

EN

Please read these instructions carefully before first use and follow the instructions to ensure that you can enjoy your STONELINE® product for many years. Please keep this user manual in a safe place for reference. Before first use: It is imperative to check your bakeware before the first use for possible material residues, especially at the bottom of the bakeware. Now and then in production, material particles such as small metal splinters may appear that remain on the bakeware. Please remove them in order to avoid possible scratches. Clean your bakeware before first use with a soft cloth or sponge, a little water and a mild detergent. If baking dough with high sugar content or to get a nice browning, we recommend greasing the baking tin with butter or margarine before usage! Do not use oil, but butter or margarine. Tip: Grease the tin before beginning to prepare the dough. Place the greased tin into the refrigerator until dough is ready. The butter layer forms a separating layer to the sugar containing dough in the first minutes of baking, and hence supports the non-stick effect. In addition, butter gives the dough a nice browning, makes the cake crunchy and improves the taste. During baking: Use only kitchen utensils made of plastic, wood or silicone to remove the cooked or fried food. Never use metal utensils or sharp or pointed objects to preserve the quality of the non-stick coating for as long as possible. Also note that at increased temperatures, coated surfaces are softer and therefore more susceptible to damage. Do not use any electrical appliances such as mixers or blenders in your bakeware, otherwise the non-stick coating might be damaged. To prevent burns, you should, if required, use pot holders/oven gloves when handling the bakeware. Oven/ heat resistance: Up to 230 °C. Baking pans are only suitable for use in the oven and not for cooking on the hob or the top of the stove. Do not place hot baking pans on glass surfaces such as ceramic or induction hobs. Overheating of the cookware: Avoid overheating, e.g. by boiling water. After use: Let your bakeware cool before attempting to clean it. Never pour cold water in your hot bakeware, as the coating may otherwise develop hairline cracks. Coated bakeware should only be washed in the dishwasher in exceptional cases because the aggressive cleaning agents can penetrate into the smallest scratches in the coatings, and destroy it over time. Please never use steel wool or abrasive scouring agents to clean. If food particles are stuck, loosen them by soaking. The statutory warranty is limited to normal use (non-commercial use). It does not cover damage caused by misuse/ improper use, like for example: Damage caused by neglect, damage due to overheating or boiling dry, damage due to scratching with unsuitable cooking utensils made of metal such as pointed or sharp-edged knives, forks, mixers or blenders, damage from aggressive cleaners in dishwashers

DE

Bitte lesen Sie vor der ersten Benutzung diese Gebrauchsanleitung genau durch und beachten Sie alle Hinweise, damit Sie jahrelang Freude an Ihrem STONELINE® Produkt haben. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf. Vor dem ersten Gebrauch: Überprüfen Sie Ihr Backgeschirr vor dem ersten Einsatz unbedingt auf mögliche Materialrückstände, insbesondere am Boden des Backgeschirrs. Es kann bei der Produktion hin und wieder vorkommen, dass Metallteilchen, wie z. B. kleine Metallsplinter, am Backgeschirr haften bleiben. Bitte entfernen Sie diese, um etwaiges Verkratzen zu vermeiden. Reinigen Sie vor der ersten Nutzung Ihr Backgeschirr mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas Wasser und einem milden Spülmittel. Wenn Sie einen Teig mit einem hohen Zuckeranteil backen oder eine schöne Bräunung des Teiges erzielen wollen, empfehlen wir, die Backformen vor Gebrauch mit Butter oder Margarine einzufetten! Verwenden Sie kein Öl, sondern Butter oder Margarine. Tipp: Fetten Sie die Form ein, bevor Sie mit der Zubereitung des Teiges beginnen. Stellen Sie die eingefettete Form in den Kühlschrank, bis der Teig fertig ist. Die Butterschicht bildet in den ersten Backminuten eine Trennschicht zum zuckerhaltigen Teig und unterstützt somit den Antihaft-Effekt. Butter sorgt außerdem für eine schönere Bräunung des Teiges, macht den Kuchen knuspriger und verbessert den Geschmack. Beim Backen: Verwenden Sie ausschließlich Küchenhelfer aus Kunststoff, Holz oder Silikon, nicht aus Metall und keinesfalls scharfkantige oder spitze Gegenstände, um den Inhalt zu entnehmen. Dadurch bleibt die Qualität der Antihaftbeschichtung so lange wie möglich erhalten. Beachten Sie auch, dass bei steigenden Temperaturen beschichtete Oberflächen weicher und daher empfindlicher für Beschädigungen werden. Verwenden Sie keine Elektrogeräte wie z. B. Mixer und Rührstäbe in Ihrem Backgeschirr, da sonst die Antihaftbeschichtung zerstört wird. Benutzen Sie, wenn nötig, Topflappen/händschuhe, um beim Anfassens von Backgeschirr Verbrennungen zu vermeiden. Backofen-/ Hitzebeständigkeit: Bis 230 °C. Backformen sind nur für den Backofen geeignet und nicht zum Kochen auf Kochplatten oder Kochfeldern. Heiße Backformen nicht auf Glasoberflächen wie Keramik- oder Induktionskochfelder stellen. Überhitzung des Backgeschirrs: Vermeiden Sie auf alle Fälle Überhitzungen, z. B. durch Leerkochen. Nach Gebrauch: Lassen Sie Ihr Backgeschirr abkühlen, bevor Sie es reinigen. Füllen Sie niemals kaltes Wasser in Ihr noch heißes Backgeschirr, da sonst die Beschichtung aufplatzen kann. Beschichtetes Backgeschirr gehört nur in Ausnahmefällen in die Spülmaschine, da die aggressiven Reinigungsmittel durch Eindringen in kleinste Kratzer die Beschichtungen auslaugen und mit der Zeit zerstören können. Bitte verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel. Falls Speisereste festgeklebt sind, lösen Sie diese durch Aufweichen. Die gesetzliche Gewährleistung beschränkt sich auf die normale Nutzung (nicht gewerbliche Nutzung). Sie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Missbrauch/ unsachgemäße Anwendung entstehen, z. B.: Schäden durch Vernachlässigung, Schäden durch Überhitzung bzw. Leerkochen, Schäden durch Zerkratzen mit ungeeigneten Kochgeräten aus Metall wie spitze oder scharfkantige Messer, Gabeln, Rührgeräte oder Pürierstäbe, Schäden durch aggressive Reiniger in Spülmaschinen

