slut.

Montering

Ladda flaskan

1. Skruva loss vispens överdel och fyll flaskan med kall, färsk grädde.



Obs: Fyll inte på mer än en halv liter grädde i vispen.

2. Kontrollera att gummitätningen sitter som den ska och sätt tillbaka vispens överdel.
3. Skruva fast önskat munstycke på den gängade ventilkåpan **(1)**.
4. Ta bort laddningskåpan och för in lustgasladdningen (N2O) (medföljer ej) i hållaren **(2)**.



Obs: Använd bara laddare utan gängor i gräddvispen.

5. Skruva fast hållaren med laddaren i metallgängen tills laddningen flödar in i flaskan **(3)**.
6. Skaka gräddvispen 3-5 gånger i vertikal riktning.



Obs: Tjock grädde kanske måste skakas mer. Kontrollera att grädden är ordentligt kyld innan den används.

7. Skruva loss och ta bort hållaren med laddaren.
8. Sätt tillbaka laddningskåpan.

Mata ut grädde

Gör så här för att mata ut grädden:

1. Vänd gräddvispen upp och ned.
2. Tryck försiktigt ned spaken **(4)** med munstycket ca. 0,5-1 cm ovanför ytan.



Obs: Skaka flaskan och försök igen om grädden inte flyter jämnt.

Åtgärda stopp

Om ventilen täpps till:

1. Placera vispen på en arbetsbänk och vänta tills innehållet sjunkit till botten.
2. Täck pipen med en tjock trasa och tryck ned spaken flera gånger tills gasen urladdas helt.
3. Skruva loss överdelen.
4. Skruva loss munstycket och ventilkåpan och ta sedan bort ventilen **(5)**. Skölj ventilen i varmt vatten för att avlägsna stoppet.

Rengöring, omvårdnad och underhåll

- Ladda ur flaskan helt före rengöring. Tryck ned handtaget för att ladda ur gasen.
- Enheten och dess tillbehör kan INTE tvättas i diskmaskin. Ventilen kan tas bort för rengöring.
- Förvara aldrig enheten med grädde i munstycket. Ta bort överdelen och tvätta i varmt tvålsvatten efter användning.
- Torka noga efter rengöringen.

Alla rättigheter reserverade. Ingen del av dessa instruktioner får framställas eller överföras i någon form eller på något sätt, elektroniskt, mekaniskt, fotokopieras, spelas in eller på annat sätt, utan tidigare skriftligt tillstånd från VOGUE.

Vi gör allt vi kan för att försäkra att alla detaljer är korrekta då informationen trycks, men, VOGUE förbehåller sig rätten att ändra specifikationerna utan tidigare meddelande.

Sikkerhedstips

- De MÅ IKKE hælde kogende vand i piskeren.
- De MÅ IKKE bruge mere end en oplader for hver ½ liter fløde.
- De MÅ IKKE lægge piskeren i en fryser. Den kan opbevares i køleskabet, hvis det er nødvendigt.
- De MÅ IKKE bruge piskeren, hvis den er beskadiget.
- Hold piskeren væk fra sollys og på afstand af varmekilder.
- De må kun åbne låget på piskeren, når ladningen er blevet helt opbrugt.

Monterling

Opladning af flasken

1. Skru låget af piskeren, og fyld flasken med afkølet, frisk fløde.



Bemærk: De må ikke fylde mere end en halv liter fløde på piskeren.

2. Sørg for, at gummiskiverne er på plads, og sæt låget på piskeren igen.
3. Skru den ønskede dyse på den gevindskårne ventilhætte **(1)**.
4. Tag opladerhætten af, og sæt flødeopladeren (medfølger ikke) med dinitrogenoxid (N₂O) på i opladerholderen **(2)**.



Bemærk: De må kun bruge ikke-gevindskårne opladere med flødepiskeren.

5. Skru opladerholderen, som indeholder opladeren, på metalgevindet, indtil ladningen udløses i flasken **(3)**.
6. Ryst flødepiskeren 3-5 gange, mens den holdes lodret.



Bemærk: Tykkere fløder skal rystes mere. Sørg for, at fløden er godt afkølet, før den bruges.

7. Skru opladerholderen af, og fjern den sammen med opladeren.
8. Sæt opladerhætten på igen.

Sådan trykkes fløden ud

For at få fløden ud:

1. Vend flødepiskeren med bunden i vejret.
2. Med dysen ca. 0,5 til 1cm over overfladen skal De trykke forsigtigt på vippehåndtaget **(4)**.



Bemærk: Hvis fløden ikke flyder ubesværet, skal De ryste flasken og prøve igen.

Fjernelse af en tilstopning

Hvis ventilen bliver tilstoppet:

1. Stil piskeren på bordpladen og vent, indtil indholdet er sunket til bunds.
2. Dæk tuden med en tæt klud, og tryk ned på vippehåndtaget flere gange, indtil gassen er fuldt afladet.
3. Skru toppen af.
4. Skru dysen og ventilhætten af, og tag ventilen ud **(5)**. Skyl ventilen i varmt vand for at fjerne tilstopningen.

