

VOGUE

Cream Whipper

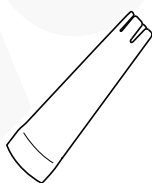
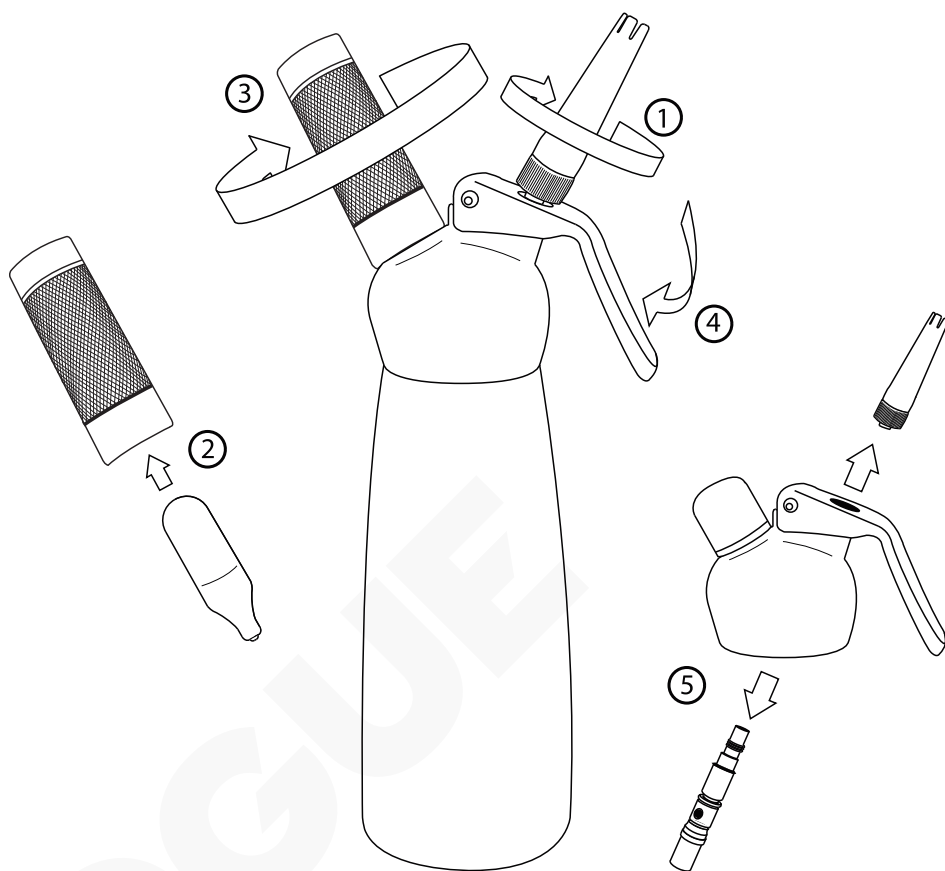
Instruction manual



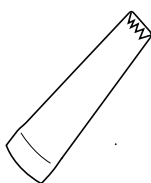
(EN)	<u>Cream Whipper</u>	3
	<u>Instruction manual</u>	
(NL)	<u>Slagroomsput</u>	4
	<u>Handleiding</u>	
(FR)	<u>Siphon à chantilly</u>	5
	<u>Mode d'emploi</u>	

(DE)	<u>Sahnebereiter</u>	6
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
(IT)	<u>Sifone montapanna</u>	7
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
(ES)	<u>Batidora de nata</u>	8
	<u>Manual de instrucciones</u>	

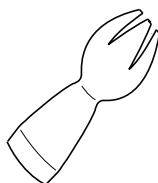
Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CB162 / GG485



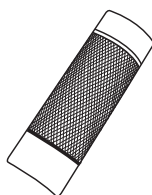
x 1



x 1



x 1



x 1



x 1



x 1

Safety Instructions

- 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.

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of VOGUE.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, VOGUE reserve the right to change specifications without notice.

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

- 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 1/2 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.

Veiligheidstips

- 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 Patroneninhalt 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.

Compliance • Productconformiteit • Conformité • Konformität • Conformità • Cumplimiento • Conformidade

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:





UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
NL	040 2628080	service@nisbets.nl	
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr	
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be	
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be	
DE	0800 1860806	service@nisbets.de	
ES	901 100133		
AU	1300 225 960		15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia
NZ	0800 222 700		

VOGUE

vogue-cookware.com 

CB162_GG485_ML_A5_v6_2025/07/09