



Let's bake!

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG
USE & CARE

PFAS-FREE

INHALT / CONTENTS

Deutsch	3
English	8
Français	14
Español	20
Italiano	26

Let's bake!

So macht Backen richtig Spaß

SUPERSICHER, SUPERSCHNELL

Die Böden unserer Kuchenformen sind auslaufsicher. Und dank des Schnellverschlusses lassen sich die Formen auch ganz einfach und schnell öffnen – damit keine Zeit vergeht, bis Ihr Meisterwerk probiert werden kann!

PFAS. EINE ZUTAT, AUF DIE SIE VERZICHTEN KÖNNEN

Das gesamte Lets-Bake!-Sortiment kommt ohne „Forever Chemicals“ aus. Dafür hat es eine diamantverstärkte, zweischichtige Versiegelung, an der nichts haften bleibt. Das ist nicht nur einfacher und praktischer, Sie können auch einen frischgebackenen Keks schnell und einfach beiseite schaffen, ohne Spuren zu hinterlassen!

Let's bake!

EIGENSCHAFTEN ALLER BACKFORMEN



Let's bake!

PRODUKTE MIT ABNEHMBAREM BODEN



WB21
Quiche- und Tarteform

• Stabiler Heheboden



WB17, WB14, WB15, WB16
Springform

• Auslaufsicherer Boden
mit Schnellverriegelung



Ofen

Spülmaschine

DE

5



REINIGEN

Reinigen Sie die Backform **vor dem ersten Gebrauch** gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie die Backform gründlich ab.

Nach dem Backen:

Die Backform vor der Reinigung ein paar Minuten abkühlen lassen. Im heißen Zustand nicht in kaltes Wasser eintauchen oder mit kaltem Wasser auffüllen.

Keine metallischen oder scheuernden Schwämme/Bürsten oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.

Sie können unsere Backformen in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch, die Backform nach jedem Gebrauch von Hand mit Spülmittel zu spülen und vor dem Wegräumen gut abtrocknen zu lassen.



EINFETTEN

Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Backform vor dem Backen leicht einfetten.



HITZEBESTÄNDIGKEIT

Die Silikongriffe sind ofenfest bis 230°C / 466°F / Gas Stufe 5.



KÜCHENHELFER

Metall-Küchenhelfer können mit Vorsicht verwendet werden. Messer oder scharfkantige Küchenhelfer sollten nicht verwendet werden.



GEBRAUCH

Wenn Sie die heiße Backform während des Backvorgangs oder nach dem Backen angreifen, tragen Sie immer schützende Ofenhandschuhe.



MIKROWELLE UND HERD

Erhitzen Sie die Backform nicht auf Herdplatten oder in der Mikrowelle.

GEWÄHRLEISTUNG

Wir gewähren 10 Jahre Garantie auf Körper, Versiegelung und Silikongriffe. Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen. Natürlicher Verschleiß im Antihafbereich, verbrannte Backformen mit schwarzen, teerartigen Rückständen oder eine mit Gewalt zerstörte Versiegelung sind von der Garantie ausgeschlossen.

ENGLISH

USE & MAINTENANCE INSTRUCTIONS

EN

8

Let's bake!

This makes baking fun

SUPER SAFE, SUPER FAST

The bottoms of our cake pans are leak-proof. And thanks to the quick-release closure, the moulds can be opened very easily and quickly - so that no time passes until your masterpiece can be tasted!

PFAS. AN INGREDIENT YOU CAN DO WITHOUT

The entire Let's Bake! range contains no „Forever Chemicals“. Instead, it comes with a two-layer diamond-reinforced non-stick sealing. That makes it way more practical, and you can quickly and easily move a freshly baked cookie aside without leaving a trace!

Let's bake!

PROPERTIES OF ALL BAKING MOULDS



Let's bake!

PRODUCTS WITH LOOSE BASE



WB21
Quiche- and Tarte pan

• Sturdy loose base



WB17, WB14, WB15, WB16
Spring form

• Leak proof base with quick release latch



Oven

Dishwasher

EN

11



CLEANING

Before using the baking mould for **the first time**, clean it thoroughly with warm water and dish-washing liquid and dry it thoroughly.

After baking: Allow the mould to cool for a few minutes before cleaning. When hot, do not immerse in cold water or fill with cold water.

Do not use metallic or abrasive sponges/brushes or aggressive cleaning agents.

You can clean our baking moulds in the dishwasher. However, we recommend that you rinse the baking mould by hand with dish-washing liquid after each use and allow it to dry thoroughly before storing it.



GREASING

For best results, lightly grease the baking mould before baking.



HEAT RESISTANCE

The silicone handles are oven-proof up to 230°C / 466°F / gas level 5.



