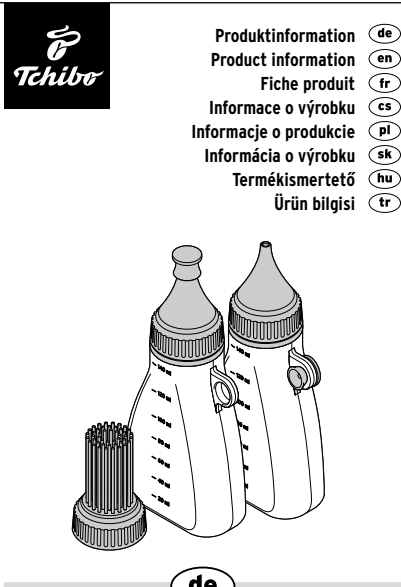




## de

### Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist konzipiert zum Anrichten und Dosieren von Marinaden, Saucen und Dressings sowie zum Dekorieren von Backwaren mit z.B. Zuckerguss oder geschmolzener Schokolade. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht. Er ist insbesondere nicht geeignet als Trinkflasche.
- Die Silikonflaschen samt den verschiedenen Aufsätzen sind 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 Silikonflaschen eingefüllt haben, verwenden Sie unbedingt Backhandschuhe o.Ä. Verbrennungsgefahr!
- Sie können in den Silikonflaschen 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 Silikonflaschen **in der Mikrowelle** erwärmen wollen, beachten Sie folgendes: Überschreiten Sie nicht die max. Temperatur von +110 °C, sofern der Kunststoff-Gewindering an der Flasche verbleibt. Erwärmen Sie die Flaschen in kleinen Schritten und kontrollieren Sie zwischendurch die Temperatur. Beachten Sie auch die Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.
- Bewahren Sie den Artikel und insbesondere die verschluckbaren Verschlusskappen außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf. Lebensgefahr durch Ersticken!
- Stellen Sie die Silikonflaschen immer aufrecht hin und verschließen Sie die Aufsätze ggf. mit den Abdeckkappen, 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 Flaschen dazu auseinander, wie unter „Flaschen auseinandernehmen zum Reinigen“ abgebildet.
  - Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet.
- Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie den Artikel wieder zusammensetzen und wegräumen.
- Bewahren Sie die Verschlusskappen bei Nichtgebrauch vorzugsweise in den dafür vorgesehenen Halterungen an den Silikonflaschen auf, damit sie nicht verloren gehen.

### en

### Important information

- The product has been designed for serving and dosing marinades, sauces and dressings as well as for decorating cakes with icing or melted chocolate, for example. Only use the product for its intended purpose! In particular, it is not suitable for use as a drinking bottle.
- The silicone bottles and the various attachments are suitable for use at temperatures between -30 °C and +110 °C.
- If you have filled the silicone bottles 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 burning!
- You can also use the silicone bottles 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 bottles **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 bottles upright and, if necessary, close the attachments 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 little washing-up liquid before using for the first time and after every subsequent use. You should take the bottles apart as illustrated under “Taking the bottles 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 caps, it is best to keep them in their holders on the silicone bottles so that they do not get lost.

### fr

### Remarques importantes

- Cet article est conçu pour préparer et doser des marinades, sauces et dressings, et pour décorer des pâtisseries p. ex. avec un glaçage au sucre ou du chocolat fondu. Ne l'utilisez pas à d'autres fins. Il n'est pas fait pour servir notamment de bouteille à boire.
- Les bouteilles en silicone et tous leurs différents embouts sont adaptées pour une plage de températures de -30 °C à +110 °C.
- Si vous avez versé des préparations réchauffées (p. ex. du chocolat fondu) ou des liquides chauds (p. ex. une sauce ou une marinade) dans les bouteilles en silicone, utilisez impérativement des gants de cuisine ou autres objets similaires. Il y a risque de brûlure!
- Vous pouvez également utiliser les bouteilles en silicone pour faire fondre du chocolat **au bain-marie**. Enlevez 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 les bouteilles 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 les bouteilles 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 les bouchons susceptibles d'être avalés hors de portée des enfants en bas âge. Danger de mort par étouffement!
- Placez toujours les bouteilles en silicone à la verticale et mettez toujours les bouchons sur les embouts, 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 pâtisseries: 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. Pour ce faire, démontez les bouteilles comme représenté sous «Démonter les bouteilles pour le nettoyage». Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Laissez bien sécher toutes les pièces avant d'assembler l'article et de le ranger.
- Lorsque vous ne les utilisez pas, rangez les bouchons de préférence dans les supports prévus à cet effet dans les bouteilles en silicone pour ne pas les perdre.

### cs

### Důležité pokyny

- Tento výrobek je koncipován jak k servírování a porcování marinád, omáček a zálivek, tak i ke zdobení pečiva např. cukrovou polevou nebo rozpuštěnou čokoládou. Nepoužívejte jej k jiným účelům! Tento výrobek není především vhodný jako láhev na pití.

- Silikonové lahvičky společně s různými nástavci jsou vhodné k používání při teplotách od -30 °C do +110 °C.
- Pokud do silikonových lahviček naplníte zahřátou nebo horkou hmotu (jako je např. rozpuštěná čokoláda) nebo horkou tekutinu (např. omáčku nebo marinádu), dotýkejte se jich bezpodmínečně jen kuchyňskými rukavicemi nebo podobnou pomůckou. Nebezpečí popálení!

- V silikonových lahvičkách 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 silikonové láhve **v mikrovlnné troubě**, dbejte následujících pokynů: Pokud necháte plastový prstenec se závitem na láhvi, nepřekračujte maximální teplotu +110 °C. Ohřívajte lahvičky v malých krocích a mezitím kontrolujte teplotu. Přčtětě si také pokyny v návodu k použití své mikrovlnné trouby a dodržujte je.
- Uchovávejte výrobek a především uzávěry, které je možné spolknout, mimo dosah malých dětí. Ohrožení života udušením!

- Silikonové lahvičky stavte vždy do svislé polohy a dobře je zavírejte nástavci a případně i uzávěry, aby z nich 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 myslte na následující skutečnost: Jemně hořkou a hořkou čokoládu nezařhívejte 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 trochu prostředku na mytí nádobí. K tomu účelu lahvičky rozeberte tak, jak vidíte na obrázku v oddíle „Rozebrání lahviček k umytí“. Všechny díly jsou vhodné také do myčky.
- Než začnete výrobek znovu skládat dohromady a uklízet, nechte všechny části úplně uschnout.
- Když nebudete uzávěry používat, uchovávejte je přednostně v držácích na silikonových lahvičkách, které jsou k tomuto účelu určené, aby se neztratily.

### pl

### Ważne wskazówki

- Produkt przeznaczony jest do przyrządzania i dozowania marynat, sosów i dressingów, a także do dekorowania wypieków np. lukrem lub stopioną czekoladą. Nie wolno używać go w sposób niezgodny z przeznaczeniem. W szczególności nie nadaje się on do wykorzystania jako bidon.
- Silikonowe butelki wraz z różnymi końcówkami nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +110°C.
- Po napełnieniu butelek ciepłą lub gorącą masą (np. roztopioną czekoladą) lub gorącym płynem (np. sosem lub marynatą) należy koniecznie używać np. rękawic kuchennych. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- W silikonowych butelkach można również roztopić czekoladę w **kąpielí wodnej**. Przed przy-

- stąpieniem do tej czynności należy zdjąć plastikową końcówkę i zatyczkę (plastikowy pierścień gwintowany może pozostać na szyjce butelki), jak pokazano na rysunku „Podgrzewanie w kąpeli wodnej”. Koniecznie używać rękawic kuchennych itp.!
- W przypadku podgrzewania silikonowych butelek w **kuchence mikrofalowej** należy przestrzegać poniższych wskazówek: Nie przekraczać maksymalnej temperatury +110°C, jeżeli plastikowy pierścień gwintowany znajduje się na butelce. Butelki należy podgrzewać stopniowo, sprawdzając w międzyczasie temperaturę. Należy również przestrzegać instrukcji obsługi Kuchenki mikrofalowej.

- Produkt, a w szczególności zatyczki, które mogą zostać połknięte, należy przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Zagrożenie życia wskutek udławienia!
- Silikonowe butelki należy zawsze stawiać w pozycji pionowej, a w razie potrzeby zamykać końcówki za pomocą zatyczek, tak aby nie dopuścić do wycieku zawartości butelek.
- Dozując produkty, należy zawsze naciskać butelkę w dolnej części. Naciskanie butelki w górnej części w pobliżu pierścienia gwintowanego może spowodować wyciekanie zawartości pod krawędzią pierścienia gwintowanego.
- 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 użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym należy dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W tym celu należy rozebrać butelki na części w sposób pokazany na rysunku „Rozbieranie butelek 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 zatyczki nie są używane, najlepiej przechowywać je w przeznaczonych do tego celu uchwytach na butelkach, aby uniknąć ich zgubienia.

### sk

### Dôležité upozornenia

- Výrobok je navrhnutý na prípravu a dávkovanie marinád, omáčok a dresingov, ako aj na zdobenie koláčov, napr. cukrovou polevou alebo roztopenou čokoládou. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom. Nie je vhodný najmä ako fľaška na pitie.
- Silikonové fľašky spolu s rozličnými násadcami sú vhodné na použitie pri teplotách od -30 °C do +110 °C.
- Po naplnení silikónových fľašiek zohriatymi alebo horúcimi hmotami (napr. roztopená čokoláda) alebo horúcimi tekutinami (napr omáčka alebo marináda) používajte bezpodmienečne kuchynské rukavice a pod. Nebezpečenstvo popálení!
- Silikónové fľašky 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 silikónové fľašky zohriať **v mikrovlnnej rúre**, zohľadnite nasledovné pokyny: Keď na hrdle fľašky zostal plastový krúžok so

- závitom, neprekračujte max. teplotu +110 °C. Fľašky zohrievajte postupne po malých krokoch a občas skontrolujte teplotu. Rešpektujte aj návod na obsluhu vašej mikrovlnnej rúry.
- Výrobok a najmä uzávěry, ktoré sa dajú prehltnúť, uschovajte mimo dosahu malých detí. Nebezpečenstvo udusení!
- Silikónové fľašky postavte vždy vzpriamene a násadce príp. uzatvorte ochrannými krytkami, aby obsah nemohol vytečť.
- 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 trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Na to rozberte fľašky ako je zobrazené pod „Rozobratie fľašiek 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 uzávěry prednostne v určených držiakoch na silikónových fľaškách, aby sa nestratili.

### hu

### Fontos tudnivalók

- A termék pácok, szósok és öntetek tányéron való elhelyezésére és adagolására, valamint sütemények pl. cukormázsal vagy olvasztott csokoládéval való dekorálására szolgál. Csak rendeltetésének megfelelően használja. Kulacsként egyáltalán nem használható.
- A szilikon flakonok a különböző rátétekkel -30 °C és +110 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- Ha felmelegített vagy felhevített masszát (pl. olvasztott csokoládé) vagy forró folyadékot (pl. szósok vagy pácelevek) tölt a szilikon flakonokba, akkor feltétlenül használjon sütőkesztyűt vagy hasonlót. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A szilikon flakonokban **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 sütőkesztyűt vagy hasonlót!
- Ha a szilikon flakonokat 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 flakonokat több, rövidebb lépésben melegítse fel, és közben ellenőrizze a hőmérsékletet. Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatóját is.
- A termék és kiváltékp a lenyelhető zárókupakokat olyan helyen tárolja, ahol kisgyermek nem férnek hozzá. Életveszély fulladás következtében!
- A szilikon flakonokat mindig egyenesen állítsa le, és szűkség esetén a rátéteket 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 termék 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 részeire a flakont, a „Flakonok szétszedése a tisztításhoz” fejezetben ábrázoltak alapján. Minden tartozék tisztítható mosogatógépben is.
- Hagyja az összes részt teljesen megszáradni, mielőtt újra összerakja és elpakolja a terméket.
- Ha nem használja a védőkupakokat, akkor azokat lehetőleg a szilikon flakonokon található, arra kialakított tartókon tárolja, hogy ne vesszítse el őket.

### tr

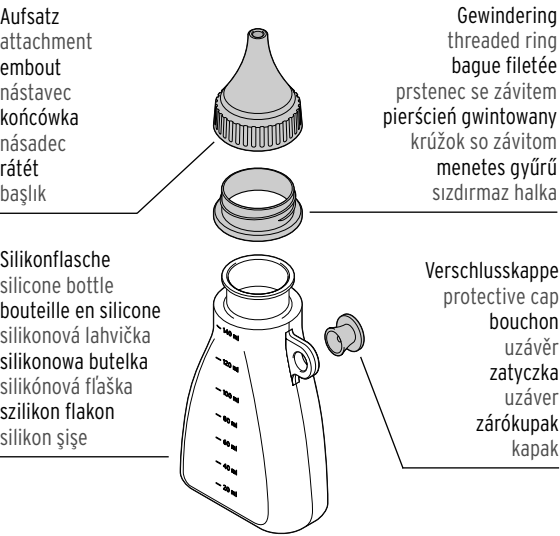
### Önemli bilgiler

- Ürün; salamura, sos vey salata sosunu hazırlamak veya miktarnı ayarlamak için, aynı zamanda fırın ürünlerini örn. şeker kreması vey erimiş çikolata vb. ile dekore etmek için tasarlanmıştır. Ürünü amacının dışında kullanmayın. Ürün özellikle içecek muhafaza etmek için uygun değildir.
- Silikon şişeler, çeşitli başlıkları ile -30 °C'den +110 °C'ye kadar sıcaklıkta kullanılabilir.
- Isıtılmış ya da kızdırılmış karışımı (örn. erimiş çikolata) silikon şişelerinin içerisinde doldurduysanız, mutlaka tutacak vb. kullanın. Yanma tehlikesi!
- Çikolata silikon şişenin içerisinde **benmari usulü** eritilebilir. Öncesinde ilgili plastik başlığı ve kilitleme kapağını, „Benmari usulü ısıtma” bölümünde gösterildiği gibi çıkarın (plastik halka kalabilir). Fırın eldiveni vb. kullanın!
- Silikon şişelerin **mikrodalgada** ısıtılması durumunda şunlar gereklidir: Plastik halka şişede kaldığı sürece +110 °C sıcaklık limitini aşmayın. Şişeleri küçük adımlar halinde ısıtın ve arada sıcaklığı kontrol edin. Mikrodalganızın kullanım kılavuzunu da dikkate alın.
- Ürünü ve özellikle yutulabilir kilitleme kapakçıklarını küçük çocuklardan uzak tutun ve erişemeyecek şekilde muhafaza edin. Hayati boğulma tehlikesi!
- Torbanın içindekinin damlamaması için silikon şişeleri daima düz yerleştirin ve başlıkları kapakçıkları kullanarak kilitleyin.
- Miktarnı ayarlamak için her zaman şişenin alt kısmını kullanın. Halkanın yakınında bir alanı kullandığınızda, belli durumlarda halkanın kenarından şişenin içindeki içerik 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!

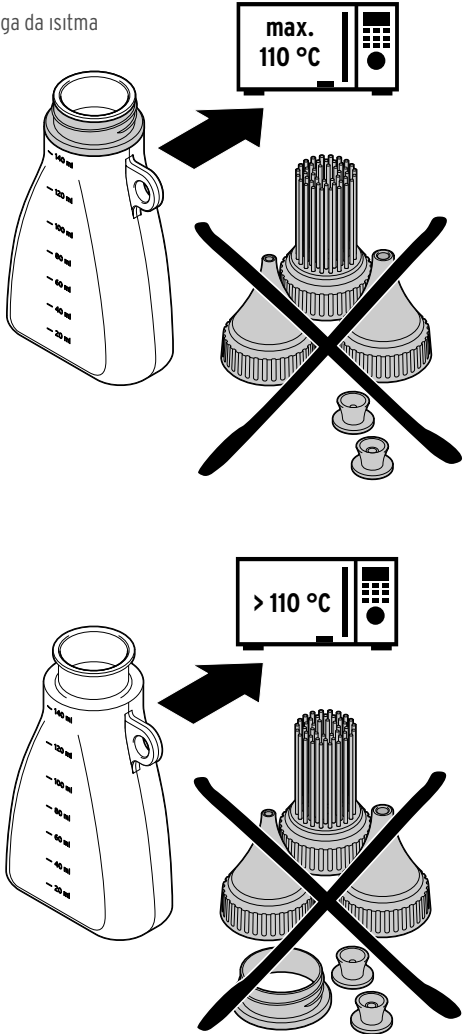
##### Temizleme

- Tüm parçaları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra iyice sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Bunun için, „Şişeleri temizlemek için parçalara ayırma” bölümünde gösterildiği gibi şişeleri birbirinden çıkarın. Tüm parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Birleştirmeden ve kaldırmadan önce tüm parçaların tamamen kurumasını sağlayın.
- Kullanılmadığı zamanlar kapakçıklarını kaybolmaması için tercihen silikon şişelerdeki ilgili tutma yerlerinde saklayın.

- de Flaschen auseinandernehmen zum Reinigen  
en Taking the bottles apart for cleaning  
fr Démontez les bouteilles pour le nettoyage  
cs Rozebrání lahviček k umytí  
pl Rozbieranie butelek na części w celu umycia  
sk Rozobratie fľašiek na čistenie  
hu Flakonok szétszedése a tisztításhoz  
tr Şişeleri temizlemek için parçalara ayırma

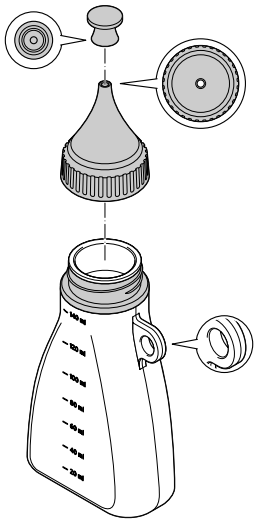


- de Erwärmen in der Mikrowelle  
en Warming up in the microwave  
fr Réchauffer au micro-ondes  
cs Ohřívání v mikrovlnné troubě  
pl Podgrzewanie w mikrofalówce  
sk Zohrievanie v mikrovlnnej rúre  
hu Melegítés mikrohullámú sütőben  
tr Mikrodalgda da ısıtma

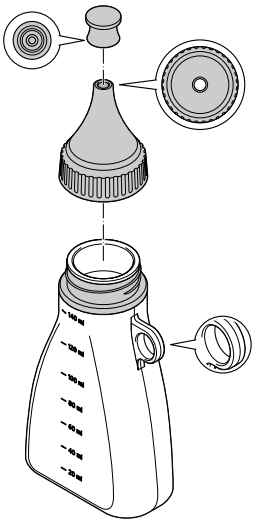


- de Gewünschten Aufsatz auf die Flasche schrauben  
en Screw the attachment you require onto the bottle  
fr Visser l'embout souhaité sur la bouteille  
cs Našroubovat požadovaný nástavec na lahvičku  
pl Przykręcanie końcówek do butelek  
sk Naskrutkovanie želaného násadca na fľašku  
hu Csavarozza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

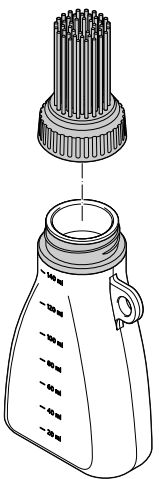
Spitze mit kleinem Ø: für geschmolzene Schokolade o.Ä.  
Top with small Ø: for melted chocolate or similar  
Douille à petit Ø: pour le chocolat fondu ou similaire  
Nástavec s malým Ø: na rozpuštěnou čokoládu apod.  
Końcówka z otworem o małej Ø: do roztopionej czekolady itp.  
Špička s malým Ø: na roztopenú čokoládu a pod.  
Kis átmérőjű hegy: olvasztott csokoládéhoz stb.  
Küçük Ø'li uç: erimiş çikolata vb. şeyler için



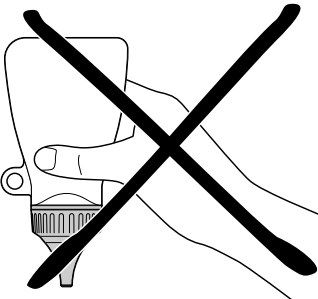
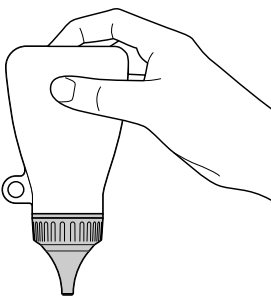
Spitze mit großem Ø: für Saucen, Dressings o.Ä.  
Top with large Ø: for sauces, dressings or similar  
Douille à grand Ø: pour les sauces, dressings ou similaires  
Nástavec s velkým Ø: na omáčky, zálivky apod.  
Końcówka z otworem o dużej Ø: do sosów, dressingów itp.  
Špička s velkým Ø: na omáčky, dresingy a pod.  
Nagy átmérőjű hegy: szósokhoz, öntetekhez stb.  
Büyük Ø'li uç: sos vb. şeyler için



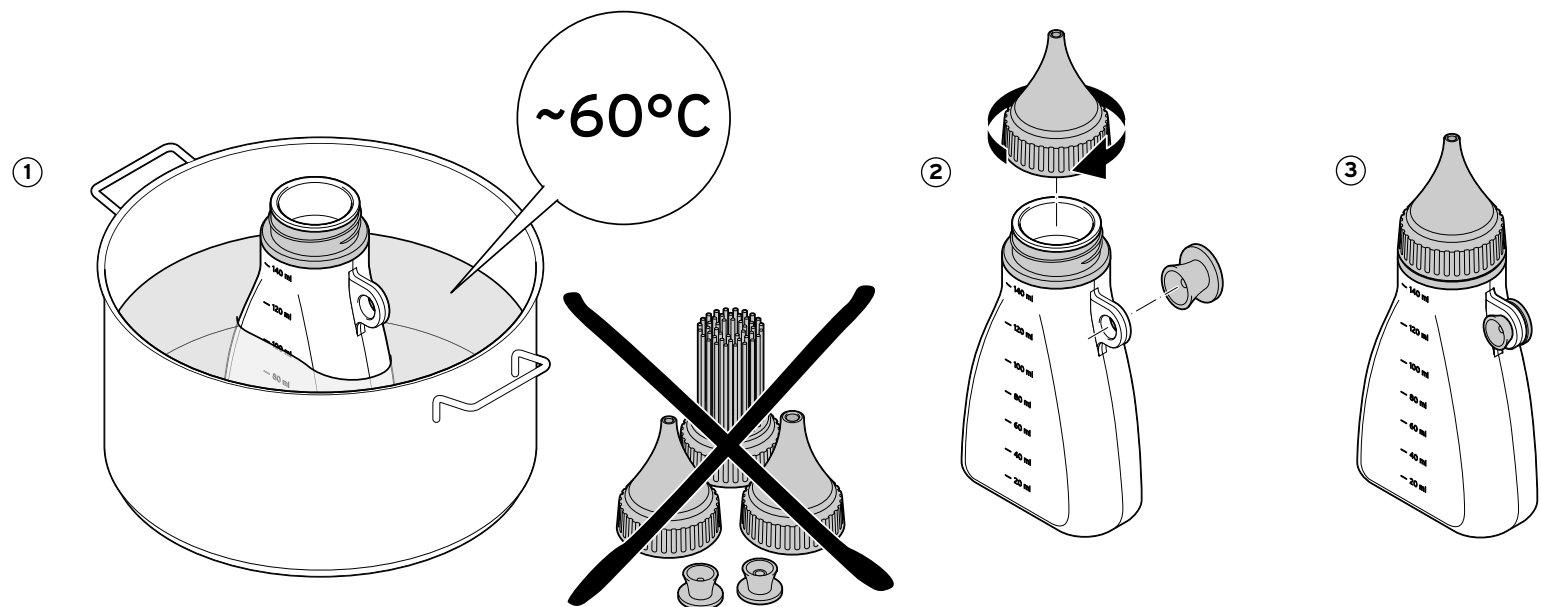
Zum Aufpinseln von Marinade  
For brushing on marinade  
Pour appliquer une marinade au pinceau  
Nástavec k nanášení marinády  
Końcówka z pędzelkiem do smarowania marynatą  
Na potretie marinádu  
Marinád rákenéséhez  
Fırçayla şarap turşusu sürmek için



- 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! Otherwise there is a 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 fileté! 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 kąpielu 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



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

Artikelnummer | Product number  
Référence | Číslo výrobku  
Numer artykułu | Číslo výrobku  
Cikkszám | Ürün numarası:  
371 765

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