

# BAKGLAD



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>5</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>6</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>7</b>
<b>DANSK</b>	<b>8</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>9</b>
<b>NORSK</b>	<b>10</b>
<b>SUOMI</b>	<b>11</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>12</b>
<b>ČESKY</b>	<b>13</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>14</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>15</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>16</b>
<b>POLSKI</b>	<b>17</b>
<b>EESTI</b>	<b>18</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>19</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	<b>20</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>21</b>
<b>ROMÂNA</b>	<b>22</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>23</b>

<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>24</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>25</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>26</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>27</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>28</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>29</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>30</b>
<b>عربي</b>	<b>31</b>

## **Before first use**

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using for the first time.

## **How to use**

1. Preheat the oven.
2. Grease the mould's bottom and top parts with some cooking fat.
3. Pour batter up to the edge of the moulds in the bottom part. Then put the top part on.
4. Put it in the oven. If the mould is placed on a baking sheet, it will be easier to put it in the oven without burning yourself or spilling.
5. Remove the mould from the oven and let it cool. Take off the top part.
6. Insert the sticks. To make the sticks stay in the cake balls, dip the sticks in melted chocolate before inserting them.
7. Let them cool for a few minutes in the refrigerator. Then gently remove the balls from the mould.
8. Dip the balls in melted chocolate and decorate with sprinkles or nuts.

The silicone mould withstands temperatures up to 250°C (480°F). The sticks withstand temperatures up to 100°C (212°F).

The silicone mould and the sticks are dishwasher-safe.

## **Vor der ersten Benutzung**

- Vor der ersten Benutzung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

## **Benutzung**

1. Den Backofen einschalten.
2. Unter- und Oberteil der Form gut einfetten.
3. Teig in das Unterteil der Form einfüllen. Dann das Oberteil der Form aufsetzen.
4. Die Form in den Backofen stellen. Wenn man sie auf ein Backblech stellt, lässt sie sich leichter in den Ofen schieben, ohne das man sich verbrennt oder etwas überläuft.
5. Nach Ablauf der Backzeit die Form aus dem Backofen nehmen und gut auskühlen lassen. Danach das Oberteil abnehmen.
6. Die Stäbchen in die Kugeln einsetzen. Die Stäbchen haften besser, wenn man sie vor dem Einsetzen in geschmolzene Schokolade taucht.
7. Einige Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann die Kugeln vorsichtig herausnehmen und evtl. Ränder mit einem scharfen Messer abschaben.
8. Die Kugeln in geschmolzene Schokolade tauchen und mit Streuseln oder Nüssen verzieren.

Die Silikonform hält Temperaturen bis zu 250°C stand, die Stäbchen bis zu 100°C.

Silikonform und Stäbchen sind spülmaschinenfest.

## **Avant la première utilisation**

- Avant la première utilisation, laver le produit avec du liquide vaisselle et rincer à l'eau.

## **Utilisation**

1. Préchauffer le four.
2. Graisser les alvéoles de la partie inférieure et de la partie supérieure du moule avec une matière grasse pour cuisson.
3. Verser la pâte jusqu'au bord des alvéoles de la partie inférieure. Puis refermer en plaçant la partie supérieure sur le moule du bas.
4. Mettre au four. En plaçant le moule sur une plaque de cuisson, il sera plus simple de le mettre au four sans renverser de la pâte ou se brûler.
5. Sortir du four et laisser refroidir. Retirer la partie supérieure du moule.
6. Planter les bâtonnets. Pour que les bâtonnets tiennent droit dans les boules, tremper une extrémité des bâtonnets dans du chocolat fondu avant de la planter dans les boules.
7. Mettre quelques minutes au réfrigérateur puis démouler délicatement les boules.
8. Tremper les boules dans du chocolat fondu puis décorer avec des vermicelles en sucre ou des éclats de fruits à coques.

Ce moule en silicone supporte une température jusqu'à 250°C (480°F). Les bâtonnets supportent une température jusqu'à 100°C (212°F)

Ce moule en silicone passe au lave-vaisselle et au micro-ondes.

## Voor het eerste gebruik

- Voor het eerste gebruik reinigen met water en afwasmiddel.

## Gebruik

1. Zet de oven aan.
2. Vet de bodem en de binnenkant van de bovenkant van de vorm in met wat boter.
3. Giet beslag tot de rand van de vormpjes in de bodem. Zet vervolgens de bovenkant erop.
4. Plaats het geheel in de oven. Als je de vorm op een bakplaat zet, is deze makkelijker in de oven te zetten zonder te knoeien of je te branden.
5. Haal de vorm uit de oven en laat afkoelen. Verwijder de bovenkant.
6. De stokjes aanbrengen. Om te zorgen dat de stokjes vast blijven zitten in de bolletjes, doop de stokjes in gesmolten chocola voordat je ze in de bolletjes steekt.
7. Laat een paar minuten afkoelen in de koelkast. Haal daarna voorzichtig de bolletjes uit de vorm.
8. Doop de bolletjes in gesmolten chocola en versier met hagelslag of ander strooisel.

De siliconenvorm is hittebestendig tot 250 °C. De stokjes zijn hittebestendig tot 100 °C.

De siliconenvorm en de stokjes zijn vaatwasserbestendig.

**Før første brug**

- Vaskes af med opvaskemiddel og skylles med vand, før den bruges første gang.

**Brugsanvisning**

1. Forvarm ovnen.
2. Smør formens bund og øverste dele med lidt fedtstof til madlavning.
3. Hæld dej i den nederste del op til formenes kant. Sæt derefter den øverste del på.
4. Sæt den i ovnen. Hvis formen placeres på en bageplade, er det nemmere at sætte den i ovnen uden at spilde eller brænde sig.
5. Tag formen ud af ovnen, og lad den køle af. Tag den øverste del af.
6. Sæt pindene i. For at få pindene til at sidde fast i kagekuglerne, dyppes pindene i smeltet chokolade, før du sætter dem i.
7. Lad dem køle af et par minutter i køleskabet. Tag derefter forsigtigt kuglerne ud af formen.
8. Dyp kuglerne i smeltet chokolade, og pynt med krymmel eller nødder.

Silikoneformen tåler temperaturer op til 250°. Pindene tåler temperaturer op til 100°.

Silikoneformen og pindene tåler opvaskemaskine.



## Fyrir fyrstu notkun

- Þvoið með uppþvottalegi og skolið með vatni fyrir fyrstu notkun.

## Leiðbeiningar

1. Forhitaðu ofninn.
2. Berðu olíu á botninn og hliðarnar.
3. Helltu deiginu upp að brúnum neðri hluta formsins. Settu síðan efri hlutann á.
4. Settu það inn í ofninn. Ef formið er sett á bökunarplötu verður auðveldara að setja það inn í ofninn án þess að brenna sig eða að það hellist úr því.
5. Taktu formið út úr ofninum og láttu það kólna. Taktu efri hlutann af.
6. Settu pinnana í. Stingdu pinnunum í brætt súkkulaði áður þeim er stungið í kökubollurnar til að þeir festist í bollunum.
7. Láttu þær kólna í nokkrar mínútur í kælikápi. Taktu bollurnar varlega úr forminu.
8. Stingdu bollunum í brætt súkkulaði og skreyttu með skrauti eða hnetum.

Sílíkonformið þolir allt að 250°C. Pinnarnir þola allt að 100°C.

Sílíkonmótið og pinnarnir mega fara í uppþvottavél.

**Før første gangs bruk**

- Vask med oppvaskmiddel og skyll med vann før første gangs bruk.

**Slik gjør du**

1. Sett på ovnen.
2. Smør formens under- og overdel med litt smør.
3. Hell røre opp til kanten på formenes underdeler. Sett på overdelene.
4. Sett inn i ovnen. Hvis du plasserer formene på en stekeplate blir det lettere å sette dem i ovnen uten å søle eller brenne deg.
5. Ta formene ut av ovnen og la dem kjøles ned. Ta av overdelene.
6. Stikk inn pinnene. For å få pinnene til å feste seg i de ferdige bollene, dypp pinnene i smeltet sjokolade før de trykkes inn.
7. Avkjøl i noen minutter i kjøleskap. Ta bollene forsiktig ut av formene.
8. Dypp bollene i smeltet sjokolade og pynt med strøssel eller nøtter.

Silikonformene tåler temperaturer opptil 250 °C. Pinnene tåler temperaturer opptil 100 °C.

Silikonformen og pinnene tåler oppvaskmaskin.

**Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

- Ennen käyttöä pese tuote käsitiskiaineella ja huuhtelee runsaalla vedellä.

**Käyttöohje**

1. Laita uuni lämpiämään.
2. Voitele muotin pohja ja yläosa.
3. Kaada taikinaa pohjan muotteihin. Laita päälle muotin yläosa.
4. Laita muotti uuniin. Muotin laittaminen leivinpaperilla vuoratulle uunipellille vähentää riskiä taikinan roiskumiseen.
5. Ota muotti uunista ja anna jäähtyä. Irrota muotin yläosa.
6. Kasta tikut sulatettuun suklaaseen ennen niiden asettamista kakkupalloihin, jotta ne pysyvät paikallaan paremmin.
7. Anna kakkupallojen jäähtyä jääkaapissa muutaman minuutin ajan. Poista pallot varovasti muotista.
8. Kasta pallot sulatettuun suklaaseen ja koristele strösseleillä tai pähkinöillä.

Silikonivuoka kestää enintään 250 °C:n lämpötilan (480 °F). Tikut kestävät enintään 100 °C:n lämpötilan (212°F).

Silikonimuotti ja tikut ovat konepesunkestäviä.

**Innan första användning.**

- Rengör med vatten och diskmedel innan första användning.

**Användning**

1. Sätt på ugnen.
2. Smörj formens bottendel och överdel med lite matfett.
3. Häll smet upp till kanten på formerna i bottendelen. Sätt sedan på överdelen.
4. Sätt in i ugnen. Om formen placeras på en bakplåt blir den lättare att sätta in i ugnen utan att spilla eller bränna sig.
5. Ta ut formen ur ugnen och låt svalna. Ta av överdelen.
6. Sätt i pinnarna. För att få pinnarna att fästa i de färdiga bollarna, doppa pinnarna i smält choklad innan de trycks i.
7. Låt svalna några minuter i kylan. Ta sedan försiktigt bollarna ur formen.
8. Doppa bollarna i smält choklad och dekorera med strössel eller nötter.

Silikonformen tål temperaturer upp till 250°C. Pinnarna tål temperaturer upp till 100°C.

Silikonformen och pinnarna tål diskmaskin.

**Před prvním použitím**

- Před prvním použitím umyjte mycím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

**How to use**

1. Předehejete troubu.
2. Vymažte dno formy i vrchní části tukem na vaření.
3. Nalijte těsto do formy až po hranu na spodní části. Poté nasadte vrchní díl.
4. Celou formu vložte do trouby. Pokud formu umístíte na plech, bude snazší s ní manipulovat, aniž byste se spálili nebo jste něco pokapali.
5. Vyjměte formu z trouby a nechte ji zchladnout. Sejměte vrchní díl.
6. Dříve než hůlky zasunete do dortových kuliček, namočte je do roztavené čokolády.
7. Tyčinky tak nebudou vypadávat. Nechte je na několik minut zchladnout v chladničce. Poté je jemně vyjměte z formy.
8. Kuličky nyní namočte do rozehřáté čokolády a dozdobte oříšky nebo čokoládovou rýží.

Silikonová forma odolá teplotám až do 250 °C (480 °F). Hůlky odolají teplotám až do 100 °C (212 °F).

Silikonovou formu i hůlky můžete bezpečně umýt v myčce nádobí.

## **Antes de usar por primera vez**

- Antes de usar por primera vez, lava el molde con detergente y acláralo con agua.

## **Instrucciones de uso**

1. Precalienta el horno.
2. Engrasa la parte inferior y la superior del molde con aceite o mantequilla.
3. Vierte la mezcla hasta el borde de la parte inferior del molde y tápalo con la parte superior.
4. Ponlo en el horno, preferiblemente sobre una bandeja para que te resulte más fácil meterlo y sacarlo sin quemarte y sin derramar la mezcla.
5. Saca el molde del horno y déjalo enfriar. Quita la parte superior.
6. Clava los palillos. Para que no se muevan del sitio, báñalos antes en chocolate fundido.
7. Déjalos enfriar unos minutos en la nevera y saca las bolas del molde con cuidado.
8. Baña las bolas con chocolate fundido y decóralas con frutos secos o virutas.

El molde de silicona resiste hasta 250 °C de temperatura. Los palillos aguantan hasta 100 °C.

Tanto el molde como los palillos se pueden meter en el lavavajillas.

**Prima di usare il prodotto per la prima volta**

- Lava il prodotto con un detersivo per piatti e sciacqualo con acqua prima di usarlo per la prima volta.

**Istruzioni per l'uso**

1. Preriscalda il forno.
2. Imburra la parte inferiore e quella superiore dello stampo.
3. Versa il composto nelle semisfere della parte inferiore, fino all'orlo, poi copri con la parte superiore.
4. Inforna. Appoggia lo stampo su una teglia da forno per metterlo più facilmente nel forno senza rovesciare il contenuto o scottarti.
5. Togli lo stampo dal forno e lascialo raffreddare. Togli la parte superiore.
6. Per fissare i bastoncini, prima di inserirli nei cake pops immergili nel cioccolato fuso.
7. Lascia raffreddare in frigorifero per qualche minuto, poi togli delicatamente i cake pops dallo stampo.
8. Immergi i cake pops nel cioccolato fuso e decorali con codette o granella di nocciole.

Lo stampo in silicone resiste a temperature fino a 250°C (480°F). I bastoncini resistono a temperature fino a 100°C (212°F).

Lo stampo in silicone e i bastoncini sono lavabili in lavastoviglie.

**Első használat előtt:**

- Az első használat előtt mosogatószerrel mosd el és tiszta vízzel öblítsd le a sütőformát.

**Használati útmutató**

1. Melegítsd elő a sütőt.
2. Vajazd ki a sütőforma alsó és felső részét.
3. Öntsd tele tésztával a forma alsó részét, majd tedd rá a felső részét.
4. Tedd be a sütőbe. Ha sütőlapra helyezed, könnyebben ki tudod majd venni anélkül, hogy megégetnéd magad vagy kiburulna a tészta.
5. Ha kész, vedd ki a sütőből és hagyd kihűlni. Vedd le a forma felső részét.
6. Szúrd bele a pálcikákat. Annak érdekében, hogy a pálcák szilárdan álljanak a süteményben, előzetesen mártsd a végüket olvadt csokoládéba.
7. Pár percig tedd be hűlni a hűtőszekrénybe, majd óvatosan emeld ki a golyókat a formából.
8. Mártsd a golyókat olvasztott csokoládéba, és díszítsd cukorkával vagy olajos magvakkal.

A szilikon sütőforma 250 °C-ig használható.  
A pálcikák 100 °C-ig használhatók.

A szilikon sütőforma és a pálcikák is tisztíthatók mosogatógépben.



**Przed pierwszym użyciem**

- Przed pierwszym użyciem umyj wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

**Sposób użycia**

1. Włącz piekarnik.
2. Posmaruj dno i górne części formy niewielką ilością tłuszczu.
3. Napełnij dolną część formy po brzeg. Następnie nałóż górną część formy.
4. Włóż formę do piekarnika. Jeżeli forma będzie umieszczona na blasze, łatwiej będzie ją wsunąć do piekarnika bez rozlania czy poparzenia się.
5. Wyjmij foremkę z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia. Zdejmij górną część.
6. Wetknij patyczki. Aby patyczki nie wypadły z kulek zanurz je przed wetknięciem w roztopionej czekoladzie.
7. Wstaw na kilka minut do lodówki. Następnie delikatnie wyjmij kulki z formy.
8. Zanurz kulki w roztopionej czekoladzie i udekoruj posypką lub orzechami.

Silikonowa forma wytrzymuje temperaturę do 250°C (480°F). Patyczki wytrzymują temperaturę do 100°C (212°F).

Silikonową formę i patyczki można zmywać w zmywarce.

**Enne esmakordset kasutamist**

- Enne esmakordset kasutamist peske nõudepesuvahendiga ja loputage veega.

**Kasutamine**

1. Pange ahi sooja.
2. Tehke vormi põhi ja ülemised osad õli või rasvaga kokku.
3. Valage tainas kuni vormi alumise osa ääreni. Seejärel pange peale ülemine osa.
4. Pange vorm ahju. Kui panete vormi küpsetusalusele, on seda kergem ahju panna end põletamata ja midagi maha ajamata.
5. Eemaldage vorm ahjust ja laske sel jahtuda. Võtke ülemine osa ära.
6. Sisestage pulgad.
7. Selleks, et pulgad püsiks koogipallikeste sees, kastke need sulatatud šokolaadi enne sisestaist.
8. Laske neil paar minutit külmikus jahtuda. Seejärel eemaldage pallikesed õrnalt vormist.

Kastke pallikesed sulatatud šokolaadi ja kaunistage päklikipuruga.

Silikoonvorm kannatab kuni 250°C kuumust. Pulgad kannatavad kuni 100°C kuumust. Silikoonvormi ja pulki võib pesta nõudepesumasinas.

## **Pirms pirmās lietošanas reizes**

- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet ar trauku mazgājamo līdzekli un noskalojiet ūdenī.

## **Lietošanas instrukcija**

1. Uzsildiet cepeškrāsni.
2. Ietaukojiet formas pamatni un malas ar taukvielām.
3. Ielejiet mīklu līdz formas apakšējās daļas malām. Tad uzlieciet augšējo daļu.
4. Ievietojiet cepeškrāsni. Ieteicams apakšā palikt cepampapīru, lai izvairītos no apdegumiem no mīklas izlīšanas.
5. Izņemiet formu no cepeškrāsns un ļaujiet tai atdzist. Noņemiet formas augšējo daļu.
6. Iespraudiet kociņus. Lai kociņi turētos kūciņās, pirms to iespraušanas tos ieteicams iemērkāt izkausētā šokolādē.
7. Ļaujiet atdzist ledusskapī pāris minūtes. Uzmanīgi izņemiet kūciņas ārā no formas.
8. Iemērciet kūciņas izkausētā šokolādē un rotājiet ar riekstiem vai cukura dekorācijām.

Silikona formu var lietot temperatūrā līdz 250°C. Kociņu karstumizturība ir 100°C.

Silikona formu un kociņus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

**Prieš naudojant pirmą kartą**

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite su indų plovikliu ir praskalaukite vandeniu.

**Naudojimas**

1. Įjunkite orkaitę, kad kaistų.
2. Kepimo formos dugną ir pusę viršutinės dalies ištepkite sviestu arba aliejumi.
3. Supilkite tešlą į apatinę dalį iki krašto. Uždėkite viršutinę dalį.
4. Įdėkite į orkaitę. Jei kepymo forma padėta ant kepyimo popieriaus, ją lengviau įdėti į orkaitę neišlaisčius tešlos ir nenusideginus.
5. Išimkite kepyimo formą iš orkaitės ir leiskite atvėsti. Nuimkite viršutinę dalį.
6. Į kepynius įstatykite pagaliukus. Pagaliukai geriau laikysis rutuliukuose, jei iš pradžių sutepsite juos tirpintu šokoladu.
7. Palikite juos kelioms minutėms šaldytuve, kad atvėstų, o tada atsargiai išimkite iš formelių.
8. Kiekvieną rutuliuką panardinkite į tirpintą šokoladą ir apibarstykite riešutais ar pabarstukais.

Silikoninė kepyimo forma atspari karščiui iki 250 °C. Pagaliukai – iki 100 °C.

Silikoninę kepyimo formą ir pagaliukus galima plauti indaplovėje.

## **Antes da primeira utilização**

- Lave com detergente e enxague com água antes da primeira utilização.

## **Como utilizar**

1. Preaqueça o forno.
2. Unte o fundo da forma e as partes superiores com margarina.
3. Verta a massa até ao rebordo da parte inferior da forma e, a seguir, tape-a com a parte superior.
4. Coloque no forno, de preferência sobre um tabuleiro, para que seja mais fácil colocar e retirar do forno sem se queimar ou derramar a massa.
5. Retire a forma do forno e deixe-a arrefecer. Remova a parte superior.
6. Espete os pauzinhos. Para que se mantenham no lugar, mergulhe-os previamente em chocolate derretido.
7. Coloque durante alguns minutos no frigorífico. A seguir, desenforme as bolas com cuidado.
8. Mergulhe as bolas em chocolate derretido e decore-as com raspas de açúcar ou frutos secos.

O molde de silicone suporta temperaturas até 250°C. Os pauzinhos suportam temperaturas até 100°C.

Tanto a forma como os pauzinhos são laváveis na máquina.

## **Înainte de prima folosire**

- Spală cu detergent de vase și clătește cu apă înainte de prima folosire.

## **Mod de folosire**

1. Preîncălzește cuptorul.
2. Unge forma cu unt sau ulei.
3. Toarnă aluatul până la marginea de sus a formei, apoi pune și partea de sus.
4. Introdu în cuptor. Dacă pui forma pe o foaie de copt, va fi mai ușor de așezat.
5. Scoate forma din cuptor și las-o să se răcească. Scoate partea de sus.
6. Introdu baghetele. Pentru a te asigura că acestea stau bine, introdu-le în ciocolată topită înainte.
7. Lasă-le să se răcească pentru câteva minute în frigider. Apoi scoate prăjiturile din formă.
8. Introdu prăjiturile în ciocolată topită și decorează cu bombonele sau nuci.

Forma de silicon rezistă la temperaturi de până la 250°C. Baghetele rezistă la temperaturi de până la 100°C.

Forma din silicon și baghetele se pot spăla la mașina de spălat vase.

**Pred prvým použitím**

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

1. Rozohrejte rúru.
2. Jednotlivé formičky vymastite maslom.
3. Do formičiek spodného dielu nalejte cesto až po okraj. Zakryte vrchným dielom.
4. Vložte formu do rúry. Ak formu položíte na plech, ľahšie ju vložíte do rúry bez toho, aby ste sa popálili či rozliali cesto.
5. Vyberte formu z rúry a nechajte vychladnúť. Odstráňte vrchný diel.
6. Nastrkajte paličky. Aby v guľkách držali, najskôr ich namočte do roztopenej čokolády.
7. Dajte vychladnúť do chladničky. Potom guľky z formy opatrne vyberte.
8. Namočte ich do roztopenej čokolády a ozdobte (napr. orieškami).

Silikónová forma odoláva teplotám až do 250 °C. Paličky odolávajú teplotám až do 100 °C.

Silikónovú formu a paličky sa dajú umývať v umývačke riadu.

**Преди първа употреба**

- Преди да използвате продукта за пръв път, измийте го с препарат за чинии и изплакнете с вода.

**Начин на употреба**

1. Загрейте фурната.
2. Намаслете дъното на формата и горните ѝ части с мазнина.
3. Изсипете тестената смес на дъното на формите до ръба.
4. След това поставете горната част.
5. Сложете във фурната. Ако формата е поставена върху хартия за печене, ще е по-лесно да се сложи във фурната, без опасност да се изгорите или да се разлее сместта.
6. Извадете формата от фурната и оставете да изстине. Махнете горната част.
7. Поставете клечките. За да се задържат в сладките топчета, преди това ги потопете в течен шоколад. Оставете да се охладят за няколко минути в хладилника. След това бавно ги отделете от формата.
8. Потопете топчетата в течен шоколад и декорирайте със захарни пръчици или ядки.

Силиконовата форма издържа на температура до 250°C (480°F). Клечките издържат на температура до 100°C (212°F).

Силиконовата форма и клечките могат да се мият в съдомиялна.



**Prije prve upotrebe**

- Prije prve upotrebe operite deterdžentom za pranje suđa i isperite vodom.

**Kako koristiti**

1. Zagrijati pećnicu.
2. Namastiti gornji i donji dio kalupa masnoćom za kuhanje.
3. Kalup napuniti smjesom do vrha donjeg dijela kalupa. Staviti gornji dio.
4. Staviti u pećnicu. Staviti kalup na pladanj za pečenje jer se tako lakše stavlja u pećnicu, bez opekline ili prolijevanja.
5. Izvaditi kalup iz pećnice i pustiti da se ohladi. Skinuti gornji dio.
6. Zabosti štapiće. Da bi štapići ostali u okruglicama, potrebno ih je prethodno umočiti u otopljenu čokoladu.
7. Pustiti ih da se ohlade u hladnjaku nekoliko minuta. Potom nježno izvaditi okruglice iz kalupa.
8. Umočiti okruglice u otopljenu čokoladu te ih ukasiti mrvicama ili orašastim plodovima.

Silikonski kalup podnosi temperaturu do 250 °C. Štapići podnose temperature do 100 °C.

Silikonski kalup i štapići mogu se prati u perilici posuđa.

**Πριν από την πρώτη χρήση**

- Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε με υγρό πιάτων και ξεβγάλετε με νερό.

**Οδηγίες χρήσης**

1. Προθερμάνετε τον φούρνο.
2. Λαδώστε τα κάτω και άνω τμήματα της φόρμας με κάποιο μαγειρικό λίπος.
3. Ρίξτε βούτυρο μέχρι την άκρη των καλουπιών στο κάτω μέρος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το πάνω μέρος.
4. Βάλτε το στον φούρνο. Αν η φόρμα τοποθετηθεί σε ένα ρηχό ταψί, θα είναι πιο εύκολο να τη βάλετε στον φούρνο, χωρίς να καείτε ή να λερώσετε.
5. Βγάλτε τη φόρμα από τον φούρνο και αφήστε τη να κρυώσει. Αφαιρέστε το πάνω μέρος.
6. Τοποθετήστε τα ξυλάκια. Για να παραμείνουν τα ξυλάκια στις μπάλες κέικ, βυθίστε τα σε λιωμένη σοκολάτα προτού τα βάλετε.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν για λίγα λεπτά στο ψυγείο. Στη συνέχεια, αφαιρέστε με προσοχή τα μπαλάκια από τη φόρμα.
8. Βουτήξτε τις μπάλες σε λιωμένη σοκολάτα και διακοσμήστε τις με τρούφα ή ξηρούς καρπούς.

Η φόρμα σιλικόνης αντέχει σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C. Τα ξυλάκια αντέχουν σε θερμοκρασίες έως και 100°C.

Η φόρμα σιλικόνης και τα ξυλάκια είναι κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.

## **Перед первым использованием**

- Перед первым использованием вымыть, используя средство для мытья посуды, и промыть водой.

## **Как использовать**

1. Разогрейте духовку
2. Смажьте верхнюю и нижнюю части формы кулинарным жиром.
3. Заполните до края углубления в нижней части формы тестом, затем закройте ее верхней частью.
4. Поставьте в духовку. Если форму поставить на противень, поместить ее в духовку будет проще и удобнее.
5. Достаньте форму из духовки и дайте ей остыть. Снимите верхнюю часть.
6. Вставьте палочки. Чтобы палочки лучше держались, предварительно обмакните их в растопленный шоколад.
7. Охладите в течение нескольких минут в холодильнике и затем осторожно вытащите шарики из формы.
8. Обмакните шарики в растопленный шоколад и украсьте кондитерской посыпкой или орехами.

Силиконовая форма выдерживает температуру до 250 °C (480 °F). Палочки выдерживают температуру до 100 °C (212 °F).

Силиконовую форму и палочки можно мыть в посудомоечной машине.

**Pre prve upotrebe**

- Operi tečnošću za suđe i isperi vodom pre prve upotrebe.

**Način upotrebe**

1. Zagrej pećnicu.
2. Dno i gornje delove kalupa namaži s malo masnoće.
3. Izlij smesu do ruba donjeg dela. Potom namesti gornji deo.
4. Stavi u pećnicu. Ako se kalup smesti na pleh, biće lakše da se stavi u pećnicu a da se ne opečeš ili proliješ smesu.
5. Izvadi kalup iz pećnice i pusti da se ohladi. Skini gornji deo.
6. Ubodi štapiće. Da bi štapići ostali u kuglicama, umoči ih prvo u topljenu čokoladu.
7. Neka se ohlade nekoliko minuta u frižideru. Potom nežno izvadi kuglice iz kalupa.
8. Umoči kuglice u topljenu čokoladu i ukraši ih mrvicama ili orašastim voćem.

Silikonski kalup otporan je na temperature do 250°C. Štapići do 100°C.

Silikonski kalup i štapići smeju se prati u mašini za suđe.

## **Pred prvo uporabo**

- Pred prvo uporabo operite z detergentom za pranje posode in sperite z vodo.

## **Navodila za uporabo**

1. Segrej pečico.
2. Oba dela modela premaži z maščobo.
3. Modelčke v spodnjem delu do roba napolni s testom in pokrij z zgornjim delom modela.
4. Postavi v pečico. Če model položiš na pekač, ga zlahka postaviš v pečico brez nevarnosti opeklin ali polivanja.
5. Vzemi model iz pečice in počakaj, da se ohladi. Snemi zgornji del.
6. V kroglice zapiči paličice. Da ostanejo na svojem mestu, jih pred tem pomoči v stopljeno čokolado.
7. Kroglice za nekaj minut postavi v hladilnik, da se ohladijo, nato jih previdno vzemi iz modela.
8. Pomoči jih v stopljeno čokolado in jih okraši z mrvicami ali oreški.

Silikonski model vzdrži temperaturo do 250 °C. Paličice vzdržijo temperaturo do 100 °C.

Silikonski model in paličice so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

## İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bulaşık deterjanı ile yıkayınız ve su ile durulayınız.

## Kullanımı

1. Fırını önceden ısıtınız.
2. Kalıbın alt ve üst parçalarını biraz pişirme yağıyla yağlayınız.
3. Hamuru kalıbın içine, alt kısımdaki kenara kadar boşaltınız. Sonra üst kısmı kapatınız.
4. Fırına yerleştiriniz. Kalıp eğer fırın tepsisine konursa, kendinizi yakmadan veya kalıbı dökmeden fırına yerleştirmek daha kolay olacaktır.
5. Kalıbı fırından çıkarınca soğumaya bırakınız. En üst kısmı çıkarınız.
6. Çubukları takınız. Çubukların topların içinde kalması için takmadan önce eritilmiş çikolataya batırınız.
7. Buzdolabında birkaç dakika soğumalarını bekleyiniz. Sonra topları kalıptan hafifçe çıkarınız.
8. Topları eritilmiş çikolataya batırıp fındık veya pasta süsleri ile süsleyebilirsiniz.

Silikon kalıp, 250°C (480°F) sıcaklığa kadar dayanıklıdır. Çubuklar 100°C (212°F) sıcaklığa kadar dayanırlar.

Silikon kalıp ve çubuklar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## قبل الاستخدام لأول مرة

— أغسلي قالب بواسطة سائل الغسيل ثم أشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

## طريقة الاستخدام

1. سخني الفرن أولاً.
2. أدهني القطع السفلية والعلوية من القالب بقليل من زيت الطهي. الطبخ
3. صبي الخليط حتى تمتلئ القطع السفلية. ثم ضعي فوقها القطع العلوية.
4. ضعها في الفرن. إذا وضعت القالب على صينة خبز، سيكون من السهل وضعها في الفرن دون حرق يدك أو إراقة الخليط.
5. أزيل القالب من الفرن ودعيه حتى يبرد. انزعي القطعة العلوية من القالب.
6. أغرسي العيدان. لكي تبقى العيدان في كرات الكعك، أغمسي العيدان في شوكولاتة ذائبة قبل إدخالها.
7. دعها تبرد لبضع دقائق في الثلاجة، ثم أزيل الكرات برفق من القالب.
8. أغمسي الكرات في الشوكولاتة الذائبة وزينها برشة من المكسرات.

قالب السيليكون يقاوم درجات الحرارة حتى 250 درجة مئوية (480 درجة فهرنهايت). العيدان تتحمل درجات حرارة حتى 100 درجة مئوية (212 درجة فهرنهايت).

قالب السيليكون والعيدان قابلين للغسل في غسالة الصحون.