Rengøring, pleje og vedligeholdelse

- De skal altid aflade flasken fuldt ud, før den gøres rent. Tryk ned på håndtaget for at aflade.
- Dette udstyr samt tilbehøret kan IKKE gå i opvaskemaskinen. Ventilen kan også tages af til rengøring.
- De må aldrig opbevare flasken med fløde i dysen. Efter brug skal De tage låget af og gøre det rent med varmt sæbevand.
- Tørres grundigt efter rengøring.

Med forbehold for alle rettigheder. Ingen del af disse anvisninger må produceres eller transmitteres i noget format eller på nogen måde, hvad enten det drejer sig om elektronisk, mekanisk, fotokopiering, lagring på edb eller andet, før der er blevet forudindhentet skriftlig tilladelse hertil fra VOGUE.
Der er blevet gjort alle bestræbelser på at sikre, at oplysningerne er korrekte på trykningstidspunktet, men VOGUE forbeholder sig ret til at ændre specifikationerne uden varsel.

Sikkerhetstips

- IKKE hell kokende vann i visperen.
- IKKE bruk mer enn 1 målebeger til ½ liter fløte.
- IKKE legg visperen i en fryseboks. Den kan legges i kjøleskap om nødvendig.
- IKKE bruk visperen hvis den er skadet.
- Visperen må ikke utsettes for sollys eller sterk varme.
- Toppen av visperen må bare åpnes når porsjonen er helt oppbrukt.

Sammensetting

Påfylling av beholderen

1. Skru toppen av visperen og fyll beholderen med godt avkjølt, frisk fløte.



Merk: Det må ikke fylles mer enn en halv liter fløte på visperen.

2. Sørg for at gummiskiven er på plass og sett toppen av visperen på plass igjen.
3. Skru den aktuelle dysen på ventildekslets gjenge **(1)**.
4. Fjern påfyllingsdekslet og sett inn nitrogenoksid (N2O)-målebegeret (følger ikke med i leveransen) i begerholderen **(2)**.



Merk: Bruk bare målebeger uten gjenge til kremvisperen.

5. Skru målebegerets holder med målebegeret på metallgjengen inntil påfyllingen kommer inn i beholderen **(3)**.
6. Rist kremvisperen 3 - 5 ganger opp og ned.



Merk: Enkelte tyngre typer krem krever mer risting. Sørg for at den er godt avkjølt før bruk.

7. Skru av og ta ut målebegerets holder med målebegeret.
8. Sett målebegerets deksel tilbake på plass.

Tapping av krem

Kremen tappes slik:

1. Snu kremvisperen opp ned.
2. Med dysen cirka 0,5 - 1 cm ovenfor overflaten trykkes det forsiktig på spaken **(4)**.



Merk: Dersom kremen ikke flyter jevnt, må beholderen ristes før neste forsøk.

Fjerne tilstopping

Dersom ventilen blir tilstoppet:

1. Sett visperen på bordplaten og vent til innholdet er sunket ned til bunnen.
2. Dekk over tuten med et tykt håndkle og trykk flere ganger på spaken inntil gassen er sivet helt ut.
3. Skru av toppen.
4. Skru av dysen og ventildekslet, og fjern ventilen **(5)**. Skyll ventilen i varmt vann for å fjerne tilstoppingen.

Rengjøring, stell og vedlikehold

- Beholderen må alltid tømmes helt før rengjøring. Trykk på håndtaket for tømming.
- Dette utstyret og dets tilbehør egner seg IKKE for oppvaskmaskin. Også ventilen kan tas av for rengjøring.
- Det må aldri være krem i dysen ved lagring. Etter bruken tas toppen av og skylles i varmt såpevann.
- Tørk grundig av etter rengjøring.

Vi tar forbehold om alle rettigheter. Ikke noen del av disse instruksjonene må fremstilles eller oversendes i noen form eller med noen midler, elektronisk, mekanisk, fotokopiert, nedskrevet eller på noen annen måte, uten at VOGUE har gitt skriftlig tillatelse på forhånd.

Det er truffet omfattende tiltak for å sikre at alle detaljer er korrekte på tidspunktet for trykking, men VOGUE forbeholder seg retten til å endre spesifikasjoner uten forvarsel.

Turvallisuusvihjeitä

ÄLÄ kaada kiehuvaa vettä vaahdottimeen.

ÄLÄ käytä yhtä patruunaa kohti enempää kuin puoli litraa kermaa.

ÄLÄ laita vaahdotinta pakastimeen. Säilytä sitä tarpeen vaatiessa jääkaapissa.

ÄLÄ käytä vaahdotinta, jos se on vaurioitunut.

Pidä kermanvaahdotin poissa auringonvalosta ja kaukana lämmöstä.

Avaa vaahdottimen kansi vasta, kun patruuna on täysin kulunut loppuun.

Kokoaminen

Pullon lataaminen

Ruuvaa vaahdottimen kansi auki ja täytä pullo hyvin jäädytettyllä kermalla.



Huom.: Älä täytä vaahdotinta täydemmäksi kuin puolilleen kermaa.

