

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 1004648

STAUB | CERAMIQUE - Cake tin - Ø 240mm - ceramic - cherry red



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cake Tin - O 240mm - Ceramic - Cherry Red

1. General Information

The Staub Ceramique Cake Tin is designed for both the baking and serving of cakes and desserts. Crafted from high-quality ceramic, this cake tin combines durability with attractive aesthetics. Its vibrant cherry red color adds a touch of elegance to your kitchen and dining experience.

2. Safety Information

- This cake tin is safe for use in conventional ovens and can withstand high temperatures. Do not expose the cake tin to direct flame or intense heat sources.
- Always use oven mitts or pot holders when handling the hot cake tin to prevent burns or injuries.
- Ensure that the cake tin is placed on a stable, heat-resistant surface when in use to avoid spills or accidents.
- Avoid using metal utensils that can scratch the ceramic surface. Instead, use wooden or silicone tools.
- Allow the cake tin to cool before cleaning to prevent thermal shock, which could crack the ceramic.
- Keep out of reach of children to prevent accidental harm or injury.

3. Product Specifications

- Dimensions: O 240mm
- Material: Ceramic
- Color: Cherry Red

4. Setup and Installation

1. Remove the cake tin from its packaging.
2. Inspect the cake tin for any damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Prior to the first use, wash the cake tin in warm, soapy water and dry thoroughly. This helps to remove any residual packaging materials.
4. Place the cake tin on a flat and stable surface in your kitchen or oven area.

5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature based on your recipe.
2. Grease the interior of the cake tin lightly with butter or a non-stick spray for easier release.
3. Pour your cake batter into the cake tin.
4. Place the filled cake tin in the preheated oven, ensuring it is centered on the rack.
5. Bake according to your recipe's instructions.
6. Once baking is complete, remove the cake tin from the oven using oven mitts and allow it to cool before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cake tin to cool completely before cleaning.
- Wash by hand with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For tougher stains, soak the cake tin in warm, soapy water before cleaning.
- Do not place the ceramic cake tin in the dishwasher as it may lead to damage.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they can scratch the ceramic surface.
- Store in a dry place when not in use to prevent moisture absorption.

7. Troubleshooting

- If your cake is sticking to the tin, ensure you properly grease the tin before adding batter.
- If cracks appear in the ceramic after usage, discontinue use as this may cause further damage or injury.
- For any issues with discoloration or glazing, contact customer service for support and replacement options.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life:

- Dispose of the ceramic cake tin in accordance with your local municipal waste disposal regulations.
- Check if your local area has specific guidelines for recycling ceramic materials.

9. Contact

For any questions, concerns, or further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Ceramique Cake Tin Ø 240mm - Keramik Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Ceramique Cake Tin. Dieses hochwertige Backgeschirr aus Keramik ist ideal zum Backen von Kuchen, Torten und anderen Leckereien. Die attraktive Kirschrote Farbe macht es zudem zu einem ansprechenden Stück für Ihre Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Backgeschirr nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Backgeschirr beim Herausnehmen aus dem Ofen heiß ist. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie das Geschirr nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Risse zu vermeiden (z.B. nicht heiße Lebensmittel in kaltes Geschirr geben).
- Unterlassen Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen auf der Oberfläche, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 240 mm
- Geeignet für: Backofen, Mikrowelle, Gefrierschrank
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Backgeschirr vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie das Backgeschirr gründlich mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
4. Trocknen Sie das Geschirr gut ab, bevor Sie es verwenden.

5. Bedienung

- Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vor.
- Fetten Sie das Backgeschirr leicht ein (optional, je nach Rezept).
- Fügen Sie den Kuchenteig oder die gewünschten Zutaten hinzu.
- Stellen Sie das Backgeschirr vorsichtig in den Ofen.
- Nach der Backzeit das Geschirr vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung warmes Wasser und mildes Geschirrspülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln.
- Für maximale Lebensdauer sollte das Geschirr nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, wenn es direkt aus dem Gefrierschrank kommt.

7. Fehlerbehebung

- Sollte das Geschirr bei Benutzung Risse zeigen, verwenden Sie es nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Bei Anhaftungen verwenden Sie warmes Wasser mit Seife und lassen das Geschirr einweichen, bevor Sie es reinigen.

