

Backformen Bedienungsanleitung



La Forme Plus



Vor dem ersten Gebrauch sowie nach jeder Benutzung die Form in heißem Wasser mit Spülmittel gründlich reinigen und abtrocknen (keine Scheuermittel und keine Stahlwolle benutzen). Die Springform- und Springblechränder auch im Bereich der Blechüberlappung säubern. Hierzu kann zusätzlich der La Forme Plus Verschluss komplett geöffnet und der Rand vorsichtig auseinandergezogen werden.



Die Form nicht in die Spülmaschine geben.



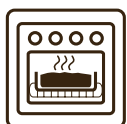
Die Backfläche vor jedem Gebrauch grundsätzlich mit streichfähiger Butter/Margarine einfetten.



Die Flachböden der Springformen, der Springbleche und der Quicheformen sowie die Brotformen und das Backblech sind schnitt- und spülmaschinenfest. Die Formränder der Springformen, der Springbleche und der Quicheformen sowie alle anderen Formen der Serie LA FORME PLUS dürfen nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen in Berührung kommen. Nach dem Backen ggf. einen Kunststoffschaber zu Hilfe nehmen.



Die Form nicht in die Mikrowelle stellen.



Die Form mittig auf das Backofengitter stellen.



Den Kuchen nicht auf der Herdplatte erhitzen.



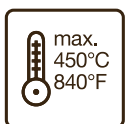
Die Form nicht direkt auf den Backofenboden stellen.



Nicht ohne Backgut erhitzen.



Die Form ist bis zu 250°C/480°F hitzeresistent.



Brotbackformen und Backblech sind bis zu 450°C/840°F hitzeresistent.

Baking pans User manual

La Forme Plus



Before using the pan for the first time and after each time you have used it, clean it thoroughly in hot water with detergent and dry it (do not use abrasive agents or wire wool). Also clean the edge elements of the springform pans and the springform sheet pans in the area where they overlap. To do so, you can open the closing mechanism completely on the La Forme Plus and carefully pull the edge element apart.



Do not clean the pan in the dishwasher.



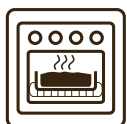
Each time before using the pan, always grease the baking surface thoroughly using butter or margarine.



The flat bases of springform pans, the springform sheet pans and the quiche pans as well as the bread tins and the baking sheet are scratch resistant and dishwasher safe. The edges of the springform pans, the springform sheet pans and the quiche pans, as well as all other types of pan from the LA FORME PLUS range must not come into contact with sharp or pointed objects. After baking, if necessary, use a synthetic scraper to remove contents.



Do not use the pan in the microwave.



Place the pan on the centre of the oven shelf.



Do not heat the cake up on the hotplate.



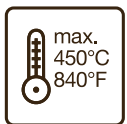
Do not place the pan directly on the base of the oven.



Do not heat up without contents.



The baking pans are heat resistant up to 250°C / 480°F.



Bread pans and baking sheets are heat resistant up to 450°C / 840°F.

Moules à manqué

Mode d'emploi

La Forme Plus



Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyer soigneusement le moule dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle et le sécher (ne pas utiliser de laine d'acier ou de poudres abrasives). Nettoyer les bords des moules à charnière et des plaques à charnière également au niveau du chevauchement de la tôle. Pour ce faire, il est possible d'ouvrir complètement la fermeture et de tirer délicatement le bord.



Ne pas mettre le moule dans le lave-vaisselle.



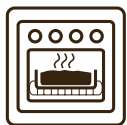
Avant chaque utilisation, il faut en principe graisser la surface de cuisson avec du beurre mou ou de la margarine.



Les fonds plats des moules à charnière, des plaques à charnière, des moules à tarte ainsi que les moules à pain et la plaque de four sont résistants aux coupures et au lave-vaisselle. Les pourtours des moules à charnière, des plaques à charnière et des moules à tarte ainsi que de tous les autres moules de la série LA FORME PLUS ne doivent pas entrer en contact avec des objets pointus ou tranchants. Après la cuisson, utiliser éventuellement une spatule en plastique.



Ne pas mettre le moule dans le micro-ondes.



Ne pas mettre le moule sur la grille du four.



Ne pas faire chauffer le gâteau sur la plaque chauffante.



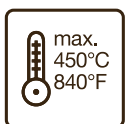
Ne pas mettre le moule directement sur la sole.



Ne pas faire chauffer sans élément à cuire.



Le moule résiste à la chaleur jusqu'à 250°C/480°F.



Moules à pain et plaque de cuisson résistent à la chaleur jusqu'à 450°C/840°F.

Moldes de horno

Instrucciones de uso

La Forme Plus



Antes del primer uso y después de cada utilización lave bien el molde con agua caliente y detergente, y a continuación séquelo (no utilice detergentes abrasivos ni lana de acero). Limpie los aros o bordes de los moldes desmontables y de las bandejas desmontables también en el área de solapamiento. Para ello se puede abrir adicionalmente el cierre de La Forme Plus por completo y el borde se puede separar con cuidado.



No introduzca el molde en el lavavajillas.



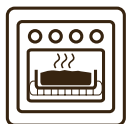
Cada vez que utilice el molde, úntelo antes con mantequilla para untar o margarina.



Las bases planas de los moldes desmontables, de las bandejas desmontables y de los moldes de pastel, al igual que los moldes de pan y las bandejas de horno son resistentes a los cortes y resistentes al lavavajillas. Los aros y bordes de los moldes desmontables, de las bandejas desmontables, de los moldes de pastel y de todos los demás moldes de la serie LA FORME PLUS no deben entrar en contacto con objetos cortantes ni puntiagudos. Después de hornear, utilice en caso necesario una paleta de plástico.



No introduzca el molde en el microondas.



Coloque el molde en el centro de la parrilla del horno.



No caliente el pastel en la placa de la cocina.



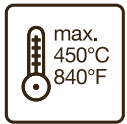
No coloque el molde directamente sobre el fondo del horno.



No lo caliente sin el contenido que va a hornear.



El molde es resistente a temperaturas hasta 250°C/480°F.



Moldes para pan y bandeja para hornear son resistente a temperaturas hasta 450°C/840°F.

Stampi

Istruzioni per l'uso

La Forme Plus



Prima e dopo ciascun utilizzo, lavare accuratamente lo stampo in acqua calda con del detersivo e asciugarlo (non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette). Pulire i bordi degli stampi a cerniera alti e degli stampi a cerniera bassi anche nella zona di sovrapposizione. A tale scopo si può aprire completamente la chiusura de La Forme Plus e separare delicatamente il bordo.



Non mettere la teglia nella lavastoviglie.



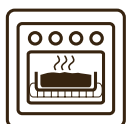
Ogni volta, prima dell'uso, ungere bene il fondo con burro/margarina ammorbiditi.



I fondi piatti degli stampi a cerniera bassi e alti e degli stampi per torte salate, pane e dolci sono resistenti al taglio e alla lavastoviglie. I bordi sagomati degli stampi a cerniera bassi e alti e degli stampi per torte salate, così come tutti gli altri stampi della gamma LA FORME PLUS non devono entrare a contatto con oggetti appuntiti o taglienti. Dopo la cottura utilizzare se necessario una raschia in plastica.



Non mettere lo stampo nel forno a microonde.



Collocare lo stampo al centro della griglia del forno.



Non riscaldare il dolce sulla piastra del fornello.



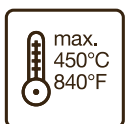
Non appoggiare lo stampo direttamente sul fondo del forno.



Non riscaldare senza contenuto.



Lo stampo resiste fino ai 250°C/480°F.



Stampo per pane e teglia da forno resistono fino ai 450°C/840°F.

Bakvormen

Gebruiksaanwijzing



La Forme Plus



Voor de eerste ingebruikname en na elk gebruik reinigt u de vorm grondig in heet water met afwasmiddel en droogt u hem af (gebruik geen schuurmiddelen of staalwol). Reinig de randen van de springvormen en -blikken, ook op plaatsen waar de metalen delen elkaar overlappen. Hiervoor kan de La Forme Plus-sluiting volledig worden geopend en de rand voorzichtig uit elkaar worden getrokken.



Reinig de vorm niet in de afwasmachine.



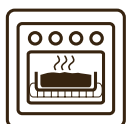
Vet de binnenkant van de bakvorm voor elk gebruik goed in met smeerbare boter/margarine.



De vlakke bodems van de springvormen en -blikken en van de quichevormen zijn snijvast en mogen in de afwasmachine. Dat geldt ook voor de broodvormen en het bakblik. De opstaande randen van de springvormen en -blikken en van de quichevormen en alle andere vormen van de LA FORME PLUS-serie mogen niet in aanraking komen met scherpe of spitse voorwerpen. Gebruik na het bakken eventueel een schraper van kunststof.



Zet de vorm niet in de magnetron.



Plaats de vorm op een rooster in het midden van de bakoven.



Verwarm het gebak niet op het fornuis.



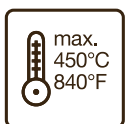
Plaats de vorm niet rechtstreeks op de bodem van de bakoven.



Verwarm de vorm niet zonder bakmengsel.



De vorm is hittebestendig tot 250°C / 480°F.



Broodvorm en bakplaat zijn hittebestendig tot 450°C/840°F.