1. Varmistu siitä, että kumilevy on paikoillaan ja aseta vaahdottimen kansi takaisin paikalleen.
2. Ruuvaa haluttu suukappale kierteiseen venttiin kanteen **(1)**.
3. Irrota patruunan kansi ja aseta typpioksiduuli (N2O) patruuna (ei toimitettu pakkauksen mukana) patruunan pitimeen **(2)**.



Huom.: Käytä vaahdottimen kanssa pelkästään ilman kierteitä olevia patruunoita.

4. Ruuvaa patruunan pidin, joka sisältää patruunan, metallikierteisiin kunnes patruunan sisältö vapautuu pulloon **(3)**.
5. Ravistele vaahdotinta 3-5 kertaa pystysuorassa suunnassa.



Huom.: Jotkut raskaammat kermat voivat vaatia lisää ravistelua. Varmista, että kerma on hyvin jäädytettyä ennen kuin sitä käytetään.

6. Ruuvaa auki patruunan pidin ja irrota se patruunan kanssa.
7. Aseta patruunan kansi takaisin paikalleen.

Kerman tarjoilu

Kerma tarjoillaan seuraavasti:

1. Käännä vaahdotin ylös alaisin.
2. Kun suukappale on noin 0,5-1 cm:n päässä pinnasta, paina hitaasti vipua **(4)**.



Huom.: Jos vaahdotettu kerma ei juokse tasaisesti, ravistele pulloa ja yritä uudelleen.

Tukoksen poistaminen

Jos venttiili menee tukkoon:

1. Aseta vaahdotin tiskin päälle, ja odota, kunnes sen sisältö on asettunut pohjaan.
2. Peitä nokka paksulla rievulla, ja paina vipua alas useita kertoja, kunnes kaasu on tullut kokonaan ulos.
3. Ruuvaa kansi auki.
4. Ruuvaa suukappale ja venttiin kansi auki, ja irrota venttiili **(5)**. Huuhtele venttiili lämpimällä vedellä tukoksen poistamiseksi.

Puhdistus, hoito & huolto

- Tyhjennä pullo aina kokonaan ennen kuin sitä puhdistetaan. Paina kahva alas tyhjentämistä varten.
- Tätä laitetta ja sen lisäosia EI voida pestä astianpesukoneessa. Venttiili voidaan myös poistaa puhdistusta varten.
- Älä säilytä laitetta siten, että kermaa jää suukappaleeseen. Poista käytön jälkeen kansi ja puhdista se lämpimällä saippuavedellä.
- Kuivaa perusteellisesti puhdistuksen jälkeen.

Kaikki oikeudet pidätetään. Mitään näiden ohjeiden osaa ei saa jäljentää tai lähettää missään muodossa tai millään tavalla, elektronisesti, mekaanisesti, valokopioimalla, nauhoittamalla tai jollain muulla tavalla ilman, että VOGUE on antanut etukäteen luvan.

Kaikki mahdollinen on tehty sen hyväksi, että annetut tiedot olisivat aina painatushetkellä oikeita, mutta VOGUE varaa itselleen oikeuden muuttaa tietoja siitä erikseen ilmoittamatta.

Compliance • Productconformiteit • Conformité • Konformität • Conformità • Cumplimiento • Conformidade • Tillmötesgående • Overensstemmelse • Samsvar • Vaatimustenmukaisuus

VOGUE parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.
VOGUE products have been approved to carry the following symbol:

De onderdelen van VOGUE producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.
VOGUE producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:

Les pièces VOGUE ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.
Les produits VOGUE ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :

Alle VOGUE-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.
VOGUE-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:

I componenti VOGUE sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.
I prodotti VOGUE sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Las piezas VOGUE han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.
Los productos VOGUE han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:

As componentes VOGUE foram submetidas a testes rigorosos a fim de cumprirem as normas e especificações legais determinadas pelas autoridades internacionais, independentes e nacionais.
Os produtos VOGUE foram aprovados e trazem o seguinte símbolo:

VOGUE-delarna har genomgått strikt produkttestning för att tillmötesgå reglerande normer och specifikationer utsatta av internationella, oberoende och statliga myndigheter.
UFFALO-produkterna har godkänts för att bära följande symbol:

VOGUE delene har gennemgået strenge produkttests for at opfylde normer, standarder og specifikationer, der er fastsat af internationale, uafhængige og føderale autoriteter.
VOGUE produkterne er blevet godkendt til at bære følgende symbol:

Deler brukt av VOGUE har gjennomgått streng produkttesting for å være i samsvar med regulative standarder og spesifikasjoner fastlagt av internasjonal, uavhengig og føderale myndigheter.
VOGUE-produkter har blitt godkjent for å bær:

VOGUE-osat ovat käyneet läpi tarkan tuotetestauksen, jotta ne noudattaisivat kansainvälisten, itsenäisten ja valtiollisten viranomaisten asettamia säädöksiä ja vaatimuksia.
VOGUE-tuotteet on hyväksytty merkittäviksi seuraavilla merkinnöillä:



VOGUE