

# Silikonspringform mit Glasboden, eckig

## Art.-Nr. 6021353

# BEDIENUNGSANLEITUNG

*Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben.  
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in  
Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.*



## Kundenservice:

# Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren  
Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

**Deutschland** **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** [info@weltbild.com](mailto:info@weltbild.com)  
(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 - 20:00 Uhr;  
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

**Schweiz** **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** [kundendienst@weltbild.ch](mailto:kundendienst@weltbild.ch)  
(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

**Österreich** **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** [kundenservice@weltbild.at](mailto:kundenservice@weltbild.at)

## Eigenschaften

- 3 in 1: Backform, Schneide- und Servierplatte
- Backform mit Silikonrand
- Inkl. Glasbodenplatte
- Backofen-, mikrowellen- und gefriergeeignet
- Hitzebeständig im Backofen bis zu 230 °C
- Spülmaschinenfest
- Lebensmittelecht

## Vor der Erstinbetriebnahme

Mit warmem Wasser und etwas Spülmittel waschen und gründlich trocknen.

## Bedienung

Setzen Sie den Glasboden in den Silikonring. Heben Sie den Silikonring nach oben während Sie den Glasboden nach unten drücken, bis der Boden sicher in der Einkerbung ist.

## Kuchen stürzen

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen abkühlen. Entfernen Sie den Befestigungsclip vom Silikonring. Ziehen Sie den Silikonring vom Glasboden und heben Sie den Glasboden nach oben aus dem Silikonring.

### **Hinweis:**

- Schneiden oder reißen Sie nicht am Silikonring.
- Verwenden Sie zum Backen keine scharfen Metallgegenstände.
- Der Backofen sollte vorgeheizt werden. Die Backzeit kann bei Backformen mit Glasboden und Formen mit Metallboden variieren.
- Der Kuchenboden sollte in der Regel vor dem Belegen blind gebacken werden, damit er ganz durchgebacken ist.
- Bei sehr dünnem Kuchenboden kann Flüssigkeit durchsickern. Legen Sie beim Backen bitte ein Blatt Backpapier auf den Grillrost.

## Reinigung

Die Silikonspringform ist spülmaschinenfest. Legen Sie die Springform in das obere Fach der Geschirrspülmaschine. Wir empfehlen Ihnen jedoch, die Springform von Hand zu spülen. Benutzen Sie zum Reinigen niemals Stahlwolle oder Scheuerschwämme. Bitte beachten Sie, dass die Silikonspringform nach einiger Zeit etwas ausbleichen kann, da einige Lebensmittel Mineralien und/oder Säuren enthalten können. Dies ist kein Defekt und beeinträchtigt die Leistungsfähigkeit in keiner Weise.

## Warnung

- Benutzen Sie zum Backen immer hitzebeständige Backhandschuhe, wenn Sie heißes Geschirr anfassen.
- Nicht geeignet zur Benutzung auf Herdplatten oder in offenem Feuer.
- Stellen Sie heißes Geschirr niemals direkt in die Spüle oder in kaltes Wasser. Lassen Sie das Geschirr zuerst ausreichend abkühlen.



## Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt abgeben.

### Kundenservice:

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

# Weltbild

**Deutschland** **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** [info@weltbild.com](mailto:info@weltbild.com)

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 Uhr - 20:00 Uhr;  
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

**Schweiz** **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** [kundendienst@weltbild.ch](mailto:kundendienst@weltbild.ch)

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

**Österreich** **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** [kundenservice@weltbild.at](mailto:kundenservice@weltbild.at)