KITCHEN TOOLS

Metal kitchen tools can be used with caution. Do not use knives or sharp-edged kitchen tools.



USAGE

If you touch the hot baking mould during baking or after baking, always wear protective oven gloves.



MICROWAVE AND STOVE

Do not heat the baking mould on stove tops or in the microwave.

WARRANTY

We give a 10-year guarantee on the body, coating and silicone handles. In all other respects, the respective statutory warranty provisions shall apply.

Natural wear in the non-stick area, blackened baking mould with black, tar-like residues or a coating completely damaged by force are excluded from the guarantee.

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Let's bake!

Prenez vraiment plaisir à pâtisser

ULTRA-SÛR, ULTRA-RAPIDE

Les fonds de nos moules sont étanches. Et grâce à leur fermeture rapide, les moules sont également très faciles et rapides à ouvrir – pour ne pas perdre de temps avant de goûter à votre chef-d'œuvre !

PFAS. UN INGRÉDIENT AUQUEL VOUS POUVEZ RENONCER

L'ensemble de la gamme Lets-Bake! est fabriquée sans « forever chemicals ». Les produits possèdent un scellage à deux couches, renforcé de diamant, auquel rien ne reste collé. C'est non seulement plus simple et plus pratique, mais vous pouvez également mettre de côté rapidement et en toute facilité, sans laisser de traces, un biscuit qui sort du four !

Let's bake!

CARACTÉRISTIQUES DE TOUS LES MOULES



Let's bake!

PRODUITS AVEC FOND AMOVIBLE



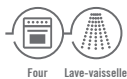
WB21
Moule à tarte

Fond solide et amovible



WB17, WB14, WB15, WB16
Moule à charnières

Fond étanche avec loquet
à dégagement rapide



Four Lave-vaisselle

FR

17



NETTOYAGE

Nettoyez votre moule **avant la première utilisation** abondamment avec de l'eau chaude et un produit vaisselle et séchez le moule soigneusement.

Après la cuisson : laissez le moule refroidir quelques minutes avant le nettoyage. Ne le plongez pas dans l'eau froide ou ne le remplissez pas d'eau froide lorsqu'il est encore chaud. N'utilisez pas d'éponges / de brosses métalliques ou abrasives ni de produits nettoyants agressifs.

Vous pouvez laver nos moules au lave-vaisselle. Nous recommandons cependant de laver le moule à la main avec du produit vaisselle après chaque utilisation et de le laisser bien sécher avant de le ranger.



GRAISSAGE

Vous obtenez les meilleurs résultats si vous graissez légèrement le moule avant la cuisson.



RÉSISTANCE À LA CHALEUR

Les poignes en silicone sont résistantes au four jusqu'à 230°C / 466°F / thermostat 5.



ACCESSOIRES DE CUISINE

Les accessoires de cuisine en métal peuvent être utilisés avec prudence. N'utilisez pas de couteaux ou d'accessoires de cuisine à bords acérés.



UTILISATION

Si vous touchez le moule chaud pendant la cuisson ou après la cuisson, portez toujours des gants de protection pour four.



MICRO-ONDES ET CUISINIÈRE

Ne chauffez pas le moule sur des plaques de la cuisinière ou au micro-ondes.

GARANTIE

Nous accordons une garantie de 10 ans sur le corps, le scellage et les poignées en silicone. Pour le reste, nous appliquons les dispositions légales respectives de garantie. L'usure naturelle au niveau anti-adhésif, les moules brûlés avec des résidus goudronneux noirs ou un scellage détruit par la violence sont exclus de la garantie.

ESPAÑOL

MANUAL DE USO Y CONSERVACIÓN

ES

20

Let's bake!

Así, hornear es realmente divertido

SÚPER SEGURO, SÚPER RÁPIDO

Las bases de nuestros moldes para tartas son a prueba de fugas. Y gracias al cierre rápido, los moldes también se pueden abrir muy fácil y rápidamente, ¡para que no pase tiempo hasta que pueda degustar su obra maestra!

PFAS. UN INGREDIENTE DEL QUE PUEDE PRESCINDIR

Toda la gama Lets-Bake! no contiene „Forever Chemicals“. En su lugar, tiene un sellado de dos capas reforzado con diamante al que no se pega nada. Esto no sólo es más fácil y práctico, sino que también le permite despegar rápida y fácilmente una galleta recién horneada sin dejar ningún rastro.

Let's bake!

CARACTERÍSTICAS DE TODOS LOS MOLDES



Let's bake!

PRODUCTOS CON BASE EXTRAÍBLE



WB21
Quiche- und Tarteform

• Base robusta desmontable



WB17, WB14, WB15, WB16
Springform

• Base antigoteo con cierre cómodo y rápido



ES

23



LIMPIEZA

Antes del primer uso, limpie bien el molde con agua caliente y detergente líquido y séquelo bien.

Después de hornear: Deje enfriar el molde unos minutos antes de limpiarlo. Cuando esté caliente, no lo sumerja en agua fría ni lo llene de agua fría.

No utilice esponjas/cepillos metálicos o abrasivos ni productos de limpieza agresivos.

Nuestros moldes pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, le recomendamos que enjuague el molde a mano con detergente líquido después de cada uso y que lo deje secar bien antes de guardarlo.



ENGRASAR

Para obtener mejores resultados, engrase ligeramente el molde antes de hornear.



RESISTENCIA AL CALOR

Las asas de silicona son resistentes al horno hasta 230°C / 466°F / nivel de gas 5.



UTENSILIOS DE COCINA

Pueden utilizarse, con cuidado, utensilios de cocina metálicos. No utilice cuchillos ni utensilios de cocina afilados.



UTILIZACIÓN

Cuando manipule el molde caliente durante la cocción o después de la misma, utilice siempre guantes de protección para el horno.



MICROONDAS Y COCINA

No caliente el molde de horno en placas de cocina ni en el microondas.

GARANTÍA

El cuerpo, la junta y las asas de silicona tienen 10 años de garantía. En todos los demás aspectos, se aplican las respectivas disposiciones legales de garantía.

Quedan excluidos de la garantía el desgaste natural de la zona antiadherente, los moldes quemados con residuos negros parecidos al alquitrán o una junta destruida por la fuerza.

ITALIANO

ISTRUZIONI PER L'USO E LA CURA

Let's bake!

Informare prelibatezze adesso è davvero divertente

SUPER SICURI, SUPER VELOCI

Il fondo dei nostri stampi per torte è a prova di fuoriuscite. Inoltre, grazie allo sgancio rapido, gli stampi possono essere aperti con estrema facilità e rapidità, in modo da non aspettare troppo prima di gustare il capolavoro che avete preparato!

PFAS. UN INGREDIENTE DI CUI SI PUÒ FARE A MENO

L'intera gamma Let's Bake! non contiene "Forever Chemicals". Per questo motivo, gli articoli sono dotati di un rivestimento diamantato a due strati che non fa attaccare nulla. Non solo questo comporta una maggiore facilità e praticità, ma si può anche spostare rapidamente e facilmente un biscotto appena sfornato senza lasciare segni!

Let's bake!

PROPRIETÀ DI TUTTE LE TEGLIE DA FORNO



Let's bake!

ARTICOLI CON FONDO ESTRAIBILE



WB21
Stampo per tartare/quiche

Fondo estraibile stabile



WB17, WB14, WB15, WB16
Teglia a forma di molla

Fondo a prova di fuoriuscite
con chiusura a sgancio rapido



Forno

Lavastoviglie

IT

29



PULIZIA

Prima di utilizzare la teglia **per la prima volta**, pulirla accuratamente con acqua calda e detersivo per piatti e asciugarla bene.

Dopo la cottura: lasciare raffreddare la teglia per qualche minuto prima di pulirla. Quando è calda, non immergere in acqua fredda o riempire con acqua fredda.

Non utilizzare spugne/spazzole metalliche o abrasive o detersivi aggressivi.

Le nostre teglie possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di sciacquare la teglia a mano con del detersivo per piatti dopo ogni utilizzo e di lasciarla asciugare bene prima di riporla.



INGRASSAGGIO

Per ottenere risultati migliori, ungere leggermente la teglia prima di infornarla.



RESISTENZA AL CALORE

I manici in silicone sono resistenti in forno fino a 230°C / 466°F / livello di gas 5.



UN AIUTO IN CUCINA

Gli utensili da cucina in metallo possono essere utilizzati con cautela. Non si devono usare coltelli o utensili da cucina con bordi affilati.



UTILIZZO

Se si tocca la teglia calda durante o dopo la cottura, indossare sempre guanti da forno.



MICROONDE E FORNELLI (PIASTRE ELETTRICHE)

Non riscaldare la pirofila su fornelli (piastre elettriche) o nel microonde.

GARANZIA

Forniamo una garanzia di 10 anni su struttura, guarnizione e manici in silicone. Per tutti gli altri aspetti si applicano le rispettive disposizioni di legge in materia di garanzia. Sono esclusi dalla garanzia l'usura naturale dell'area antiaderente, le teglie bruciate con residui neri e catramosi o una guarnizione distrutta con la forza.



NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany

Tel. +49 681 / 97 049-0

info@woll.de www.woll-cookware.com