



ZWILLING
J.A. HENCKELS

ZWILLING® Dolce

Gebrauchshinweise

Use and care

Mode d'emploi

Instrucciones de uso

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

Damit Ihnen Kuchen und Aufläufe noch besser gelingen, bietet die Serie ZWILLING Dolce alles, was Sie in Ihrer heimischen Backstube benötigen. Die Backformen sind aus robustem Stahl und besonders formstabil und langlebig. Das Design überzeugt durch extra breite Griffe, lange Verschlüsse und abgerundete Ecken im Inneren der Form. So ist das Handling komfortabel und sicher – was gerade beim Hantieren mit den oft noch heißen Backformen besonders wichtig ist.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie Etiketten, bevor Sie die Backformen zum ersten Mal verwenden. Reinigen Sie die Formen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie diese dann sorgfältig mit einem Geschirrtuch ab. Um die Lebensmittel nach dem Backen perfekt aus der Form zu lösen, empfehlen wir Ihnen, die Antihaft-Oberfläche vorsichtig mit etwas Speiseöl einzureiben. Verwenden Sie hierzu am besten einen Pinsel oder ein Papiertuch.

Verwendung

Die Backform sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und somit auch für eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von rutschfesten Ofenhandschuhen, um die Form sicher und gefahrlos aus dem Ofen zu holen. Verwenden Sie bitte keine Kunststoffdeckel auf den Backformen, solange diese heiß sind.

Bitte überschreiten Sie während der Verwendung nicht die Betriebstemperatur von 230 °C sowie die Garzeit von zwei Stunden. Stellen Sie sicher, dass sich Zutaten in den Backformen befinden, bevor Sie diese erhitzen. Erhitzen Sie keine leeren Formen.

Die Formen sind nicht für den direkten Kontakt mit Wärmequellen (Heizplatten, Heizwiderständen, Grills usw.) oder für die Verwendung auf offener Flamme geeignet. Bitte verwenden Sie die Produkte auch nicht in der Mikrowelle.

Halten Sie Kinder während des Backvorgangs immer vom Ofen fern.

Reinigung

Zur optimalen Reinigung lassen Sie die Backform vollständig abkühlen. Die Formen sind nicht spülmaschinengeeignet, da die Reinigungsmittel für Spülmaschinen besonders aggressive Reinigungschemikalien enthalten, welche die Antihaf-Oberfläche beschädigen können. Verwenden Sie bitte niemals Scheuermittel, Backofenreiniger, chlorhaltige Produkte oder Topfreiniger aus Metall zur Reinigung der Produkte. Lassen Sie die Formen nicht über Nacht in Wasser einweichen und tauchen Sie diese außerdem nicht in heißem Zustand in kaltes Wasser, da sie sich sonst dauerhaft verformen könnten. Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Backformen vor dem Wegräumen immer sorgfältig abtrocknen.

Aufbewahrung

Stellen Sie immer sicher, dass sich keine Lebensmittel oder Lebensmittelreste in den Formen befinden, bevor Sie diese verstauen. Die Backformen sind sehr formstabil und langlebig. Damit Sie noch lange etwas von diesen Eigenschaften haben, verwenden Sie bitte keine scharfen Metallwerkzeuge oder Messer. Verwenden Sie ausschließlich Utensilien aus Kunststoff, Holz oder Silikon.

Auch Ölsprays sollten Sie in Zusammenhang mit den Backformen nicht verwenden, da sich dadurch Rückstände bilden könnten, die das Antihafvermögen des Produktes beeinträchtigen.

Gewährleistung

Bei Beanstandungen gilt die aktuelle gesetzliche Herstellergewährleistung.

Von dieser Gewährleistung ausgenommen sind Sachschäden, die auf Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind. Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.

