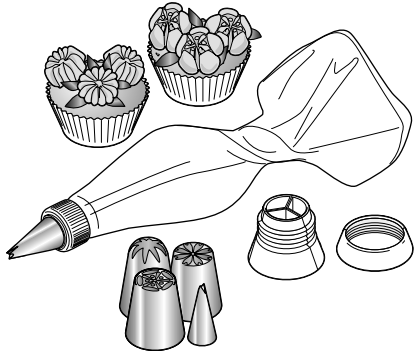
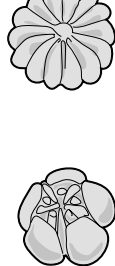
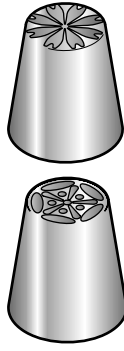
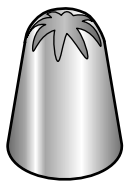


Blatt-Tüllen
leaf nozzles
douilles feuille
špičky na listy
końcówki do liści
špičky na lístky
levél kinyomócsövek
yaprak ağizları



Blüten-Tüllen
flower nozzles
douilles fleur
špičky na květy
końcówki do kwiatów
špičky na kvietky
virág kinyomócsövek
çiçek ağizları



Stern-Tülle
star nozzle
douille étoile
špička na hvězdy
końcówka
do gwiazdek
špička na hviezdy
csillag kinyomócső
yıldız ağzi

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 628 550

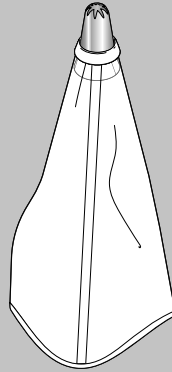
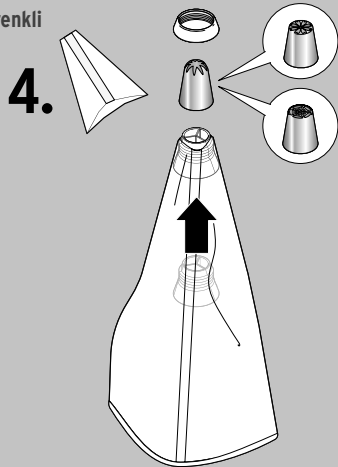
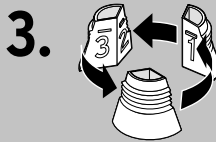
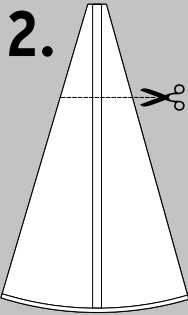
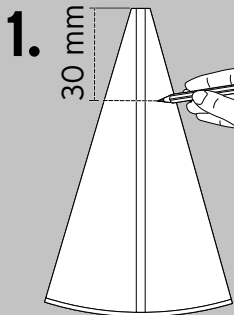
- de **Spritzbeutel zuschneiden** – Legen Sie die Spritzbeutel zum Abmessen unbedingt so hin wie abgebildet: mit der Naht mittig nach vorne!
- en **Trimming the piping bags** – When measuring, place the piping bags as shown: with the seam centered to the front!
- fr **Couper la pointe de la poche** – Pour la mesure, disposez impérativement les poches à douille comme représenté sur le dessin: avec la couture au centre et orientée vers le haut!

- cs **Zastřížení zdobících pytlíků** – Položte zdobící pytlík pro vyměření bezpodmínečně tak, jak vidíte na obrázku, aby se šev nacházel vpředu uprostřed!
- pl **Przycinanie rękawa cukierniczego** – W celu wymierzenia koniecznie ułożyć rękawy cukiernicze jak na rysunku, czyli tak, aby szew znajdował się pośrodku z przodu!
- sk **Zastrihnutie cukrárskeho vrečka** – Na odmeranie položte cukrárske vrečko bezpodmienečne tak, ako je vyobrazené: šev sa musí nachádzať vpredu uprostred!

