

## ENGLISH

### Before first use

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

### How to use

- Grease the mould with cooking fat for easier release of the cake.

Fill the mould to 2/3 of its content. If the mould is placed on a baking sheet it will be easier to put it in the oven without spilling or burning yourself.

Bear in mind that sharp objects can damage the silicone. Only use plastic utensils.

The silicone mould withstands temperatures up to 250°C (482°F).

The silicone mould is dishwasher-safe.

## 中文

### 第一次使用前

- 第一次使用前，用洗滌液清洗，并用清水沖洗干淨。

### 如何使用

- 用烹調油給膜具上油，這樣能夠輕鬆將蛋糕取出。

膜具中應裝入 2/3 的食物量。如果膜具放在烤盤上，能容易放入烤箱，而不會濺出或燙傷自己。

記住任何尖銳物體都可能損壞硅樹脂。只能使用塑料廚具。

硅樹脂膜具耐熱高達 250° C。

硅樹脂膜具可放在洗碗機中清洗。



## 繁中

### 第一次使用前

- 第一次使用前，先用清潔液清洗，再用水沖洗乾淨。

### 使用方法

- 塗抹一些酥油，即可輕鬆取下蛋糕。

將食材倒入烤模至三分之二的位置。如果將烤模放在烤盤上，方便送入烤箱，避免食材溢出或燙傷。

使用尖銳用具會損害矽膠，因此只能用塑膠用具。

矽膠烤模的耐熱溫度可達250°C。

矽膠烤模適用於洗碗機。

## 한국어

### 처음 사용하기 전에

- 세제로 닦고 물로 헹군 후 사용하세요.

### 사용 방법

- 케이크가 잘 떨어지게 하려면 틀에 버터를 발라주세요.

틀에 내용물을 2/3 채운 후 실리콘틀을 베이킹시트에 올려놓으면 오븐에 넣을 때 내용물이 쏟아지지 않고 화상도 예방할 수 있습니다.

날카로운 물건은 실리콘틀을 손상시킬 수 있습니다. 플라스틱 소재의 도구만 사용하세요.

실리콘틀은 250°C 까지 안전합니다.

실리콘틀은 식기 세척기 사용이 가능합니다.

## 日本語

### 初めてご使用になる前に

- 初めてご使用になる前に、食器用洗剤で洗い、水ですすいでください。

### 使用方法

- 焼き型に油を塗っておくと、ケーキを型から取り出しやすくなります。

焼き型の容量の3分の2まで生地を入れてください。焼き型を天板にのせてからオープンに入れれば、中身がこぼれたり、ヤケドをすることなく作業が簡単です。

鋭利な調理用具は、シリコンに損傷を与えるおそれがあります。プラスチック製の調理用具をお使いください。

シリコン製の焼き型の耐熱温度は250℃です。

シリコン製の焼き型は食器洗い機で洗えます。

## BAHASA INDONESIA

### Sebelum pertama kali digunakan

- Cuci dengan cairan pencuci dan bilas dengan air sebelum pertama kali digunakan.

### Cara menggunakan

- Olesi cetakan dengan minyak masak agar mudah untuk melepaskan biskuit.

Isi cetakan hingga 2/3 dari isinya. Jika cetakan diletakkan di atas loyang akan lebih mudah untuk memasukkannya ke dalam oven tanpa menumpahkan atau terkena panas.

Ingatlah bahwa benda-benda tajam dapat merusak silikon. Hanya gunakan peralatan plastik.

Cetakan silikon tahan suhu hingga 250 ° C

Cetakan silikon ini aman untuk mesin cuci piring.

## BAHASA MALAYSIA

### Sebelum menggunakannya untuk kali pertama

- Cuci dengan cecair pencuci dan bilas dengan air sebelum pertama kali menggunakannya.

### Cara menggunakan

- Lumurkan acuan dengan lemak masak supaya mudah untuk mengeluarkan kek.

Isikan acuan hingga 2/3 kandungannya. Acuan lebih mudah dimasukkan ke dalam oven tanpa tumpah atau risiko terbakar jika acuan diletakkan di atas dulang pembakar.

Sematkan difikiran anda objek yang tajam boleh merosakkan silikon. Gunakan hanya perkakas plastik.

Acuan silikon boleh menahan suhu sehingga 250°C.

Acuan silikon ini selamat dicuci dengan mesin pembasuh pinggan mangkuk

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

—اغسلي القالب بواسطة سائل الغسيل ثم أشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

### طريقة الإستخدام

—أدهني القالب بزيت الطعام لتسهيل إخراج الكعكة.

املئي القالب حتى 2/3 من حجمه. إذا تم وضع القالب على صينية خبز سيكون من السهل وضعه في الفرن دون إراقة أو التعرض للسعة الفرن.

ضعي في اعتبارك أن الأجسام الحادة يمكن أن تتلف السليكون. استخدمي فقط الأدوات البلاستيكية.

قالب السليكون يتحمل درجات حرارة تصل إلى 250 درجة مئوية.

قالب السليكون آمن في غسالة الصحون.

## ไทย

### ก่อนใช้ครั้งแรก

- ให้ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างออกด้วยน้ำเปล่าให้สะอาดก่อนนำไปใช้

### วิธีใช้

- ทาเนยหรือไขมันที่ก้นพิมพ์ เพื่อให้หน้าเค้กออกจากพิมพ์ได้ง่าย

ใส่ส่วนผสมแป้งลงไป 2/3 ของพิมพ์ แล้ววางพิมพ์บนถาดอบ เพื่อให้สะดวกในการยกพิมพ์เข้าเตาอบ โดยส่วนผสมไม่หกและไม่ร้อนมือ

มีดหรือของมีคมอาจทำให้พิมพ์ขาดหรือถูกกรีดเป็นรอยได้ ควรใช้อุปกรณ์พลาสติกเท่านั้น

พิมพ์ซิลิโคนทนอุณหภูมิสูงได้ถึง 250 องศาเซลเซียส

สามารถล้างได้ด้วยเครื่องล้างจาน