

NL: Handleiding voor de Blackwell tulband bakvorm marquise 24,5 cm 2,5 liter

Inhoud van het product

- Blackwell tulband bakvorm marquise 24,5 cm 2,5 liter
 - Gebruikershandleiding.
 - Verpakking: Recyclebaar karton.
-

Gebruiksaanwijzingen

1. **Voor gebruik:** Vet de bakvorm licht in met boter of een bakspray om plakken te voorkomen.
 2. **Baktijd:** Volg het recept voor specifieke instructies. Bakvorm is geschikt voor gebruik in ovens tot 230 °C.
 3. **Afkoelen:** Laat de bakvorm volledig afkoelen voordat u de cake verwijdt.
 4. **Gebruik:** Geschikt voor cakes, tulbanden en andere bakrecepten.
-

Onderhoud en reiniging

- Handwas aanbevolen. Gebruik een zachte spons en mild afwasmiddel.
 - Vermijd schuurmiddelen of metalen borstels om krassen te voorkomen.
 - Laat de bakvorm volledig drogen voordat u deze opbergt.
-

Veiligheidsinstructies

- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de bakvorm in de oven.
 - Plaats de bakvorm altijd op een hittebestendige ondergrond.
 - Niet gebruiken op direct vuur of inductiekookplaten.
-

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is niet geschikt voor kinderen jonger dan 12 jaar zonder toezicht van een volwassene.
-

Verwijderingsinstructies

- Recycle het product bij een daarvoor bestemd recyclepunt voor metaalproducten.
 - Verpakking kan worden gerecycled bij papierafval.
-

Waarschuwingen

- P101: Bij twijfel, raadpleeg een arts.
 - P102: Buiten bereik van kinderen houden.
 - P210: Verwijderd houden van open vuur of hoge temperaturen.
-

Gevareninformatie

- Geen specifieke gevaren verbonden aan normaal gebruik.
 - EUH541: Vermijd langdurige blootstelling aan vocht om roestvorming te voorkomen.
-

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van je product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar je het product heeft aangeschaft.

EN: Manual for the Blackwell turban baking tin marquise 24.5 cm 2.5 liters

Product Contents

- Blackwell turban baking tin marquise 24.5 cm 2.5 liters
 - User manual.
 - Packaging: Recyclable cardboard.
-

User Instructions

1. **Before use:** Lightly grease the pan with butter or a baking spray to prevent sticking.
2. **Baking time:** Follow the recipe for specific instructions. Suitable for ovens up to 230 °C.
3. **Cooling:** Allow the pan to cool completely before removing the cake.
4. **Usage:** Ideal for cakes, bundt cakes, and other baking recipes.

Maintenance and Cleaning

- Handwashing is recommended. Use a soft sponge and mild dish soap.
 - Avoid abrasive cleaners or metal brushes to prevent scratches.
 - Ensure the pan is completely dry before storing.
-

Safety Instructions

- Use oven mitts when handling the pan in the oven.
 - Always place the pan on a heat-resistant surface.
 - Do not use on direct flames or induction cooktops.
-

Age Restrictions

- Not suitable for children under 12 years without adult supervision.
-

Disposal Instructions

- Recycle the product at designated metal recycling facilities.
 - Packaging can be recycled with paper waste.
-

Warnings

- P101: If in doubt, consult a doctor.
 - P102: Keep out of reach of children.
 - P210: Keep away from open flames or high temperatures.
-

Hazard Information

- No specific hazards associated with normal use.
 - EUH541: Avoid prolonged exposure to moisture to prevent rust formation.
-

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific questions, contact customer service or the store where you purchased the product.

DE: Handbuch für die Blackwell Turban-Backform Marquise 24,5 cm 2,5 Liter

Produktinhalt

- Blackwell Turban-Backform Marquise 24,5 cm 2,5 Liter
 - Benutzerhandbuch.
 - Verpackung: Recyclbarer Karton.
-

Gebrauchsanweisungen

1. **Vor Gebrauch:** Fetten Sie die Form leicht mit Butter oder einem Backspray ein, um ein Anhaften zu vermeiden.
 2. **Backzeit:** Folgen Sie den Rezeptanweisungen. Geeignet für Öfen bis zu 230 °C.
 3. **Abkühlen:** Lassen Sie die Form vollständig abkühlen, bevor Sie den Kuchen herausnehmen.
 4. **Verwendung:** Ideal für Kuchen, Gugelhupf und andere Backrezepte.
-

Pflege und Reinigung

- Handwäsche wird empfohlen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm und mildes Spülmittel.
 - Vermeiden Sie Scheuermittel oder Metallbürsten, um Kratzer zu vermeiden.
 - Stellen Sie sicher, dass die Form vollständig getrocknet ist, bevor Sie sie lagern.
-

