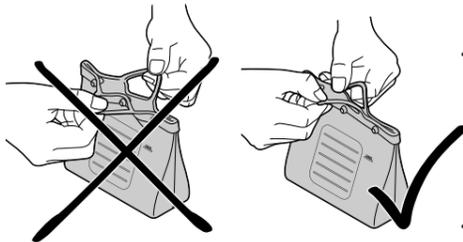




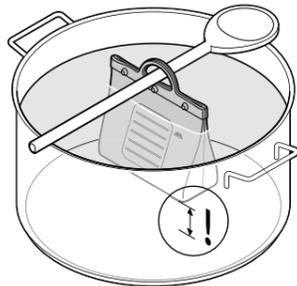
Produktinformation 
 Product information 
 Fiche produit 
 Informace o výrobku 



Artikelnummer | Product number
 Référence | Číslo výrobku:
 371 058



-  Zum Öffnen nicht an den Tragegriffen ziehen!
-  Do not pull on the handles to open!
-  Ne tirez pas sur les poignées pour ouvrir le sac à bain-marie!
-  K otevření netahejte za ucha!



-  **Erwärmen im Wasserbad**
zum Schmelzen von Schokolade max. 60 °C
Wassertemperatur empfohlen
-  **Warming up in a pot of hot water**
a water temperature of max. 60 °C is recommended
for melting chocolate
-  **Réchauffer au bain-marie**
pour faire fondre du chocolat avec une température de l'eau recommandée à 60 °C max.
-  **Ohřívání ve vodní lázni**
k rozpouštění čokolády se doporučuje vodní lázeň teplá max. 60 °C

de

Wichtige Hinweise

-  Der Schmelzbeutel ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-   Der Schmelzbeutel ist für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.
-   Stellen Sie den Schmelzbeutel nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie im Schmelzbeutel keine Speisen und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände darin. Der Artikel wird dadurch beschädigt.
-  Fassen Sie den heißen Schmelzbeutel nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Der Schmelzbeutel ist spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Der Artikel ist konzipiert zum Schmelzen von Schokolade und Butter sowie zum Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Soßen, im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Er eignet sich auch zum Aufwärmen im Backofen.
- Befüllen Sie den Schmelzbeutel höchstens bis zur **max**-Markierung.
- Sie können den Schmelzbeutel zum Schmelzen/Erwärmen offen lassen oder mit den Druckknöpfen verschließen. Der geschlossene Beutel ist jedoch nicht auslaufsicher. Lagern bzw. transportieren Sie ihn daher immer aufrecht, sodass der Inhalt nicht auslaufen kann.
- Vorsicht beim Öffnen des Schmelzbeutels nach dem Erwärmen: Der Beutel ist heiß und ggf. kann Dampf austreten. Es besteht Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!
- Ziehen Sie zum Öffnen nicht an den Tragegriffen, sondern immer direkt an der Druckknopfleiste. Die Tragegriffe sind nur zum Transport vorgesehen und können bei übermäßigem Zug reißen.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche des Schmelzbeutels kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.

Bei Verwendung im heißen Wasserbad:

- Hängen Sie den Schmelzbeutel immer mit einem Kochlöffel in einen ausreichend großen Topf, wie unter „Erwärmen im Wasserbad“ abgebildet. **Der Schmelzbeutel darf nicht auf dem Topfboden aufstehen oder an der Topfwand anliegen!**
- Füllen Sie so viel Wasser in den Topf, dass der Inhalt des Schmelzbeutels sich unterhalb der Wasseroberfläche befindet, jedoch kein Wasser oben in den Beutel hineinlaufen kann.
- Wenn Sie den Beutel nicht komplett gefüllt haben, ist der Inhalt unter Umständen zu leicht, sodass der Beutel im Wasserbad aufschwimmt. Senken Sie dann den Wasserstand im Topf oder füllen Sie mehr Inhalt in den Beutel.

- Achten Sie insbesondere beim Schmelzen von Schokolade darauf, dass kein Wasser in den offenen Schmelzbeutel spritzt. Zartbitter- und Bitterschokolade nicht über 50 °C, Vollmilch- und weiße Schokolade nicht über 45 °C erhitzen!
- Legen Sie keinen Deckel auf den Topf, da sonst der Dampf nicht entweichen kann.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie den Schmelzbeutel vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie dabei keine spitzen oder scheuernden Hilfsmittel, um das Silikonmaterial nicht zu beschädigen. Der Artikel ist auch spülmaschinengeeignet.
- ▷ Lassen Sie den Schmelzbeutel gründlich trocknen, bevor Sie ihn wegräumen.

en

Important notes

-  The melting bag is suitable for temperatures between -30 °C and +230 °C.
-   The melting bag is suitable for use in the freezer.
-   Do not place the melting bag over open flames, on the hob, on the base of an oven or on other sources of heat.
-  Do not cut any food in the melting bag and do not use any sharp or pointed objects. This will damage the product.
-  Always take hold of the hot melting bag with oven gloves or similar.
-  The melting bag is dishwasher-safe. However, do not place it directly over the heating elements.
- The product has been designed for melting chocolate and butter as well as for heating up liquids such as milk or sauces in a pot of hot water or in the microwave. It is also suitable for warming up food in the oven.
- Only fill the melting bag up to the **max** mark.
- To melt/warm up food, you can either leave the melting bag open or close it with the snap fasteners. However, the bag is not leakproof when closed. For this reason, always store/transport it upright to make sure the contents do not leak.
- Take care when opening the melting bag after warming it up: The bag is hot and steam may escape. There is a risk of burns/scalds!
- To open the bag, always pull directly on the snap fasteners, not on the handles. The handles are only intended for transport and can rip if pulled excessively.
- Over the course of time, grease may discolour the surface of the melting bag. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the product.

For use in a pot of hot water:

- Always hang the melting bag from a wooden spoon in a large enough pot as illustrated under "Warming up in a pot of hot water". **The melting bag must not touch the bottom or lean against the side of the pot!**
- Fill the pot with enough water so that the contents of the melting bag are below the surface of the water, but no water can get into the bag through the top.
- If you have not filled the bag completely, the contents may be too light in weight, causing the bag to float to the top of the water. If this happens, decrease the water level in the pot or add more contents to the bag.
- When melting chocolate in particular, make sure that no water splashes into the open melting bag. 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!
- Do not cover the pot with a lid, as this will prevent steam from escaping.

Cleaning

- ▷ Clean the melting bag thoroughly with warm water and a little washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every subsequent use. To avoid damaging the silicone material, do not use any sharp or abrasive products for cleaning! The product is also dishwasher-safe.
- ▷ Allow the melting bag to dry thoroughly before storing it away.

fr

Remarques importantes

-  Le sac à bain-marie est conçu pour une plage de température de -30 °C à +230 °C.
-   Le sac à bain-marie est adapté à une utilisation au congélateur.
-   Ne placez pas le sac à bain-marie sur des flammes nues, des plaques de cuisine, au fond d'un four ou sur d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans le sac à bain-marie et n'utilisez pas d'objets pointus ou coupants. Vous risqueriez d'endommager l'article.
-  Ne prenez le sac à bain-marie qu'avec des gants de cuisine ou autres objets similaires.
-  Le sac à bain-marie peut être lavé au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas le placer directement sur les résistances.
- L'article est conçu pour faire fondre du chocolat et du beurre ainsi que pour réchauffer des liquides tels que du lait ou des sauces au bain-marie ou au micro-ondes. Il est également adapté pour être réchauffé au four.

- Ne dépassez pas le repère **max** lorsque vous remplissez le sac à bain-marie.
- Vous pouvez laisser le sac à bain-marie ouvert ou bien le refermer avec les boutons de pression pour faire fondre ou en réchauffer le contenu. Le sac fermé ne signifie pas toutefois que son contenu ne pourra pas s'en écouler. Ainsi, stockez ou transportez toujours le sac à bain-marie en position verticale pour éviter tout écoulement du contenu.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sac à bain-marie une fois chauffé: le sac est chaud et de la vapeur peut s'en dégager le cas échéant. Il y a risque de brûlure!
- Pour l'ouverture, ne tirez pas sur les poignées, mais toujours directement sur les boutons de pression. Les poignées sont prévues pour le transport uniquement et peuvent se déchirer si elles sont trop sollicitées.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du sac à bain-marie. Cela ne nuit ni à la santé, ni à la qualité, ni au bon fonctionnement de l'article.

Utilisation au bain-marie:

- Posez toujours le sac à bain-marie passé dans une spatule au-dessus d'une marmite de taille suffisante, comme représenté sous «Réchauffer au bain-marie». **Le sac à bain-marie ne doit pas toucher le fond ni la paroi de la marmite!**
- Versez de l'eau dans la marmite jusqu'à ce que le contenu du sac à bain-marie soit immergé, en veillant toutefois à ce que l'eau ne puisse pas entrer dans le sac par le haut.
- Si vous n'avez pas entièrement rempli le sac à bain-marie, il se peut que le contenu soit trop léger et que le sac flotte à la surface. Dans ce cas, remplissez moins la marmite ou remplissez davantage le sac à bain-marie.
- Lorsque vous faites fondre du chocolat, veillez en particulier à ce que l'eau en ébullition n'entre pas dans le sac ouvert. Ne pas faire fondre le chocolat noir à plus de 50 °C, et le chocolat au lait et blanc à plus de 45 °C!
- Ne placez pas de couvercle sur la marmite car la vapeur ne pourrait pas s'échapper.

Nettoyage

- ▷ Nettoyez minutieusement le sac à bain-marie avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Ce faisant, n'utilisez pas d'accessoires pointus ou abrasifs afin de ne pas endommager le matériau. L'article peut être lavé au lave-vaisselle.
- ▷ Laissez le sac à bain-marie sécher complètement avant de le ranger.

cs

Důležité pokyny

-  Sáček na rozpouštění je vhodný k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
-   Sáček na rozpouštění je vhodný pro používání v mrazničce.
-   Nepokládejte jej do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  V sáčku na rozpouštění nekrájejte žádné pokrmy ani v něm nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty. Výrobek by se tím poškodil.
-  Na horký sáček na rozpouštění sahejte pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobným předmětem.
-  Sáček na rozpouštění je vhodný do myčky. Nepokládejte jej však přímo nad topná tělesa uvnitř myčky.
- Výrobek je koncipován k rozpouštění čokolády a másla a k ohřívání tekutin jako jsou např. mléko nebo omáčky, v horké vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě. Hodí se také k ohřívání v troubě.
- Sáček na rozpouštění naplňujte maximálně po značku **max**.
- Sáček na rozpouštění můžete při rozpouštění/ohřívání nechat buď otevřený nebo jej zavřít pomocí druků. Zavřený sáček však není těsný. Skladujte a přemísťujte jej proto vždy ve svislé poloze, aby z něj nemohl obsah vytéct.
- Při otvírání sáčku na rozpouštění po zahřívání buďte opatrní: Je horký a mohla by z něj případně vystupovat pára. Hrozí nebezpečí popálení/opaření!
- K otevření netahejte za ucha, ale vždy přímo za lištu s druky. Ucha jsou určena pouze k přemisťování a mohla by se při nadměrném zatažení utrhnout.
- Působením tuků může po čase dojít k tmavému zabarvení povrchu sáčku na rozpouštění. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.

Při používání v horké vodní lázni:

- Sáček na rozpouštění zavěšujte vždy pomocí vařečky na dostatečně velký hrnec tak, jak vidíte na obrázku „Ohřívání ve vodní lázni“. **Sáček na rozpouštění se nesmí dotýkat dna hrnce ani přiléhat ke stěnám hrnce!**
- Nalijte do hrnce tolik vody, aby se obsah sáčku na rozpouštění nacházel pod hladinou vody, ale přitom do něj shora nemohla natékat voda.
- Jestliže sáček úplně nenaplníte, může být obsah tak lehký, že sáček se bude ve vodní lázni vznášet. V tom případě uberte vodu a snižte tak vodní hladinu, nebo naplňte do sáčku větší množství.

- Především při rozpouštění čokolády dbejte na to, aby do otevřeného sáčku na rozpouštění nestříkala voda. Jemně hořkou a hořkou čokoládu nezahřívajte na teplotu vyšší než 50 °C, mléčnou a bílou čokoládu na teplotu vyšší než 45 °C!
- Na hrnec nepokládejte pokličku, protože jinak nebude moct unikát pára.

Čištění

- ▷ Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití sáček na rozpouštění důkladně umyjte teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Při umývání nepoužívejte žádné špičaté ani abrazivní pomůcky, abyste nepoškodili silikonový materiál. Výrobek je vhodný také do myčky.
- ▷ Než sáček na rozpouštění uklídáte, nechte jej důkladně uschnout.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/havody

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch
www.tchibo.cz



Informacje o produkcie
Informácia o výrobku
Termékismertető
Ürün bilgisi

pl

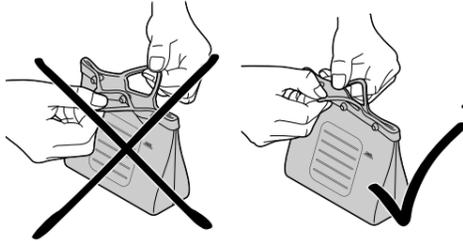
sk

hu

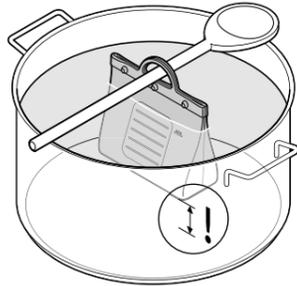
tr



Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası:
371 058



- pl Aby otworzyć saszetkę, nie ciągnąc za uchwyty do przenoszenia!
- sk Pri otváraní neľahajte za držadlá!
- hu A tasak szétnyitására ne a hordozófüleket húzza!
- tr Açmak için tutma kollarından çekmeyin!



- pl **Podgrzewanie w kąpielii wodnej** zalecana temperatura wody do roztopienia czekolady to maks. 60°C
- sk **Zohrievanie vo vodnom kúpeli** na roztopenie 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'dir

pl

Ważne wskazówki

- Saszetka do roztopienia produktów w kąpielii wodnej nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
- Saszetka nadaje się również do użytku w zamrażarce.
- Nie wystawiać saszetki na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- W saszetce do roztopienia produktów nie należy kroić potraw ani używać w niej szpiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie saszetka może ulec uszkodzeniu.

- Gorącej saszetki do roztopienia produktów dotykać tylko przez rękawicę kuchenne itp.
- Saszetka nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

• Produkt przeznaczony jest do topienia czekolady i masła, a także do podgrzewania płynów, takich jak mleko lub sosy w gorącej kąpielii wodnej lub w kuchence mikrofalowej. Nadaje się również do podgrzewania w piekarniku.

• Saszetkę do roztopienia produktów należy napełniać maksymalnie do oznaczenia **max**.

• Na czas roztopienia/podgrzewania produktów saszetkę można zostawić otwartą lub zamknąć ją za pomocą zatrzasków. Zamknięta saszetka nie jest jednak szczelna. Należy przechowywać lub przetranszować ją w pozycji pionowej, aby nie dopuścić do wycieku zawartości saszetki.

• Zachować ostrożność podczas otwierania saszetki po jej ogrzaniu: saszetka jest gorąca i może wydostawać się z niej para. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

• Aby otworzyć saszetkę, nie ciągnąc za uchwyty do przenoszenia, ale zawsze bezpośrednio za pasek z zatrzaskami. Uchwyty do przenoszenia są przeznaczone wyłącznie do transportu i mogą ulec rozerwaniu w przypadku nadmiernego ciągnięcia.

• W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni saszetki. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.

W przypadku stosowania w gorącej kąpielii wodnej:

- Saszetkę do roztopienia produktów należy zawsze zawieszać w dostatecznie dużym garnku na drewnianej łyżce kuchennej, jak pokazano na ilustracji w punkcie „Podgrzewanie w kąpielii wodnej”.
- **Saszetka nie może stać na dnie garnka ani opierać się o jego boki!**
- Napełnić garnek taką ilością wody, aby zawartość saszetki znalazła się pod powierzchnią wody, a jednocześnie aby woda nie mogła przedostać się do saszetki w jej górnej części.

• Jeżeli saszetka nie jest całkowicie napełniona, jej zawartość może być zbyt lekka i w rezultacie saszetka będzie pływała po powierzchni wody. W takim wypadku należy obniżyć poziom wody w garnku lub uzupełnić zawartość saszetki.

• Zwłaszcza podczas roztopienia czekolady należy dopilnować, aby do otwartej saszetki nie dostały się rozpryski wody. Nie rozgrzewać gorzkiej czekolady powyżej 50°C, a czekolady mlecznej i białej powyżej 45°C!

• Nie przykrywać garnka pokrywką, ponieważ w przeciwnym razie para wodna nie będzie mogła się ulatniać.

Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie umyć saszetkę w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać do tego celu szpiczastych ani rysujących powierzchnię przyborów, aby uniknąć uszkodzenia materiału silikonowego. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- ▷ Przed schowaniem saszetki pozostawić ją do całkowitego wyschnięcia.

sk

Dôležité upozornenia

- Vrečko na roztopenie sa hodí na rozsah teplôt od -30 °C do +230 °C.
- Vrečko na roztopenie je vhodné aj na použitie v mrazničke.
- Neumiestňujte vrečko na roztopenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Vo vrečku na roztopenie nekrájajte žiadne potraviny a ani v ňom nepoužívajte žiadne ostré predmety. Tým poškodíte výrobok.
- Horúce vrečko na roztopenie chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.
- Vrečko na roztopenie je vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.

• Výrobok je koncipovaný na roztopenie čokolády a masla, ako aj na zohrievanie tekutín ako napr. mlieka alebo omáčok v horúcom vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre. Je vhodný aj na zohrievanie v rúre na pečenie.

• Vrečko na roztopenie naplňajte nanajvýš po značku **max**.

• Vrečko na roztopenie môžete pri roztopení/zohrievaní nechať otvorené alebo ho uzavrieť patentkami. Uzavretú vrečko ale nie je zabezpečené voči vytečeniu. Preto ho skladujte, resp. prenášajte iba vo vzpriamenej polohe, aby obsah nemohol vytečť.

• Pri otváraní vrečka na roztopenie po zohriatí buďte opatrní: Vrečko je horúce a príp. môže unikať para. Hrozí nebezpečenstvo popálenia/oparenia!

• Pri otváraní neľahajte za držadlá, ale vždy priamo za lištu s patentkami. Držadlá sú určené len na prenášanie a pri nadmernom ťahu by sa mohli roztrnúť.

• Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenia na povrchu vrečka na roztopenie. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.

Pri použití v horúcom vodnom kúpeli:

• Vrečko na roztopenie zaveste vždy s varechou do dostatočne veľkého hrnca tak, ako je zobrazené pod „Zohrievanie vo vodnom kúpeli”. **Vrečko na roztopenie nesmie stáť na dne hrnca alebo priliehať k jeho stene!**

• Do hrnca nalejte toľko vody, aby sa obsah vrečka nachádzal pod hladinou, ale aby zhora do vrečka nemohla natiecť.

• Ak vrečko úplne nenaplníte, môže byť obsah tak ľahký, že sa vrečko prip. bude vo vodnom kúpeli nadnášať. V takom prípade uberte vodu a znížte tak vodnú hladinu, alebo naplňte do vrečka väčšie množstvo obsahu.

• Predovšetkým pri roztopení čokolády dbajte na to, aby do otvoreného vrečka nestriekala voda. Nezohrievajte jemne horkú a horkú čokoládu na viac ako 50 °C, mliečnu a bielu čokoládu na viac ako 45 °C!

• Na hrniec nepokladajte pokrývku, v opačnom prípade nemôže unikať para.

Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití dôkladne opláchnite vrečko na roztopenie teplou vodou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte pritom ostré alebo abrazívne pomôcky, ktoré by mohli poškodiť silikónový materiál. Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.
- ▷ Vrečko na roztopenie nechajte dobre vyschnúť, skôr ako ho na dlhší čas odložíte.

hu

Fontos tudnivalók

- Az olvasztótasak -30 °C és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas.
- Az olvasztótasak a fagyasztóban is használható.
- Az olvasztó tasakot ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ne vágjon fel semmit az olvasztótasakban, és ne használjon benne hegyes vagy éles tárgyakat. A termék megsérülhet közben.
- A forró olvasztótasakot, csak edényfogóval vagy hasonló eszközzel fogja meg.
- Az olvasztótasak mosogatógépből tisztítható. Azonban ne tegye közvetlenül a fűtőszálak fölé.

tr

Önemli bilgiler

- Eritme torbası -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Eritme torbası buzlukta kullanım için uygundur.
- Eritme torbasını elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Gıdaları eritme torbasının içinde kesmeyin ve sivri veya kesici nesnelere kullanmayın. Ürün zarar görebilir.
- Sıcak eritme torbasına sadece fırın eldivenleri vb. ile dokununuz.
- Ürün bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Ürün, çikolata ve tereyağı eritmek için aynı zamanda süt veya sos gibi sıvıların benmari usulü veya mikrodalgada ısıtılması için tasarlanmıştır. Fırında ısıtmak için de kullanılabilir.
- Torbayı en fazla **max** işaretine kadar doldurun.
- Eritme torbasını eritmek/ısıtmak için açık bırakabilir veya basınçlı düğmeler ile kilitleyebilirsiniz. Ancak torba kilittiyken de akıtabilir. Bu yüzden torbayı saklarken veya taşıırken, içindekinin akmaması için düz tutunuz.
- Eritme torbasını ısıtma sonrası açarken dikkat edin: Torba sıcaktır ve buhar çıkabilir. Yanma/haşlanma tehlikesi mevcuttur!
- Torbayı açarken tutma kollarından değil, doğrudan basınçlı düğmelerden çekiniz. Tutma kolları sadece taşıma için kullanılmalıdır ve aşırı çekilirse yırtılabilir.
- Eritme torbasının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

Forró vízfürdőben való használat esetén

- Az olvasztótasakot mindig egy fakanálon akassza be egy megfelelő nagyságú edénybe, mint az a „Melegítés vízfürdőben” rész alatt látható. **Az olvasztótasak nem érhet hozzá az edény aljához vagy széléhez!**
- Töltsön annyi vizet az edénybe, hogy az olvasztótasak tartalma a vízszint alatt legyen, de ne folyhasson be víz felülről a tasakba.
- Ha nem teljesen töltötte meg az olvasztótasakot, akkor a tartalma esetleg túl könnyű, és a tasak úszik a víz felszínén. Ekkor öntsön ki vizet az edényből, vagy töltsön több olvasztani kívánt élelmiszert a tasakba.
- Különösen csokoládé olvasztása során ügyeljen arra, hogy ne kerüljön vízcsepp a nyílt tasakba. A félédes és az éticsokoládét ne melegítse 50 °C fölé, a tej- és a fehér csokoládét pedig 45 °C fölé!
- Ne tegyen fedelet az edényre, különben a gőz nem tud eltávozni.

Tisztítás

- ▷ Az olvasztótasakot tisztítsa meg alaposan az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel.
- A tisztítás során ne használjon hegyes tárgyakat vagy súroló segédeszközöket, nehogy megsértsen a szilikon anyagot. A termék mosogatógépből tisztítható.
- ▷ Az olvasztótasakot hagyja teljesen megszáradni, mielőtt elpakolja.

Temizleme

- ▷ Eritme torbasını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra iyice sıcak su ve biraz deterjanla yıkayınız. Bu işlem sırasında silikon malzemeye zarar vermemek için keskin veya sivri uçlu cisimler veya yardımcı malzemeler kullanmayınız.



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk
www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Benmari usulü kullanmak için:

- Eritme torbasını her zaman bir keçe ile yeterli büyüklükteki bir tencerenin içerisine, „Benmari usulü ısıtma” bölümünde gösterildiği gibi asınız. **Eritme torbası tencerenin tabanında durmamalı ve kenarlarına temas etmemelidir!**
- Tencerenin içerisine, eritme torbası su seviyesinin üzerinde duracak, ancak torbanın içine su girmeyecek seviyede su doldurun.
- Torbayı tamamen doldurmadıysanız, içeriği çok hafiftir ve torbanın su banyosunda yüzmesine neden olur. Bu durumda tenceredeki suyu azaltın veya torbaya daha fazla içerik doldurun.
- Özellikle çikolata eritirken açık eritme torbasına su girmemesine dikkat edin. Yarı bitter ve bitter çikolatayı 50 °C üzerinde, sütlü ve beyaz çikolatayı 45 °C üzerinde ısıtmayınız!
- Buhar çıkışını engellemek için tencerenin kapağını kapatmayınız.