EN ZWILLING Dolce – a unique baking experience, and incredibly easy to clean

The ZWILLING Dolce series offers you everything you need for your home bakery, allowing you to make even better cakes and bakes. The baking tins are made from robust steel and are particularly sturdy and durable. The design impresses with extra wide handles, long fasteners and rounded corners on the inside of the tin. This makes handling comfortable and safe – which is very important when handling baking tins that are often still hot.

Before using for the first time

Remove all packaging and labels before you use the baking tins for the first time. Wash the tins with hot water and a little detergent. Dry them carefully with a tea towel. To ensure that you can remove food easily from the tin after baking, we recommend that you gently rub the non-stick surface with some cooking oil. Using a brush or a piece of kitchen towel will give you the best results.

Use

The baking tin ensures optimal heat distribution, so that food is evenly browned. We recommend using non-slip oven gloves to ensure safety when removing the tin from the oven. Please do not put any kind of plastic covering over the tins while they are still hot.

When using the tins, please do not exceed an oven temperature of 230 °C or a cooking time of two hours. Make sure that the baking tins contain ingredients before they are heated. Do not heat the tins while they are empty.

The tins are not suitable for direct contact with sources of heat (hotplates, heating elements, grills, etc.) or for use over an open flame. Please do not use the products in the microwave.

Always keep children away from the oven during baking.

Cleaning

Let the tin cool down completely before cleaning, for best results. The tins are not dishwasher-safe, as dishwasher detergents contain particularly aggressive cleaning agents that could damage the non-stick surface. Never use scouring agents, oven cleaners, chlorinated products or metal scouring pads to clean the products. Do not leave the tins to soak overnight in water or steep them in cold water when they are still hot, as this may lead to permanent warping. Please ensure that you always dry the baking tins carefully before putting them away.

Storage

Always make sure that there are no traces of food left in the tins before putting them away. The baking tins are very sturdy and durable. To ensure that they remain that way, do not use any sharp metal tools or knives on them. Only use utensils made of plastic, wood or silicon.

You should not use oil sprays with these baking tins, as these can cause residues that affect the product's non-stick surface.

Warranty

In case of complaints, the current statutory manufacturer's warranty applies.

The warranty does not cover damage to the equipment caused by non-observance of this user manual, improper handling or normal wear and tear. Use of the product in professional catering establishments and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer's warranty.

FR ZWILLING Dolce – combinaison unique du plaisir de la cuisson au four et d'un entretien d'une grande simplicité

Conçue pour vous aider à réussir vos gâteaux et vos gratins, la gamme ZWILLING Dolce vous offre tout ce dont vous avez besoin pour votre four. Les moules sont particulièrement robustes et indéformables grâce à leur fabrication en acier. Ils se distinguent par des poignées extra-larges, de longues fermetures et des bords arrondis à l'intérieur du moule. Ils peuvent ainsi être manipulés en toute sécurité, un avantage non négligeable quand on sait que les moules sont souvent encore chauds à la sortie du four.

Avant la première utilisation

Retirer tous les emballages ainsi que les étiquettes avant d'utiliser le moule pour la première fois. Nettoyer les moules avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Essuyer ensuite les moules soigneusement avec un torchon. Pour que les aliments soient faciles à détacher du moule après la cuisson, nous vous recommandons de frotter un peu d'huile alimentaire avec précaution sur le revêtement antiadhésif. Pour cela, le mieux est d'utiliser un pinceau ou de l'essuie-tout.

Utilisation

Le moule garantit une répartition optimale de la chaleur et donc une coloration homogène des aliments. Nous vous recommandons d'utiliser des maniques antidérapantes pour sortir le moule du four en toute sécurité sans risquer de vous brûler. Ne mettez pas de couvercle en plastique sur les moules tant qu'ils sont encore chauds.

Ne dépassez pas la température maximale de 230 °C pour le four, ni une durée de cuisson de 2 heures. Assurez-vous que le moule contient bien des aliments avant de le chauffer. Ne chauffez pas de moules vides.

