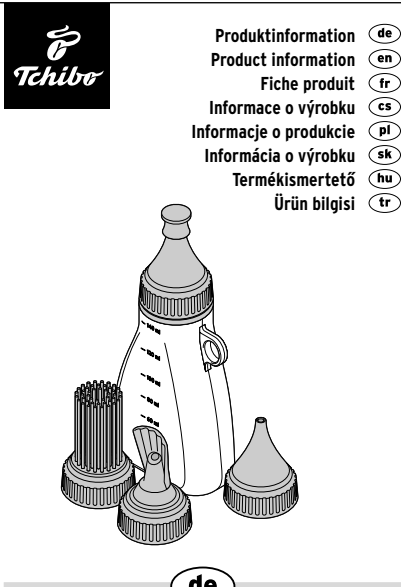




Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist konzipiert zum Dekorieren von Backwaren mit z.B. Zuckerguss, Fruchtsauce oder geschmolzener Schokolade. Er eignet sich auch zum Anrichten und Dosieren von Marinaden, Öl, Saucen und Dressings. Zweck-entfremden Sie den Artikel nicht. Er ist insbesondere nicht geeignet als Trinkflasche.
- Die Silikonflasche samt den verschiedenen Aufsätzen ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +110 °C geeignet.
- Wenn Sie erwärmte oder erhitze Massen (z.B. geschmolzene Schokolade) oder heiße Flüssigkeiten (z.B. Sauce oder Marinade) in die Silikonflasche eingefüllt haben, verwenden Sie unbedingt Backhandschuhe o.Ä. Verbrennungsgefahr!
- Sie können in der Silikonflasche auch Schokolade **im Wasserbad** schmelzen. Entfernen Sie zuvor den jeweiligen Kunststoff-Aufsatz und die Verschlusskappe (der Kunststoff-Gewindering kann am Flaschenhals verbleiben), wie unter „Erwärmen im Wasserbad“ abgebildet. Verwenden Sie Backhandschuhe o.Ä.!
- Wenn Sie die Silikonflasche **in der Mikrowelle** erwärmen wollen, beachten Sie Folgendes: Überschreiten Sie nicht die max. Temperatur von +110 °C, sofern der Kunststoff-Gewinderung an der Flasche verbleibt. Erwärmen Sie die Flasche in kleinen Schritten und kontrollieren Sie zwischendurch die Temperatur. Beachten Sie auch die Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.
- Bewahren Sie den Artikel und insbesondere die verschluckbare Verschlusskappe außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf. Lebensgefahr durch Erstickten!
- Stellen Sie die Silikonflasche immer aufrecht hin und verschließen Sie den Aufsatz ggf. mit der Abdeckkappe, damit der Inhalt nicht auslaufen kann.
- Drücken Sie zum Dosieren immer auf den unteren Bereich der Flasche. Wenn Sie im oberen Bereich in der Nähe des Gewinderings drücken, kann unter Umständen der Inhalt unter dem Rand des Gewinderings austreten.
- Wenn Sie den Artikel zum Dekorieren von Backwaren verwenden: Lassen Sie warme Backwaren vor dem Verzieren abkühlen und nehmen Sie sie aus der Backform heraus.
- Bedenken Sie bei der Verarbeitung von geschmolzener Schokolade: Zartbitter- und Bitterschokolade nicht über 50 °C, Vollmilch- und weiße Schokolade nicht über 45 °C erhitzen!

Reinigen

- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

- Nehmen Sie die Flasche dazu auseinander, wie unter „Flasche auseinandernehmen zum Reinigen“ abgebildet. Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet.
- Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie den Artikel wieder zusammen-setzen und wegräumen.

- Bewahren Sie die Verschlusskappe bei Nicht-gebrauch vorzugsweise in der dafür vorge-sehenen Halterung an der Silikonflasche auf, damit sie nicht verloren geht.

en

Important information

- The product has been designed for decorating cakes with icing, fruit sauce or melted chocolate, for example. It is also suitable for serving and dosing marinades, oils, sauces and dressings. Only use the product for its intended purpose! In particular, it is not suitable for use as a drinking bottle.
- The silicone bottle and the various attachments are suitable for use at temperatures between -30 °C and +110 °C.
- If you have filled the silicone bottle with warm or hot mixtures (e.g. melted chocolate) or hot liquids (e.g. sauce or marinade), make sure to use oven gloves or something similar - risk of burns!
- You can also use the silicone bottle to melt chocolate **in a pot of hot water**. Before you do this, remove any plastic attachment and the protective cap as illustrated under “Warming up in a pot of hot water” (the plastic threaded ring around the neck of the bottle can stay put where it is). Use oven gloves or something similar!
- If you want to heat up the silicone bottle **in the microwave**, please note the following: Do not exceed the maximum temperature of +110 °C if the plastic threaded ring is still on the bottle. Heat up the bottle gradually and keep checking the temperature at regular intervals. You should also pay attention to the user manual for your microwave.
- Store the product and especially the protective cap - which could be swallowed - out of the reach of children. Danger of death due to choking!
- Always stand the silicone bottle upright and, if necessary, seal the attachment using the protective cap to prevent the contents from spilling out.
- Always squeeze the bottom part of the bottle for dosing. If you squeeze the top part near the threaded ring, the contents may spill out underneath the edge of the threaded ring.
- If you use the product to decorate cakes: Allow the cakes to cool down and remove them from the moulds before decorating.
- Note the following when working with melted chocolate: Do not heat up dark chocolate with a cocoa content above 50% at temperatures higher than 50 °C, and do not heat up milk chocolate and white chocolate above 45 °C!