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Form im Ofen handhaben.
 - Stellen Sie die Form immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
 - Nicht auf offenen Flammen oder Induktionskochfeldern verwenden.
-

Altersbeschränkungen

- Nicht geeignet für Kinder unter 12 Jahren ohne Aufsicht eines Erwachsenen.
-

Entsorgungshinweise

- Recyceln Sie das Produkt bei einer geeigneten Recyclingstelle für Metallprodukte.
 - Verpackung kann mit Papierabfall recycelt werden.
-

Warnhinweise

- P101: Bei Zweifeln einen Arzt konsultieren.
 - P102: Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
 - P210: Von offenem Feuer oder hohen Temperaturen fernhalten.
-

Gefahrenhinweise

- Keine spezifischen Gefahren bei normalem Gebrauch.
 - EUH541: Vermeiden Sie eine längere Feuchtheitsaussetzung, um Rostbildung zu verhindern.
-

Durch die Befolgung dieser Richtlinien stellen Sie eine langanhaltende und optimale Leistung Ihres Produkts sicher. Für weitere Informationen oder spezielle Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

FR: Manuel Moule à gâteau turban Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litres

Contenu du produit

- Moule à gâteau turban Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litres
 - Manuel d'utilisation.
 - Emballage : Carton recyclable.
-

Instructions d'utilisation

1. **Avant utilisation** : Graissez légèrement le moule avec du beurre ou un spray de cuisson pour éviter que ça colle.
2. **Temps de cuisson** : Suivez les instructions de la recette. Convient aux fours jusqu'à 230 °C.

3. **Refroidissement** : Laissez le moule refroidir complètement avant de retirer le gâteau.
 4. **Utilisation** : Idéal pour les gâteaux, kouglofs et autres recettes de pâtisserie.
-

Entretien et nettoyage

- Lavage à la main recommandé. Utilisez une éponge douce et du savon à vaisselle doux.
 - Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les brosses métalliques pour prévenir les rayures.
 - Assurez-vous que le moule est complètement sec avant de le ranger.
-

Consignes de sécurité

- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le moule au four.
 - Placez toujours le moule sur une surface résistante à la chaleur.
 - Ne pas utiliser sur des flammes directes ou des plaques à induction.
-

Restrictions d'âge

- Non adapté aux enfants de moins de 12 ans sans supervision adulte.
-

Instructions de mise au rebut

- Recyclez le produit dans des centres de recyclage pour métaux.
 - L'emballage peut être recyclé avec les déchets en papier.
-

Avertissements

- P101 : En cas de doute, consultez un médecin.
 - P102 : Garder hors de portée des enfants.
 - P210 : Tenir éloigné de toute flamme ou source de chaleur.
-

Informations sur les dangers

- Aucun danger spécifique lié à une utilisation normale.
- EUH541 : Évitez une exposition prolongée à l'humidité pour prévenir la formation de rouille.

En suivant ces consignes, vous garantissez des performances optimales et durables de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, contactez le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT: Manuale per lo Stampo per dolci a turbante Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litri

Contenuto del prodotto

- Stampo per dolci a turbante Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litri
 - Manuale d'uso.
 - Imballaggio: Cartone riciclabile.
-

Istruzioni per l'uso

1. **Prima dell'uso:** Ungere leggermente lo stampo con burro o spray da cucina per evitare che si attacchi.
 2. **Tempo di cottura:** Seguire le istruzioni della ricetta. Adatto per forni fino a 230 °C.
 3. **Raffreddamento:** Lasciare raffreddare completamente lo stampo prima di rimuovere la torta.
 4. **Utilizzo:** Ideale per torte, ciambelle e altre ricette di pasticceria.
-

Manutenzione e pulizia

- Si consiglia il lavaggio a mano. Utilizzare una spugna morbida e un detergente delicato.
 - Evitare detergenti abrasivi o spazzole metalliche per prevenire graffi.
 - Assicurarsi che lo stampo sia completamente asciutto prima di riporlo.
-

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare guanti da forno durante la manipolazione dello stampo nel forno.
 - Posizionare sempre lo stampo su una superficie resistente al calore.
 - Non utilizzare su fiamme libere o piani cottura a induzione.
-

Restrizioni di età

- Non adatto a bambini sotto i 12 anni senza la supervisione di un adulto.
-

Istruzioni per lo smaltimento

- Riciclare il prodotto presso i centri di riciclaggio per metalli.
 - L'imballaggio può essere riciclato con i rifiuti di carta.
-

Avvertenze

- P101: In caso di dubbio, consultare un medico.
 - P102: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - P210: Tenere lontano da fiamme libere o alte temperature.
-

Informazioni sui pericoli

- Nessun pericolo specifico associato all'uso normale.
 - EUH541: Evitare l'esposizione prolungata all'umidità per prevenire la formazione di ruggine.
-

Seguendo queste linee guida, garantisci prestazioni ottimali e durature del tuo prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contatta il servizio clienti o il negozio presso cui hai acquistato il prodotto.

Handleiding voor de Blackwell Tulband Bakvorm Bloom 25 cm 2.5 Liter

PL: Instrukcja Forma do pieczenia turban Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litra

Zawartość opakowania

- Forma do pieczenia turban Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litra
- Instrukcja obsługi.

- Opakowanie: karton nadający się do recyklingu.
-

Instrukcja obsługi

1. **Przed użyciem:** Lekko nasmaruj formę masłem lub sprayem do pieczenia, aby zapobiec przywieraniu.
 2. **Czas pieczenia:** Postępuj zgodnie z instrukcjami przepisu. Odpowiednia do piekarników do 230 °C.
 3. **Chłodzenie:** Pozwól formie całkowicie ostygnąć przed wyjęciem ciasta.
 4. **Zastosowanie:** Idealna do ciast, babek i innych przepisów na wypieki.
-

Konserwacja i czyszczenie

- Zaleca się mycie ręczne. Użyj miękkiej gąbki i łagodnego detergentu.
 - Unikaj środków ściernych lub metalowych szczotek, aby zapobiec zarysowaniom.
 - Upewnij się, że forma jest całkowicie sucha przed przechowywaniem.
-

Instrukcje bezpieczeństwa

- Używaj rękawic kuchennych podczas obsługi formy w piekarniku.
 - Zawsze umieszczaj formę na powierzchni odpornej na ciepło.
 - Nie używaj na otwartym ogniu ani płytach indukcyjnych.
-

Ograniczenia wiekowe

- Produkt nieodpowiedni dla dzieci poniżej 12 lat bez nadzoru osoby dorosłej.
-

Instrukcje utylizacji

- Poddać produkt recyklingowi w odpowiednich punktach dla metali.
 - Opakowanie można poddać recyklingowi z odpadami papierowymi.
-

Ostrzeżenia

- P101: W razie wątpliwości skonsultuj się z lekarzem.
- P102: Trzymać poza zasięgiem dzieci.
- P210: Trzymać z dala od otwartego ognia lub wysokich temperatur.

Informacje o zagrożeniach

- Brak specyficznych zagrożeń związanych z normalnym użytkowaniem.
- EUH541: Unikać długotrwałego narażenia na wilgoć, aby zapobiec powstawaniu rdzy.

Przestrzegając tych wskazówek, zapewniasz długotrwałą i optymalną wydajność produktu. W celu uzyskania dodatkowych informacji lub odpowiedzi na konkretne pytania skontaktuj się z działem obsługi klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES: Manual para el Molde de repostería de turbante Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litros

Contenido del producto

- Molde de repostería de turbante Blackwell marquise 24,5 cm 2,5 litros
 - Manual de usuario.
 - Embalaje: Cartón reciclable.
-

Instrucciones de uso

1. **Antes de usar:** Engrase ligeramente el molde con mantequilla o un spray para hornear para evitar que se pegue.
 2. **Tiempo de horneado:** Siga las instrucciones de la receta. Apto para hornos hasta 230 °C.
 3. **Enfriamiento:** Deje que el molde se enfríe completamente antes de retirar el pastel.
 4. **Uso:** Ideal para pasteles, tartas Bundt y otras recetas de repostería.
-

Mantenimiento y limpieza

- Se recomienda lavar a mano. Use una esponja suave y un detergente suave.
 - Evite limpiadores abrasivos o cepillos metálicos para prevenir arañazos.
 - Asegúrese de que el molde esté completamente seco antes de guardarlo.
-

Instrucciones de seguridad

- Use guantes de cocina al manipular el molde en el horno.
 - Coloque siempre el molde sobre una superficie resistente al calor.
 - No use sobre llamas abiertas ni placas de inducción.
-

Restricciones de edad

- No apto para niños menores de 12 años sin supervisión adulta.
-

Instrucciones de eliminación

- Recicle el producto en instalaciones de reciclaje de metales designadas.
 - El embalaje se puede reciclar con los desechos de papel.
-

Advertencias

- P101: Si tiene dudas, consulte a un médico.
 - P102: Mantener fuera del alcance de los niños.
 - P210: Mantener alejado de llamas abiertas o altas temperaturas.
-

Información sobre peligros

- No se asocian peligros específicos con el uso normal.
 - EUH541: Evite la exposición prolongada a la humedad para prevenir la formación de óxido.
-

Al seguir estas pautas, asegura un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o preguntas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde compró el producto.