Les moules ne sont pas destinés à être en contact direct avec des sources de chaleur (plaques chauffantes, résistances chauffantes, grills, etc.) ni à être utilisés sur des flammes nues. De même, n'utilisez pas ces produits au four à micro-ondes.

Tenez les enfants éloignés du four pendant la cuisson.

Nettoyage

Laissez d'abord refroidir complètement les moules pour un nettoyage optimal. Les moules ne peuvent pas passer au lave-vaisselle, car le produit nettoyant des lave-vaisselles contient des substances chimiques particulièrement agressives qui peuvent endommager le revêtement antiadhésif. De même, n'utilisez jamais de produit abrasif, de nettoyant pour four, de produit contenant du chlore ni d'éponge métallique pour nettoyer les moules. Laissez les moules tremper dans l'eau pendant la nuit mais ne les plongez pas dans l'eau froide s'ils sont encore chauds, car cela risque de les déformer. Veillez également à toujours bien sécher les moules avant de les ranger.

Rangement

Veillez à ce qu'aucun aliment ou résidu ne subsiste dans les moules avant de les ranger. Les moules sont indéformables et robustes dans le temps. Pour qu'ils conservent ces propriétés encore plus longtemps, n'utilisez aucun objet métallique pointu ni couteau. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, bois ou silicone.

De même, n'utilisez pas d'huile en spray, car ils risquent de laisser des dépôts susceptibles d'endommager les propriétés antiadhésives du moule.

Garantie

Toute réclamation entre dans le cadre de la garantie légale du fabricant en vigueur.

Sont exclus de la garantie les dommages matériels dus au non-respect du présent mode d'emploi, à une utilisation non conforme ou à l'usure naturelle. De même, l'utilisation en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usure purement esthétiques sont exclues de la garantie.





ZWILLING
J.A. HENCKELS



ES ZWILLING Dolce: experiencia de horneado única y con un mantenimiento extremadamente fácil

La serie ZWILLING Dolce le ofrece todo lo que necesita en su cocina para que sus pasteles y gratinados le queden aún mejor. Los moldes son de acero resistente, muy duraderos y estables. El diseño convence gracias a los mangos muy anchos, los cierres largos y las esquinas redondeadas en el interior del molde. Esto hace que el manejo sea cómodo y seguro, algo muy importante a la hora de manejar moldes que suelen estar aún calientes.

Antes del primer uso

Antes de utilizar los moldes por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas. Lave los moldes con agua caliente y un poco de lavavajillas. Después, séquelos cuidadosamente con un paño de cocina. Para sacar los alimentos del molde sin problemas tras el horneado, le recomendamos que frote suavemente la superficie antiadherente con un poco de aceite de cocina. Para aplicar el aceite lo mejor es utilizar un pincel o papel de cocina.

Uso

El molde garantiza una distribución óptima del calor y por lo tanto, un dorado uniforme de los alimentos. Le recomendamos el uso de manoplas de horno antideslizantes para sacar el molde del horno de manera segura y sin peligro. No coloque ninguna tapa de plástico sobre los moldes mientras estén calientes.

Cuando los use, la temperatura del horno no debe sobrepasar los 230 °C, ni el tiempo de cocción las dos horas. Asegúrese de que los moldes contengan ingredientes antes de calentarlos. No caliente ningún molde vacío.

Los moldes no están indicados para el contacto directo con fuentes de calor (hornillos, resistencias, parrillas, etc.) ni para su uso con llamas abiertas. Tampoco utilice los productos en el microondas.

Mantenga siempre a los niños alejados del horno durante el proceso de horneado.

Limpieza

Para una limpieza óptima, espere a que los moldes se hayan enfriado por completo. Los moldes no son aptos para lavavajillas, ya que los detergentes para lavavajillas contienen productos químicos de limpieza muy agresivos que podrían dañar la superficie antiadherente. No utilice nunca productos abrasivos, limpiadores de horno, productos que contengan cloro, ni estropajos metálicos para limpiar los moldes. No deje los moldes en remojo toda la noche ni tampoco los sumerja en agua fría estando calientes, ya que podrían deformarse para siempre. Antes de guardar los moldes, asegúrese de secarlos cuidadosamente.

Almacenamiento

Asegúrese siempre de que no queden restos de alimentos en los moldes antes de guardarlos. Los moldes son muy estables y duraderos. Para disfrutar durante mucho tiempo de estas características, no utilice ningún utensilio de metal ni cuchillos. Use únicamente utensilios de plástico, madera o silicona.

Tampoco se recomienda el uso de aceites en spray, pues se podrían formar residuos que afectaran a las propiedades antiadherentes del producto.

Garantía

En caso de reclamaciones, se aplica la garantía vigente del fabricante conforme a la ley.

Esta garantía no incluye los daños materiales derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso, del manejo inadecuado o del desgaste normal. El uso en el sector profesional y las meras marcas estéticas por el uso quedan igualmente excluidos.



ZWILLING Dolce: un'esperienza culinaria unica e una pulizia meravigliosamente semplice

La serie ZWILLING Dolce vi offre tutto ciò di cui avete bisogno in cucina per rendere torte e sformati ancora più buoni. Questi stampi per dolci sono realizzati in robusto acciaio, sono particolarmente stabili e durano nel tempo. Il design conquista grazie a impugnature molto ampie, chiusure lunghe e angoli interni arrotondati. Questo li rende comodi e sicuri, un aspetto particolarmente importante soprattutto quando si maneggiano ancora caldi.

Prima di cominciare

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette prima di utilizzare gli stampi per la prima volta. Pulire gli stampi con acqua calda e una piccola quantità di detergente. Quindi asciugarli con cura utilizzando un panno da cucina. Per rimuovere perfettamente il cibo dallo stampo al termine della cottura, si consiglia di ungere accuratamente la superficie antiaderente con un po' di olio alimentare. Servirsi preferibilmente di un pennello o di un tovagliolo di carta.

Utilizzo

Lo stampo garantisce una distribuzione ottimale del calore e quindi anche una doratura uniforme del cibo. Si consiglia l'uso di guanti da forno antiscivolo per poter estrarre lo stampo dal forno in sicurezza e senza rischi. Non posizionare coperchi di plastica sugli stampi finché sono caldi.

Durante l'utilizzo, non superare la temperatura di esercizio di 230 °C e non cuocere per più di due ore. Assicurarsi che siano presenti degli ingredienti negli stampi prima di riscaldarli. Non riscaldare stampi vuoti.

Gli stampi non sono adatti al contatto diretto con fonti di calore (piastre riscaldanti, resistenze riscaldanti, griglie ecc.) e all'utilizzo su fiamme libere. Non utilizzare i prodotti in forni a micro-onde.

Tenere sempre i bambini lontani dal forno durante la cottura.

Pulizia

Per una pulizia ottimale, lasciare raffreddare completamente lo stampo. Gli stampi non sono lavabili in lavastoviglie, poiché i detergenti utilizzati contengono prodotti chimici particolarmente aggressivi che possono danneggiare la superficie antiaderente. Non utilizzare mai abrasivi, detergenti per forni, prodotti a base di cloro o pagliette metalliche per pulire i prodotti. Per evitare deformazioni permanenti, non lasciare gli stampi in ammollo durante la notte né immergerli in acqua fredda quando sono ancora caldi. Assicurarsi di asciugare sempre con cura gli stampi prima di riporli.

Conservazione

Assicurarsi sempre che non vi siano residui di cibo negli stampi prima di riporli. Gli stampi sono molto stabili e durano nel tempo. Per preservare queste caratteristiche il più a lungo possibile, non utilizzare utensili metallici né coltelli affilati. Servirsi unicamente di utensili in plastica, legno o silicone.