8. Entsorgung

- Das Produkt ist recyclebar. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Vorschriften für Keramik- und Glasprodukte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Keramische Cakevorm Ø 240 mm - Kersenrood

1. Algemene Informatie

De Staub Keramische Cakevorm is een hoogwaardige bakvorm ontworpen voor het maken van heerlijke taarten en andere gebakken gerechten. De keramische constructie zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en ideale bakresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cakevorm alleen voor de bedoelde doeleinden en zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de cakevorm niet wordt blootgesteld aan plotselinge temperatuurwisselingen.
- Gebruik geen metalen gereedschappen in de vorm om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Laat de vorm altijd volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Houd de cakevorm buiten bereik van kinderen om verbranden of verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor oven, magnetron, en vriezer
- Vaatwasmachinebestendig

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cakevorm uit de verpakking.
2. Inspecteer de cakevorm op eventuele beschadigingen voordat u deze gebruikt.
3. Plaats de cakevorm op een vlakke, stevige ondergrond, bij voorkeur een ovenrek als u deze in de oven plaatst.
4. Maak de cakevorm lichtjes vet met olie of bakspray om het verwijderen van gebakken producten te vergemakkelijken.

5. Bediening

- Voor het bakken van taarten, bereidt u het beslag volgens uw recept.
- Giet het beslag gelijkmatig in de cakevorm.
- Plaats de cakevorm in de voorverwarmde oven en bak volgens het recept.
- Gebruik een ovenhandschoen om de cakevorm uit de oven te halen en laat deze afkoelen voordat u de cake eruit haalt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cakevorm volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Was de cakevorm met warm water en afwasmiddel of gebruik de vaatwasmachine voor een grondige reiniging.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en schuursponsjes die de keramische coating kunnen beschadigen.
- Droog de cakevorm grondig voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Verbranding van het gebak: Controleer de oventemperatuur en bakduur; pas deze aan indien nodig.
- Deeg blijft plakken: Zorg voor een goede vetlaag of gebruik bakpapier voor een betere loslating.
- Schade aan de cakevorm: Vermijd het gebruik van metalen gereedschappen en schurende middelen; vervang de vorm indien deze ernstig beschadigd is.

8. Afvalverwerking

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Raadpleeg lokale afvalbeheer richtlijnen voor de correcte opslag- en verwijderingsprocedures van keramisch afval.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Molde para Pasteles Staub Cerámica Ø 240 mm Rojo Cereza

1. Información General

Gracias por elegir el Molde para Pasteles Staub Cerámica. Este molde es ideal para preparar deliciosos pasteles y tartas, combinando un diseño elegante con funcionalidad excepcional. Fabricado con cerámica de alta calidad, es perfecto para uso en horno y se adaptará a cualquier cocina moderna.

2. Información de Seguridad

- Este molde ha sido diseñado exclusivamente para uso en horno. No utilizar en fuego directo o en microondas.
- No exponga a cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, de frío a caliente).
- Utilizar utensilios de cocina no afilados para evitar rayones en la superficie.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Al manipular después del uso, asegúrese de usar guantes o paños de cocina, ya que el molde se calienta durante la cocción.
- En caso de daño visible, no utilizar el producto.
- Limpiar adecuadamente después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y manchas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Diámetro: 240 mm
- Color: Rojo Cereza
- Resistencia a temperaturas: Hasta 250°C
- Capacidad: Aproximadamente 2 litros
- Apto para Lavavajillas: Sí
- Apto para Horno: Sí
- Uso en Microondas: No
- Peso: 1.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire el molde con cuidado de su embalaje.
2. Inspección: Revise el molde en busca de defectos visibles. Si encuentra algún daño, no lo utilice y contáctenos.
3. Ubicación: Coloque el molde en una superficie plana y estable antes de usarlo.
4. Preparación: Antes del primer uso, enjuague el molde con agua caliente y jabón, y séquelo completamente. Se recomienda untar ligeramente con aceite o mantequilla para facilitar el desmoldeo.

5. Uso

1. Precaliente el horno a la temperatura deseada.
2. Prepare la mezcla de pastel según su receta.
3. Vierta la mezcla en el molde.
4. Coloque el molde en el horno y cocine durante el tiempo recomendado en su receta.
5. Verifique la cocción con un palillo. Si sale limpio, el pastel está listo.
6. Retire el molde del horno con guantes y deje enfriar antes de desmoldar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el molde completamente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua caliente y jabón, o colóquelo en el lavavajillas.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y limpio, preferiblemente en posición vertical para evitar daños.