Cleaning

- Clean all parts with warm water and a drop of washing-up liquid before using for the first time and after every subsequent use. You should take the bottle apart as illustrated under “Taking the bottle apart for cleaning”. All parts are also dishwasher-safe.
 - Leave all parts to dry completely before putting the product together again and storing it away.
 - Whenever you are not using the protective cap, it is best to keep it in its holder on the silicone bottle so that it does not get lost.

fr

Remarques importantes

- Cet article est conçu pour décorer des pâtis-series p. ex. avec un glaçage au sucre, un coulis de fruits ou du chocolat fondu. Il est également adapté pour préparer et doser des marinades, huiles, sauces et assaisonnements. Ne l'utilisez pas à d'autres fins. Il n'est pas fait pour servir notamment de bouteille à boire.
- La bouteille en silicone et ses différents embouts sont adaptés pour une plage de températures de -30 °C à +110 °C.
- Si vous avez versé des préparations réchauf-fées (p. ex. du chocolat fondu) ou des liquides chauds (p. ex. une sauce ou une marinade) dans la bouteille en silicone, utilisez impérativement des gants de cuisine ou autres objets similaires. Il y a risque de brûlure!
- Vous pouvez également utiliser la bouteille en silicone pour faire fondre du chocolat **au bain-marie**. Utilisez au préalable l'embout en plastique correspondant et le bouchon (la bague filetée peut rester autour du goulot), comme indiqué sous «Réchauffer au bain-marie». Utilisez des gants de cuisine ou autres objets similaires!
- Si vous souhaitez réchauffer la bouteille en silicone **au micro-ondes**, tenez compte de la consigne suivante: ne dépassez pas la température maximum de +110 °C si vous laissez la bague filetée autour du goulot. Réchauffez la bouteille par paliers progressifs tout en contrôlant régulièrement la température. Respectez également le mode d'emploi de votre micro-ondes.
- Rangez cet article et en particulier le bouchon susceptible d'être avalé hors de portée des enfants en bas âge. Danger de mort par étouffement!
- Placez toujours la bouteille en silicone à la verticale et mettez le bouchon sur l'embout, le cas échéant, pour empêcher le contenu de couler.
- Pour le dosage, appuyez toujours sur la partie inférieure de la bouteille. Si vous appuyez sur la partie supérieure à proximité de la bague filetée, le contenu risque de sortir en dessous de la bague filetée.
- Si vous utilisez l'article pour décorer des pâtis-series: laissez refroidir les pâtisseries avant de les décorer et sortez-les de leur moule.
- Si vous souhaitez utiliser du chocolat fondu, rappelez-vous que: le chocolat amer et noir ne doit pas être chauffé à plus de 50 °C, le chocolat au lait et le chocolat blanc à plus de 45 °C!

Nettoyage

- Nettoyez minutieusement toutes les pièces avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
 - Laissez bien sécher toutes les pièces avant d'assembler l'article et de le ranger.
 - Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez le bouchon de préférence dans le support prévu à cet effet dans la bouteille en silicone pour ne pas le perdre.

cs

Důležité pokyny

- Tento výrobek je koncipován ke zdobení pečiva např. cukrovou polevou, ovocnou omáčkou nebo rozpuštěnou čokoládou. Hodí se také k servírování a porcování marinád, oleje, omáček a zálivek. Nepoužívejte jej k jiným účelům! Tento výrobek není především vhodný jako láhev na pití.

- Silikonová lahvička společně s různými nástavci je vhodná k používání při teplotách od -30 °C do +110 °C.

- Pokud do silikonové lahvičky naplníte zahřátou nebo horkou hmotu (jako je např. rozpuštěná čokoláda) nebo horkou tekutinu (např. omáčku nebo marinádu), dotýkejte se jí bezpodmínečně jen kuchyňskými rukavicemi nebo podobnou pomůckou. Nebezpečí popálení!

- V silikonové lahvičce můžete také rozpouštět čokoládu **ve vodní lázni**. V takovém případě však z lahvičky odstraňte příslušný plastový nástavec a uzávěr (plastový prstenec se závitem může zůstat na hrdle láhve) tak, jak vidíte na obrázku „Ohřívání ve vodní lázni“. Používejte kuchyňské rukavice nebo podobné pomůcky.

- Když budete chtít ohřívát silikonovou lahvičku **v mikrovlnné troubě**, dbejte následujících pokynů: Pokud necháte plastový prstenec se závitem na láhvi, nepřekračujte maximální teplotu +110 °C. Lahvičku ohřívejte v malých krocích a mežitím kontrolujte teplotu. Přečtěte si také pokyny v návodu k použití své mikro-vlnné trouby a dodržujte je.

- Uchovávejte výrobek a především uzávěr, který je možné spolknout, mimo dosah malých dětí. Ohrožení života udušením!

- Silikonovou lahvičku stavte vždy do svislé polohy a dobře ji zavírejte nástavcem a případně i uzávěrem, aby z nemohl vytékat obsah.

- Když budete chtít dávkovat, tiskněte vždy spodní část lahvičky. Kdybyste lahvičku stiskli v horní části blízko prstence se závitem, mohl by obsah lahvičky za určitých okolností začít vytékat ven pod okrajem prstence se závitem.

- Když budete výrobek používat ke zdobení pečiva: Teplé pečivo nechte před začátkem zdobení vychladnout a vyjměte jej z formy na pečení.

- Při zpracovávání rozpuštěné čokolády dodržujte následující: Jemně hořko a hořkou čokoládu nezahřívejte na teplotu vyšší než 50 °C, mléčnou a bílou čokoládu na teplotu vyšší než 45 °C!

Čištění

- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití všechny díly důkladně umyjte teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. K tomu účelu lahvičku rozeberte tak, jak vidíte na obrázku v oddíle „Rozebrání lahvičky k umytí“. Všechny díly jsou vhodné také do myčky.
 - Než začnete výrobek znovu skládat dohromady a uklízet, nechte všechny části úplně uschnout.
 - Když nebudete uzávěr používat, uchovávejte přednostně v držáku na silikonové lahvičce, který je k tomuto účelu určen, aby se neztratil.

pl

Ważne wskazówki

- Produkt przeznaczony jest dekorowania wypieków np. lukrem, sosem owocowym lub stopioną czekoladą, a także do przyrządzania oraz dozowania marynat, olejów, sosów i dressingów. Nie wolno używać go w sposób niezgodny z przeznaczeniem. W szczególności nie nadaje się on do wykorzystania jako bidon.
- Silikonowa butelka wraz z różnymi końcówkami nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +110°C.
- Po napełnieniu silikonowej butelki ciepłą lub gorącą masą (np. roztopioną czekoladą) lub gorącym płynem (np. sosem lub marynatą) należy koniecznie używać np. rękawic kuchennych. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- W silikonowej butelce można również roztopić czekoladę w **kąpieli wodnej**. Przed przystąpieniem do tej czynności należy zdjąć plastikową końcówkę i zatyczkę (plastikowy pierścień

gintowany może pozostać na szyjce butelki), jak pokazano na rysunku „Podgrzewanie w kąpieli wodnej”. Koniecznie używać rękawic kuchennych itp.!

- W przypadku podgrzewania silikonowej butelki w **kuchence mikrofalowej** należy przestrzegać poniższych wskázówek: Nie przekraczaj maksymalnej temperatury +110°C, jeżeli plastikowy pierścień gintowany znajduje się na butelce. Butelkę należy podgrzewać stopniowo, spradzając w międzyczasie temperaturę. Należy również przestrzegać instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej.

- Produkt, a w szczególności zatyczka, która może zostać połknięta, należy przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Zagrożenie życia wskutek udławienia!

- Silikonową butelkę należy zawsze stawiać w pozycji pionowej, a w razie potrzeby zamykać końcówkę za pomocą zatyczki, tak aby nie dopuścić do wycieku zawartości butelki.

- Dozując produkty, należy zawsze naciskać butelkę w dolnej części. Naciskanie butelki w górnej części w pobliżu pierścienia gintowanego może spowodować wyciekanie zawartości pod krawędzią pierścienia gintowanego.

- W przypadku używania produktu do dekoracji wypieków: Przed przystąpieniem do ozdabiania ciepłe wypieki należy odstawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć z formy do pieczenia.

- Należy pamiętać, aby nie rozgrzewać gorzkiej czekolady powyżej 50°C, a czekolady mlecznej i białej powyżej 45°C!

Czyszczenie

- Przed pierwszym i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W tym celu należy rozebrać butelkę na części w sposób pokazany na rysunku „Rozebieranie butelki na części w celu umycia”. Wszystkie części nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.
 - Przed ponownym złożeniem i schowaniem produktu należy poczekać, aż wszystkie jego części całkowicie wyschną.
 - Gdy zatyczka nie jest używana, najlepiej przechowywać ją w przeznaczonym do tego celu uchwycie na butelce, aby uniknąć jej zgubienia.

sk

Dôležité upozornenia

- Výrobok je koncipovaný na zdobenie koláčov napr. cukrovou polevou, ovocnou omáčkou alebo roztopenou čokoládou. Je vhodný aj na prípravu a dávkovanie marinád, oleja, omáčok a dressingov. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom. Nie je vhodný najmä ako fľaška na pitie.
- Silikónová fľaška spolu s rozličnými násadcami je vhodná na použitie pri teplotách od -30 °C do +110 °C.
- Po naplnení silikónovej fľašky zohriatymi alebo horúcimi hmotami (napr. roztopená čokoláda) alebo horúcimi tekutinami (napr omáčka alebo marináda) používajte bezpodmienečne kuchynské rukavice a pod. Nebezpečenstvo popálenia!
- Silikónovú fľašku môžete použiť aj na roztápanie čokolády **vo vodnom kúpeli**. Predtým odstráňte príslušný plastový nášadec a uzáver (plastový krúžok so závitom môže zostať na hrdle fľašky), ako je zobrazené pod „Zohrievanie vo vodnom kúpeli“. Používajte kuchynské rukavice a pod.!
- Keď chcete silikónovú fľašku zohriať **v mikrovlnnej rúre**, zohľadnite nasledovné pokyny: Keď na hrdle fľašky zostal plastový krúžok so závitom, neprekračujte max. teplotu +110 °C. Fľašku zohrievajte postupne po malých krokoch a občas kontrolujte teplotu.

Rešpektujte aj návod na obsluhu vašej mikrovlнной rúry.

- Výrobok a najmä uzáver, ktorý sa dá prehltnúť, uschovajte mimo dosahu malých detí. Nebezpečenstvo udusenía!

- Silikónovú fľašku postavte vždy vpríamene a následc príp. uzvortpe ochrannou krytkou, aby obsah nemohol vytiecť.

- Pri dávkovaní tlačte vždy na spodnú oblasť fľašky. Keď budete tlačiť vo vrchnej časti v oblasti krúžka so závitom, môže prípadne uniknúť obsah spod okraja krúžka.

- Pri používaní výrobku na zdobenie pečiva: Pred zdobením nechajte koláče vychladnúť a vyberte ich z formy na pečenie.

- Pri spracovaní roztopenej čokolády rešpektujte nasledovné pokyny: Nezohrievajte jemne horkú a horkú čokoládu na viac ako 50 °C, mliečnu a bielu čokoládu na viac ako 45 °C!

Čistenie

- Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití dôkladne vyčistíte všetky diely teplou vodou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Na to rozeberte fľašku ako je zobrazené pod „Rozebratie fľašky na čistenie“. Všetky diely sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
 - Pred opätovným poskladaním a odložením výrobku nechajte všetky diely kompletne vyschnúť.
 - Pri nepoužívaní uschovajte uzáver prednostne v určenom držiaku na silikónovej fľaške, aby sa neztratil.

hu

Fontos tudnivalók

- A termék sütemények pl. cukormázzal, gyümölcsszósszal vagy olvasztott csokoládéval való dekorálására szolgál. Ezen felül pácol, olajok, szószok és öntetek tányéron való elhelyezésére és adagolására is alkalmas. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket. Kulcsként egyáltalán nem használható.
- A szilikon flakon a különböző rátétekkel -30 °C és +110 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- Ha felmelegített vagy felhevített masszát (pl. olvasztott csokoládé) vagy forró folyadékot (pl. szószok vagy páclevek) tölt a szilikon flakonba, akkor feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A szilikon flakonban **vízfürdőben** csokoládét is olvaszthat. Előtte azonban vegye le az adott műanyag rátétet és a zárókupakot (a műanyag menetes gyűrű rajta maradhat a flakon nyakán), mint ahogy az a „Melegítés vízfürdőben” fejezetben látható. Használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót!
- Ha a szilikon flakont **a mikrohullámú sütőben** melegíti, akkor vegye figyelembe a következőket: ha a flakon nyakán hagyja a műanyag menetes gyűrűt, akkor a hőmérséklet ne lépje túl a max. +110 °C-ot. A flakont több, rövidebb lépésben melegítse fel, és közben ellenőrizze a hőmérsékletet. Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatóját is.
- A termék és kiváltékp a lenyelhető zárókupakot olyan helyen tárolja, ahol kisgyermekek nem férnek hozzá. Életveszély fulladás következtében!
- A szilikon flakonot mindig egyenesen állítsa le, és szükség esetén a rátétet zárja le a zárókupakkal is, nehogy a tartalma kifolyhasson.
- Az adagoláshoz mindig a flakon alsó részét nyomja meg. Ha a flakon felső részét nyomja meg a menetes gyűrű közelében, akkor a flakon tartalma esetleg a gyűrű alatt folyik ki.

- Ha a terméket sütemények díszítésére használja: A meleg süteményeket díszítés előtt hagyja kihűlni, és vegye ki őket a sütőformából.

- Ha olvasztott csokoládéval dolgozik, vegye figyelembe a következőket: A félédes és az étcsokoládét ne melegítse 50 °C fölé, a tej- és a fehér csokoládét pedig 45 °C fölé!

Tisztítás

- Minden részt alaposan tisztítson meg az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ehhez szedje szét részreire a flakont, a „Flakon szétszedése a tisztításhoz” fejezetben ábrázoltak alapján. Minden tartozék tisztítható mosogatógépben is.

- Várja meg, hogy az összes rész teljesen megszáradjon, mielőtt újra összerakja és elpakolja a terméket.

- Ha nem használja a védőkupakot, akkor azt lehetőleg a szilikon flakonon található, arra kialakított tartón tárolja, hogy el ne vesszítse.

tr

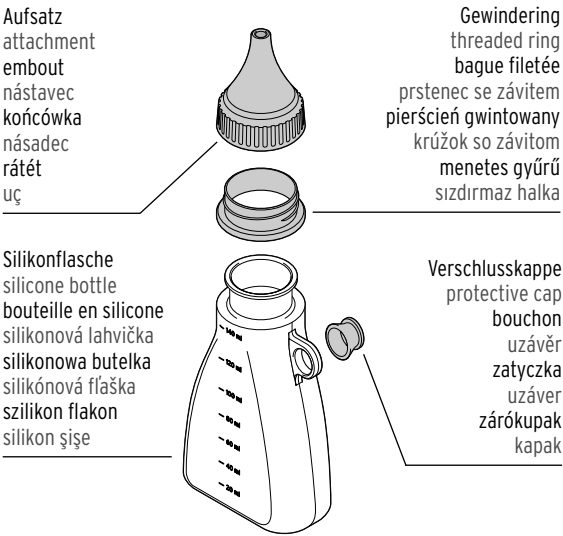
Önemli bilgiler

- Bu ürün sıcak unlu mamulleri örn. şeker glazür, meyve sosu veya eritilmiş çikolata ile dekore etmek için tasarlanmıştır. Ürün; salamura, yağ, sos veya salata sosları hazırlamak veya miktarı ayarlamak için de uygundur. Ürünü amanın dışında kullanmayın. Ürün özellikle içecek muhafaza etmek için uygun değildir.
- Silikon şişe, çeşitli uçları ile -30 °C'den +110 °C'ye kadar sıcaklıkla kullanılabilir.
- Isıtılmış ya da kızdırılmış karışımı (örn. erimiş çikolata) dekor şişenin içerisine doldurdursanız, mutlaka tutacak vb. kullanın. Yanma tehlikesi!
- Çikolata silikon şişe içerisinde **benmari usulü** eritilebilir. Öncesinde ilgili plastik uçu ve kilitleme kapağını „Benmari usulü ısıtma” bölümünde gösterildiği gibi çıkarın (plastik halka kalabilir). Fırın eldiveni vb. kullanın!
- Silikon şişenin **mikrodalgada ısıtılması** durumunda şunlar gereklidir: Plastik halka şişede kaldığı sürece +110 °C sıcaklık limitini aşmayın. Şişeyi küçük adımlar halinde ısıtin ve arada sıcaklığı kontrol edin. Mikrodalganızın kullanım kılavuzunu da dikkate alın.
- Ürünü ve özellikle yutulabilir kilitleme kapakçığı küçük çocuklardan uzak tutun ve erişemeyecek şekilde muhafaza edin. Hayati boğulma tehlikesi!
- Silikonşişeyi daima dikey şekilde yerleştirin ve gerekirse başlığı, kapakla birlikte kapatın, bu sayede içindekiler dışarıya akmayacaktır.
- Miktarını ayarlamak için her zaman şişenin alt kısmını kullanın. Halkanın yakınında bir alanı kullandığınızda, belli durumlarda halkanın kenarından şişenin içindeki etmek damlayabilir.
- Ürünü fırın ürünlerini dekore etmek için kullanırken: Sıcak unlu mamulleri süsleme öncesinde soğumaya bırakın ve kalıptan çıkarın.
- Erimiş çikolata kullanırken unutmayın: Yarı bitter ve bitter çikolatayı 50 °C üzerinde, sütlü ve beyaz çikolatayı 45 °C üzerinde ısıtmayın!

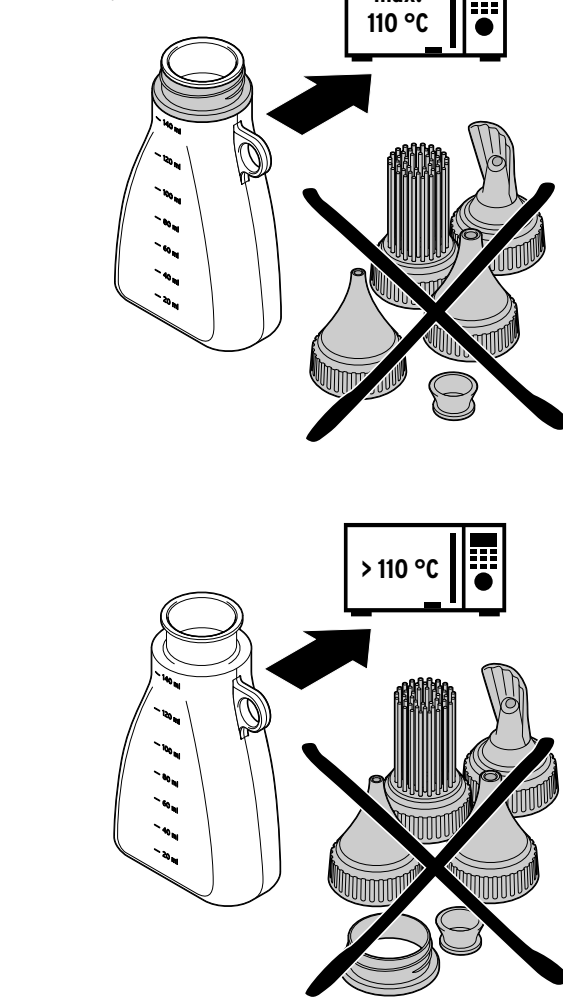
Temizleme

- Tüm parçaları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra iyice sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın.
 - Bunun için, „Şişeyi temizlemek için parçalara ayırma” bölümünde gösterildiği gibi şişeyi birbirinden ayırın.
 - Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkana-bilir.
 - Birleştirmeden ve kaldırmadan önce tüm parçaların tamamen kurumasını sağlayın.
 - Kullanılmadığı zamanlarda kapağı, silikon şişedeki bunun için öngörülen tutucuda muhafaza edin, bu sayede kaybolmaz.

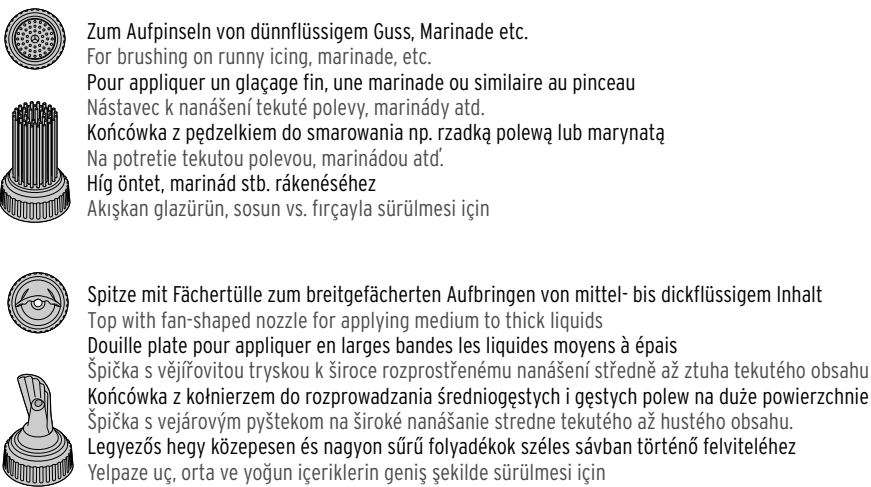
- de Flasche auseinandernehmen zum Reinigen
en Taking the bottle apart for cleaning
fr Démontér la bouteille pour le nettoyage
cs Rozebrání lahvičky k umytí
pl Rozbieranie butelki na części w celu umycia
sk Rozobratie fľašky na čistenie
hu Flakon szétszedése a tisztításhoz
tr Şişeyi temizlemek için parçalara ayırma



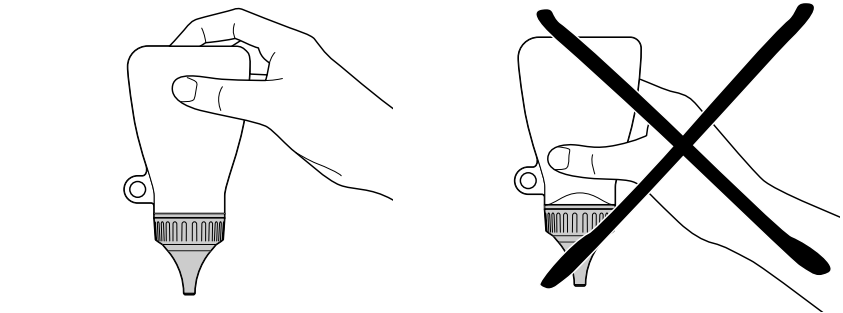
- de Erwärmen in der Mikrowelle
en Warming up in the microwave
fr Réchauffer au micro-ondes
cs Ohřívání v mikrovlnné troubě
pl Podgrzewanie w mikrofalówce
sk Zohrievanie v mikrovlnnej rúre
hu Melegítés mikrohullámú sütőben
tr Mikrodalga da ısıtma



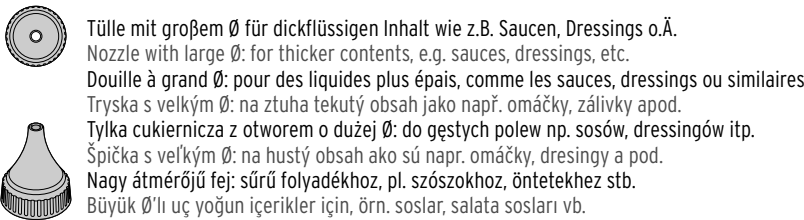
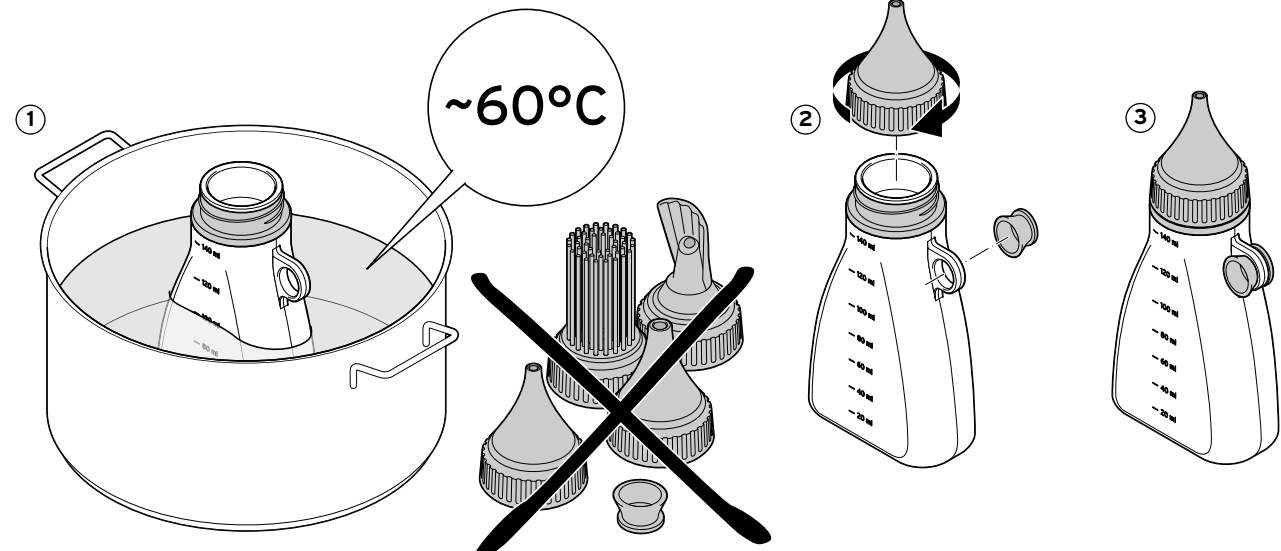
- de Gewünschten Aufsatz auf die Flasche schrauben:
en Screw the attachment you require onto the bottle:
fr Visser l'embout souhaité sur la bouteille:
cs Našroubovat požadovaný nástavec na lahvičku:
pl Przykręcanie końcówek do butelek:
sk Naskrutkovanie želaného násadca na fľašku:
hu Csavarozza a kívánt rátétet a flakonra:
tr İstenen uçu şişenin üzerine takın:



- de Immer im unteren Flaschenbereich drücken, nicht im oberen Bereich in der Nähe des Gewinderings! Sonst besteht Auslaufgefahr!
en Always squeeze the bottom part of the bottle, not the top part near the threaded ring! Risk of contents leaking!
fr Toujours appuyer sur la partie inférieure de la bouteille et pas sur la partie supérieure à proximité de la bague filetée! Risque de débordement!
cs Tiskněte vždy na spodní části lahvičky, ne na horní části blízko prstence se závitom! V opačném případě hrozí riziko vytečení!
pl Zawsze naciskać butelkę w dolnej części, nie zaś w górnej części w pobliżu pierścienia gwintowanego! W przeciwnym razie zawartość może wycieć!
sk Tlačte vždy v spodnej oblasti fľašky, nie vo vrchnej časti v blízkosti krúžka so závitom! Inak hrozí nebezpečenstvo vytečenia!
hu Mindig a flakon alsó részét nyomja meg, ne a menetes gyűrű közelében! Különben kifolyhat a folyadék!
tr Her zaman şişenin alt kısmına basın, üst kısımdaki halkaya yakın olan kısma basmayın! Aksi takdirde sızma tehlikesi var!



