

# VARDAGEN



## NEDERLANDS

### Voor het eerste gebruik

- Voor het eerste gebruik reinigen met water en afwasmiddel.

### Gebruik

De vorm heeft geen antiaanbaklaag. Vet deze daarom eerst in met wat boter of olie zodat wat je gebakken hebt makkelijker loslaat.

Als je de vorm op een bakplaat zet, kan je deze makkelijker in de oven zetten zonder te knoeien of je te branden.

Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.

De vorm is niet geschikt voor het bereiden van zuur voedsel.

De vorm moet met de hand worden afgewassen.

## SUOMI

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Ennen käyttöä pese tuote käsitiskiaineella ja huuhtele runsaalla vedellä.

### Käyttöohje

Vuokaa ei ole pinnoitettu. Voitele vuoka, jotta leivonnaiset irtoavat helpommin.

Vuoka on helpointa ja turvallisinta nostaa uuniin uunipellin päällä.

Käytä ainoastaan puisia tai muovisia keittiövälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.

Vuoka ei sovi käytettäväksi happamien ruokien valmistukseen.

Vuoka on pestävä käsin.

## ITALIANO

### 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

Lo stampo non è dotato di rivestimento antiaderente. Imburra lo stampo per estrarre più facilmente il contenuto dopo la cottura.

Appoggia lo stampo su una teglia da forno per metterlo più facilmente nel forno senza rovesciare il contenuto o scottarti.

Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.

Lo stampo non è adatto ad alimenti acidi.

Lo stampo va lavato solo a mano.

## ENGLISH

### Before first use

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

### How to use

The tin does not have a non-stick coating. Grease before use to make it easier to turn goods out after baking.

Placing the tin on an oven tray makes it easier to put it into the oven without spilling or burning yourself.

Use wooden or plastic utensils without sharp edges only.

The tin is not suitable for acidic foods.

The tin is handwash only.

## DANSK

### Før første brug

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

### Brugsanvisning

Formen har ikke non-stick belægning. Smør formen før brug, så det er nemmere at vende kagen ud, når den er bagt.

Hvis formen sættes i en bradepande, er det nemmere at sætte den i ovnen uden at spilde eller brænde sig.

Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast uden skarpe kanter.

Formen er ikke velegnet til syreholdige madvarer.

Formen må kun vaskes af i hånden.

## SVENSKA

### Innan första användning.

- Rengör med vatten och diskmedel innan första användning.

### Användning

Formen har ingen non-stickbeläggning. Därför måste den först smörjas med lite matfett för att bakverken ska släppa lättare.

Om formen placeras på en bakplåt blir det enklare att sätta in den i ugnen utan att spilla eller bränna sig.

Använd endast trä- eller plastredskap utan vassa kanter.

Formen är inte lämplig för livsmedel med hög syrahalt.

Formen ska handdiskas.

## MAGYAR

### Első használat előtt:

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

### Használat

A sütőforma nem rendelkezik tapadásmentes bevonattal. Használat előtt olajozd be, hogy sütés után könnyebben kiszedhesd az ételeket.

Sütőlapra helyezve a formát könnyebben berakhatod azt a sütőbe, anélkül hogy kiömlene valami, vagy megégetnéd magadat.

Fa vagy műanyag eszközöket használd, hegyes élek nélkül.

Savas ételek készítésére nem alkalmas.

A sütőforma csak kézzel mosogatható.

## DEUTSCH

### Vor der ersten Benutzung

- Vor der ersten Benutzung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

### Benutzung

Die Form ist nicht antihafbeschichtet und sollte daher vor dem Einfüllen des Teigs eingefettet werden, damit das Gebäck sich leichter von der Form löst.

Wenn man die Form auf einen Gitterrost stellt, lässt sie sich leichter in den Ofen schieben, ohne sich zu verbrennen oder etwas zu verschütten.

Nur Holz- oder Kunststoffutensilien ohne scharfe Kanten benutzen.

Die Form ist für Lebensmittel mit hohem Säuregehalt nicht geeignet.

Die Form sollte von Hand gespült werden.

## ÍSLENSKA

### Fyrir fyrstu notkun

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

### Notkunarleiðbeiningar

Ílátið er ekki með viðloðunarfríu yfirborði. Smyrjið fyrir notkun til að það sé auðveldara að ná bakstrinum úr.