FR

Veillez presser le temps de lire intégralement cette notice d'utilisation avant la première utilisation de votre produit STONELINE® afin de vous assurer de prolonger ses performances et sa fonctionnalité. Merci de conserver cette notice d'utilisation. Avant la première utilisation : Vérifiez que votre plat à four est exempt de toute matière résiduelle, notamment sur le fond de l'ustensile. Il est possible que des particules de matière, telles que de petits éclats métalliques, soient venues adhérer au cours du processus de production. Veuillez les enlever afin de prévenir tout risque de rayure. Veuillez nettoyer vos plats à four à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un peu de liquide vaisselle. Si vous voulez faire cuire une pâte contenant une forte teneur en sucre ou si vous voulez réaliser un beau brunissement de la pâte, nous vous recommandons de graisser les plats à four avec du beurre ou de la margarine avant utilisation ! N'utilisez pas d'huile mais du beurre ou de la margarine. Un petit truc : graissez vos plats à four avant de commencer à préparer votre pâte. Placez votre plat à four graissé dans le réfrigérateur jusqu'à ce que votre pâte soit prête. La couche de beurre va exercer dans les premières minutes une couche de séparation d'avec la pâte sucrée et soutenir ainsi l'effet antiadhésif. De plus, le beurre va faire en sorte d'obtenir un meilleur brunissement de la pâte, rendra le gâteau plus croustillant et améliorera le goût. Pendant la cuisson : Veuillez n'utiliser que des ustensiles de cuisine en matière plastique, en bois ou en silicone plutôt qu'en métal, et ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants pour retirer les aliments. Cela permettra de préserver la qualité du revêtement antiadhésif aussi longtemps que possible. Gardez à l'esprit que les surfaces poreuses d'un revêtement ont tendance à perdre de leur dureté à des températures élevées et deviennent ainsi plus sensibles aux endommagements. N'utilisez pas d'appareil électrique tel qu'un batteur électrique ou un mixeur plongeant dans vos plats à four, car celui-ci risque d'altérer le revêtement antiadhésif. Veuillez utiliser des gants de cuisine ou maniques, au besoin, afin de vous prémunir de toute brûlure lors de la saisie de l'ustensile. Résistance à la chaleur/ Utilisation au four : Jusqu'à 230 °C. Les moules à four ne sont adaptés qu'à la cuisson au four et ne se prêtent pas à la cuisson sur plaques chauffantes ou tables de cuisson. Ne pas poser le moule à four encore chaud sur des surfaces en verre telles que les tables de cuisson en vitrocéramique ou à induction. Surchauffe des plats à four : Dans tous les cas, évitez la surchauffe de l'ustensile, p. ex. ne pas réaliser de cuisson à vide. Après utilisation : Laissez refroidir votre plat à four avant de le laver. Ne versez jamais d'eau froide dans le plat à four encore chaud sous peine de voir s'écailler son revêtement. Les plats à four à revêtement antiadhésif ainsi que ceux à fonds spéciaux ne peuvent passer qu'occasionnellement au lave-vaisselle car les produits nettoyants agressifs, en pénétrant dans les éraflures les plus petites, fragilisent le revêtement et peuvent, à la longue, entraîner sa dégradation. Pour laver l'ustensile, veuillez ne jamais utiliser de tampon à récurer ou de crèmes ou poudres à récurer. Si des restes d'aliments se sont incrustés, délogez-les en les faisant tremper dans de l'eau. La garantie légale est limitée à une utilisation normale (non à une utilisation professionnelle). Elle ne couvre pas les dommages causés par une utilisation inappropriée/ non conforme, ex. : Endommagement du fait de négligences/ Endommagement du fait d'une surchauffe ou d'une cuisson à vide/ Dégâts dus à des rayures causées par des ustensiles non appropriés en métal tels que couteaux pointus ou coupants, fourchettes, mixeur ou un mixeur plongeant/ Endommagement du fait d'un lavage agressif en lave-vaisselle

ES

Lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y siga todas las indicaciones para que pueda disfrutar durante años de su producto STONELINE®. Guarde estas instrucciones de uso en un lugar adecuado. Antes del primer uso: Compruebe antes de utilizarlo por primera vez que el producto no tenga restos de material, sobre todo en el fondo del mismo. Es posible que durante la producción se hayan quedado adheridas ciertas partículas, como por ejemplo virutas metálicas; retírelas para evitar arañazos. Antes del primer uso, recomendamos limpiar su fuente de horno con un trapo suave o una esponja, algo de agua y un detergente suave. Cuando hornee la masa con un alto contenido en azúcar o quiera obtener una masa dorada, recomendamos antes del primer uso engrasar el molde de horno con mantequilla o margarina! No utilice aceite, si no mantequilla o margarina. Consejo: Engrase el molde antes de empezar con la preparación de la masa. Ponga el molde engrasado en la nevera hasta que la masa esté lista. La capa de mantequilla forma en los primeros minutos al horno una capa de separación hacia la masa azucarada y apoya al efecto antiadherente. La mantequilla se ocupa además por un color dorado y una tarta aún más crujiente y mejora el sabor. Al hornear: Utilice únicamente utensilios de cocina de plástico, de madera o de silicona; no los de metal y nunca emplee objetos afilados o puntiagudos para retirar los alimentos. De este modo, preservará la calidad del revestimiento antiadherente el mayor tiempo posible. Tenga también en cuenta que, a medida que asciende la temperatura, la superficie revestida se vuelve más blanda y, por lo tanto, más sensible a los daños. No utilice ningún aparato eléctrico, como p. ej. batidoras, en las fuentes de horno porque podrían dañar el revestimiento antiadherente. Se deberán utilizar paños o cuantes adecuados para agarrar las asas cuando sea necesario y evitar quemaduras. Resistencia al calor y al horno: Hasta 230 °C. Las fuentes de horno solo son aptas para el horno, y no para hornillas ni placas de cocina. No coloque las fuentes de horno sobre superficies de cristal tales como placas de vitrocerámica o de inducción. Sobrecalentamiento de las fuentes de horno: Evite siempre el sobrecalentamiento que se produce al calentar la fuente o la fuente vacía. Tras el uso: Deje enfriar la fuente de horno antes de limpiarla. Nunca vierta agua fría en las fuentes calientes porque el revestimiento podría agrietarse. Las fuentes de horno con revestimiento y con fondo para inducción solo deben lavarse en el lavavajillas en casos excepcionales porque los productos de limpieza agresivos pueden penetrar en los rasguños más pequeños del revestimiento y destruirlo con el tiempo. Nunca utilice productos abrasivos para su limpieza. Si se han pegado restos de comida disuélvalos dejándolos en remojo. La garantía legal se limita a un uso normal (uso no comercial). No cubre los daños causados por el abuso/ mal uso, por ejemplo: Daños por falta de cuidado/ Daños por sobrecalentamiento o por cocinar en vacío/ Pueden producirse daños en las superficies si las rasca con utensilios de metal inapropiados, como cuchillos afilados o puntiagudos, tenedores, varillas agitadoras o batidoras/ Daños por limpiadores agresivos en el lavavajillas

IT

Al primo utilizzo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e osservare tutte le indicazioni, per poter godere dei prodotti STONELINE® molti anni a lungo. Conservare le presenti istruzioni per l'uso. Al primo utilizzo: controllare le teglie e gli stampi dal forno prima dell'uso per assicurarsi che non vi siano difetti nel materiale, in particolare sul fondo. Durante il processo di produzione può succedere che alcune particelle di materiali, come ad es. delle schegge metalliche, restino attaccate alla teglia: rimuoverle per evitare che graffino le superfici. Prima di utilizzarli per la prima volta, pulire gli stampi e le teglie con un panno morbido o con una spugna, un po' d'acqua e del detersivo delicato per piatti. Se si vuole cuocere con un alto contenuto di zucchero o si vuole ottenere una bella crosticina dorata, consigliamo di ungere la teglia o lo stampo con burro o margarina! Si prega di non usare olio, ma burro o margarina. Suggerimento: prima di cominciare a preparare l'impasto, ungerla la teglia, poi tenerla in frigorifero fino a quando l'impasto è pronto. Nei primi minuti di cottura la burro forma una sorta di barriera fra la teglia e l'impasto rafforzando così l'effetto antiaderente. Il burro rende inoltre più dorata e croccante la superficie del dolce e ne esalta il sapore. Durante la cottura in forno: utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica, legno o silicone, avendo cura di evitare i metalli e nel modo più assoluto oggetti taglienti o appuntiti per sollevare i cibi. In tal modo il rivestimento antiaderente resterà in ottimo stato molto a lungo. Tenere inoltre presente che le superfici rivestite si ammorbidiscono alle alte temperature e pertanto vi è un maggior rischio di danneggiarle. Non utilizzare elettrodomestici come mixer o frullatori a immersione nelle teglie per il calore in genere il rivestimento antiaderente. Afferrarli sempre con delle presine/guanti da forno per evitare scottature. Resistenza al calore in forno: fino a 230 °C. Le teglie e gli stampi da forno vanno utilizzati esclusivamente in forno e non su fornelli, piastre o piani cottura. Non collocare stampi da forno bollenti su superfici in vetro quali i piani cottura in vitroceramica o a induzione. Surrisaldamento di teglie e stampi da forno: evitare assolutamente di surriscaldare le teglie mettendole in forno vuote. Dopo l'uso: prima di lavare le teglie e gli stampi, lasciarli raffreddare e non riempirli mai di acqua fredda sono ancora caldi, poiché il rivestimento potrebbe rovinarsi. Gli strumenti di cottura con rivestimento antiaderente vanno lavati in lavastoviglie solo in casi eccezionali, perché i detersivi piuttosto aggressivi, infiltrandosi anche nei più piccoli graffi, possono danneggiare i rivestimenti e con il tempo distruggerli. Non utilizzare mai pagliette né detersivi abrasivi per la pulizia. Se fossero rimasti attaccati dei residui di cibo, staccarli lasciando la teglia in ammollo. La garanzia di stabilità per legge si limita all'uso domestico (non si estende all'uso professionale) e non copre i danni causati da un uso improprio o da incuria quali: danni dovuti a incuria e disattenzione, danni dovuti a surriscaldamento, danni causati da utensili da cucina di metallo non appropriati, danni dovuti a appuntiti o molto affilati, forchette, sbattitori a immersione o frullatori a immersione; danni provocati da detersivi aggressivi usati in lavastoviglie

NL

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt en volg alle aanwijzingen op, zodat u jarenlang plezier hebt van uw STONELINE®-product. Bewaar deze gebruiksaanwijzing. Vóór het eerste gebruik: Controleer uw bakvormen vóór het eerste gebruik altijd op mogelijk achtergebleven materiaal, met name op de bodem van het bakvormen. Het is mogelijk bij de tijdens het productieproces restmateriaal, zoals kleine metaalsplinters, in het bakvormen is achtergebleven. Verwijder deze deeltjes om het materiaal te voorkomen. Reinig voór het eerste gebruik je bakken met een zachte doek of spons, wat water en een mild reinigingsmiddel. Als u deeg met een hoog suikergehalte wilt bakken of als het baksel mooi bruin moet worden, adviseren wij de bakvorm wel van tevoren met boter of margarine in te vetten! Geen olie nemen, maar boter of margarine. Tijdens het bakken: Gebruik uitsluitend keukengeren van kunststof, hout of siliconen, niet van metaal en gebruik zeker geen scherpe of puntige voorwerpen, om de inhoud te nemen. Daardoor blijft de kwaliteit van de antiaanbaklaag zo lang mogelijk behouden. Let er ook op dat gecoatete oppervlakken bij hogere temperaturen zachter worden en daardoor gemakkelijker beschadigd raken. Gebruik geen elektrische apparaten zoals een mixer in uw bakvormen, omdat daardoor de antiaanbaklaag onherstelbaar beschadigd raakt. Gebruik daarom zo nodig pannenlappen/ovenhand-schoenen om bij het vastpakken van bakvormen bandenwonden te voorkomen. Oven-/ hittebestendigheid: Zijn tot 230 °C. Bakvormen zijn alleen geschikt voor de oven en kunnen niet worden gebruikt voor koken op kookplaten of kookzones. Plaats hete bakvormen niet op glazen oppervlakken, zoals keramische of inductiecookingzones. Oververhitting van het bakvormen: Vermijd in elk geval oververhitting, bijvoorbeeld door leegkoken. Na gebruik: Laat uw bakvormen afkoelen voordat u het reinigt. Vul het nog warme bakvormen nooit met koud water, anders kan de coating loslaten. Gecoatete bakvormen mag alleen bij hoge uitzondering in een vaatwasmachine worden gereinigd. De agressieve reinigingsmiddelen dringen zelfs door in zeer kleine krasjes en logen de coating uit, zodat deze na verloop van tijd onherstelbaar beschadigd raakt. Deze reinigen met staalwol of zandhoudende schuurmiddelen. Wanneer er etensresten achterblijven, maakt u deze los door ze te waken. De wettelijke garantie geldt alleen gebruik in huiselijke sfeer (niet voor zakelijke doeleinden). De garantie dekt geen schade door verkeerd gebruik, zoals bijvoorbeeld: Beschadigen door verkeert zamenl/ Beschadigen door oververhitting resp. Leegkoken/ Schade door te krabben met ongeschikte kookgerei gemaakt van metaal, zoals puntige of cherpe messen, vorken, of roerstaafjes/ Beschadigen door agressieve reinigingsmiddelen in vaatwasmachines

SV

Se till att noggrant läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder produkten för första gången och se till att följa alla anvisningar så att du kan ha glädje av din STONELINE®-produkt i många år. Spara denna bruksanvisning. Före första användning: Kontrollera bakformar före första användningen för att se att det inte finns materialrester kvar i kärlet, och då särskilt på bakformar botten. Det kan hända att det sitter kvar små metalldelar på bakformar efter tillverknigen, som exempelvis metallsplinter. Dessa måste avlägsnas för att undvika eventuella repor. Renög före första användning din bakning med en mjuk trasa eller svamp, lite vatten och ett mildt rengöringsmedel. Om du bakar en deg med hög sockerandel eller vill få en vacker brun färg på degen rekommenderar vi att smörja in bakformarna före användning med smör eller margarin! Använd inte olja utan bara smör eller margarin. Vid bakning: Använd endast kökshjälpmedel av plast, trä eller silikon för ta upp innehållet. Använd inga redskap i metall och aldrig vassa eller spetsiga föremål. Med rätt redskap kommer belagningen att hålla längre. Tänk även på att belagda ytor blir mjukare vid högre temperaturer och därmed känsligare. Använd en grytlapp eller ugnsvante för att inte bränna dig när du håller i heta bakformar. Ugnsvärmebeständighet: Upp till 230 °C. Bakformar är endast lämpliga för användning i ugnen och inte för matlagning på spisen. Placera inte hela bakformar på glasylor såsom keramiska eller induktionshällar. Överhettning av bakformar: Se till att undvika överhettning genom torrkokning. Efter användning: Låt bakformar svalna innan du rengör det. Fyll aldrig ett hett bakformar med kallt vatten då det kan få belagningen att spricka. Belagda bakformar kan endast i sällsynta fall diskas i maskin, då de aggressiva maskindiskmedlen tränger in i de minsta reporna och därmed utarmar belagningen vilket med tiden kan förstöra den. Se vid rengöring till att aldrig använda stålull eller sandhaltiga skurmedel. Om det sitter fast matrester kan du lösa upp dem genom blötläggning. Exempel på skador som kan uppstå genom felaktig användning och som därför inte omfattas av garantin: Skador genom värdsöshet/ Skador genom överhettning respektive torrkokning/ Skador genom att skrapa med matlagningsutrustning av metall såsom spetsiga eller vassa kanter knivar, gafflar eller omrörare/ Skador genom aggressiva diskmedel i diskmaskiner