Evitare anche di utilizzare spray lubrificanti sugli stampi per dolci, poiché si potrebbero formare residui tali da compromettere le caratteristiche antiaderenti del prodotto.

Garanzia

In caso di reclami si applica la garanzia legale del produttore attualmente in vigore.

Questa garanzia non copre i danni materiali derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso, da un uso improprio o dalla normale usura del prodotto. Sono altresì esclusi dalla garanzia l'uso in ambito professionale e i segni di utilizzo puramente estetici.

Om uw taarten en casseroles nog beter te laten slagen, biedt de serie ZWILLING Dolce alles, wat u thuis bij het bakken nodig hebt. De bakvormen zijn van roestvrij staal, zeer vormvast en duurzaam. Het design overtuigt door de extra brede grepen, lange sluitingen en afgeronde hoeken in de vorm. Dit maakt de bediening comfortabel en veilig: zeer belangrijk bij het omgaan met de vaak nog hete bakvormen.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten, voordat u de bakvorm voor de eerste keer gebruikt. Was de vorm met heet water en een beetje afwasmiddel. Droog de vorm zorgvuldig met een theedoek. Om de levensmiddelen na het bakken perfect uit de vorm te krijgen, raden we u aan de antiaanbaklaag voorzichtig met wat bakolie in te wrijven. Gebruik hiervoor een bakkwast of keukenpapier.

Gebruik

De bakvorm zorgt voor een optimale warmteverdeling en dus ook voor een gelijkmatige bruining van de levensmiddelen. We raden u aan ovenwanten met goede grip te gebruiken om de vorm veilig uit de oven te halen. Gebruik geen kunststof deksels op de bakvorm, zolang deze heet is.

Houd u zich tijdens het gebruik aan de maximale gebruikstemperatuur van 230 °C, en aan de bereidingstijd van twee uur. Zorg ervoor dat de ingrediënten zich in de bakvorm bevinden, voordat u de vorm opwarmt. Verwarm nooit een lege vorm.

De vormen zijn niet geschikt voor direct contact met warmtebronnen (kookplaten, verwarmings-elementen, grill, enz.) of voor gebruik op open vuur. Gebruik de producten niet in de magnetron.

Houd kinderen tijdens het bereidingsproces bij de oven vandaan.

Reiniging

Voor de optimale reiniging laat u de bakvorm eerst volledig afkoelen. De vormen kunnen niet in de vaatwasser worden gereinigd, omdat reinigingsmiddelen voor vaatwassers zeer agressieve chemicaliën bevatten, die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik nooit schuurmiddelen, bakovenreinigers, chloorhoudende producten of pannensponsen van metaal voor het reinigen van dit product. Laat de vorm niet een nacht in water inweken en dompel een hete vorm niet in koud water onder, omdat dit het product permanent kan vervormen. Let erop, dat u de bakvorm vóór het opbergen zorgvuldig afdroogt.

Opbergen

Zorg er altijd voor dat er zich geen levensmiddelen (of resten) in de vorm bevinden, voordat u de vorm opbergt. De bakvormen zijn zeer vormvast en duurzaam. Om nog langer plezier van deze eigenschappen te hebben, gebruikt u liever geen scherpe metalen keukengerei of messen. Gebruik uitsluitend keukengerei van kunststof, hout of silicone.

Ook oliesprays kunt u niet in combinatie met de bakvorm gebruiken, omdat er een laag kan ontstaan die het antiaanbakvermogen van het product aantast.

Garantie

Bij klachten geldt de actuele, wettelijke fabrieksgarantie.

Uitgesloten van deze garantie is materiële schade, die terug te voeren is op het niet opvolgen van deze gebruiksaanwijzing, onvakkundig gebruik of normale slijtage. Professioneel gebruik en puur optische gebruikssporen zijn eveneens van de garantie uitgesloten.

0102702Y1_04-18



ZWILLING
J.A. HENCKELS

www.zwilling.com