7. Resolución de Problemas

- El pastel no se cocina uniformemente: Asegúrese de que el horno esté precalentado y que el molde esté en el centro del horno.
- Difícil de desmoldar: Intente engrasar el molde antes de verter la mezcla o deje enfriar un poco antes de desmoldar.
- Manchas difíciles: Pruebe una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar las manchas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el molde de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de cerámica y materiales. No lo arroje al contenedor general.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Moule à Gâteau en Céramique Staub d'un diamètre de 240 mm. Ce moule allie design élégant et fonctionnalité optimale pour la cuisson de vos gâteaux préférés. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer la sécurité et la durabilité du produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Électrique: Ne pas utiliser le moule à gâteau sur une plaque de cuisson à induction ou toute autre source de chaleur directe.
- Chauffage: Le moule supporte des températures allant jusqu'à 250°C. Ne pas dépasser cette température pour éviter des dommages.
- Manipulation: Utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez le moule du four pour éviter les brûlures.
- Nettoyage: Laisser le moule refroidir complètement avant de le nettoyer pour éviter les chocs thermiques.
- Stockage: Ne pas empiler d'autres objets lourds sur le moule pour éviter les fissures.
- Sécurité Alimentaire: Assurez-vous que le moule est exempt de toute contamination avant son utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Moule à Gâteau en Céramique Staub
- Diamètre: 240 mm
- Couleur: Rouge Cerise
- Matériau: Céramique
- Poids: 1.5 kg
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 250°C
- Compatible avec: Four, micro-ondes, congélateur

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le moule de son emballage avec soin.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de dommages visibles.
3. Lavez le moule à l'eau chaude savonneuse et rincez-le bien.
4. Préchauffez votre four à la température souhaitée.
5. Préparez la recette de gâteau de votre choix, en veillant à ne pas remplir le moule plus de trois quarts pour éviter les débordements.
6. Placez le moule sur une grille centrale du four pour une cuisson uniforme.

5. Fonctionnement

- Versez la pâte à gâteau préparée dans le moule.
- Suivez les instructions de cuisson de votre recette pour surveiller le temps de cuisson.
- Utilisez un testeur à gâteau pour vérifier la cuisson intérieure avant de sortir le moule.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Laissez sécher à l'air libre.
- Pour des tâches tenaces, laissez tremper le moule dans de l'eau chaude savonneuse avant de le nettoyer.

7. Dépannage

- Problème: Les gâteaux collent au moule.
Solution: Avant d'ajouter la pâte, huiler légèrement le moule ou utiliser un spray anti-adhésif.
- Problème: Fissures apparentes après utilisation.
Solution: Assurez-vous de respecter les instructions de température et éviter les chocs thermiques.

8. Mise au Rebut

Ce produit est fait de céramique et peut être recyclé. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des produits en céramique. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

Email: info@ggmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Stampo per Torta in Ceramica Staub O 240mm Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Il nostro stampo per torta in ceramica Staub è progettato per garantire risultati di cottura eccellenti. Realizzato in ceramica di alta qualità, questo stampo combina eleganza e funzionalità, ideale per cuocere e servire una varietà di dolci.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso sicuro:** Utilizzare solo il nostro stampo per torte Staub in un forno convenzionale. Non utilizzare sul fornello o in un microonde.

- **Riscaldamento:** Non esporre a fonti di calore diretto.

- **Manipolazione:** Attenzione durante la manipolazione, poiché il prodotto può diventare molto caldo durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno.

- **Pulizia:** Lavare a mano con acqua calda e sapone per evitare rigature. Non utilizzare spugne abrasive.

- **Sicurezza alimentare:** Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o crepato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ceramica

- **Diametro:** 240 mm

- **Colore:** Rosso Ciliegia

- **Resistente al forno fino a 260°C**

- **Lavabile in lavastoviglie**

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione specifica per l'uso del prodotto. Rimuovere l'imballaggio e assicurarsi che il prodotto sia integro prima dell'uso. Posizionare lo stampo su una superficie piana e resistente al calore.

5. Funzionamento

- **Preriscaldare il forno** secondo le istruzioni della ricetta.

- **Ungere leggermente lo stampo** con burro o olio se necessario.

- **Versare l'impasto** nello stampo fino a circa 2/3 della capacità.

- **Posizionare lo stampo nel forno** e cuocere per il tempo indicato nella ricetta. Utilizzare uno stuzzicadenti per verificare la cottura.

- **Rimuovere con cautela** e lasciar raffreddare prima di servire.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Lasciare raffreddare completamente** lo stampo dopo l'uso.

- **Lavare a mano con acqua calda e sapone.** Utilizzare una spugna morbida.

- **Non utilizzare detergenti abrasivi** o lavare in lavastoviglie se non è specificatamente menzionato.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** L'impasto si attacca allo stampo.

Soluzione: Assicurarsi di ungere bene lo stampo prima di versare l'impasto.

- **Problema:** Lo stampo è crepato.

Soluzione: Non utilizzare il prodotto. Contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto quando non è più utilizzabile. La ceramica può generalmente essere riciclata; verificare le normative locali per la raccolta dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania