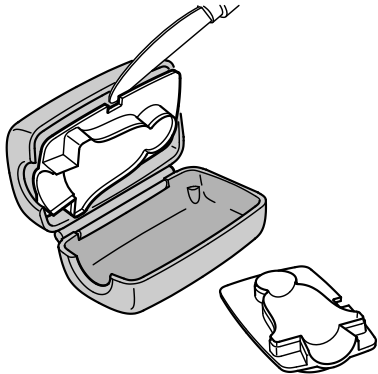


VINTER



NORSK

Slik gjør du
Formene passer til å lage både sjokolade- og marsipankonfekt. Smør formen først. Legg en bit marsipan i formen. Trykk sammen formen med et hardt trykk. Overflødig marsipan trykkes ut gjennom hullet på undersiden. Åpne og løsne marsipanfigurene forsiktig fra formen. For å lage sjokoladekonfekt – hold formen godt lukket. Hell smeltet sjokolade gjennom hullet i formen. Hold formen lukket og la sjokoladen avkjøles helt før du åpner formen.

Rengjøring
Formen kan tas fra hverandre for rengjøring, se illustrasjonen på side 1. Alle deler av formen kan vaskes i oppvaskmaskin.

SUOMI

Käyttöohje
Muotti soveltuu sekä suklaa- että marsipaanihahmojen tekemiseen. Marsipaanihahmojen tekeminen: Voitele muotti. Laita pala marsipaania muottiin. Paina muotin puolet tiiviisti toisiaan vasten, jolloin ylimääräinen marsipaani tulee ulos pohjassa olevasta reiästä. Avaa muotti ja ota hahmo muotista. Suklaahahmojen tekeminen: Pidä muotti tiiviisti kiinni. Kaada sulatettu suklaa muottiin reiän kautta. Laita pakkauksessa oleva kuminauha tiukasti muotin ympärille, jotta muotti pysyy tiukasti kiinni. Anna suklaan kovettua täysin ennen muotin avaamista.

Puhdistus
Muotti voidaan purkaa osiin puhdistamista varten, katso kuvaa sivulla 1. Osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

ENGLISH

How to use
The mould can be used for both chocolate and marzipan.
To make marzipan treats – grease the mould first. Put a bit of marzipan in the mould. Press the two pieces of the mould firmly together so the excess marzipan is pressed out through the hole in the bottom. Open the mould and carefully remove the marzipan figure from the mould.
To make chocolate treats – keep the mould closed tightly. Pour melted chocolate through the hole in the mould. Wrap the accompanying rubber band around the mould to keep it tightly closed. Let the chocolate harden completely before you remove the rubber band and open the mould.

Cleaning
The mould can be separated for cleaning, see the illustration on page 1. All parts of the mould can be washed in the dishwasher.

SVENSKA

Användning
Formarna passar både till att göra choklad och marsipangodis. För att göra marsipangodis – smöra först formen. Lägg en bit marsipan i formen. Tryck ihop formen med ett hårt tryck. Överflödig marsipan trycks ut genom hålet på undersidan. Öppna och lossa marsipanfigurerna försiktigt från formen.
För att göra chokladgodis – håll formen helt stängd. Håll smält choklad genom hålet i formen. Spänn åt formen med ett medföljande gummiband så att formen håller sig helt stängd. Låt chokladen stelna helt innan du tar bort gummibandet och öppnar formen.

Rengöring
Delarna i formen är löstagbara och kan plockas isär för rengöring, se illustration på sid 1. Alla delar i formen kan diskas i maskin.

DEUTSCH

Benutzung
Die Formen eignen sich für Schokoladen- und Marzipankonfekt.
Für Marzipankonfekt zuerst die Form mit Butter einfetten. Dann ein Stück Marzipan hineinlegen und die Form fest zusammendrücken. Überflüssiges Marzipan wird dadurch an der Öffnung auf der Unterseite herausgedrückt. Die Form öffnen und die Marzipanfiguren vorsichtig herauslösen.
Zum Herstellen von Schokoladenkonfekt die Form komplett schließen. Geschmolzene Schokolade vorsichtig durch die Öffnung in die Form gießen. Die Form mit dem beige-packten Gummiband dicht geschlossen halten, bis die Schokolade vollständig abgekühlt ist. Dann die Form öffnen und das Konfekt herausnehmen.

Reinigung
Die Form lässt sich zum Reinigen auseinandernehmen. Siehe Abb. S. 1. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

ČESKY

Použití
Formičku můžete používat na čokoládu a marcipán.
Při vytváření marcipánových figurek je potřeba formičku nejprve vymazat tukem. Stlače k sobě pevně dvě strany formičky, aby se přebytek marcipánu vytlačil otvorem ve dně. Otevřete formičku a opatrně vyndejte marcipánovou figurku ven.
Při vytváření čokoládových figurek mějte formičky pevně zavřené. Rozpuštěnou čokoládu nalijte dovnitř otvorem. Před otevřením a odstraněním gumové pásky nechte čokoládu ztuhnout.

Čištění
Formu lze pro usnadnění mytí rozdělit, viz ilustrace na obr. 1. Všechny části formy lze mýt v myčce nádobí.

FRANÇAIS

Conseils d'utilisation
Le moule peut être utilisé pour du chocolat ou de la pâte d'amande.
Pour former les confiseries en pâte d'amande, commencer par enduire le moule de matière grasse. Placer un morceau de pâte d'amande dans une partie du moule puis presser fermement les deux parties l'une contre l'autre de manière à ce que l'excédent de pâte s'échappe par l'orifice au bas du moule. Ouvrir le moule et retirer délicatement la confiserie.
Pour les confiseries en chocolat, maintenir le moule hermétiquement fermé. Verser le chocolat fondu par l'orifice au bas du moule. Maintenez serré avec l'élastique fourni avec le moule. Laisser le chocolat durcir complètement avant de retirer l'élastique et d'ouvrir le moule.

Conseils d'entretien
Le moule peut être démonté, voir illustration page 1. Toutes les pièces du moule passent au lave-vaisselle.

ESPAÑOL

Cómo se utiliza
Se puede utilizar para chocolate y para mazapán. Para hacer dulces de pasta de almendras, primero engrasar el molde. Colocar un trozo de pasta de almendras en el molde y apretar con fuerza ambas partes hasta eliminar el exceso de pasta por el orificio de la base del molde. Abrir el molde y retirar con cuidado el dulce.
Para hacer bombones de chocolate, mantener el molde bien cerrado. Verter el chocolate fundido por el orificio de la base del molde. Enrollar alrededor del molde la banda de caucho que se incluye para que se mantenga bien cerrado. Dejar que se endurezca el chocolate por completo antes de quitar la banda y abrir el molde.

Limpieza
El molde se puede desmontar para limpiarlo. Ver la ilustración de la página 1. Todas las partes del molde se pueden lavar en el lavavajillas.

NEDERLANDS

Gebruik
De vormpjes zijn geschikt voor zowel chocolade als marsepein.
Marsepeinfiguurtjes: beboter de vorm. Leg een stukje marspein in de vorm. Druk de vorm stevig dicht. Overtollig marsepein wordt er door de opening aan de onderkant uitgedrukt. Open de vorm en maak het marsepeinfiguurtje voorzichtig los.
Chocoladefiguurtjes: hou de vorm helemaal gesloten. Giet gesmolten chocola door de opening in de vorm. Maak de vorm dicht met het meegeleverde elastiek zodat de vorm helemaal gesloten blijft. Laat de chocola volledig opstijven voor je het elastiek verwijdt en de vorm openmaakt.

Schoonmaken
De vorm kan uit elkaar worden genomen voor het schoonmaken, zie illustratie op pag. 1. Alle onderdelen van de vorm zijn vaatwasserbestendig.

ITALIANO

Istruzioni per l'uso
Lo stampo può essere usato sia per il cioccolato che per il marzapane. Per le preparazioni in marzapane, ungi prima lo stampo. Metti un pezzo di marzapane nello stampo. Premi con forza le due parti dello stampo, in modo tale che il marzapane in eccesso fuoriesca dal foro nella parte inferiore. Apri lo stampo ed estrai con delicatezza la forma in marzapane.
Per le preparazioni in cioccolato, tieni lo stampo ben chiuso. Versa il cioccolato fuso nel foro dello stampo. Tieni ben chiuso lo stampo usando l'elastico fornito con il prodotto. Lascia indurire completamente il cioccolato prima di togliere l'elastico e aprire lo stampo.

Pulizia
Lo stampo può essere smontato per facilitarne la pulizia (vedi la figura a pagina 1). Tutte le parti dello stampo si possono lavare in lavastoviglie.

DANSK

Brugsanvisning
Formen kan både bruges til chokolade og marcipan.
Byrjaðu á því að smyrja formið ef það á að nota það fyrir marsipan. Settu marsipanbita í formið. Þrýstu hlutum formsins þétt saman þannig að allt aukamarsipanið komi út um gatið á botninum. Opnaðu formið og taktu varlega marsipanmolann úr forminu. Þegar formið er notað fyrir súkkulaði er mótið haft lokað. Bræddu súkkulaðinu er svo hellt í gegnum gatið á forminu. Settu meðfylgjandi gúmmíteygju utan um mótið til að halda því lokaðu. Haltu forminu lokaðu og leyfðu súkkulaðinu að harðna alveg áður en formið er opnað.

Rengøring
Formen kan skilles ad og rengøres. Se illustrationen på side 1. Alle formens dele tåler opvaskemaskine.

MAGYAR

Használati utasítás
A forma csokoládéhoz és marcipánhoz is használható.
Ha marcipánt szeretnél készíteni, először kend ki zsíradékkal a formát. Tegyél egy kis marcipánt a formába. Erősen nyomd össze a forma két részét, így a felesleges marcipán távozhatsz az alsó lyukon keresztül. Nyisd szét a formát, és óvatosan vedd ki a marcipánfigurát a formából.
Csokoládéfigura készítéséhez tartsd szorosan zárva a formát. Önts olvasztott csokoládét a lyukon keresztül a formába. A csomagban található gumi-szalaggal tekerd körbe a formát, hogy az szorosan zárva maradjon. Hagyd teljesen megszilárdulni a csokoládét, mielőtt levedsz a gumiszalagot és kinyitod a formát.

Tisztítás
Tisztításhoz az 1. oldalon látható módon szétszedheted a formát. Minden minden része mosható mosogatógépben is.

ÍSLENSKA

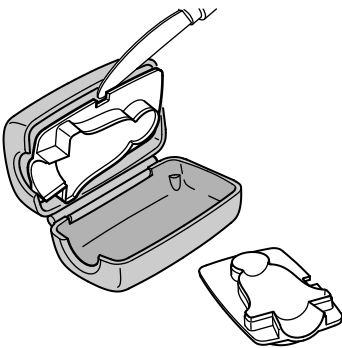
Svona notar þú formið
Formið má nota fyrir bæði súkkulaði og marsipan.
Byrjaðu á því að smyrja formið ef það á að nota það fyrir marsipan. Settu marsipanbita í formið. Þrýstu hlutum formsins þétt saman þannig að allt aukamarsipanið komi út um gatið á botninum. Opnaðu formið og taktu varlega marsipanmolann úr forminu. Þegar formið er notað fyrir súkkulaði er mótið haft lokað. Bræddu súkkulaðinu er svo hellt í gegnum gatið á forminu. Settu meðfylgjandi gúmmíteygju utan um mótið til að halda því lokaðu. Haltu forminu lokaðu og leyfðu súkkulaðinu að harðna alveg áður en formið er opnað.

Þrif
Hægt er að taka formið í sundur til að auðvelda þrif, sjá mynd á bls. 1. Alla hluti formsins má setja í uppþvottavél.

POLSKI

Jak używać
Foremkę można stosować zarówno do czekolady, jak i marcepana. Aby zrobić marcepanowe smakołyki - najpierw wysmaruj foremkę tłuszczem. Włóż kawałek marcepana do foremki. Przyciśnij do siebie mocno obie części foremki, aby nadmiar marcepana został wyciśnięty przez otwór w dolnej części. Otwórz foremkę i ostrożnie wyjmij marcepanową figurę z foremki.
Aby zrobić czekoladowe smakołyki - szczelnie zamknij foremkę. Wlej roztopioną czekoladę przez otwór w foremce. Załóż gumkę dookoła foremki, by nic się nie wylało. Foremka powinna być zamknięta i uszczelniona gumką do czasu całkowitego zastygnięcia czekolady.

Czyszczenie
Foremkę można rozłożyć do czyszczenia, patrz ilustracja na stronie 1. Wszystkie części foremki można zmywać w zmywarce.



EESTI

Kasutamine

Vormi võib kasutada nii šokolaadi kui ka martsipaniga.

Enne martsipanist maiustuste valmista-mist tuleb vormi õliga määrida. Lisage natuke martsipani vormi. Vajutage kaks vormi kokku nii tugevalt, et üleligne martsipan tuleb läbi põhjas asuvate aukude läbi. Avage vorm ja eemaldage ettevaatlikult martsipanikuju vormist. Šokolaadist maiustuste tegemiseks sul-gege vorm korralikult. Valage sulatatud šokolaad läbi augu vormi. Kummitihend tuleks kinnitada ümber vormi. Laske šokolaadil täielikult maha jahtuda ja taheneda enne, kui eemaldate kummiti-hendi ja avate vormi.

Puhastamine

Võite vormi puhastamise ajaks lahti võtta, vt joonist lk 1. Nõudepesumasinas pestav.

HRVATSKI

Upotreba

Kalup se može koristiti za čokoladu i marcipan.

Ako želite napraviti kuglice od marci-pana, najprije namastite kalup. Stavite komadić marcipana u kalup. Čvrsto pritisnite dva dijela kalupa kako bi višak marcipana izašao kroz rupicu na dnu. Otvorite kalup i pažljivo izvadite figuru od marcipana. Ako želite napraviti figurice od čo-kolade, čvrsto zatvorite kalup. Ulijte otopljenu čokoladu kroz otvor u kalupu. Držite kalup čvrsto zatvorenim dok se čokolada potpuno ne stvrdne.

Čišćenje

Kalup se može rastaviti u dijelove za čišćenje kako je prikazano na stranici 1. Svi dijelovi kalupa mogu se prati u perilici posuda.

LATVIEŠU

Lietošana

Formiņa paredzēta šokolādei un mar-cipānam.

Lai pagatavotu marcipāna saldumus, vispirms formiņu ieeļļojiet. Ielieciet formiņā marcipānu. Saspiediet formiņas abas puses cieši kopā, lai no apakšējā cauruma izspiestos liekais marcipāns. Atveriet formiņu un uzmanīgi izņemiet marcipāna figūriņu.

Lai pagatavotu šokolādes saldumus, formiņu salieciet cieši kopā. Ielejiet kausētu šokolādi formiņā caur caurumu. Ar formiņu aptiniet komplektā iekļauto gumiju, lai tā turētos cieši kopā. Ļaujiet šokolādei pilnībā atdzist, tikai tad nogē-miet gumiju un atveriet formiņu.

Tīrīšana

Lai atvieglotu formiņas mazgāšanas, atdaliet to (skat. attēlu 1. lpp.). Formiņu drīkst mazgāt trauku maz-gājāmā mašīnā.

РУССКИЙ

Как использовать

Формочку можно использовать для шоколада и марципана.

Чтобы сделать марципановые фигур-ки, предварительно смажьте фор-мочку жиром. Положите марципан в формочку и плотно соедините ее половинки, чтобы выдавить излишки марципана через отверстие в нижней части формочки.

Чтобы сделать шоколадную фи-гурку, плотно соедините половинки формочки. Через отверстие заполните формочку растопленным шоколадом. Зафиксируйте закрытую формочку с помощью прилагаемой резники. Не открывайте формочку до тех пор, пока шоколад не затвердеет.

Уход

Форму можно разделить для мытья, см. рис. на с. 1. Все части формы можно мыть в по-судомоечной машине.

LIETUVIŲ

Naudojimas

Forma gali būti naudojama ir šokoladi-niams, ir marcipaniniams saldainiams. Gamindami marcipaninius saldainius, pirmiausia formą patepkite riebalais. Dėkite marcipalinės masės ir suspaus-kite dvi formos dalis, kad marcipalinės masės perteklius pasišalintų per angą apačioje. Atidarykite formą ir atsargiai išimkite saldainį. Gamindami šokoladinius saldainius, tvirtai uždarykite formą ir pilkite ištirpintą šokoladą per angą formoje. Uždėkite pridedamą gumą ant formos ir palikite ją tvirtai uždarytą. Palaukite, kol šokoladas visiškai sustings, ir tik tada nuimkite gumą.

Valymas

Formą galima išardyti, žr. paveikslėlį 1 psl. Visas formos dalis galima plauti inda-plovėje.

PORTUGUÊS

Instruções de uso e manutenção:

O molde pode ser usado para chocolate e maçaпão.

Para maçaпão – unte primeiro o molde. Coloque um pouco de maçaпão no molde. Junte as duas partes do molde e prima firmemente de modo a que o maçaпão em excesso seja expelido pelo orifício ao fundo. Abra o molde e retire a figura em maçaпão com cuidado. Para chocolate – mantenha o molde bem fechado. Verta o chocolate derre-tido pelo orifício no molde. Coloque a banda de borracha (incluída) em volta do molde para que fique bem fechado. Deixe o chocolate solidificar completa-mente antes de remover a borracha e abrir o molde.

Limpeza

O molde pode separar-se para limpeza, consulte a imagem na página 1. Todas as peças do molde podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

SLOVENŠČINA

Navodila za uporabo

Kalup lahko uporabite za oblikovanje čokolade ali marcipana.

Pri oblikovanju marcipana - kalup naj-prej dobro namastite. Nato kalup napol-nite z marcipanom. Oba dela kalupa čvrsto stisnite skupaj, da skozi luknjo na spodnji strani iztisnete odvečni mar-cipan. Nato odprite kalup in previdno odstranite figurico iz marcipana. Pri oblikovanju čokolade - kalup čvrsto zaprite. Skozi luknjo v kalup vlijte sto-pljeno čokolado. Kalup čvrsto povežite s priloženim gumijastim trakom, da se ta ne odpre. Ko se čokolada popolno-ma stdri, odstranite gumijasti trak in odprite kalup.

Čiščenje

Za lažje čiščenje, lahko kalup razstavi-te, kot kaže slika na strani 1. Vsi deli kalupa so primerni za pomiva-nje v pomivalnem stroju.

ROMÂNA

Mod de folosire

Forma poate fi folosită pentru ciocolată și marțipan.

Pentru a modela marțipanul, unge forma cu unt. Pune o cantitate mică de marțipan în formă. Apasă cele două părți ale formei astfel încât excesul de marțipan să iasă prin orificiul de de-desubt. Deschide forma și scoate ușor forma din marțipan. Pentru a modela ciocolata, ține forma apăsată. Toarnă ciocolată topită prin orificiul din formă. Înfășoară banda de cauciuc în furul formei pentru a o ține complet închisă. Ține forma închisă și lasă ciocolata să se întărească înainte de a o deschide.

Curățare

Forma poate fi dezasamblaș pentru a fi curățată; vezi imaginea de la pagina 1. Toate componentele pot fi spălate la mașină.

TÜRKÇE

Nasıl kullanılır

Kalıp, çikolata ve badem ezmesi için kullanılabilir.

Badem ezmesi ile kullanmak için ilk ola-rak kalıbı yağlayınız. Kalıba biraz badem ezmesi koyunuz. Kalıbın her iki tarafına bastırınız böylece badem ezmesinin faz-lası alttaki delikten dışarıya çıkacaktır. Kalıbı açarak içindeki badem ezmesi şeklini dikkatlice çıkarınız. Çikolata ile kullanmak için kalıbı sıkıca kapatınız. Erimiş çikolatayı kalıptaki delikten dökünüz. Kalıbı, sıkıca kapat-mak için ürüne dahil olan lastik bant ile sarınız. lastik bandı açmadan önce çikolatanın tamamen sertleşmesini bekleyiniz.

Temizlik

Kalıp temizlemek için ayrılabilir, 1. say-fadaki resme bakınız. Kalıbın tüm parçaları bulaşık makinesin-de yıkanabilir.

SLOVENSKY

Použitie

Formu možno používať aj na čokoládu aj na marcipán.

Na prípravu marcipánových figúrok najprv - vymastite formu. Vložte kúsok marcipánu do formičky. Dve strany formičky pevne stlačte k sebe, aby sa marcipán dostal až na dno formičky. Otvorte formičku a opatrne vyberte marcipánovú figúrku z plechu. Pri výrobe čokoládových figúrok - majte vždy formičky uzavreté. Roztopenú čokoládu vlejte do otvoru vo forme. Formičku nechajte uzatvorenú pokiaľ čokoláda kompletne nestvrdne, potom môžete otvoriť. Priložený gumený pásik oviňte okolo formy, aby držala pevne spolu. Pred odstránením gume-ného pásika a formy nechajte čokoládu úplne stvrdnúť.

Čistenie

Počas čistenia možno plech odňať, vid’ ilustráciu na strane 1. Všetky časti plechu možno umyť v umý-vačke riadu.

عربي

طريقة الاستخدام

يمكن استخدام القالب لعمل الشوكولاتة وحلوى المرزبانية.

لعمل المرزبانية – ادهني القالب أولاً بقليل من الزيت. ضعي قليلاً من المرزبانية في القالب. إضغطي قطعتي القالب معاً بقوة حتى تخرج المرزبانية الزائدة من خلال الفتحة في الأسفل. افتحي القالب وأربلي بعناية أشكال المرزبانية من القالب.

لعمل الشوكولاتة - أغلقي القالب بإحكام. اسكبي الشوكولاتة المذابة من خلال الفتحة في القالب. أربطي المطاط المرفق حول القالب لتبقيه مغلقاً بإحكام. دعي الشوكولاتة حتى تتماسك تماماً قبل أن تقومي بإزالة المطاط وتفتحي القالب.

التنظيف

يمكن فصل القالب للتنظيف. أنظري الصور في صفحة 1.

جميع أجزاء القالب يمكن غسلها في غسالة الصحون.

БЪЛГАРСКИ

Начин на употреба

Формичката може да се използва как-то за шоколад, така и за марципан. За лакомства от марципан - първо намажете формичката с мазнина. По-ставете малко марципан. Притиснете здраво двете части на формата една към друга, за да излезе излишния марципан през отвора в дъното. Отво-рете формата и внимателно извадете марципановата фигурка. За шоколадови лакомства - дръжте формата плътно затворена. Запълнете с разтопен шоколад през отвора в нея. Придържайте формата плътно затворена с помощта на приложения ластик. Оставете шоколада да се втвърди напълно, преди да отстрани-те ластика и да отворите формата.

Почистване

Формичката може да се разглови за по-лесно почистване - вижте илюс-трацията на стр. 1. Всички елементи са подходящи за съдомиялна машина.