

EN: Instructions. Shrink art. **DA:** Instruktion. Krympeplast. **NO:** Instruksjon. Krympefolie.
SV: Bruksanvisning. Krympeplast. **FI:** Ohjeet. Kutistekelmä. **DE:** Anleitung. Schrumpffolie.
NL: Instructie. Krimpfolie. **FR:** Instructions. Plastique fou. **IT:** Istruzioni. Pellicola termoretraibile.
ES: Instrucciones. Plástico retráctil. **PL:** Instrukcje. Plastyka termokurczliwa.



EN: Draw and/or paint your design with crayons or similar.
DA: Tegn og/eller mal dit design med farveblyanter, tuscher eller lignende.
NO: Tegn eller mal designen din med fargeblyanter, tusjer eller lignende.
SV: Rita och/eller måla din design med färgpennor eller liknande.
FI: Piirrä ja/tai maalaa malli värikynillä, tussella tai vastaavilla.
DE: Zeichnen und/oder malen Sie Ihr Design mit Buntstiften oder Ähnlichem.
NL: Teken en/of schilder uw ontwerp met kleurpotloden of iets dergelijks.
FR: Dessinez et/ou coloriez votre dessin avec des crayons de couleur ou des feutres, par exemple.
IT: Disegnare e/o dipingere il proprio disegno con matite colorate, pennarelli o simili.
ES: Dibuja o pinta su diseño con ceras o similares.
PL: Narysuj i/lub namaluj swój wzór za pomocą kredek lub podobnych materiałów.



EN: Preheat the oven to 150°C. Place your design on baking paper on a baking tray.
DA: Forvarm ovnen til 150°C. Placer dit design på bagepapir på en bageplade.
NO: Forvarm ovnen til 150°C. Plasser designen din på bagepapir på en bageplate.
SV: Förvärm ugnen till 150°C. Lägg din design på bakplåtspapper på en bakplåt.
FI: Kuumenna uuni 150°C lämpötilaan. Aseta malli leivinpaperilla vuoratulle pellille.
DE: Heizen Sie den Backofen auf 150°C vor. Legen Sie Ihr Design auf ein Backblech mit Backpapier.
NL: Verwarm de oven voor op 150°C. Leg uw ontwerp op een bakplaat met bakpapier.
FR: Préchauffez le four à 150°C. Posez votre dessin sur du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
IT: Preiscaldare il forno a 150°C. Disporre il disegno su una teglia ricoperta di carta forno.
ES: Precaliente el horno a 150°C. Coloque su diseño en papel de hornear en una bandeja de hornear.
PL: Rozgrzej piekarnik do 150°C. Umieść swój projekt na blasze, rozłożony na papierze do pieczenia.



EN: Bake in the oven for 1-5 minutes, the shrink plastic will curl up a little. It is finished when it stops shrinking and lies flat. Remove from the oven and cool.
DA: Bages i ovnen i 1-5 minutter. Krympeplasten vil krølle lidt sammen. Den er færdig, når den holder op med at krympe og ligger fladt. Fjern fra ovnen, og afkøl.
NO: Stekes i ovnen i 1-5 minutter. Krympeplasten vil krolles litt sammen. Stekingen er ferdig når den slutter å krympe og ligger flatt. Ta ut av ovnen og avkjøl.
SV: Grädda i ugnen i 1-5 minuter, krympeplasten krullar ihop sig lite, den är klar när den slutar krympa och ligger flatt. Ta ut den ur ugnen och låt svalna.
FI: Paista uunissa 1-5 minuuttia, kutistemuovi käpristyy hieman. Malli on valmis, kun se lakkaa kutistumasta ja on tasainen. Ota uunista ja anna jäähtyä.
DE: 1-5 Minuten lang im Ofen backen. Die Schrumpffolie wird sich ein wenig kräuseln, und die Backzeit ist zu Ende, wenn das Design aufgehört zu schrumpfen und flach liegt. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
NL: Bak 1-5 minuten in de oven, de krimpfolie zal iets krullen, het werkje is klaar als het krimpen is gestopt en het plat ligt. Haal uit de oven en laat afkoelen.
FR: Placez-le dans le four pendant 1 à 5 minutes ; le plastique se rétractera un peu. La cuisson sera terminée lorsqu'il cessera de se rétracter et qu'il sera bien plat. Retirez du four et laissez refroidir.
IT: Cuocere in forno per 1-5 minuti, la plastica termoretraibile si restringerà un po'; sarà pronta quando smetterà di restringersi rimanendo piatta. Togliere dal forno e raffreddare.
ES: Hornéalo durante 1-5 minutos. El plástico retráctil se arrugará ligeramente. Estará listo cuando deje de arrugarse y quede plano. Saca el plástico retráctil del horno y déjalo enfriar.
PL: Piecz w piekarniku przez 1-5 minut, folia termokurczliwa trochę się zwinie. Jest skończony, gdy przestaje się kurczyć i leży płasko. Wyjmij go z piekarnika i ostudź.