



## Wichtige Hinweise

• Der Artikel ist konzipiert zum Dekorieren von Backwaren mit z.B. Zuckerguss, Fruchtsauce oder geschmolzener Schokolade. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht.

• Bewahren Sie den Artikel und insbesondere die verschluckbaren Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf. Lebensgefahr durch Erstickten!

• Der Artikel ist geeignet für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +70 °C. Nicht geeignet zur Verwendung in der Mikrowelle oder im Backofen.

• Wenn Sie erwärmte oder erhitzte Massen (z.B. geschmolzene Schokolade) in die Dekorierflasche eingefüllt haben, verwenden Sie unbedingt Backhandschuhe o.Ä., sonst besteht Verbrennungsgefahr!

• Sie können in der Dekorierflasche auch Schokolade im Wasserbad schmelzen. Entfernen Sie zuvor den jeweiligen Aufsatz, wie unter „Erwärmen im Wasserbad“ abgebildet, und verwenden Sie Backhandschuhe o.Ä., sonst besteht Verbrennungsgefahr! Der Artikel ist nicht geeignet zum Erwärmen in der Mikrowelle.

• Stellen Sie die Dekorierflasche immer aufrecht hin und drücken Sie beim Verziern nur von unten gegen den Flaschenboden (nicht seitlich!), da sonst unter Umständen der Inhalt unter dem Rand des Gewinderings austreten kann.

• Lassen Sie warme Backwaren vor dem Verziern 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. Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet.

• Nehmen Sie zum Reinigen die Aufsätze und ggf. den Gewinding vom Flaschenhals ab, wie unter „Flasche auseinandernehmen zum Reinigen“ abgebildet. Entfernen Sie vor dem Reinigen etwaige Speisereste aus der Flasche.

• Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie den Artikel wieder zusammensetzen und wegräumen. Achten Sie auf den korrekten Sitz des Dichtrings!

## en

## Important information

• The product is designed for decorating baked goods with e.g. icing, fruit sauce or melted chocolate. Only use the product for its intended purpose!

• Keep the product and especially small swallowable parts out of the reach of infants. Danger to life by suffocation!

• The product is suitable for use at temperatures between -20 °C and +70 °C. It is not suitable for use in the microwave or oven!

• If you have filled the piping bottle with warm or heated ingredients (e.g. melted chocolate), use oven gloves or similar when handling the bottle. Risk of burns!

• You can also melt chocolate in a pot of hot water in the piping bottle. Remove the respective attachment beforehand, as shown under "Heating in a pot of hot water", and use oven gloves or similar, otherwise there is a risk of burns! The product is not suitable for heating in the microwave.

• Always place the piping bottle upright and only press against the base of the bottle from below (not from the side!) when decorating, as otherwise the contents may leak out from under the edge of the threaded ring.

• Allow cakes to cool down before decorating them and remove them from their moulds.

• Remember when working with melted chocolate: Do not heat dark chocolate above 50 °C, or milk and white chocolate above 45 °C!

#### Cleaning

• Clean all parts thoroughly with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time and immediately after every subsequent use. All parts are also dishwasher-safe.

• To clean, remove the attachments and, if necessary, the threaded ring from the bottle neck as shown under "Taking the bottle apart for cleaning". Remove any food residue from the bottle before cleaning.

• Allow all parts to dry completely before reassembling the product and putting it away. Ensure that the sealing ring is firmly in place!

## fr

## Remarques importantes

• L'article est conçu pour décorer des pâtisseries avec, par exemple, du glaçage, de la sauce aux fruits ou du chocolat fondu. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné!

• Rangez l'article, en particulier les petits éléments susceptibles d'être ingérés, hors de portée des petits enfants. Danger de mort par étouffement!

• Cet article supporte les températures de -20 °C à +70 °C. N'utilisez pas l'article au micro-ondes ou au four.

• Si vous emplissez le flacon à décorer avec une préparation chauffée ou très chaude (p. ex. chocolat fondu), utilisez impérativement des maniques ou similaires, sinon il y a risque de brûlures!

• Vous pouvez également utiliser le flacon à décorer pour faire fondre du chocolat au bain-marie. Enlevez au préalable l'embout correspondant comme indiqué au paragraphe «Réchauffer au bain-marie» et utilisez pour cela des maniques ou similaires, sinon il y a risque de brûlures!

L'article n'est pas conçu pour faire chauffer le contenu au micro-ondes.

• Posez toujours le flacon à décorer verticalement et, lorsque vous décorez, appuyez uniquement sur le fond de la bouteille par dessous (pas sur les côtés!), sinon le contenu pourrait éventuellement fuir sous le bord de l'anneau fileté.

• Laissez refroidir les pâtisseries encore chaudes avant de les décorer et sortez-les de leur moule.

• À noter si vous souhaitez utiliser du chocolat fondu: ne pas chauffer le chocolat amer et noir à plus de 50 °C, le chocolat au lait et le chocolat blanc à plus de 45 °C!

#### Nettoyage

• Avant la première utilisation et tout de suite après chaque utilisation suivante, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

• Pour le nettoyage, retirez les embouts et, le cas échéant, l'anneau fileté du col du flacon, comme illustré sous «Démonter le flacon pour le nettoyer». Retirez tout résidu alimentaire du flacon avant de le nettoyer.

• Laissez bien sécher toutes les pièces avant d'assembler à nouveau l'article et de le ranger. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.

## cs

## Důležité pokyny

• Výrobek je určen ke zdobení pečiva např. cukrovou polevou, ovocnou omáčkou nebo rozpuštěnou čokoládou. Nepoužívejte výrobek k jinému účelu!

• Výrobek a zejména malé části, které mohou být spolknuty, uchovávejte mimo dosah malých dětí. Ohrožení života v důsledku udušení!

• Výrobek je vhodný pro rozsah teplot od -20 °C do +70 °C. Nevhodné pro používání v klasické nebo mikrovlnné troubě.

• Pokud jste silikonovou zdobičku naplnili zahřátou nebo rozeřfátou hmotou (např. rozpuštěnou čokoládou), nezapomeňte použít chňapky nebo podobné rukavice na pečení, jinak hrozí nebezpečí popálení!

• Čokoládu ve zdobičce můžete také rozpouštět ve vodní lázni.

Předtím vyjměte příslušný nástavec, jak je uvedeno v části „Ohřívání ve vodní lázni“, a používejte chňapky nebo podobné pomůcky, jinak hrozí nebezpečí popálení! Výrobek není vhodný k ohřívání v mikrovlnné troubě.

• Zdobičku vždy postavte do svislé polohy a při zdobení tlačte na dno láhve pouze zespodu (ne ze strany!), jinak může obsah vytéct zpod okraje kroužku se závitem.

• Teplé pečivo nechte před začátkem zdobení vychladnout a vyjměte jej z formy na pečení.

• Při zpracování rozpuštěné čokolády mějte na paměti: Hořkou čokoládu nezhřívajte nad 50 °C, mléčnou a bílou čokoládu ne nad 45 °C!

#### Čištění

• Před prvním a ihned po každém dalším použití všechny díly umyjte teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Všechny díly lze mýt v myčce nádobí.

• Chcete-li zdobičku vyčistit, sejměte nástavce a případně i kroužek se závitem z jejího hrdla, jak je uvedeno v části „Demontáž zdobičky za účelem čištění“. Před čištěním odstraňte ze zdobičky zbytky jídla.

• Než výrobek opět sestavíte a ukládíte, nechte jednotlivé díly zcela uschnout. Dbejte na správné usazení těsnicího kroužku!

## pl

## Ważne wskazówki

• Produkt jest przeznaczony do ozdabiania wypieków m.in. lukrem, sosem owocowym lub roztopioną czekoladą. Nie wolno używać go w sposób niezgodny z przeznaczeniem.

• Produkt, a w szczególności małe części, które mogą zostać połknięte, należy przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Zagrożenie życia wskutek udławienia!

• Produkt nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +70°C. Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej ani piekarniku.

• Po właniu do butelki pogrzaney masy (np. roztopionej czekolady) należy koniecznie używać np. rękawic kuchennych. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

• W butelce do dekorowania można również roztopić czekoladę w kąpieli wodnej. Przed przystąpieniem do roztopiania należy zdjąć nasadkę, jak pokazano w punkcie „Podgrzewanie w kąpieli wodnej”, a także założyć rękawice kuchenne itp.; w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia! Produkt nie nadaje się do podgrzewania w kuchence mikrofalowej.

• Butelkę do dekorowania należy zawsze stawiać pionowo i podczas dekorowania naciskać ją wyłączenie od dołu (nie z boku!), ponieważ w przeciwnym razie może dojść do wycieku zawartości spod krawędzi gwintowanego pierścienia.

• Przed przystąpieniem do ozdabiania ciepłe wypieki należy odstawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć z formy do pieczenia.

• Podczas przetwarzania roztopionej czekolady należy mieć na uwadze następujący punkt: Nie rozgrzewać gorzkiej czekolady powyżej 50°C, a czekolady mlecznej i białej powyżej 45°C!

#### Czyszczenie

• Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wszystkie części nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.

• W celu wyczyszczenia należy zdjąć nasadki i, w razie potrzeby, gwintowany pierścień z szyjki butelki, jak pokazano w punkcie „Rozkładanie butelki do czyszczenia”. Przed czyszczeniem należy usunąć z butelki wszelkie resztki jedzenia.

• Przed ponownym złożeniem i schowaniem produktu należy poczekać, aż wszystkie jego części całkowicie wyschną. Upewnić się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo osadzony!

## sk

## Dôležité upozornenia

• Výrobok je navrhnutý na zdobenie pečiva napr. glazúrou, ovocnou polevou alebo rozpustenou čokoládou. Nepoužívajte ho na iné účely.

• Výrobok a najmä malé časti, ktoré sa môžu prehltnúť, uchováajte mimo dosahu malých detí. Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku udusenía!

• Výrobok je vhodný pre teplotný rozsah od -20 °C do +70 °C. Nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.

• Ak ste zdobiacu fľašku naplnili zohriatou alebo horúcou zmesou (napr. rozpustená čokoláda), bezpodmienečne použite kuchynské rukavice alebo pod., inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

• V zdobiacej fľaške môžete aj roztopiť čokoládu vo vodnom kúpeli. Predtým odstráňte príslušný násadec, ako je vyobrazené v časti „Zohrievanie vo vodnom kúpeli“, a použite kuchynské rukavice alebo pod., inak hrozí nebezpečenstvo popálenia! Výrobok nie je vhodný na ohrievanie v mikrovlnnej rúre.

• Zdobiacu fľašku vždy umiestnite do zvislej polohy a pri zdobení tlačte len zospodu proti dnu fľašky (nie z boku!), pretože inak môže obsah vytiecť spod okraja kroužku so závitom.

• Pred zdobením nechajte teplé pečivo vychladnúť a vyberte ho z formy.

• Pri spracovaní rozpustenej čokolády nezabudnite: tmavú a horkú čokoládu nezahrievajte nad 50 °C, mliečnu a bielu čokoládu nad 45 °C!

#### Čistenie

• Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití dôkladne vyčistite všetky diely teplou vodou s trochou umývacieho prostriedku na riad. Všetky diely je možné umývať aj v umývačke riadu.

• Na vyčistenie odstráňte násadce a prípadne aj kroužok so závitom z hrdla fľašky, ako je uvedené v časti „Rozobratie fľašky na čistenie“. Pred čistením odstráňte z fľašky prípadné zvyšky potravín.

• Pred opätovným zložením a odložením výrobku nechajte všetky diely úplne uschnúť. Uistite sa, že je tesniaci kroužok správne nasadený!

## hu

## Fontos tudnivalók

• A termék sütemények díszítésére szolgál, pl. cukormázzal, tejszínhabbal, gyümölcsöntettel vagy olvasztott csokoládéval. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket.

• A terméket, kiváltképp a lenyelhető apró részeket olyan helyen tárolja, ahol kisgyermekek nem férnek hozzá. Életveszély fulladás következtében!

• A termék -20 °C és +70 °C közötti hőmérsékleten használható. Nem alkalmas mikrohullámú sütőben vagy sütőben történő használatra.

• Ha meleg vagy forró masszát (pl. olvasztott csokoládét) töltött a dekoráló flakonba, feltétlenül használjon sütőkesztyűt vagy hasonlót, ellenkező esetben égési sérülések veszélye áll fenn!

• A dekoráló flakonban csokoládét is olvaszthat vízfürdőben. Előzetesen távolítsa el az adott fejet a „Melegítés vízfürdőben” részben ábrázolt módon, és használjon sütőkesztyűt vagy hasonlót, ellenkező esetben égési sérülések veszélye áll fenn! A termék nem alkalmas mikrohullámú sütőben való melegítésre.

• A dekoráló flakont mindig álló helyzetben tegye le, és a díszítés közben alulról, a flakon alját (ne oldalról!) nyomja meg, különben bizonyos körülmények között a tartalma kifolyhat a mentes gyűrű pereménél.

• A meleg süteményeket díszítés előtt hagyja kihűlni, és vegye ki őket a sütőformából.

• Olvasztott csokoládé feldolgozásakor vegye figyelembe: A félédes- és az étcsokoládét ne melegítse 50 °C fölé, a tej- és a fehér csokoládét pedig 45 °C fölé!

#### Tisztítás

• Az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után tisztítsa meg az összes részt alaposan meleg vízzel és mosogatószerrel. Minden rész mosogatógépben tisztítható.

• A tisztításhoz távolítsa el a fejeket és szükség esetén a menetes gyűrűt a flakon nyakáról a „Flakon szétszerelése a tisztításhoz” című fejezetben leírtak szerint. A tisztítás előtt távolítsa el az esetleges ételmaradékot a flakonból.

• Várja meg, hogy az összes rész teljesen megszáradjon, mielőtt újra összeszereli és elteszi a terméket. Ügyeljen a tömítőgyűrű helyes elhelyezkedésére!

## tr

## Önemli Bilgiler

• Bu ürün sıcak unlu mamulleri örn. şeker kreması, meyve sosu veya eritilmiş çikolata ile dekore etmek için tasarlanmıştır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın.

• Eşyayı ve özellikle yutulabilecek küçük parçaları küçük çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın. Boğulma tehlikesi vardır!

• Bu ürün -20 °C ile +70 °C arasındaki sıcaklık aralığı için uygundur. Mikrodalga veya fırında kullanım için uygun değildir.

• Isıtılmış veya ısıtılmış kütleleri (örn. eritilmiş çikolata) dekorasyon şişesine doldurduysanız, fırın eldiveni veya benzeri bir şey kullandığınızdan emin olun, aksi takdirde yanma riski vardır!

• Çikolata dekor şişenin içerisinde  benmari usulü eritilebilir. "Benmari usulü ısıtma" bölümünde gösterildiği gibi ilgili aparatı önceden çıkarın ve fırın eldiveni veya benzeri bir şey kullanın, aksi takdirde yanma tehlikesi vardır! Ürün mikrodalgada ısıtmak için uygun değildir.

• Süsleme şişesini her zaman dik yerleştirin ve süsleme yaparken şişenin tabanına sadece alttan bastırın (yandan değil!), aksi takdirde içindekiler dışı halkanın kenarından dışarı sızabilir.

• 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!

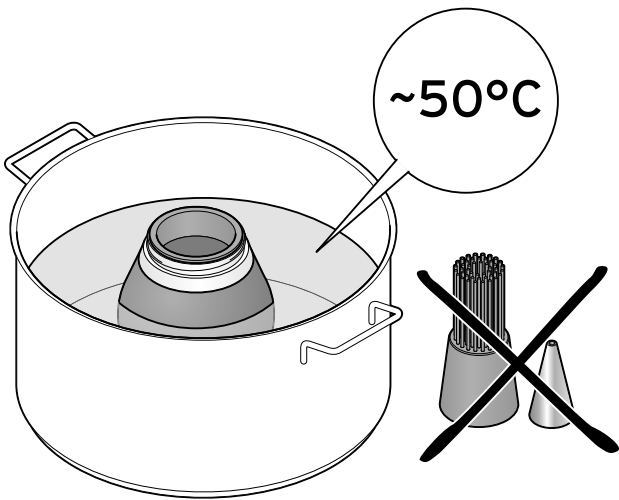
#### Temizleme

• Tüm parçaları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra hemen sıcak su ve biraz deterjanla iyice yıkayın. Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkamak içinde uygundur.

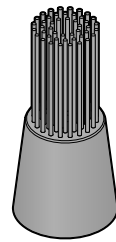
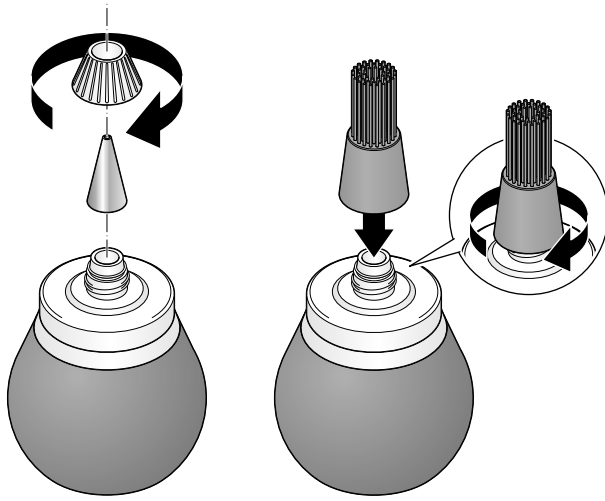
• Temizlemek için, "Şişeyi temizlemek için parçalara ayırma" başlığı altında gösterildiği gibi ek parçaları ve gerekirse dişli halkayı şişe boynundan çıkarın. Temizlemeden önce şişedeki yiyecek kalıntılarını temizleyin.

• Birleştirmeden ve kaldırmadan önce tüm parçaların tamamen kurumasını sağlayın. Contanın doğru oturmuş olmasına dikkat edin.

- de** Erwärmen im Wasserbad - zum Schmelzen von Schokolade max. 50 °C Wassertemperatur empfohlen
- en** Heating in a pot of hot water - for melting chocolate, a water temperature of max. 50 °C is recommended
- fr** Réchauffer au bain-marie - pour faire fondre du chocolat avec une température de l'eau recommandée à 50 °C max.
- cs** Ohřívání ve vodní lázni - k rozpouštění čokolády se doporučuje vodní lázeň teplá max. 50 °C
- pl** Podgrzewanie w kąpieli wodnej - aby roztopić czekoladę, woda powinna mieć maks. 50°C
- sk** Zohrievanie vo vodnom kúpeli - na roztápanie čokolády sa odporúča teplota vody max. 50 °C
- hu** Melegítés vízfürdőben - csokoládé olvasztásához max. 50 °C-os vízhőmérséklet ajánlott
- tr** Benmari usulü ısıtma - çikolatayı eritmek için tavsiye edilen su sıcaklığı maks. 50 °C'dır



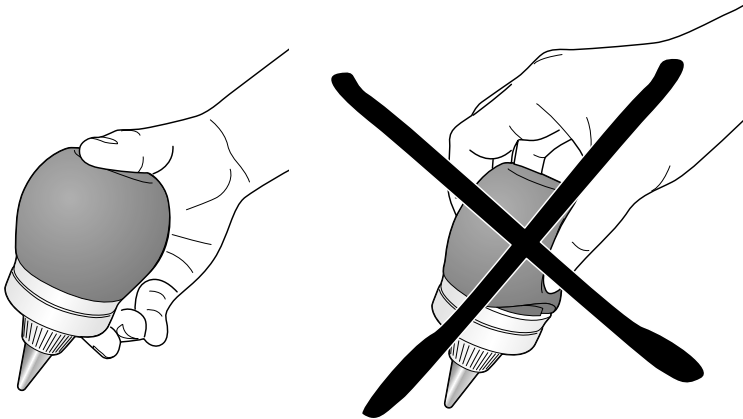
- de** Gewünschten Aufsatz auf die Flasche schrauben
- en** Screw the attachment you require onto the bottle
- fr** Visser l'embout souhaité sur le flacon
- cs** Našroubování požadovaného nástavce na zdobíčku
- pl** Przykręcanie wybranej końcówki do butelki
- sk** Naskrutkovanie želaného násadca na fľašku
- hu** Csavarozza a kívánt fejet a flakonra
- tr** İstenen başlığı şişenin üzerine takın



Silikonpinsel zum flächigen Aufpinseln von Zuckerguss, Schokoladenglasur o.Ä.  
Silicone brush for brushing on icing, chocolate icing or similar.  
Pinceau en silicone pour étaler du glaçage, du nappage au chocolat ou autre.  
Silikonový štětec k plošnému nanášení cukrové polevy, čokoládové polevy apod.  
Pędzel silikonowy do nakładania lukru, polewy czekoladowej lub podobnych na dużą powierzchnię.  
Silikónový štetec na plošné nanášanie glazúry, čokoládovej polevy alebo pod.  
Szilikon ecset cukor-, csokoládémáz vagy hasonló nagyobb felületre való felviteléhez.  
Krema, çikolata kreması veya benzerini fırçalamak için silikon fırça.

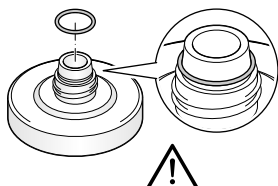
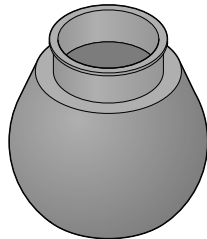
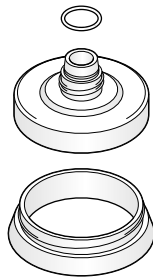
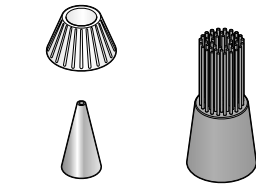
Edelstahl-Tülle für filigrane Dekore und Umrandungen und dünnflüssigen Inhalt wie z.B. geschmolzene Schokolade o.Ä.  
Stainless steel nozzle for delicate decorations and borders and for use with runnier contents such as melted chocolate.  
Douille en inox pour les décorations et bordures fines et les contenus très liquides tels que le chocolat fondu ou similaire.  
Nerezový nástavec na filigránské zdobení a rámování a na řídký, tekutý obsah jako např. rozpuštěnou čokoládu apod.  
Końcówka ze stali nierdzewnej do wykonywania filigranowych dekoracji i obramowań oraz do rzadkich zawartości butelki, takich jak np. roztopiona czekolada itp.  
Špička z ušlachtetilej ocele na filigránske zdobenie a lemovanie a na tekutý obsah ako napr. roztopená čokoláda a pod.  
Rozsdamentes acél hegy a finom díszítésekhez, szegélyekhez és híg folyadékokhoz, pl. olvasztott csokoládéhoz stb.  
Paslanmaz çelik uç, telkari dekorları ve kenarlıklar için ve akışkan içerikler için, örn. erimiş çikolata vb.

- de** Immer von unten gegen den Flaschenboden drücken, nicht seitlich in der Nähe des Gewinderings! Sonst besteht Auslaufgefahr!
- en** Always press against the bottom of the bottle from below, not from the side near the threaded ring! Risk of contents leaking!
- fr** Toujours appuyer sur le fond de la bouteille par dessous, pas sur les côtés à proximité de l'anneau fileté! Risque de débordement!
- cs** Tlačte vždy zespodu na dno zdobíčky, nikoli ze strany v blízkosti kroužku se závitem! V opačném případě hrozí nebezpečí vytečení!
- pl** Zawsze naciskać na dno butelki od dołu, a nie z boku w pobliżu gwintowanego pierścienia! W przeciwnym razie zawartość może wycieć!
- sk** Tlačte vždy zospodu proti dnu fľašky, nie z boku v blízkosti krúžku so závitom! Inak hrozí nebezpečenstvo vytečenia!
- hu** Mindig alulról, a flakon alját nyomja meg, ne oldalt a menetes gyűrű közelében! Különbén kifolyhat a folyadék!
- tr** Şişeyi her zaman alttan bastırın, dişli halkanın yanından değil! Aksi takdirde sızma tehlikesi vardır!



- de** **Tipps zum besseren Gelingen:** Je höher Sie die Edelstahl-Tülle über der zu dekorierenden Oberfläche halten, desto feiner lassen sich filigrane Linien und dekorative Schriftzüge gestalten. Die geschmolzene Kuvertüre, Puderzuckerglasur 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 stainless steel 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 en inox 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 pro lepší výsledky:** Čím výše budete nerezový nástavec držet nad dekorovanou plochou, tím jemnější lze vést filigránské linie a vytvářet dekorativní nápisy. Rozpuštěná čokoládová nebo cukrová poleva atd. nesmějí přitom být příliš husté. Čím bude hustší konzistence, tím se bude tvořit tlustší linie a dekorování s nástavcem bude obtížnější.
- pl** **Nasze rady:** Wykonanie precyzyjnych linii oraz dekoracyjnych napisów będzie znacznie łatwiejsze, trzymając końcówkę ze stali nierdzewnej wysoko nad powierzchnią do dekorowania. Używana do dekoracji roztopiona kuwerta lub lukier itp. nie powinna być zbyt rzadka. Wykonanie dekoracji za pomocą końcówek 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 z ušlachtetilej ocele držať, tým jemnejšie sa budú dať vytvoriť drobné línie a dekoratívne nápisy. Rozpustená čokoládová alebo cukrová poleva atď. nesmú byť pritom príliš husté. Čím je konzistencia hustejšia, tým hrubšia bude línia a ozdobovanie so špičkou bude náročnejšie.
- hu** **Tippek a sikeres használathoz:** Minél magassabbra tartja a rozsdamentes acél hegyet a díszítési kívánt felület felett, annál finomabb és filigránabb vonalakat és mutatós írásjegyeket készíthet. Az olvasztott tortabevonó, cukormáz stb. ekközben 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:** Paslanmaz çelik ucu, süslenecek yüzeye göre ne kadar yüksek mesafede tutarsanız o oranda ince çizgiler ve dekoratif el yazıları oluşturalırsınız. Kuvertür, pudra şekeri glazürü vs. bu aşamada çok yoğun kıvamda olmalıdır. Kıvam ne kadar yoğun olursa çizgiler o oranda kalın olur ve uçla süslemek o oranda zorlaşır.

- de** Flasche auseinandernehmen zum Reinigen
- en** Taking the bottle apart for cleaning
- fr** Démonter le flacon pour le nettoyer
- cs** Demontáž zdobíčky za účelem čištění
- pl** Rozkładanie butelki do czyszczenia
- sk** Rozobratie fľašky na čistenie
- hu** Flakon szétszedése a tisztításhoz
- tr** Şişeyi temizlemek için parçalara ayırma



- de** Achten Sie beim Wiederezusammensetzen auf den korrekten Sitz des Dichtrings!
- en** Ensure that the sealing ring is firmly in place when reassembling!
- fr** Veillez à ce que le joint soit correctement en place lorsque vous assemblez l'article!
- cs** Při opětovném sestavování zdobíčky dbejte na správné usazení těsnicího kroužku!
- pl** Podczas składania butelki upewnij się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo osadzony!
- sk** Pri opätovnom zostavovaní dbajte na správne nasadenie tesniaceho krúžku!
- hu** Az ismételt összeszerelés során ügyeljen a tömítőgyűrű helyes elhelyezkedésére!
- tr** Tekrar monte ederken sıdırmaz halkanın dođru oturduğundan emin olun!



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)  
[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)  
[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)  
[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)  
[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)  
[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)  
[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)