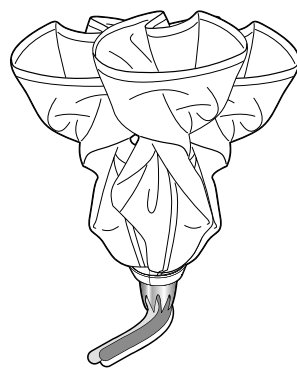
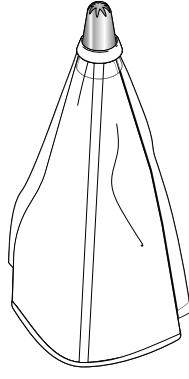
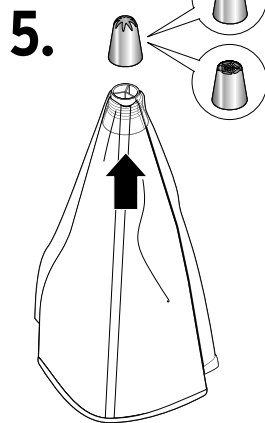
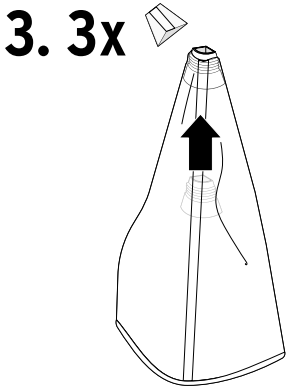
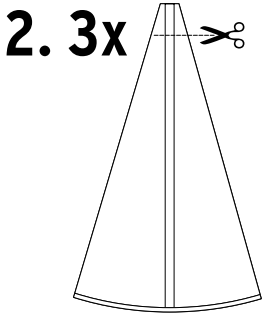
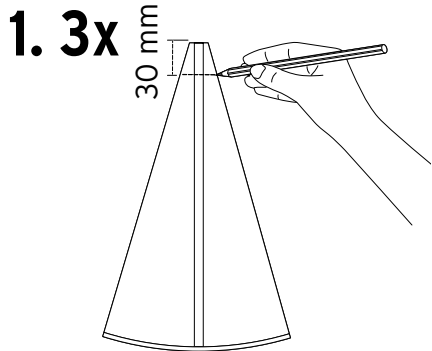
- hu **Nyomózsák méretre vágása** – A lemeréshez a nyomózsákot feltétlenül az ábrázolt módon fektesse le: a varrat elöl, középen legyen!
- tr **Sıkma torbayı kesme** – Sıkma torbasını ölçmek için mutlaka aşağıda gösterildiği gibi koyun: dikiş orta öne doğru!

- de für großen Adapter + Stern-/Blüten-Tülle
- en for large adapter + star/flower nozzle
- fr pour le grand adaptateur + douille étoile/fleur
- cs pro velký adaptér + špička na hvězdy/květy
- pl dla dużego adaptera + końcówka do gwiazdek/kwiatów
- sk pre veľký adaptér + špička na hviezdy/kvietky
- hu a nagy adapterhez + csillag/virág kinyomócső
- tr büyük başlık için + yıldız/çiçek ağizları

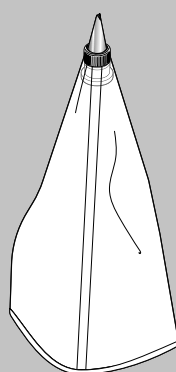
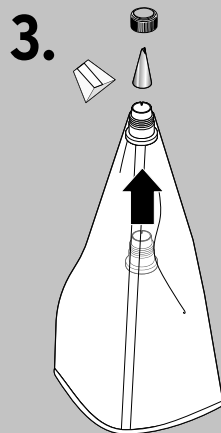
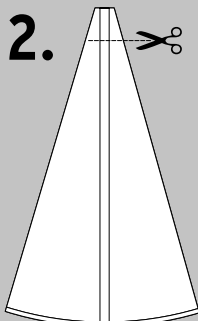
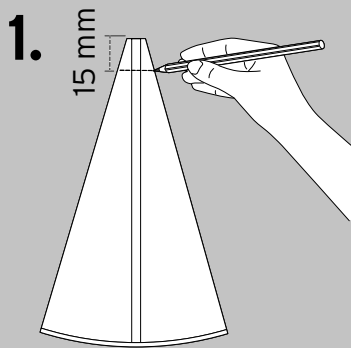
einfarbig | unicoloured | unicolore | jednobarevné | jednokolorowy | jednofarebné | egyszínű | tek renkli



dreifarbig | tricoloured | tricolore | trojbarevné | trójkolorowy | trojfarebné | háromszínű | üç renkli



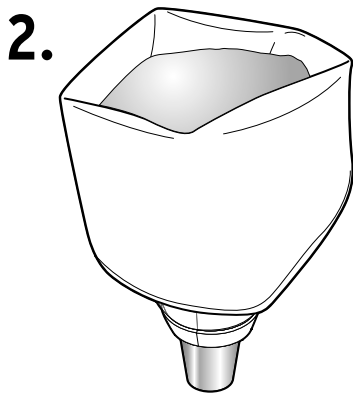
- de für kleinen Adapter + Blatt-Tülle
- en for small adapter + leaf nozzle
- fr pour le petit adaptateur + douille feuille
- cs pro malý adaptér + špička na listy
- pl dla małego adaptera + końcówka do liści
- sk pre malý adaptér + špička na lístky
- hu a kis adapterhez + levél kinyomócső
- tr küçük başlık için + yaprak ağizları



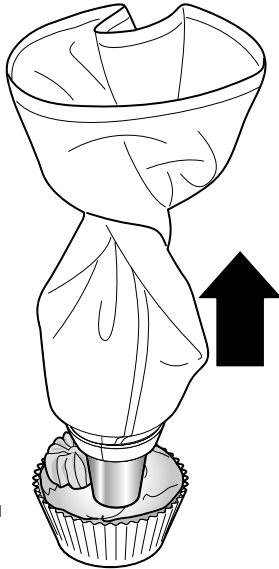
- de Gebrauch
- en Use
- fr Utilisation

- cs Použití
- pl Użytkowanie
- sk Používanie

- hu Használat
- tr Kullanım



- de großer Adapter + Blüten-Tülle für Blüten
- en large adapter + flower nozzle for flowers
- fr grand adaptateur + douille fleur pour fleurs
- cs velký adaptér + špička na květy
- pl duży adapter + końcówka do kwiatów
- sk veľký adaptér + špička na kvietky
- hu nagy adapter + virág kinyomócső virágokhoz
- tr büyük başlık + çiçekler için çiçek ağizları



- de kleiner Adapter für Blätter
- en small adapter for leaves
- fr petit adaptateur pour feuilles
- cs malý adaptér na listy
- pl mały adapter do liści
- sk malý adaptér na lístky
- hu kis adapter levelekhez
- tr yapraklar için küçük başlık



de

Wichtige Hinweise

- Vor dem ersten Einsatz müssen die Spritzbeutel für den jeweiligen Gebrauch zugeschnitten werden, wie unter „Spritzbeutel zuschneiden“ abgebildet:

großer Adapter/einfarbig für Blüten-/Stern-Tülle = 1 Spritzbeutel **oder**

großer Adapter/dreifarbig für Blüten-/Stern-Tülle = 3 Spritzbeutel **und**

kleiner Adapter/Blatt-Tülle = 1 Spritzbeutel.

Danach sind die Spritzbeutel nur noch mit dem jeweiligen Kunststoff-Adapter verwendbar.

Beachten Sie unbedingt die angegebenen Maße, damit die Tüllen optimal und auslaufsicher mit den Beuteln abschließen.

- Da der Spritzbeutel beim Zusammenschrauben des Kunststoff-Adapters im Gewinde liegt, kann es vorkommen, dass das Gewinde den Spritzbeutel beim Zusammenschrauben leicht beschädigt.

Das beeinträchtigt in der Regel jedoch nicht die Funktion des Artikels.

- Sollten Sie weitere Spritzbeutel benötigen, erhalten Sie geeignete Spritzbeutel im Fachhandel.
- Dank des Kunststoff-Adapters lassen sich die Stern- und die Blüten-Tüllen bzw. die beiden Blatt-Tüllen aus Edelstahl während des Dekorierens schnell und problemlos wechseln, ohne dass der/die Spritzbeutel vorher geleert werden muss/müssen: einfach den Adapter-Ring ab-

schrauben, Tülle wechseln und wieder mit dem Adapter-Ring fixieren.

- Die Edelstahl-Tüllen sind zum Teil sehr scharfkantig. Insbesondere die Blatt-Tüllen sind sehr spitz. Halten Sie die Tüllen daher außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und seien Sie vorsichtig beim Gebrauch und Reinigen. Verletzungsgefahr!

- Damit die Blüten und Blätter exakt geformt werden, muss die zu verarbeitende Masse (z.B. Buttercreme) **ausreichend fest, aber**

trotzdem noch geschmeidig sein.

Kühlen Sie die Buttercreme ggf. vor dem Spritzen oder zwischendrin noch einmal etwas.

- Die Spritzbeutel sind nicht geeignet für erwärmte oder erhitze Massen (z.B. geschmolzene Schokolade).

- Lassen Sie die warmen Backwaren vor dem Verzieren abkühlen und nehmen Sie sie aus der Backform heraus.

Reinigen

• Reinigen Sie alle Teile **vor dem ersten und di-rekt nach jedem Gebrauch** gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

• Die Edelstahl-Tüllen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Spritzbeutel sowie die Kunststoff-Adapter sind **nicht** spülmaschinengeeignet.

Gebrauch (s. Abb. auf der Frontseite)

- Gebäckoberfläche ggf. begradigen und etwas Creme darauf verstreichen.
- Spritzbeutel füllen.

• Zum Befüllen empfiehlt es sich den Spritz-beutel in ein hohes Gefäß zu stellen, so knickt der Spritzbeutel nicht um. Das ist beson-ders praktisch beim dreifarbigen Dekorieren mit drei Spritzbeuteln.

- Spritztülle fest auf die Oberfläche aufsetzen, dann die Blüte langsam nach oben ziehen; zum Schluss Tülle abrupt wegziehen, um die Blüte zu lösen.
- Kleine Blätter zwischen die einzelnen Blüten spritzen.

Der Gebrauch der Tüllen erfordert etwas Übung. Praktische Tipps und Tutorials dazu finden Sie auch im Internet.

en

Important information

• The piping bags must be trimmed to size for the corresponding use prior to first use as illustrated under “Trimming the piping bags”.

large adapter/unicoloured for flower/star nozzle = 1 piping bag **or**

large adapter/tricoloured for flower/star nozzle = 3 piping bags **and**

small adapter/leaf nozzle = 1 piping bag.

Once this is done, you can only use the piping bags with their corresponding plastic adapters. **Pay special attention to the indicated dimensions** to make sure that the nozzles fit tightly onto the bags and are leakproof.

• Since the piping bag is situated in the thread when the plastic adapter is screwed together, the thread can easily damage the piping bag. However, this does not usually affect the function of the product.

• If you need more piping bags, you can purchase suitable ones from specialist retailers.

• The plastic adapter allows the star and flower nozzles or the two stainless steel leaf nozzles to be changed quickly and easily while you are decorating, without you having to empty the piping bag(s) first: simply unscrew the adapter ring, change the nozzle and fix back into place with the adapter ring.

• The stainless steel nozzles have some very sharp edges. The leaf nozzles in particular are very sharp. For this reason, keep these nozzles out of the reach of young children and be careful when using and cleaning them. Risk of injury!

• To make sure the flowers and leaves are perfectly shaped, the mixture you are using (e.g. buttercream) must be **sufficiently solid, but still soft**. If necessary, cool the buttercream before piping or for a while again during the process.

• The piping bags are not suitable for warmed or heated masses (e.g. melted chocolate).

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

Cleaning

• Clean all parts thoroughly with warm water and a little washing-up liquid **before using for the first time and immediately after every use**.

• The stainless steel nozzles can be cleaned in the dishwasher. The piping bags and plastic adapters are **not** dishwasher-safe.

Use (see illustration on the first page)

- Even out the surface of the cake if necessary and spread some cream on top.
- Fill the piping bag.

• When filling, it is advisable to place the piping bag in a tall container to prevent the piping bag from kinking. This is particularly practical when decorating in three colours with three piping bags.

- Place the piping nozzle on top of the cake and then pull the flower slowly upwards. To finish, pull the nozzle away suddenly to release it from the flower.
- Pipe small leaves in between the individual flowers.

Using the nozzles requires some practice. You can also find useful tips and tutorials for this online.

fr

Remarques importantes

• Avant la première utilisation, les poches à douille doivent être coupées sur mesure correspondant à l’usage, comme indiqué à la section «Couper la pointe de la poche»:

grand adaptateur/unicolore pour les douilles fleurs/étoile

= 1 poche à douille **ou**

grand adaptateur/tricolore pour les douilles fleurs/étoile

= 3 poches à douille **et**

petit adaptateur/douille feuille

= 1 poche à douille.

Ensuite, les poches ne pourront être utilisées qu’avec l’adaptateur en plastique correspondant. **Veillez impérativement respecter les di-mensions précifiées** pour que les douilles soient scellées de manière optimale et que l’étanchéité des poches soit assurée.

• Puisque la poche à douille est maintenue dans le filetage lorsque l’adaptateur en plastique est vissé, le filetage peut légèrement endommager la poche à douille lors du vissage. En règle gé-nérale, cela n’affecte pas le bon fonctionnement de l’article.

• Si vous avez besoin de plus de poches à douille, vous pouvez vous en procurer auprès de votre revendeur spécialisé.

• Grâce à l’adaptateur en plastique, la douille étoile et les douilles fleurs ou les deux douilles feuilles en acier inoxydable peuvent être rem-placées rapidement et facilement pendant la décoration sans avoir à vider la/les poche(s) à douille au préalable: il suffit de dévisser la bague adaptatrice, de changer la douille et de la fixer à nouveau avec la bague adaptatrice.

• Certaines douilles en inox sont très tranchantes, en particulier les douilles feuilles qui sont très pointues. Tenez-les hors de portée des enfants en bas âge et manipulez-les avec précaution lors de l’utilisation et du nettoyage. Risque de blessure!

• Pour que les fleurs et les feuilles soient parfaite-ment formées, l’appareil à travailler (p. ex. la crème au beurre) doit être **suffisamment ferme, mais rester onctueux**. Si nécessaire, refroidissez p. ex. la crème au beurre un peu avant de l’utiliser avec la poche à douille, ou entre deux utilisations.

• Les poches à douille ne sont pas prévues pour être remplies avec une préparation chauffée ou brûlante (p. ex. du chocolat fondu).

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

Nettoyage

• **Avant la première utilisation et tout de suite après chaque utilisation**, lavez soigneusement toutes les pièces à l’eau chaude additionnée d’un peu de liquide vaisselle.

• Les douilles en acier inoxydable peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Les poches à douille et les adaptateurs en plas-tique **ne vont pas** au lave-vaisselle.

Utilisation (voir illustration en première page)

- Si nécessaire, rectifiez la surface du gâteau et étalez un peu de crème sur le dessus.
- Remplir la poche à douille.

• Pour remplir plus facilement la poche à douille, il est conseillé de placer celle-ci dans un récipient élevé, de sorte qu’elle ne se plie pas. Cette astuce est particulièrement pratique pour décorer en trois couleurs avec trois poches à douille différentes.

- Placez la douille fermement sur la surface, puis pressez la poche en tirant lentement la fleur vers le haut et enfin, retirez la douille d’un coup sec pour détacher la fleur.
- Parsemez de petites feuilles entre les fleurs.

Manier les douilles demande un certain entraîne-ment. Vous pourrez trouver des tutoriels et conseils pratiques sur Internet.

cs

Důležitost pokyny

• Před prvním použitím musí být zdobící pytlíky zařířženy na dané použití tak, jak je zobrazeno pod „Zařízení zdobících pytlíků“:

velký adaptér/jednobarevný na špičku na květy/ hvězdy = 1 zdobící pytlík **nebo**

velký adaptér/trojbarevný na špičku na květy/ hvězdy = 3 zdobící pytlíky **a**

malý adaptér/špička na listy = 1 zdobící pytlík. Poté lze zdobící pytlíky používat pouze s přísluš-ným plastovým adaptérem.

Bezpodmínečně dodržujte uvedené rozměry, aby se špičky optimálně spojily s pytlíkem a nic nevytékalo.

• Protože se zdobící pytlík během našroubování plastového adaptéru nachází v závitu, může se stát, že závit při zašroubování mírně poškodí zdobící pytlík. To ale zpravidla nemá vliv na funkci výrobku.

• Pokud byste potřebovali další zdobící pytlíky, vhodné zdobící pytlíky obdržíte ve specializ-ovaných prodejnách.

• Díky plastovému adaptéru lze špičky na hvězdy a květy, resp. obě špičky na listy z ušlechtilé oceli při dekorování rychle a snadno vyměnit, aniž by předtím bylo potřeba zdobící pytlík vyprázdnit: jednoduše odšroubujte kroužek adaptéru, vyměňte špičku a znovu ji upevněte kroužkem adaptéru.

• Špičky z ušlechtilé oceli jsou z části velmi ostré. Zejména špičky na listy jsou velmi špicaté. Udržujte proto špičku mimo dosah malých dětí a při používání a čištění buďte velmi opatrní. Nebezpečí poranění!

• Aby bylo možné květy a listy přesně vytvarovat, musí být zpracovávaná hmota (např. máslový krém) **dostatečně tuhá, ale přesto ještě vláčná**. V případě potřeby před zdobením, anebo i během něj máslový krém vychladte.

• Zdobící pytlíky nejsou vhodné na přehřáté nebo ohřáté hmoty (např. roztavenou čokoládu).

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

Čištění

• **Před prvním a ihned po každém dalším použití** všechny díly umyjte teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.

• Špičky z ušlechtilé oceli lze mýt v myčce. Zdobící pytlík a plastové adaptéry **nej**sou vhodné pro mytí v myčce.

Použití (viz obr. na přední straně)

- V případě potřeby povrch pečiva vyrovnejte a potřete trochou krému.
- Naplňte zdobící pytlík.

• K naplnění je doporučeno zdobící pytlík umístit do vysoké nádoby, aby nepřehnul. To je obzvláště praktické u trojbarevné deko-race se třemi zdobícími pytlíky.

- Zdobící špičku nasadte pevně na povrch a pomalu vytahujte květy nahoru; nakonec prudkým odtažením špičky květ ukončete.
- Mezi jednotlivé květy nastříkejte drobné listky.

Zdobení se špičkami vyžaduje určitou praxi. Praktické typy a návody na práci se špičkami najdete také na internetu.

pl

Ważne wskazówki

• Przed pierwszym użyciem rękawy cukiernicze należy przyciąć do danego zastosowania w sposób pokazany na rysunkach w sekcji „Przycinanie rę-kawa cukierniczego“:

duży adapter/jednokolorowy dla końcówki do kwiatów/gwiazdek = 1 rękaw cukierniczy **lub**

duży adapter/trójkolorowy dla końcówki do kwiatów/gwiazdek = 3 rękawy cukiernicze **lub** mały adapter/końcówka do liści = 1 rękaw cukier-niczy.

Potem każdy rękaw cukierniczy może być już używany tylko k przewidzianym dla niego plasti-kowym adapterem.

Należy koniecznie przestrzegać podanych wymiarów, tak aby końcówki optymalnie i szczelnie łączyły się z rękawami cukierniczymi.

• Podczas skręcania plastikowego adaptera rękaw cukierniczy jest ułożony na gwincie, dlatego może się zdarzyć, że gwint lekko uszkodzi rękaw cukierniczy podczas skręcania. Z reguły nie wpływa to negatywnie na funkcjo-nalność produktu.

• Jeżeli potrzebują Państwo dodatkowych, pasują-cych rękawów cukierniczych, można je nabyć w sklepach branżowych.

• Dzięki plastikowemu adapterowi wykonane ze stali nierdzewnej końcówki do gwiazdek i liści lub obie końcówki do liści można szybko i bez-problemowo wymieniać bez konieczności uprze-dniego opróżniania rękawa cukierniczego. Wystarczy odkręcić pierścień adaptera, wymienić końcówkę i ponownie zamocować ją pierścieniem adaptera.

• Końcówki ze stali nierdzewnej mają po części bardzo ostre krawędzie. Szczególnie ostro za-kończona są końcówki do liści. Dlatego końcówki należy trzymać poza zasięgiem małych dzieci. Należy również zachować ostrożność podczas ich użytkowania i czyszczenia. Niebezpieczeń-stwo obrażeń ciała!

• Aby zapewnić precyzyjne kształty kwiatów i liści, wyciskana z rękawa cukierniczego masa (np. krem maślany) musi być **wystarczająco zesta-lona, a jednocześnie dostatecznie elastyczna**. W razie potrzeby krem maślany należy schłodzić przed przystąpieniem do dekorowania lub w trakcie dekorowania.

• Rękawy cukiernicze nie nadają się do ciepłych ani gorących mas (np. roztopionej czekolady).

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

Czyszczenie

• **Przed pierwszym użyciem i po każdym kolej-nym użyciu** należy dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

• Końcówki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce do naczyń. Rękawy cukiernicze oraz plastikowe adaptery **nie** nadają się natomiast do mycia w zmywarce.

Użytkowanie (patrz rys. na przedniej stronie)

- W razie potrzeby wyrównać powierzchnię wy-pieku i posmarować ją niewielką ilością kremu.
- Napełnić rękaw cukierniczy.

• Aby napełnianie rękawa było łatwiejsze, zaleca się wstawienie go do wysokiego naczynia. W ten sposób rękaw nie zagnie się. Jest to szczególnie praktycznie podczas trój-kolorowej dekoracji trzeba rękawami.

- Mocno osadzić końcówkę na powierzchni wy-pieku, a następnie uformować kwiat, ciągnąc końcówkę powoli do góry; na końcu szybko odjąć końcówkę, aby uwolnić uformowany kwiat.
- Między poszczególnymi kwiatami uformować małe liście.

Używanie końcówek wymaga nieco wprawy. Praktyczne wskazówki oraz tutoriale na ten temat znajdą Państwo również w Internecie.

sk

Dôležité upozornenie

• Pred prvým použitím musia byť cukrárske vrecká zastreihnuté podľa príslušného používania tak, ako je zobrazené pod „Zastreihnutie cukrárskeho vrecka“:

veľký adaptér/jednofarebné na špičku na kviet-ky/hviezdy = 1 cukrárske vrecko **alebo**

veľký adaptér/trojfarebné na špičku pre kvietky/ hviezdy = 3 cukrárske vrecká **a** malý adaptér/špička na lístky = 1 cukrárske vrecko.

Potom sa cukrárske vrecká dajú používať už len s príslušným plastovým adaptérom. **Bezpodmienečne ošlhádnite udané rozmery**, aby sa špičky optimálne spojili s vreckami a nič nevytekalo.

• Vzhľadom k tomu, že pri skrutkovaní plastového adaptéra leží vrecko v závite, môže sa stať, že závit vrecko pri skrutkovaní mierne poškodí. Spravidla to ale neovplyvní funkciu výrobku.

• Ak budete potrebovať ďalšie cukrárske vrecká, môžete si ich zakúpiť v špecializovaných predaj-niach.

• Vďaka plastovému adaptéru sa špičky na hviezdy a kvietky, resp. obe špičky na lístky z ušľachtilej ocele dajú počas dekorovania rýchlo a bezprob-lémovo vymeniť bez toho, aby bolo vopred potrebné vrecko/vrecká vypráziť: stačí odskrutkovať krúžok adaptéra, vymeniť špičku a znovu ju zafixovať krúžkom adaptéra.

• Špičky z ušľachtilej ocele majú ostré hrany. Obzvlášť špičky na lístky sú veľmi špicaté. Preto špičky udržiujte mimo dosahu malých detí a buďte opatrní pri používaní a čistení. Nebezpečenstvo poranenia!

• Aby sa kvietky a lístky mohli presne vyformovať, musí byť dekoráčná masa (napr. maslový krém) **dostatočne pevná, ale napriek tomu ešte poddajná**. Maslový krém príp. pred dekorovaním alebo aj počas dekorovania ešte raz trochu vychladte.

• Cukrárske vrecká nie sú vhodné na zohriate alebo horúce masy (napr. roztopená čokoláda).

• Teplé pečivo nechajte pred ozdobovaním vychladnúť a vyberte ho z formy na pečenie.

Čistenie

• Všetky diely vyčistíte **pred prvým použitím a ihneď po každom použití** dôkladne teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu.

• Špičky z ušľachtilej ocele sa môžu umývať v umývačke riadu. Cukrárske vrecká ako aj plastové adaptéry **nie sú** vhodné do umývačky riadu.

Používanie (viď obr. na prednej strane)

- Povrch pečiva príp. vyrovnať a natrite naň trochu krému.
- Naplňte cukrárske vrecká.

• Pri plnení sa odporúča umiestniť cukrárske vrecko do vysokej nádoby, aby sa neprehlo. To je praktické najmä pri trojfarebnom zdobení s tromi cukrárskymi vreckami.

- Cukrárske vrecko pevne nasadte na povrch, potom vytvarujte kvietok pomaly smerom nahor; na záver špičku rýchlo odtiahnite, aby sa kvietok uvoľnil.
- Medzi jednotlivými kvietkami vytvarujte malé lístky.

Používanie cukrárskych vreciek vyžaduje trochu cviku. Praktické typy a návody na používanie cukrárskych vreciek nájdete aj na internete.

hu

Fontos tudnivalók

• Az első használat előtt méretre kell vágni a nyomózsákokat, ahogy azt a „Nyomózsák méretre vágása” részben szemléltettük:

nagy adapter/egyszínű a virágok/csillag kinyomócsőhöz = 1 nyomózsák **vagy** nagy adapter/háromszínű a virágok/csillag kinyomócsőhöz= 3 nyomózsák **és**

kis adapter/levél kinyomócső = 1 nyomózsák.

Ezután a nyomózsákok csak az adott műanyag adapterrel használhatók.

Feltétlenül vegye figyelembe a megadott méreteket, hogy a kinyomócsövek optimálisan és szívrágásmentesen záródjanak a nyomó-zsákokkal.

• Mivel a nyomózsák a műanyag adapter rászere-lése során a menetben helyezkedik el, előfor-dulhat, hogy az összecsavarozás során a menet egy kissé megrongálja a nyomózsákot. Ez azonban általában nincs kihatással a termék funkciójára.

• Ha több nyomózsákara lenne szüksége, meg-felelő nyomózsákokat a szakkereskedésekben szerezhet be.

• A műanyag adapternek köszönhetően a csillag és virág, illetve a két nemesacél levél kinyomó-csővet gyorsan és egyszerűen lecserélheti deko-rálás közben, a nyomózsák/ok kiürítése nélkül: csak csavarja le az adaptergyűrűt, cserélje ki a kinyomócsövet és rögzítse ismét az adapter-gyűrűvel.

• A nemesacél kinyomócsövek széle részben nagyon éles. Különösen a levél kinyomócsövek nagyon hegyesek. Ezért a kinyomócsöveket olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem fér-hetnek hozzá, valamint a használat és a tisztítás során óvatosan bánjon velük. Sérülésveszély!

• Ahhoz, hogy a virágokat és a leveleket pontosan formázní tudja, a felhasználandó krémmel (pl. a vajas krémmel) **megfelelően sűrűnek, de még kenhetőnek** kell lennie. Szükség esetén a használat előtt és esetleg közben is kissé hűtse le a vajas krémet.

• A nyomózsákok felmelegített vagy felhevített masszával (pl. olvasztott csokoládé) nem használhatók.

• A díszítés előtt várja meg, hogy a meleg süte-mények kihűljenek, és vegye ki őket a sütő-formákból.

Tisztítás

• Alaposan tisztítson meg minden részt **az első használat előtt és közvetlenül minden használat után** meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel.

• A nemesacél kinyomócsövek mosogatógépben tisztíthatók.

A nyomózsákok és a műanyag adapterek **nem** tisztíthatók mosogatógépben.

Használat (lásd az ábrákat az első oldalon)

- Szükség esetén egyenesítse ki a sütemény felületét, és kenjen rá egy kevés krémet.
- Töltse meg a nyomózsákot.

• A megtöltéshez javasoljuk, hogy a nyomó-zsákot egy magas edénybe állítsa, így nem hajlik meg. Ez különösen a három nyomózsákkal történő háromszínű dekorálás során praktikus.

- Helyezze a kinyomócsövet szorosan a süte-ményre, majd lassan húzza felfelé a virágot; végül gyors mozdulattal húzza el a kinyomó-csövet, hogy leválassa a virágról.
- Készítsen apró leveleket az egyes virágok közé.

A kinyomócsövek használata egy kis gyakorlatot igényel. Praktikus tippeket és gyakorlati módokat talál az interneten is.

tr

Önemli bilgiler

• İlk kullanımdan önce sıkma torbaları ilgili kullanımlar için „Sıkma torbayı kesme” altında gösterildiği gibi kesilmeleri gerekir:

büyük başlık/tek renkli, çiçek/yıldız ağzı için = 1 sıkma torbası **veya**

büyük başlık/üç renkli, çiçek/yıldız ağzı için = 3 sıkma torbası **ve**

küçük başlık/yaprak ağzı= 1 sıkma torbası.

Sıkma torbası artık sadece uydugu başlık ile kullanılabilir.

Belirtilen boyutları dikkate alın, böylece ağızlar torbalara tam oturur ve dışarıya taşma olmaz.

• Plastik başlık vidalanırken sıkma torbası dışlıde bulunduğui için dişli, vidalama esnasında sıkma torbasına hafif hasar verebilir. Ancak bu genellikle ürünün fonksiyonunu etkilemez.

• İlave bir sıkma torbasına ihtiyacınız olacak olursa uzman mağazalardan uygun bir sıkma torbası temin edebilirsiniz.

• Plastik başlık sayesinde paslanmaz çelikten yıl-dız ve çiçek ağızlarını veya her iki yaprak ağızını dekore etme işlemi sırasında torbayı/torbaları boşaltmak zorunda kalmadan hızlı ve problemsiz bir şekilde değiştirebilirsiniz: Başlık halkasını çıkarın, ağzı değiştirin ve tekrar başlık halkasını takın.

• Paslanmaz çelik ağızlar kısmen oldukça sert kenarlıdır. Özellikle yaprak ağızları çok sivridir. Bu sebeple ağızları küçük çocuklardan uzak tutun ve kullanımı ve temizleme sırasında dikkatli olun. Yaralanma tehlikesi!

• Yaprak ve çiçeklerin mükemmel bir şekilde oluş-turulması için kullanılan malzeme (örn. pasta kreması) **yeterince sıkı ama yine de yumuşak** olmalıdır. Gerektiğinde sıkma pastasını torbayla sıkmadan önce veya arada biraz soğutun.

• Sıkma torbaları ısıtılmış kütleler (örn. eritilmiş çikolata) için uygun değildir.

• Hamur işlerini süslemeden önce soğumaya bırakın ve kalıbından çıkarın.

Temizleme

• Tüm parçaları **ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra** hemen sıcak su ve biraz deterjanla iyice yıkayın.

• Çelik ağızlar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Sıkma torbaları ve plastik başlıklar bulaşık makinesinde yıkamaya **uygun değildir**.

Kullanım (bkz. Ön taraftaki resim)

- Pasta yüzeyini gerektiğinde düzleysin ve üstüne biraz krema sürün.
- Sıkma torbasını doldurun.

• Doldurmak için sıkma torbasının uzun bir kabin içinde konulması önerilir, böylece sıkma torbası bükülmez. Bu, özellikle üç sıkma torbalı üç renkli dekorasyonda pratiktir.

- Sıkma ağzı yüzeye sağlam yerleştirin ve çiçeği yavaşça yukarıya çekin; Son olarak çiçeği ağızdan ayırmak için hızlıca çekin.
- Çiçeklerin