Ef ílátið er sett á ofnbakka er auðveldara að setja það inn í ofn án þess að það hellist niður eða að þú brennir þig.

Notaið viðar- eða plastáhöld sem ekki eru með skörpum brúnum.

Ílátið hentar ekki fyrir súran mat.

Ílátið má aðeins þvo í handþvotti.

## ČESKY

### Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte mycí m prostředkem a opláchněte čistou vodou.

### Použití

Forma nemá nepřilnavou vrstvu. Formu před použitím vymažte tukem, abyste jídlo po pečení snáze vyjmuli.

Formu dejte na pečící plech. Snáze se vám bude dávat do trouby a opět vyndavat, aniž byste se popálili nebo vylili její obsah.

Používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní bez ostrých hran.

Forma není vhodná na kyselé potraviny.

Formu myjte pouze v ruce.

## POLSKI

### Przed pierwszym użyciem

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

### Sposób użycia

Forma do pieczenia nie ma powłoki non-stick zapobiegającej przywieraniu. Przed użyciem posmaruj tłuszczem, aby ułatwić wyjmowanie potrawy po upieczeniu.

Umieszczenie formy na blasze ułatwi wkładanie do piekarnika bez ryzyka rozlania czy poparzenia się.

Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów bez ostrych krawędzi.

Forma nie nadaje się do przygotowywania potraw kwaśnych.

Zmywać wyłącznie ręcznie.

## FRANÇAIS

### Avant la première utilisation

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

### Conseils d'utilisation

Ce moule n'est pas doté de revêtement antiadhésif. Il est donc recommandé d'huiler le moule avant utilisation afin de faciliter le démoulage.

En posant le moule sur la grille du four avant de le remplir, vous pourrez l'enfourner plus aisément, sans risquer de renverser le contenu ou de vous brûler.

Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans bords pointus.

Ne pas utiliser d'ingrédients acides avec ce moule.

Ce moule ne passe pas au passe au lave-vaisselle.

## NORSK

### Før første gangs bruk

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

### Råd om bruk

Formen har ikke slippbelegg. Derfor må den smøres med litt matfett før steking for at bakverket skal slippe lettere.

Om formen plasseres på et stekebrett, blir det enklere å sette den inn i ovnen uten å søle eller brenne seg.

Bruk kun redskaper av tre eller plast, uten skarpe kanter.

Formen er ikke egnet for næringsmidler med høyt syreinnhold.

Formen må vaskes for hånd.

## ESPAÑOL

### Antes de usar por primera vez

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

### Cómo se usa

Este molde no tiene revestimiento antiadherente. Por eso recomendamos aplicarle aceite antes de utilizarlo, para facilitar desmoldarlo.

Si colocas el molde sobre la rejilla del horno antes de llenarlo, será más fácil meterlo después en el horno sin verter el contenido o sin quemarte.

Utiliza únicamente utensilios de madera o de plástico sin bordes afilados.

El molde no es adecuado para alimentos ácidos.

El molde se debe lavar a mano.

## EESTI

### Enne esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist peske nõudepesuvahendiga ja loputage veega.

### Kasutamine

Küpsetusvormil ei ole nakkumiskindlat pinda. Määrige rasvaineiga, et pärast oleks lihtsam toitu vormist kätte saada.

Pannes vormi ahjuresstile saate selle end põletamata ja midagi maha loksutamata ahju panna.

Kasutage vaid puidust või plastikust teravate äärteta söögiriistu.

Vorm ei sobi happeliste toitude jaoks.

Vaid käsitsi pesu.

## LATVIEŠU

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

**Lietošanas instrukcija**

Cepamai formai nav nepiedegošā pārklājuma. Pirms lietošanas ietaukojiet, lai ēdienu pēc cepšanas varētu vieglāk izņemt no formas.

Ieteicams formu uzlikt uz cepešpannas, lai to būtu vieglāk ielikt un izņemt no cepeškrāsns, neapdedzinoties un neizlejot mīklu.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

### Latviešu

### Slovensky

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Forma sa nehodí na kyslé jedlá.

Formu umývajte len ručne.

### Russkij

### Українська

### Русский

### Latviešu

### Pred prvým použitím

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

**Lietošanas instrukcija**

Cepamai formai nav nepiedegošā pārklājuma. Pirms lietošanas ietaukojiet, lai ēdienu pēc cepšanas varētu vieglāk izņemt no formas.

Ieteicams formu uzlikt uz cepešpannas, lai to būtu vieglāk ielikt un izņemt no cepeškrāsns, neapdedzinoties un neizlejot mīklu.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

### Українська

### Russkij

### Latviešu

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Forma sa nehodí na kyslé jedlá.

Formu umývajte len ručne.

## LIETUVIŲ

**Prieš naudojant pirmą kartą**

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

**Naudojimas**

Kepimo forma nepadengta nepridegančia danga. Pirmiausia ištepkite jos vidų riebalais, kad būtų lengviau išimti kepinį.

Kepimo formą padėkite ant orkaitės grotelių, taip bus saugiau ją ištraukti patiekalui iškepus.

Naudokite tik neaštrius plastikinius ar medinius virtuvės įrankius.

Kepimo forma netinka ruošti rūgštų maistą.

Kepimo formą galima plauti tik rankomis.

### Latviešu

### Slovensky

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

### Українська

### Russkij

### Latviešu

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

## PORTUGUES

**Antes da primeira utilização**

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

**Como utilizar**

A forma não tem revestimento antiaderente. Aplique gordura na superfície antes de usar para permitir desenformar facilmente após a cozedura.

Coloque a forma sobre um tabuleiro para facilitar a sua colocação no forno sem entornar ou queimar-se.

Utilize apenas utensílios em madeira ou plástico sem rebordos aguçados.

A forma não é adequada para alimentos ácidos.

A forma só pode ser lavada à mão.

### Latviešu

### Slovensky

### Pred prvým použitím

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

### Українська

### Russkij

### Latviešu

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

## ROMÂNÂ

**Înainte de prima folosire**

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

**Mod de folosire**

Această formă nu are strat anti-aderent. Unge cu ulei înainte de folosire.

Așază forma pe o tavă pentru cuptor pentru a o putea manevra mai ușor.

Folosește ustensile de bucătărie din plastic sau lemn fără margini ascuțite.

Nu se folosește cu mâncări cu conținut mare de acizi.

Se spală doar manual.

### Latviešu

### Slovensky

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

### Українська

### Russkij

### Latviešu

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

**Návod na použitie**

Forma nemá nepriľnavú vrstvu. Formu vytrite pred pečením tukom, koláč z nej ľahšie uvoľníte.

Položenú na plechu ju do rúry vložite ľahšie a bez toho, aby ste sa obľiali alebo popálili.

Používajte len drevené alebo plastové náradie bez ostrých hrán.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Izmantojiet vienīgi koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Formu nav paredzēts izmantot ar skābiem pārtikas produktiem.

Mazgāt vienīgi ar rokām.

## TÜRKÇE

**İlk kullanımdan önce**

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

**Nasıl kullanılır**

Kek kalıbı, yapışmaz kaplama yüzeye sahip değildir. Kullanmadan önce kalıbın yağlanması pişirme sonrasında yiyeceklerin çıkarılmasını kolaylaştırır.

Kalıbın fırın tepsisi ile fırına yerleştirilmesi, dökülmesini ya da kendinizi yakmanızı önleyerek kolaylık sağlar.

Keskin kenarları olmayan sadece tahta veya plastik pişirme araçları kullanınız.

Kalıp, asidik gıdalarla kullanım için uygun değildir.

Kalıp sadece elde yıkanır.

## عربي

**قبل الاستخدام لأول مرة**

- أغسلي القالب بواسطة سائل الغسيل ثم أشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

**كيفية الاستخدام**

الصينية لا تحتوي على طبقة غير قابلة للإلتصاق. زيتي الصينية قبل الخبز لتستطيعين إزالة الطعام بعد الخبز.

ضعي الصينية في صحن للخبز ليسهل حملها ووضعا في الفرن من غير ان تسكبيه او تعرضين للحرق.

أستخدمي فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية من غير حواف حادة.

الصينية غير مناسبة للأطعمة الحمضية.

يتم غسل الصينية يدويا فقط.