- de Erwärmen im Wasserbad - zum Schmelzen von Schokolade max. 60 °C Wassertemperatur empfohlen
en Warming up in a pot of hot water - for melting chocolate, a water temperature of max. 60 °C is recommended
fr Réchauffer au bain-marie - pour faire fondre du chocolat avec une température de l'eau recommandée à 60 °C max.
cs Ohřívání ve vodní lázni - k rozpouštění čokolády se doporučuje vodní lázeň teplá max. 60 °C
pl Podgrzewanie w kąpieli wodnej - aby roztopić czekoladę, woda powinna mieć temperaturę maks. 60°C
sk Zohrievanie vo vodnom kúpeli - na roztápanie čokolády sa odporúča teplota vody max. 60 °C
hu Melegítés vízfürdőben - csokoládé olvasztásához max. 60 °C-os vízhőmérséklet ajánlott
tr Benmari usulü ısıtma - çikolatayı eritmek için tavsiye edilen su sıcaklığı maks. 60 °C'dır



- de Tipps zum besseren Gelingen: Je höher Sie die Aufsatztülle über der zu dekorierenden Oberfläche halten, desto feiner lassen sich filigrane Linien und dekorative Schriftzüge gestalten. Die geschmolzene Kuvertüre, Puderzucker-glaser etc. darf dabei nicht zu dickflüssig sein. Je dickflüssiger die Konsistenz, desto dicker werden die Linien und desto schwieriger wird auch das Dekorieren mit der Tülle.
en Tips for better results: Hold the nozzle higher above the surface you would like to decorate to create finer, more delicate lines and lettering. The melted chocolate, icing, etc., must not be too thick for this. The thicker the consistency, the thicker the lines will be. This will make decorating with the nozzle more difficult.
fr Conseils pour de meilleurs résultats: plus vous tiendrez la douille bien au-dessus de la surface à décorer, plus vous obtiendrez de lignes filigranes et d'écritures décoratives précises. Le chocolat de couverture fondu, le glaçage au sucre glace, etc. ne doivent pas être trop épais. Plus la consistance est épaisse, plus les lignes sont épaisses et plus il est difficile de former des motifs avec la douille.
cs Tipy k lepšimu zdaru: Čím výše nad dekorovanou plochou budete špičku s tryskou držet, tím jemnější lze vést filigránské linie a vytvářet dekorativní nápisy. Rozpuštěná čokoládová nebo cukrová poleva atd. nesmí být příliš husté. Čím hustší konzistence, tím tlustší linie a tím obtížnější bude dekorování s tryskou.
pl Nasze rady: Wykonanie precyzyjnych linii oraz dekoracyjnych napisów będzie znacznie łatwiejsze trzymając końcówkę wysoko nad powierzchnią do dekorowania. Używana do dekoracji roztopiona kuwertura lub lukier itp. nie powinna być zbyt rzadka. Wykonanie dekoracji za pomocą tylek cukierniczych będzie trudniejsze, a linie grubsze, jeżeli używana do tego czekolada lub lukier będzie miała gęstą konsystencję.
sk Tipy k lepšiemu výsledku: Čím vyššie nad zdobenou plochou budete špičku násadca držať, tým jemnejšie sa budú dať vytvoriť drobné línie a dekoratívne nápisy. Rozpustená čokoládová alebo cukrová poleva atď. nesmú byť prítom príliš husté. Čím je konzistencia hustejšia, tým hrubšia bude línia a ozdobovanie so špičkou bude náročnejšie.
hu Típek a sikeres használatához: Minél magasabbra tartja a dekoráló fejeket a díszíteni kívánt felülettől, annál finomabb és filigránabb vonalakat és mutató írásjegyeket készíthet. Az olvasztott tortabevonó, cukormáz stb. azonban ne legyen túl sűrű. Minél sűrűbb az állag, annál vastagabbak lesznek a vonalak, és annál nehezebb lesz a dekorálás.
tr Daha iyi sonuçlar için ipuçları: Başlık ucunu, süslenecek yüzeye göre ne kadar yüksek mesafede tutarsanız o oranda ince çizgiler ve dekoratif el yazıları oluşturabilirsiniz. Kuvertür, pudra şekeri glazürü vs. bu aşamada çok yoğun kıvamda olmamalıdır. Kıvam ne kadar yoğun olursa çizgiler o oranda kalın olur ve uçla süslemek o oranda zorlaşır.

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası:
380 680

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch
www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar