



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 noņ-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 резинки. 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.

SRPSKI

Upotreba

Kalup lahko uporabite za čokoladu i za marcipan.

Kad pravite slatkiše od marcipana, prvo podmazite kalup. Stavite malo marcipana u kalup. Čvrsto spojite oba dela kalupa da istisnete suvišni marcipan kroz rupu na dnu. Otvorite kalup i pažljivo izvadite figuru od marcipana iz kalupa. Da biste napravili čokoladne poslastice, čvrsto zatvorite kalup. Ulijte istopljenu čokoladu kroz rupu na kalupu. Stavite oko kalupa gumicu koju ste dobili da ostane zatvoren. Ne skidajte gumicu i ne otvarajte kalup dok se čokolada potpuno ne stvrdne.

Čišćenje

Kad želite da ga očistite, kalup razdvojite na delove, kao na ilustraciji na 1. strani. Sve delove kalupa možete prati u mašini za pranje sudova.

PORTUGUÊS

Instruções de uso e manutenção:

O molde pode ser usado para chocolate e maçapão.

Para maçapão – unte primeiro o molde. Coloque um pouco de maçapão no molde. Junte as duas partes do molde e prima firmemente de modo a que o maçapão em excesso seja expelido pelo orifício ao fundo. Abra o molde e retire a figura em maçapão 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 vlijite sto-pljeno čokolado. Kalup čvrsto povežite s priloženim gumijastim trakom, da se ta ne odpre. Ko se čokolada popolno-ma strdi, 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 dezasamblă pentru a fi curățată; vezi imaginea de la pagina 1. Toate componentele pot fi spălate la mașină.

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, viď ilustráciu na strane 1. Všetky časti plechu možno umyť v umý-vačke riadu.

عربي

طريقة الاستخدام

يمكن استخدام قالب لعمل الشوكولاتة وحلوى المرزبانية.

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

لعمل الشوكولاته - أغلقي القالب بإحكام. اسكبي الشوكولاتة المذابة من خلال الفتحة في القالب. أربطي المطاط المرفق حول القالب لتبقيه مغلقاً بإحكام. دعبي 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 марципан - първо намажете формичката с мазина. 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.