

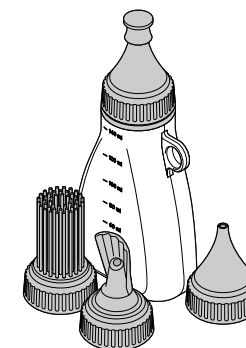
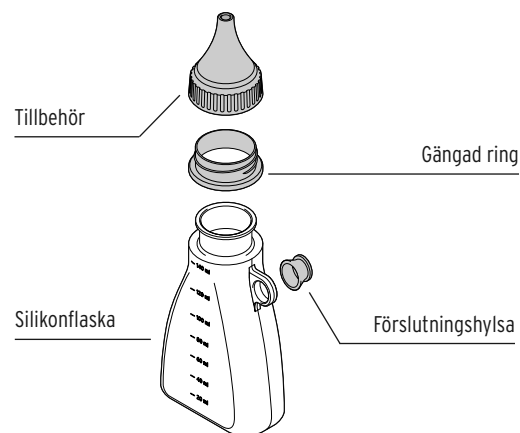
### Viktig information

- Produkten används till att dekorera bakverk med t.ex. sockerglasyr, fruktsås eller smält choklad. Den kan också användas till att dekorera tallrikar och dosera marinader, olja, sås och dressing. Använd inte produkten för andra ändamål. Den får i synnerhet inte användas som dricksflaska.
- Silikonflaskan och de olika tillbehören är lämpliga för temperaturer från -30 °C till +110 °C.
- Om du håller upp varm smet (t.ex. smält choklad) eller varm vätska (t.ex. sås eller marinad) i silikonflaskan måste du alltid använda grytvantar eller liknande. Risk för brännskador!
- Du kan också använda silikonflaskan när du smälter choklad i vattenbad. Ta i så fall bort plasttillbehöret och hylsan (den gängade plastringen kan stanna kvar på flaskhalsen), se illustrationen "Uppvärmning i vattenbad". Använd grytvantar eller liknande!
- Följ följande anvisningar om silikonflaskan ska läggas i mikrovågsugnen: Den max. tillåtna temperaturen på +110 °C får inte överstigas om den gängade plastringen sitter kvar på flaskan. Värm flaskan i små steg och kontrollera temperaturen regelbundet. Observera även bruksanvisningen till mikrovågsugnen.
- Förvara produkten och i synnerhet förslutningshylsan utom räckhåll för små barn som kan sätta den i halsen. Risk för dödsolyckor på grund av kvävning!
- Ställ alltid silikonflaskan upprätt och förslut tillbehöret med hylsan vid behov, så att innehållet inte rinner ut.
- Tryck alltid på flaskans nedre del när du doserar innehållet. Om du trycker på den övre delen i närheten av den gängade ringen kan det hända att innehållet tränger ut under kanten på den gängade ringen.
- Om du vill använda produkten när du dekorerar bakverk: Låt de varma bakverken svalna innan du dekorerar dem, och ta ut dem ur bakformen.
- När du arbetar med smält choklad: Halvmörk och mörk choklad får inte värmas till mer än 50 °C, och mjölk- och vit choklad får inte värmas till mer än 45 °C!

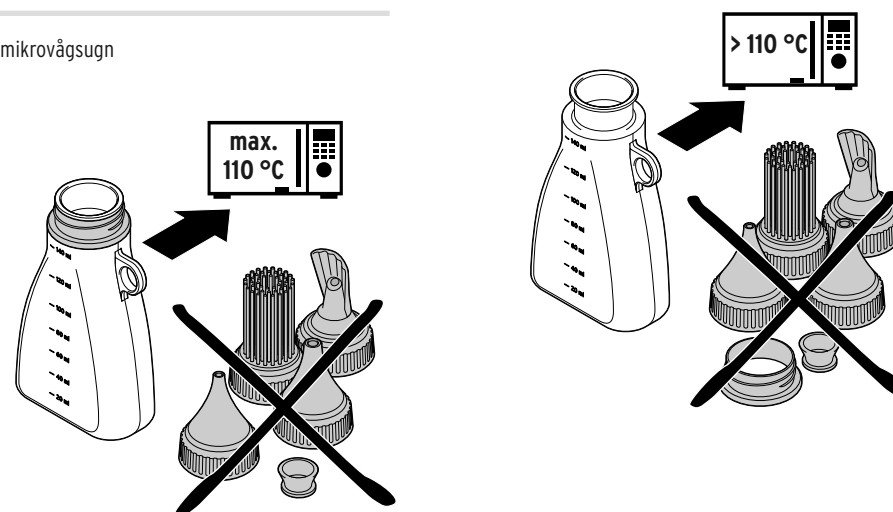
### Rengöring

- ▷ Rengör alla delar grundligt före det första användningstillfället och direkt efter varje tillfälle. Diska dem med varmt vatten och lite diskmedel. Ta isär flaskan för rengöring, se illustrationen i avsnittet "Ta isär flaskan för rengöring". Alla delar kan diskas i diskmaskin.
- ▷ Låt alla delar torka helt innan du sätter ihop produkten och ställer undan den.
- ▷ Vi rekommenderar att du förvarar förslutningshylsan i hållaren på silikonflaskan när den inte används, så att du inte tappar bort den.

Ta isär flaskan för rengöring



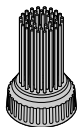
Uppvärmning i mikrovågsugn



Skruva fast det tillbehör som önskas på flaskan:



För pensling med tunnflytande glasyr, marinader etc.



Spritsmunstycke med veckad spets för applicering av halvflytande till tjockflytande innehåll



Spritsmunstycke med stor diameter för tjockflytande innehåll som t.ex. såser, dressing el.dyl.

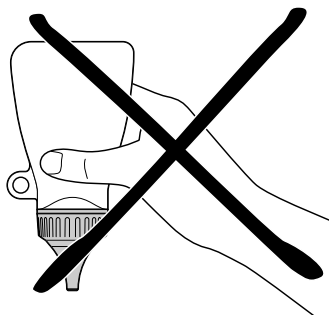
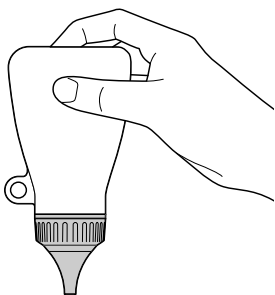


Spritsmunstycke med liten diameter för tunnflytande innehåll som t.ex. smält choklad el.dyl.



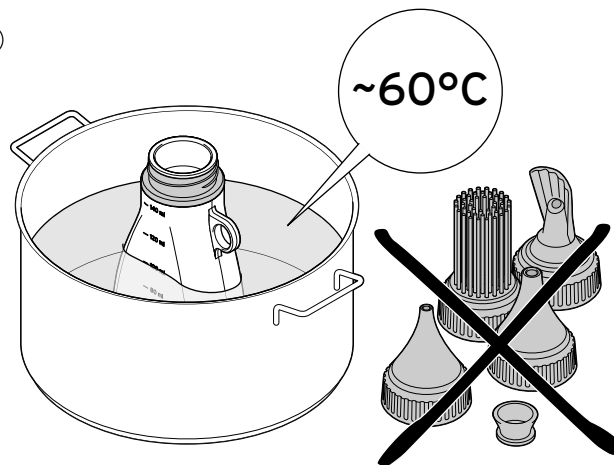
**Tips för bättre resultat:** Det är lättare att få till fina linjer och dekorativ skrift om du lyfter spritsmunstycket uppåt, så att avståndet till dekorsytan ökar. Den smälta blockchokladen, florsockerkristyren etc. får inte vara alltför trögflytande. Linjerna blir tjockare ju mer tjockflytande massan är, vilket gör det svårare att arbeta med spritsmunstycket.

Tryck alltid ihop flaskan nertill, inte uppåt i närheten av den gängade ringen!  
Risk för läckage!

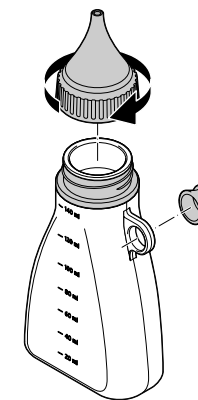


Uppvärmning i vattenbad - vi rekommenderar att du smälter choklad i ett vattenbad med max. 60 °C

①



②



③

