



## BAKE VARIO BACKFORM

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Silikon-Backform aus dem Hause KÜCHENPROFI entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie bitte die nachfolgenden Anwendungshinweise.

- Reinigen Sie die Backform vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmen Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend vollständig abtrocknen.
- Fetten Sie die Form vor dem ersten Backen ein, anschließend ist dies nur noch bei Bedarf notwendig.
- Setzen Sie die Backform keiner direkten Hitze oder einer Flamme z.B. auf dem Grill aus. Stellen Sie diese nicht direkt auf den Boden Ihres Backofens.
- Die Backform ist hitzebeständig bis 240°C/464°F. Verwenden Sie diese nicht bei höheren Temperaturen. Erhitzen Sie die Backform nicht leer.
- Lassen Sie das Gebäck in der Form erst etwas abkühlen, bevor Sie dieses aus der Form herausnehmen.
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die heiße Form aus dem Backofen herausnehmen.
- Stellen Sie die heiße Backform nur auf ausreichend hitzebeständige Unterlagen ab. Achten Sie darauf, dass die Unterlagen trocken sind und Raumtemperatur haben.
- Schneiden Sie nicht in der Form und vermeiden Sie den Einsatz von scharfkantigen Küchenhelfern.
- **Hinweis:** Durch Fettrückstände können Verfärbungen entstehen. Hierbei handelt es sich um eine normale Patina, die die hervorragenden Backeigenschaften nicht beeinträchtigt und ist daher kein Reklamationsgrund.

### Reinigung

- Reinigen Sie die Backform nach dem Gebrauch mit warmen Wasser und etwas Spülmittel. Alternativ können Sie diese auch in der Spülmaschine reinigen.
- Lassen Sie die Backform einweichen, um hartnäckige Verschmutzungen zu lösen. Entfernen Sie diese dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Gegenstände.
- Trocknen Sie die Backform vollständig ab.



## BAKE VARIO BAKING MOULD

Thank you for having decided for a KÜCHENPROFI silicone baking mould. To enjoy your new product as long as possible, please note the following instructions for use.

- Before the first use, thoroughly clean with warm water and little detergent. Afterwards dry off thoroughly.
- Before the first baking, grease the mould, afterwards it must be only done if necessary.
- Do not expose the mould to direct heat or open flame from, e.g. barbecue. Do not place it directly on the bottom of your oven.
- The baking mould is heat resistant to 240°C/464°F. Do not use it at higher temperatures. Do not heat the baking mould when empty.
- Let the baked goods in the mould cool down a little before removing them.
- Always wear oven mitts when removing the hot mould from your oven.
- Place the hot baking mould only on heat-resistant surfaces. Ensure that the surfaces are dry and at room temperature.
- Do not cut in the baking mould and avoid the use of sharp-edged kitchen utensils.
- **Note:** Grease residues can cause discoloration. In this case, this is a normal patina, which does not affect the excellent baking properties and is therefore not a reason for complaint.

### Cleaning

- Clean the baking mould after use with warm water and a little detergent. Alternately, you can also wash it in the dishwasher.
- Soak the baking mould to dislodge stubborn residues. Subsequently, remove them with a soft cloth. Do not use scratching or abrasive objects.
- Thoroughly dry the baking mould.

## BAKE VARIO MOULE À PÂTISSERIE

Nous vous remercions d'avoir choisi un moule à pâtisserie en silicone de KÜCHENPROFI. Afin que vous ayez longtemps du plaisir avec votre produit, veuillez observer les instructions d'utilisation ci-dessous.

- Avant la première utilisation, laver minutieusement le moule à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Puis séchez complètement.
- Graissez le moule avant de le cuire pour la première fois, après cela ne doit être fait que si nécessaire.
- N'exposez pas le moule à une source de chaleur directe ou à une flamme par ex. sur le barbecue. Ne le posez pas directement sur le fond de votre four.
- Le moule est résistant à la chaleur jusqu'à 240°C/464°F. En présence de températures plus élevées, il est interdit de l'utiliser. Ne chauffez pas le moule vide.
- Laissez d'abord la pâtisserie refroidir pendant quelques minutes dans le moule avant de la démouler.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous retirez le moule chaud du four.
- Ne posez le moule chaud que sur des supports suffisamment résistants à la chaleur. Assurez-vous que les supports sont secs et à température ambiante.
- Ne découpez pas dans le moule et évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine tranchants.
- **Remarque :** Les résidus de graisse peuvent provoquer une décoloration. Il s'agit d'une patine normale qui n'affecte pas les excellentes propriétés de cuisson et donc n'est pas une raison pour une réclamation.

### Nettoyage

- Après l'utilisation, lavez minutieusement le moule à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Autrement, vous pouvez le nettoyer au lave-vaisselle.
- Laissez tremper le moule pour dissoudre les impuretés coriaces. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon sec. N'employez pas d'objets pouvant rayer ou gratter le revêtement.
- Séchez complètement le moule.



## BAKE VARIO STAMPO PER TORTA

Vi ringraziamo per avere scelto uno stampo per torta in silicone KÜCHENPROFI. Per poter usare perfettamente questo prodotto più a lungo possibile, vi consigliamo di seguire le seguenti istruzioni.

- Per il primo uso, l'articolo deve essere pulito accuratamente con acqua calda e poco detersivo per piatti. Quindi asciugarlo con cura.
- Ingrassare lo stampo prima della cottura per la prima volta, dopo deve essere fatto solo se necessario.
- Non esporre lo stampo ad alcun calore diretto, né alla fiamma aperta, p. es. un barbecue. Non appoggiarlo direttamente sul piano del forno.
- Lo stampo è resistente al calore fino a 240°C/464°F. Non usarlo a temperature superiori. Non surriscaldare lo stampo se vuoto.
- Lasciare raffreddare la torta nello stampo, prima di estrarla da questo.
- Indossare sempre dei guanti protettivi nell'estrarre lo stampo.
- Appoggiare lo stampo caldo solo su una base sufficientemente resistente al calore. Accertarsi che tale base sia asciutta e a temperatura ambiente.
- Non tagliare all'interno dello stampo ed evitare l'uso di utensili da cucina a spigoli vivi.
- **Nota:** I residui di grasso possono causare scolorimento. Si tratta di una normale patina che non pregiudica le ottime proprietà di cottura e quindi non è motivo di reclamo.

### Pulizia

- Dopo l'uso pulire lo stampo per torta con acqua calda e poco detersivo per piatti. In alternativa può essere pulita in lavastoviglie.
- Lasciare lo stampo in ammollo per risolvere lo sporco ostinato. Rimuovere questo poi con un panno morbido. Non usare oggetti graffianti né abrasivi.
- Asciugare infine lo stampo completamente.

## BAKE VARIO MOLDE DE HORNO

Gracias por haberse decidido por un molde de horno en silicona de KÜCHENPROFI. Para que pueda disfrutar de su producto durante mucho tiempo, tenga en cuenta las siguientes indicaciones de uso.

- Antes del primer uso, lave bien el molde con agua caliente y un poco de detergente. Luego séquelo completamente.
- Engrasar el molde antes de hornearla por la primera vez, después de eso, debe hacerse solo si es necesario.
- No exponga el molde a calor directo ni llamas, p. ej. sobre la barbacoa. No lo coloque directamente sobre la base de su horno.
- El molde es resistente al calor hasta 240°C/464°F. No lo utilice a temperaturas más elevadas. No caliente el molde vacío.
- Deje que la repostería se enfríe un poco en el molde antes de sacarla del mismo.
- Utilice siempre guantes al sacar el molde caliente del horno.
- Coloque el molde caliente solo sobre superficies que resistan el calor. Procure que las bases estén secas y a temperatura ambiente.
- No corte dentro del molde y evite el uso de utensilios de cocina con bordes afilados.
- **Nota:** Los residuos de grasa pueden causar decoloración. Se trata de una patina normal que no afecta a las excelentes propiedades de horneado y, por tanto, no es un motivo de reclamación.

### Limpieza

- Después del uso limpie el molde con agua caliente y un poco de detergente. Alternativamente, puede limpiarlos en el lavavajillas.
- En caso de suciedad resistente, deje que el molde se ablande en agua. Después, límpiela con un paño suave. No utilice objetos que puedan rayarlo o abrasivos.
- Seque el molde completamente.



---

## BAKE VARIO BAKVORM

Hartelijk bedankt dat u gekozen heeft voor een siliconen bakvorm van KÜCHENPROFI. Om ervoor te zorgen dat u lang plezier van uw product heeft, dient u de volgende gebruiksinstructies in acht te nemen.

- Reinig de bakvorm vóór het eerste gebruik grondig met warm water en een beetje afwasmiddel. Daarna zorgvuldig afdrogen.
- Voor het eerste bakken de bakvorm invetten, daarna mag het alleen worden gedaan als het nodig is.
- Stel de bakvorm niet bloot aan rechtstreekse hitte of een vlam, bijv. op de grill. Zet de bakvorm niet rechtstreeks op de bodem van uw bakoven.
- De bakvorm is hittebestendig tot 240°C/464°F. Gebruik de bakvorm niet bij hogere temperaturen. Verwarm de bakvorm niet leeg.
- Laat het gebak in de vorm eerst een beetje afkoelen, voordat u het gebak uit de vorm haalt.
- Draag altijd veiligheidshandschoenen als u de hete vorm uit de bakoven haalt.
- Zet de hete bakvorm alleen op een toereikende hittebestendige ondergrond neer. Zorg ervoor dat de ondergrond droog is en op kamertemperatuur is.
- Snijd niet in de vorm en vermijd het gebruik van keukengerei met scherpe randen.
- **Let op:** Vetresten kunnen verkleuring veroorzaken. In dit geval, dit is een normaal patina die de uitstekende bakeigenschappen niet aantast en is daarom geen reden voor reclames.

### Reiniging

- Naar gebruik reinig de bakvorm met warm water en een beetje afwasmiddel. U kunt deze ook in de vaatwasser reinigen.
- Laat de bakvorm inweken in water, om hardnekkige vervuilingen los te maken. Verwijder het vuil vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen krassende of schurende voorwerpen.
- Maak de bakvorm volledig droog.