

EST.  1789

# ROYAL van Kempen & Begeer

INSTRUCTION MANUAL FOR ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER  
BAKING DISHES – STEEL WITH NON-STICK COATING

GEbruIKSAANWIJZING VOOR ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER  
BAKGEREI – STAAL MET ANTI-AANBAKLAAG

MANUEL D'UTILISATION  
PLATS DE CUISSON ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER – ACIER AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

GEBRAUCHSHINWEISE FÜR  
DAS BACKGESCHIRR VON ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER - STAHLBLECH MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

NÁVOD K POUŽITÍ VÝROBKŮ  
ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER NÁDOBÍ NA PEČENÍ – OCELOVÉ S NEPŘILNAVÝM POVRCHEM

BRUGSANVISNING TIL ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER  
BAGEFORME - STÅL MED SLIP LET-BELÆGNING

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER  
ΤΑΨΙΑ ΚΑΙ ΦΟΡΜΕΣ – ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΧΑΛΥΒΑΣ ΜΕ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ

ROYAL VAN KEMPEN & BEGEERI KASUTUSJUHEND  
KÛPSETUSNÕUD – TERASEST, KÛLGEVÕTMATU KATTEGA

UPUTE ZA UPOTREBU  
POSUDA ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER POSUĐE ZA PEČENJE – OD ČELIKA S NELJEPLJIVIM PREMAZOM

„ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER“ NAUDOJIMO INSTRUKCIJA  
KEPIMO INDAI – PLIENAS SU NESVYLANČIA DANGA

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA: ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER  
CEPAMTRAUKI — TĒRAUDS AR PIEDEGUMDROŠU PĀRKLĀJUMU

MANUAL DE INSTRUȚIUNI PENTRU  
VASELE DE COPT ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER – OȚEL CU ÎNVELIȘ ANTIADERENT

NAVODILA ZA UPORABO ZA ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER  
PEKAČI – JEKLO S PREVLEKO PROTI SPRIJEMANJU

UPUTSTVO ZA UPOTREBU ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER  
POSUDE ZA PEČENJE – ČELIČNE SA NELEPLJIVIM PREMAZOM



EN - ENGLISH



NL - DUTCH



FR - FRENCH



DE - GERMAN



CS - CZECH



DA - DANISH



EL - GREEK



ET - ESTONIAN



HR - CROATIAN



LT - LITHUANIAN



LV - LATVIAN



RO - ROMANIAN



SL - SLOVENIAN



SR - LATIN SERBIAN



**LASAGNA PAN  
LOAF PAN  
BAKING TRAY  
QUICHE-/PIE PAN**

**1) IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- Do not allow children near the oven while you are baking.
- Use pot holders or oven gloves to remove the (hot/warm) baking dishes from the oven.
- Never leave the baking dishes in the oven unattended.
- The baking dishes are suitable for use in the oven up to 230°C. Always grease before use. Do not place under the grill.
- The baking dishes are not suitable for the microwave and are not resistant to metal kitchen tools.
- Metal kitchen tools and cutlery can scratch your baking dishes. We therefore recommend using kitchen tools made of wood, nylon or silicone.
- To avoid damage, never use your baking dishes on a direct heat source (e.g. gas stove), on an open fire or under the grill.
- **The following baking dishes are dishwasher safe:** Lasagna pan • Loaf pan • Baking tray • Quiche-/pie pan

**2) INSTRUCTIONS FOR USE**

**Before first use**

- Remove all packaging materials and labels. Recycle the waste materials in an appropriate manner.
- Wash your baking dishes with warm water and a soft sponge. Rinse and then dry them carefully with a tea towel.

**Tips for usage**

- For baking all types of dough, we recommend applying a thin layer of butter on the inside of the baking dishes before use. There is no need to dust the surface with flour.
- For roasting, we recommend using oil or butter. Do not use extra virgin olive oil.
- Do not use oil spray.
- Metal kitchen tools (e.g. forks and knives) can scratch the non-stick coating. To extend the life of the baking dishes, we recommend using bamboo, plastic, rubber, silicone or wooden kitchen tools.
- Do not cut food in the baking dish.
- Always use a mat or coaster when placing hot baking dishes on an unprotected surface.
- In order to avoid damage, never place hot baking dishes on a cold or wet surface.

**3) MAINTENANCE AND CLEANING**

- Allow baking dishes to cool down naturally after each use and clean thoroughly.
- Never immerse hot baking dishes in cold water. Let your baking dishes cool down completely first.
- Do not use oven cleaners, aggressive dishwashing products, chlorine bleach, steel wool or nylon scouring pads. Dry your baking dishes with a soft tea towel.
- For stubborn food residues, we recommend using a melamine sponge occasionally (check the instructions for use supplied with the sponge). Melamine sponges can be found in most pharmacies and supermarkets.
- Dry the baking dishes thoroughly. If any water remains in the rim, this can lead to slight rust formation. This is a natural reaction of steel to residual moisture and will not affect the performance of the baking dishes.
- **The following baking dishes are dishwasher safe:** Lasagna pan • Loaf pan • Baking tray • Quiche-/pie pan. They can be placed in both the top and bottom racks. In order to extend the life of your baking dishes, we recommend washing them with a soft sponge or dishcloth with warm soapy water.

**Storage**

- If you store baking dishes with metal utensils or sharp items, this may lead to scratches or damage to the surface.
- Always ensure your baking dishes are clean and dry before storing them. Store your baking dishes carefully.

**4) WARRANTY**

We offer a two-year warranty on the product for manufacturing and/or material defects. The warranty is only valid if you use the product for domestic use and in conformity with the maintenance and usage instructions. Defects resulting from negligence, inappropriate or incorrect use are not considered manufacturing and material defects. The same applies to the consequences of normal wear and tear (for example, discolouration and scratches).

Retain the till receipt clearly stating the purchase date and the product you have purchased at all times. You will need it if you wish to invoke the warranty, if it is applicable.

Our customer service will be happy to help you with any questions you may have about the product. Visit [www.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com) for our customer service contact form.

Happy baking!



**LASAGNE VORM  
BAKVORM  
BAKPLAAT  
QUICHE-/TAARTVORM**

**1) BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIJNSTRUCTIES**

- Laat kinderen niet in de omgeving van de oven terwijl je aan het koken / bakken bent.
- Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het (hete/warme) bakgerei uit de oven te nemen.
- Laat het bakgerei nooit onbeheerd in de oven staan.
- Het bakgerei is geschikt voor de oven tot 230°C, steeds invetten bij gebruik (plaats het niet onder de grill).
- Het bakgerei is niet geschikt voor de magnetron en is niet bestand tegen metalen keukentools.
- Metalen keukentools en bestek kunnen krassen maken in je bakgerei. We raden dan ook aan om keukentools uit hout, nylon of silicone te gebruiken.
- Gebruik je bakgerei nooit op een directe warmtebron (bv. gasfornuis), op een open vuur of onder de grill om schade te voorkomen.
- **Volgend bakgerei is vaatwasserbestendig:** Lasagne vorm  
• Bakvorm • Bakplaat • Quiche-/taartvorm

**2) GEbruIKSAANWIJZING**

**Vóór het eerste gebruik**

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycle het afval op een correcte manier.
- Was je bakgerei af met warm afwaswater en een zachte spons. Spoel af en droog dit daarna zorgvuldig af met een theedoek.

**Tips voor gebruik**

- Voor het bakken van alle soorten deeg raden wij aan een dun laagje boter op de binnenkant van het bakgerei te smeren alvorens hem te gebruiken. Het is niet nodig het oppervlak met bloem te bestuiven.
- Voor het roosteren, raden wij aan om olie of boter te gebruiken. Gebruik geen extra vierge olijfolie.
- Gebruik geen oliespray.
- Metalen keukentools (bv. vorken en messen) kunnen krassen veroorzaken op de anti-aanbaklaag. Bamboe, plastic, rubberen siliconen of houten keukentools worden aanbevolen om de levensduur van het bakgerei te verlengen.
- Snijd geen voedsel terwijl het zich in het bakgerei bevindt.
- Gebruik altijd een onderlegger of onderzetter om je warme bakgerei op een onbeschermde oppervlak te zetten.
- Zet je warme bakgerei nooit op een koud of nat oppervlak om schade te voorkomen.

**3) ONDERHOUD EN REINIGING**

- Laat je bakgerei na elk gebruik afkoelen aan de lucht en maak het grondig schoon na elk gebruik.
- Dompel je warme bakgerei nooit onder in koud water. Laat je bakgerei eerst volledig afkoelen.
- Gebruik geen ovenreinigers, agressieve afwasproducten, chloorbleekmiddel, staalwol of nylon schuursponsjes. Droog je bakgerei af met een zachte theedoek.
- Bij hardnekkige voedselresten raden we aan om occasioneel een melaminespons te gebruiken (raadpleeg de gebruiksinstructies bij de spons). Melaminesponzen worden verkocht bij de meeste drogisterijen en supermarkten.
- Droog het bakgerei goed af. Mocht er toch iets van water in de rand achterblijven dan kan dit tot lichte roestvorming leiden. Dit is een natuurlijke reactie van staal in combinatie met achterblijvend vocht maar zal de prestatie van het bakgerei niet beïnvloeden.
- **Volgend bakgerei is vaatwasserbestendig:** Lasagne vorm  
• Bakvorm • Bakplaat • Quiche-/taartvorm. Dit kan zowel in de bovenste als de onderste mand. Om de levensduur van je bakgerei te verlengen raden we aan om het met een zachte spons of vaatdoek af te wassen met warm zeepwater.

**Opbergen**

- Bakgerei opbergen bij metalen gebruiksvorwerpen of scherpe items kan leiden tot krassen of beschadiging van het oppervlak.
- Zorg er altijd voor dat je bakgerei schoon en droog is voordat je het opbergt. Berg je bakgerei zorgvuldig op.

**4) GARANTIE**

We bieden twee jaar garantie op het product voor fabricage- en/of materiaalfouten. De garantie is alleen geldig als u het product voor huishoudelijke doeleinden en overeenkomstig de onderhouds- en gebruiksaanwijzingen gebruikt. Fouten die het gevolg zijn van nalatigheid, verkeerd of incorrect gebruik worden niet beschouwd als fabricage- of materiaalfouten. Hetzelfde geldt voor normale slijtage (bv. verkleuring en krassen).

Bewaar te allen tijde de kassabon, waarop de aankoopdatum en het product dat u aankocht duidelijk vermeld staan. Dit zal u nodig hebben om aanspraak te maken op de garantie, als die van toepassing is.

Onze klantenservice helpt u graag verder bij vragen over het product. Kijk op [www.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com) voor het contactformulier van onze klantenservice.

We wensen u een fijne bakervaring!



**PLAT À LASAGNE**  
**MOULE À PAIN**  
**PLAT DE CUISSON**  
**MOULE À QUICHE-TARTE**

**1) INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four pendant que vous cuisinez.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour sortir les plats de cuisson (chauds ou brûlants) du four.
- Ne laissez jamais les plats de cuisson au four sans surveillance.
- Les plats de cuisson peuvent aller au four jusqu'à 230 °C. Commencez toujours par graisser le plat. Ne le placez pas sous le gril.
- Les plats de cuisson ne vont pas au four à micro-ondes et ne résistent pas aux ustensiles de cuisine en métal.
- Les couverts et les ustensiles de cuisine en métal risquent de rayer vos plats de cuisson. Nous vous recommandons donc d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois, en nylon ou en silicone.
- Pour éviter de les endommager, n'utilisez jamais vos plats de cuisson sur une source de chaleur directe (gazinière, par exemple), sur feu ouvert ou sous le gril
- **Les plats de cuisson suivants peuvent aller au lave-vaisselle :**  
Plat à lasagne • Moule à pain • Plat de cuisson • Moule à quiche-tarte

**2) INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

**Avant la première utilisation**

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez les déchets de manière adéquate.
- Lavez vos plats de cuisson à l'eau chaude à l'aide d'une éponge douce. Rincez-les, puis séchez-les soigneusement avec un torchon.

**Conseils d'utilisation**

- Pour la cuisson de tout type de pâte, nous recommandons de recouvrir l'intérieur du plat de cuisson d'une fine couche de beurre avant utilisation. Il n'est pas nécessaire de fariner la surface.
- Pour le rôtissage, nous recommandons d'utiliser de l'huile ou du beurre. N'utilisez pas d'huile d'olive extra vierge.
- N'utilisez pas d'huile en spray.
- Les ustensiles de cuisine en métal (p. ex. fourchettes et couteaux) peuvent rayer le revêtement antiadhésif. Pour que vos plats de cuisson durent plus longtemps, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bambou, en plastique, en caoutchouc, en silicone ou en bois.
- Ne coupez pas les aliments dans le plat de cuisson.
- Utilisez toujours un support ou un dessous-de-plat lorsque vous posez des plats de cuisson chauds sur une surface non protégée.
- Pour éviter d'endommager vos plats de cuisson, ne les posez pas sur une surface froide ou mouillée lorsqu'ils sont chauds.

**3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

- Laissez refroidir naturellement vos plats de cuisson et lavez-les soigneusement après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais vos plats encore chauds dans de l'eau froide. Laissez-les d'abord refroidir complètement.
- N'utilisez pas de décapant, de produits d'entretien agressifs, d'eau de javel, d'éponge métallique abrasive ou d'éponge à récurer en nylon. Séchez vos plats de cuisson à l'aide d'un torchon doux.
- Pour venir à bout des résidus tenaces, nous vous conseillons d'utiliser de temps à autre une éponge mélaminée (en respectant le mode d'emploi fourni avec l'éponge). Vous en trouverez dans la plupart des supermarchés et magasins de bricolage.
- Veillez à bien sécher les plats de cuisson. Si les bords restent humides, ils risquent de rouiller légèrement. Il s'agit d'une réaction naturelle de l'acier à l'humidité résiduelle, qui n'affecte en rien les performances des plats de cuisson.
- **Les plats de cuisson suivants peuvent aller au lave-vaisselle :** Plat à lasagne • Moule à pain • Plat de cuisson • Moule à quiche-tarte Vous pouvez les placer dans n'importe quel compartiment (inférieur ou supérieur). Afin de prolonger la durée de vie de vos plats de cuisson, nous vous recommandons de les laver à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

**Conservation**

- Si vous rangez vos plats de cuisson à côté d'ustensiles en métal ou d'objets tranchants, ces derniers risquent de rayer ou d'abîmer la surface des plats.
- Vérifiez toujours que vos plats sont propres et secs avant de les ranger. Rangez soigneusement vos plats de cuisson.

**4) GARANTIE**

Nous offrons une garantie de deux ans sur le produit en cas de défaut de fabrication ou de défaut matériel. Seule une utilisation domestique conforme au guide d'utilisation et d'entretien est couverte par la garantie. Les dégâts résultant d'une négligence ou d'une utilisation inappropriée ou incorrecte ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou des défauts matériels, pas plus que les conséquences d'une usure normale (telles que les décolorations ou les rayures).

Veillez à toujours conserver le ticket de caisse indiquant clairement la date d'achat et le produit que vous avez acheté. Vous en aurez besoin si vous souhaitez faire jouer la garantie, le cas échéant.

Notre service clientèle se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions concernant ce produit. Pour joindre le service clientèle, utilisez le formulaire de contact qui figure sur notre site [www.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com).

Bonne cuisson !


**LASAGNEFORM  
KASTENFORM  
BACKBLECH  
QUICHEFORM**
**1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

- Halten Sie beim Backen Kinder vom Ofen fern.
- Benutzen Sie grundsätzlich Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie warmes/heißes Backgeschirr aus dem Ofen nehmen.
- Lassen Sie Backgeschirr in Gebrauch nie unbeaufsichtigt.
- Das Backgeschirr ist für Backofentemperaturen von bis zu 230 °C geeignet. Vor dem Gebrauch immer einfetten. Nicht unter den Backofengrill stellen.
- Das Backgeschirr ist nicht mikrowelleneeignet und kann durch Kochbesteck aus Metall beschädigt werden.
- Mit Koch- und Essbesteck aus Metall können Sie Ihr Backgeschirr verkratzen. Wir empfehlen daher, beim Backen ausschließlich Kochbesteck aus Holz, Nylon oder Silikon zu verwenden.
- Stellen Sie Ihr Backgeschirr nie direkt auf eine Heizquelle wie die Flamme eines Gasherds, auf offenes Feuer oder unter den Backofengrill, um Beschädigungen zu vermeiden.
- **Das folgende Backgeschirr ist spülmaschineneeignet:**  
Lasageform • Kastenform • Backblech • Quicheform

**2) GEBRAUCHSHINWEISE**
**Vor dem ersten Gebrauch**

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Produkt, und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- Waschen Sie Ihr Backgeschirr mit einem weichen Schwamm in warmem Wasser ab. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach, und trocknen Sie es mit einem Geschirrhandtuch ab.

**Gebrauch**

- Wir empfehlen, die Innenfläche des Backgeschirrs (unabhängig von der Art des Teigs) vor dem Backen mit einer dünnen Schicht Butter zu bestreichen. Ein Bestäuben mit Mehl ist nicht nötig.
- Zum Braten oder Rösten empfehlen wir die Verwendung von Öl oder Butter. Verwenden Sie kein extra natives Olivenöl.
- Verwenden Sie keine Sprühöle.
- Kochbesteck aus Metall (wie z. B. Gabeln und Messer) kann die Antihafbeschichtung des Backgeschirrs zerkratzen. Ihr Backgeschirr hält länger, wenn Sie Kochbesteck aus Bambus, Kunststoff, Gummi, Silikon oder Holz verwenden.
- Vermeiden Sie es, Lebensmittel im Backgeschirr mit einem Messer zu schneiden.
- Stellen Sie heißes Backgeschirr immer auf einen hitzebeständigen Untersetzer, um Beschädigungen der Tischoberfläche zu vermeiden.
- Stellen Sie heißes Backgeschirr nicht auf kalte oder feuchte Oberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.

**3) PFLEGE UND REINIGUNG**

- Lassen Sie das Backgeschirr nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie es gründlich reinigen.
- Tauchen Sie heißes Backgeschirr nicht in kaltes Wasser, sondern lassen Sie es zunächst ganz abkühlen.
- Vermeiden Sie Ofenreiniger, aggressive Spülmittel, Produkte mit Chlorbleiche und Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie Ihr Backgeschirr mit einem weichen Geschirrtuch ab.
- Hartnäckig anhaftende Speisereste lassen sich mit einem Melaminschwamm entfernen (beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Schwamms). Diese Schwämme sind in vielen Drogerie- und Supermärkten erhältlich.
- Trocknen Sie Backgeschirr nach der Reinigung gründlich ab. Wenn Wasser in Rändern/Rillen zurückbleibt, kann sich dort leichter Rost bilden. Das ist eine normale Reaktion von Eisen auf Feuchtigkeit und beeinträchtigt die Funktion des Backgeschirrs nicht.
- **Das folgende Backgeschirr ist spülmaschineneeignet:**  
Lasageform • Kastenform • Backblech • Quicheform. Dieses Backgeschirr kann sowohl in den Unter- als auch den Oberkorb der Spülmaschine gestellt werden. Damit Ihr Backgeschirr länger hält, empfehlen wir, es mit einem weichen Schwamm oder Spültuch in warmem Seifenwasser zu spülen.

**Lagerung**

- Wenn Sie das Backgeschirr zusammen mit Kochbesteck aus Metall oder scharfkantigen Gegenständen aufbewahren, kann die Oberfläche des Backgeschirrs verkratzt/beschädigt werden.
- Backgeschirr muss sauber und vollständig abgetrocknet sein, bevor es weggestellt wird. Achten Sie immer auf eine sachgemäße Lagerung Ihres Backgeschirrs.

**4) GARANTIE**

Wir gewähren für das Produkt eine Garantie von 2 Jahren auf Material- oder Herstellungsfehler. Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt nicht gewerblich und entsprechend den Pflege- und Gebrauchshinweisen des Herstellers genutzt wird. Schäden, die durch Fahrlässigkeit, fälschen oder unsachgemäßem Gebrauch entstehen, gelten nicht als Material- oder Herstellungsfehler. Dies gilt ebenso für die Folgen von normalem Verschleiß (wie z. B. Verfärbungen oder Kratzer).

Bewahren Sie den Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum und das erworbene Produkt eindeutig hervorgehen, auf. Der Beleg muss vorgelegt werden, wenn die Garantie in Anspruch genommen werden soll.

Unser Kundendienst steht Ihnen für Fragen zum Produkt gerne zur Verfügung. Das Kontaktformular unseres Kundendienstes finden Sie hier: [www.royalvan Kempenbeeger.com](http://www.royalvan Kempenbeeger.com)

Viel Spaß beim Backen!



**PEKÁČ NA LASAGNE  
CHLEBOVÁ FORMA  
PLECH NA PEČENÍ  
FORMA NA KOLÁČ/QUICHE**

**1) DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Zabraňte tomu, aby se při pečení v blízkosti trouby pohybovaly děti.
- K vyjmutí (horkého/teplého) nádobí na pečení z trouby použijte kuchyňské chňapky nebo rukavice.
- Nádobí na pečení nikdy nenechávejte v troubě bez dozoru.
- Nádobí na pečení lze používat v troubě do 230 °C. Před použitím vždy vymažte tukem. Nepokládejte přímo pod gril.
- Nádobí na pečení nelze používat v mikrovlnné troubě a není odolné vůči kovovému kuchyňskému náčiní.
- Kovové kuchyňské náčiní a přístroje mohou nádobí na pečení poškrábat. Doporučujeme používat kuchyňské náčiní ze dřeva, nylonu nebo silikonu.
- Abyste předešli poškození, nikdy nepoužívejte nádobí na pečení na přímém zdroji tepla (např. plynový sporák), na otevřeném ohni ani pod grilem.
- **Níže uvedené nádoby na pečení lze mýt v myčce nádobí:**  
Pekáč na lasagne • Chlebová forma • Plech na pečení • Forma na koláč/quiche

**2) NÁVOD K POUŽITÍ**

**Před prvním použitím**

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety. Odpadový materiál vhodným způsobem recyklujte.
- Nádobí na pečení myjte teplou vodou s použitím měkké houbičky. Jednotlivé nádoby opláchněte a pečlivě osušte utěrkou.

**Tipy pro použití**

- Bez ohledu na použitý druh těsta doporučujeme před použitím vytřít vnitřní stranu nádoby na pečení tenkou vrstvou másla. Vysypávat moukou není třeba.
- Pro opékání doporučujeme používat olej nebo máslo. Nepoužívejte extra panenský olivový olej.
- Nepoužívejte olej ve spreji.
- Kovové kuchyňské náčiní (např. vidličky a nože) může nepřilnavý povrch poškrábat. V zájmu prodloužení životnosti nádobí na pečení doporučujeme používat bambusové, plastové, gumové, silikonové nebo dřevěné kuchyňské náčiní.
- Nekrájejte jídlo v nádobě na pečení.
- Při odkládání horkého nádobí na pečení na nechráněný povrch vždy použijte podložku nebo podtáček.
- Abyste předešli poškození, nikdy nepokládejte horké nádobí na pečení na studený nebo mokry povrch.

**3) ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ**

- Po každém použití nechte nádobí na pečení přirozeně vychladnout a důkladně je vyčistěte.
- Nikdy neponožte horké nádobí na pečení do studené vody. Nádobí na pečení nechte nejprve zcela vychladnout.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, agresivní prostředky na mytí nádobí, bělicí prostředky s obsahem chlóru, ocelové ani nylonové drátěnky. Osušte nádobí na pečení měkkou utěrkou.
- Při pevném přichycení zbytků pokrmů doporučujeme čas od času použít melaminovou houbičku (přečtěte si pokyny k použití houbičky). Melaminové houbičky jsou k dostání ve většině lékáren a supermarketů.
- Nádobí na pečení důkladně osušte. Pokud na okraji zůstane voda, může dojít k mírné tvorbě rzi. Jedná se o přirozenou reakci oceli na zbytkovou vlhkost, která ale nemá vliv na vlastnosti nádobí na pečení.
- **Níže uvedené nádoby na pečení lze mýt v myčce nádobí:**  
Pekáč na lasagne • Chlebová forma • Plech na pečení • Forma na koláč/quiche. Lze je umístit do horního i dolního koše. Abyste prodloužili životnost svého nádobí na pečení, doporučujeme je mýt měkkou houbičkou nebo hadříkem na nádobí s teplou vodou s přísadkou saponátu.

**Uložení**

- Pokud nádobí na pečení ukládáte společně s kovovým náčiním nebo ostrými předměty, může dojít k poškrábání nebo poškození povrchu.
- Před uložením se vždy přesvědčte, že je nádobí na pečení čisté a suché. Nádobí na pečení ukládejte opatrně.

**4) ZÁRUKA**

Poskytujeme dvouletou záruku na výrobní vady a vady materiálu. Záruka je platná pouze v případě, že výrobek slouží k domácímu použití a používáte jej v souladu s návodem na údržbu a použití. Vady způsobené nedbalostí či nevhodným nebo nesprávným použitím se nepovažují za výrobní vady ani vady materiálu. Totéž platí pro známky běžného opotřebení (například změna zabarvení či škrábance).

Pečlivě si uschovejte doklad o koupi, na němž je zřetelně uvedeno datum nákupu a název zakoupeného výrobku. Tento doklad budete potřebovat, pokud se případně rozhodnete výrobek reklamovat.

Náš zákaznický servis vám rád zodpoví případné další dotazy týkající se výrobku. Kontaktní formulář pro zákaznický servis najdete na adrese [www.royalvankempenbegeer.com](http://www.royalvankempenbegeer.com)

Mnoho úspěchů při pečení!



**LASAGNEFORM  
BRØDFORM  
BAGEPLADE  
TÆRTEFORM**

**1) VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**

- Lad ikke børn opholde sig nær ovnen, mens du bager.
- Brug grydelapper eller grillhandsker, når du tager de varme bageforme ud af ovnen.
- Efterlad aldrig bageformene i ovnen uden opsyn.
- Bageformene er egnede til brug i ovnen op til 230 °C. Husk altid at smøre dem før brug. Anbring dem ikke under grillen.
- Bageformene er ikke egnede til mikrobølgeovn og er ikke modstandsdygtige over for køkkenredskaber af metal.
- Køkkenredskaber af metal og bestik kan ridse dine bageforme. Vi anbefaler derfor brug af køkkenredskaber af træ, nylon eller silikone.
- For at undgå skader må du aldrig stille dine bageforme på en direkte varmekilde (f.eks. gaskomfur), over åben ild eller under grillen.
- **Følgende bageforme kan vaskes i opvaskemaskine.**  
Lasagneform • brødform • bageplade • tærteform

**2) BRUGSANVISNING**

**Før første brug**

- Fjern al emballage og alle etiketter. Bortskaf affaldsmaterialet på en hensigtsmæssig måde.
- Vask dine bageforme i varmt vand med en blød svamp. Skyl, og tør dem derefter omhyggeligt med et viskestykke.

**Tips til brug**

- Til bagning af alle typer dej anbefaler vi at pensle et tyndt lag smør på den indvendige side af bageformene før brug. Overfladen behøver ikke at blive drysset med mel.
- Til stegning anbefaler vi at benytte olie eller smør. Brug ikke ekstra jomfruolivenolie.
- Brug ikke oliespray.
- Køkkenredskaber af metal (f.eks. gaffer og knive) kan ridse slip let-belægningen. For at forlænge bageformenes levetid anbefaler vi at benytte køkkenredskaber af bambus, plastik, gummi, silikone eller træ.
- Skær ikke i maden, mens den er i bageformen.
- Brug altid en dækkeserviet eller en bordskåner, når du sætter bageforme på en ubeskyttet overflade.
- For at undgå skader må du aldrig sætte varme bageforme på en kold eller våd overflade.

**3) VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING**

- Sørg for, at bageformene afkøles naturligt efter hver brug, og rengør dem grundigt.
- Nedsænk aldrig varme bageforme i koldt vand. Lad dine bageforme køle helt ned først.
- Brug ikke ovnrens, skrappe rengøringsmidler, klorin eller blegemidler, ståluld eller nylonkuresvampe. Tør dine bageforme med et blødt viskestykke.
- Til genstridige og fastbrændte madrester anbefaler vi en gang imellem at benytte en melaminsvamp (se de brugsanvisninger, der følger med svampen). Melaminsvampe fås på de fleste apoteker og i supermarkeder.
- Tør bageformene grundigt. Hvis der sidder vand tilbage i kanten, kan dette føre til let rustdannelse. Dette er stålets naturlige reaktion over for væde, og det vil ikke påvirke bageformenes funktion.
- **Følgende bageforme kan vaskes i opvaskemaskine.**  
Lasagneform • brødform • bageplade • tærteform. De kan anbringes i både den øverste og den nederste kurv. For at forlænge dine bageformers levetid anbefaler vi at vaske dem med en blød svamp eller vaskeklud i varmt sæbevand.

**Opbevaring**

- Hvis du opbevarer dine bageforme sammen med metalredskaber eller skarpe genstande, kan dette føre til ridser eller skade på overfladen.
- Sørg altid for, at dine bageforme er rene og tørre, inden de sættes på plads. Vær omhyggelig med opbevaringen af dine bageforme.

**4) GARANTI**

Vi tilbyder 2 års garanti på produktet for produktions- og/eller materialefejl. Garantien er kun gældende, hvis du anvender produktet til husholdningsbrug og i overensstemmelse med brugs- og vedligeholdelsesanvisningen. Fejl, der skyldes uagtsom, u hensigtsmæssig eller forkert brug, anses ikke for produktions- eller materialefejl. Det samme gælder for følgerne af normalt slid (f.eks. misfarvning og ridser).

Behold kvitteringen med tydelig angivelse af købsdato og det produkt, du har købt. Du får brug for den, hvis du ønsker at gøre brug af garantien.

Vores kundeservice er altid klar til at hjælpe dig med spørgsmål, du måtte have til produktet.

På [www.royalvan Kempenbegeer.com](http://www.royalvan Kempenbegeer.com) finder du kontaktformularen til vores kundeservice.

God bagning!



**ΤΑΨΙ ΓΙΑ ΛΑΖΑΝΙΑ  
ΦΟΡΜΑ ΨΩΜΙΟΥ  
ΤΑΨΙ  
ΦΟΡΜΑ ΓΙΑ ΠΙΤΕΣ****1) ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τον φούρνο ενόσω τον χρησιμοποιείτε.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου για να βγάλετε τα (καυτά/ζεστά) ταψιά από τον φούρνο.
- Μην αφήνετε ποτέ τα ταψιά χωρίς επίβλεψη μέσα στον φούρνο.
- Τα ταψιά είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μέχρι τους 230°C. Πάντα να τα λαδώνετε/βουτυρώνετε πριν από τη χρήση. Μην τα τοποθετείτε στο γκριλ.
- Τα ταψιά δεν είναι κατάλληλα για τον φούρνο μικροκυμάτων και δεν είναι ανθεκτικά στα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας.
- Τα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας και τα μαχαιροπίρουνα μπορούν να γδάρουν τα ταψιά σας. Ως εκ τούτου, συνιστούμε τη χρήση εργαλείων κουζίνας κατασκευασμένων από ξύλο, νάιλον ή σιλκόνη.
- Για να μην προκληθεί ζημιά, μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα ταψιά σας απευθείας πάνω σε μια πηγή θερμότητας (π.χ. εστία υγραερίου), σε γυμνή φλόγα ή στο γκριλ.
- Τα παρακάτω ταψιά πλένονται στο πλυντήριο πιάτων:**  
Ταψί για λαζάνια • Φόρμα ψωμιού • Ταψί • Φόρμα για πίτες

**2) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ****Πριν από την πρώτη χρήση**

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες. Ανακυκλώστε τα απορρίμματα με τον κατάλληλο τρόπο.
- Πλύνετε τα ταψιά σας με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα προσεκτικά με μια πετσέτα κουζίνας.

**Συμβουλές χρήσης**

- Για το ψήσιμο στον φούρνο παντός είδους προϊόντων ζύμης, συνιστούμε να απλώνετε μια λεπτή στρώση βουτύρου στο εσωτερικό των ταψιών πριν από τη χρήση. Δεν χρειάζεται να αλευρώνετε την επιφάνεια.
- Για τα ψητά, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι ή βούτυρο. Μη χρησιμοποιείτε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
- Μη χρησιμοποιείτε σπρέι λαδιού.
- Τα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας (π.χ. πιρούνια και μαχαιρία) μπορούν να γδάρουν την αντικολλλητική επιστρώση. Για να παρατείνετε τη ζωή των ταψιών, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από μπαμπού, πλαστικό, καουτσούκ, σιλκόνη ή ξύλο.
- Μην κόβετε το φαγητό μέσα στο ταψί.
- Χρησιμοποιείτε πάντα βάση ή σουπλά όταν τοποθετείτε ζεστά ταψιά σε μια απροστάτευτη επιφάνεια.
- Για να μην προκληθεί ζημιά, μην τοποθετείτε ποτέ ζεστά ταψιά σε μια κρύα ή υγρή επιφάνεια.

**3) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

- Αφήστε τα ταψιά να κρυώσουν με φυσιολογικό τρόπο μετά από κάθε χρήση και καθαρίστε τα καλά.
- Μη βυθίζετε ποτέ ζεστά ταψιά σε κρύο νερό. Αφήστε πρώτα τα ταψιά να κρυώσουν εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, ισχυρά απορρυπαντικά πιάτων, λευκαντικό χλωρίνης, ατσάλωμαλλο ή πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας. Στεγνώνετε τα ταψιά σας με μια μαλακή πετσέτα κουζίνας.
- Για επίμονα κατάλοιπα φαγητού, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε κατά καιρούς ένα σφουγγάρι μελαμίνης (ελέγξτε τις οδηγίες χρήσης που παρέχονται μαζί με το σφουγγάρι). Τα σφουγγάρια μελαμίνης διατίθενται στα περισσότερα φαρμακεία και σούπερ-μάρκετ.
- Στεγνώνετε σχολαστικά τα ταψιά. Εάν παραμείνει νερό στο χείλος, μπορεί να δημιουργηθεί κάποια σκουριά. Πρόκειται για φυσική αντίδραση του χάλυβα στα κατάλοιπα υγρασίας, που δεν επηρεάζει τις επιδόσεις των ταψιών.
- Τα ταψιά και οι φόρμες που παρατίθενται παρακάτω πλένονται στο πλυντήριο πιάτων:** Ταψί για λαζάνια • Φόρμα ψωμιού • Ταψί • Φόρμα για πίτες. Μπορούν να τοποθετηθούν είτε στο πάνω είτε στο κάτω ράφι. Για να παρατείνετε τη ζωή των ταψιών σας, συνιστούμε να τα πλένετε με ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανάκι πιάτων και ζεστό σαπουνόνερο.

**Αποθήκευση**

- Εάν αποθηκεύετε τα ταψιά μαζί με μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή αιχμηρά αντικείμενα, μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα ταψιά σας είναι καθαρά και στεγνά πριν να τα αποθηκεύετε. Αποθηκεύετε προσεκτικά τα ταψιά σας.

**4) ΕΓΓΥΗΣΗ**

Προσφέρουμε διετή εγγύηση για το προϊόν σε σχέση με ελαττώματα κατασκευής ή/και ελαττώματα υλικών. Η εγγύηση ισχύει μόνο εάν χρησιμοποιείτε το προϊόν για οικιακή χρήση και σύμφωνα με τις οδηγίες συντήρησης και χρήσης. Ελαττώματα που είναι αποτέλεσμα αμέλειας, ακατάλληλης ή εσφαλμένης χρήσης δεν θεωρούνται ελαττώματα κατασκευής και υλικού. Το ίδιο ισχύει για τις συνέπειες της φυσιολογικής φθοράς (για παράδειγμα αποχρωματισμός και γρατσουνιές).

Κρατήστε την ταμειακή απόδειξη η οποία αναφέρει σαφώς την ημερομηνία αγοράς και το προϊόν που αγοράσατε. Θα τη χρειαστείτε, εάν θελήσετε να επικαλεστείτε την εγγύηση, εφόσον ισχύει.

Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας θα είναι στη διάθεσή σας για να σας βοηθήσει με οποιαδήποτε ερωτήματα ενδέχεται να έχετε για το προϊόν. Επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.royalvankempenbegeer.com](http://www.royalvankempenbegeer.com) για να βρείτε το έντυπο επικοινωνίας με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Καλό ψήσιμο!



**LASANJEPANN  
LEIVAVORM  
AHJUPANN  
QUICHE'I VORM / PIRUKAVORM**

**1) TÄHTSAD OHUTUSJUHISED**

- Ärge laske lastel küpsetamise ajal praeahju läheduses viibida.
- Kasutage (kuumade/soojade) küpsetusnõude praeahjust väljavõtmisel pajalappe või -kindaid.
- Ärge jätke küpsetusnõusid praeahju järelevalveta.
- Küpsetusnõud sobivad kasutamiseks praeahjus kuumusel kuni 230 °C. Enne kasutamist määrada alati rasvaneega. Ärge asetage grilli alla.
- Küpsetusnõud ei sobi kasutamiseks mikrolaineahjus ja ei ole vastupidavad metallist köögiriistade kasutamisele.
- Metallist köögi- ja söögiriistad võivad tekitada küpsetusnõudele kriimustusi. Seepärast soovime kasutada puidust, nailonist või silikoonist köögiriistu.
- Kahjustuste vältimiseks ei tohi küpsetusnõusid kasutada otse kuumusallikal (nt gaasipliidil), lahtisel tulel ega grilli all.
- **Nõudepesumasinas võib pesta:** lasanjepanni • leivavormi • ahjupanni • quiche'i vormi / pirukavormi

**2) KASUTUSJUHISED**

**Enne esmakordset kasutamist**

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja sildid. Materjalijäätmed tuleb nõuetekohasel viisil ringlusse võtta.
- Peske küpsetusnõusid sooja vee ja pehme käsnaga. Loputage ja seejärel kuivatage hoolikalt köögirätikuga.

**Nõuandeid kasutamiseks**

- Igasugusest tainast küpsetamiseks soovime määrada küpsetusnõude siseküljele õhuke kiht võid. Nõu pinnale ei ole vaja jahu puistata.
- Praadimiseks soovime kasutada õli või võid. Ärge kasutage ekstra-väärisoliiviõli.
- Ärge kasutage pihustatavaid õlisid.
- Metallist köögiriistad (nt noad ja kahvid) võivad tekitada külgevõtmatale katile kriimustusi. Küpsetusnõude kasutusea pikendamiseks soovime kasutada bambusest, plastist, kummist, silikoonist või puidust köögiriistu.
- Ärge löigake toitu küpsetusnõus.
- Kuumade küpsetusnõude asetamisel kuumust mittetaluval pinnale kasutage alusmatti või kuumaalust.
- Kahjustuste vältimiseks ärge asetage kuumi küpsetusnõusid külmale või märjale pinnale.

**3) HOOLDUS JA PUHASTAMINE**

- Pärast igat kasutamiskorda tuleb lasta küpsetusnõudel jahtuda ja seejärel need hoolikalt puhastada.
- Ärge pange kuumi küpsetusnõusid külma vette. Kõigepealt peavad küpsetusnõud täielikult maha jahtuma.
- Ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, tugevatoimelisi nõudepesutooteid, klooripõhiseid pleegitusaineid ega terasvillast või nailonist küürimiskäsnu. Kuivatage küpsetusnõusid pehme köögirätikuga.
- Kinnijäänud toidujääkide eemaldamiseks soovime aeg-ajalt kasutada melamiinkäsna (lugege käsnaga kaasasolevat kasutusjuhendit). Melamiinkäsnad on müügil enamikus apteekides ja supermarketites.
- Kuivatage küpsetusnõusid hoolikalt. Nõu servale jäänud vesi võib põhjustada mõningast roostet. See on terase loomulik reaktsioon jääkniiskusele ega mõjuta küpsetusnõude kasutusomadusi.
- **Nõudepesumasinas võib pesta:** lasanjepanni • leivavormi • ahjupanni • quiche'i vormi / pirukavormi. Neid võib panna nii ülemisele kui ka alumisele restile. Küpsetusnõude kasutusea pikendamiseks soovime neid pesta soojas seebivees pehme käsna või nõudepesulapiga.

**Hoiustamine**

- Küpsetusnõude hoiustamine koos metallist köögiriistade või teravate esemetega võib põhjustada kriimustusi nõu pinnal või muid kahjustusi.
- Enne hoiustamist veenduge alati, et küpsetusnõud oleksid puhtad ja kuivad. Olge küpsetusnõude hoiustamisel hoolikas.

**4) GARANTII**

Pakume tootele tootmis- ja materjalidefektide osas kaheaastast garantiid. Garantii kehtib ainult toote kasutamisel kodumajapidamises ning hooldus- ja kasutusjuhiste järgimisel. Hooletusest ning ebasobivast ja valest kasutamisest põhjustatud defekte ei loeta tootmis- ja materjalidefektideks. Sama kehtib tavalise kulumise tagajärgede kohta (nt värvimuutus ja kriimustused).

Hoidke alles ostutšekk, millel on selgelt märgitud ostukuupäev ja ostetud toote nimetus. See on vajalik garantiinõude esitamiseks.

Kõigis tootega seotud küsimustes aitab teid meie klienditeenindus. Meie klienditeeninduse kontaktvormi leiate veebisaidilt [www.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com).

Head küpsetamist!



**POSUDA ZA PEČENJE LAZANJA  
POSUDA ZA PEČENJE KRUHA  
PLITKA POSUDA ZA PEČENJE  
POSUDA ZA QUICHE/PITE**

**1) VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE**

- Ne dopuštajte djeci boravak u blizini pećnice tijekom pečenja.
- Upotrebljavajte držače za lonce ili rukavice za pećnicu za vađenje (vrućeg/toplog) posuđa za pečenje iz pećnice.
- Nikad ne ostavljajte posude za pečenje u pećnici bez nadzora.
- Posuđe za pečenje prikladno je za upotrebu u pećnici do 230 °C. Uvijek namastite prije upotrebe. Ne stavljajte ispod roštilja.
- Posuđe za pečenje nije prikladno za upotrebu u mikrovalnoj pećnici i nije otporno na metalni kuhinjski pribor.
- Metalnim kuhinjskim priborom i priborom za jelo može se ogrepsiti vaše posude za pečenje. Stoga preporučujemo upotrebu kuhinjskog pribora od drva, najlona ili silikona.
- Kako biste izbjegli oštećenje, posude za pečenje nikad ne upotrebljavajte na izravnom izvoru topline (npr. plinskoj ploči za kuhanje), na otvorenom plamenu ili ispod roštilja.
- **Sljedeće je posuđe za pečenje sigurno za pranje u perilici posuđa:** Posuda za pečenje lasanja • Posuda za pečenje kruha • Plitka posuda za pečenje • Posuda za quiche/pite

**2) UPUTE ZA UPOTREBU**

**Prije prve upotrebe**

- Uklonite sav ambalažni materijal i etikete. Otpadni materijal odložite na odgovarajući način.
- Posuđe za pečenje perite toplom vodom i mekanom spužvom. Isperite ga i pažljivo posušite kuhinjskom krpom.

**Savjeti za upotrebu**

- Za pečenje svih vrsta tijesta preporučujemo da prije upotrebe po unutarnjem dijelu posude nanesete tanki sloj maslaca. Nema potrebe za posipanjem površine brašnom.
- Za pečenje preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca. Ne upotrebljavajte ekstra djevičansko maslinovo ulje.
- Ne upotrebljavajte ulje u spreju.
- Metalnim kuhinjskim priborom (npr. vilicama i noževima) može se ogrepsiti neljepljivi premaz. Kako biste produljili vijek trajanja posuđa za pečenje, preporučujemo upotrebu kuhinjskog pribora od bambusa, plastike, gume, silikona ili drva.
- Ne režite hranu u posudi za pečenje.
- Uvijek upotrebljavajte podlogu ili podmetač kada vruće posuđe za pečenje stavljate na nezaštićenu površinu.
- Kako biste izbjegli oštećenja, vruće posuđe za pečenje nikad ne stavljajte na hladnu ili mokru površinu.

**3) ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE**

- Ostavite posuđe za pečenje da se samo ohladi nakon svake upotrebe i temeljito ga očistite.
- Vruće posuđe za pečenje nikad ne uranjajte u hladnu vodu. Neka se posuđe za pečenje prvo u potpunosti ohladi.
- Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje pećnica, agresivne proizvode za pranje suda, klor za izbjeljivanje, čeličnu vunu ili najlonske žice za struganje. Posušite posuđe za pečenje mekanom kuhinjskom krpom.
- Za tvrdokorne ostatke hrane preporučujemo povremenu upotrebu melaminske spužve (provjerite upute za upotrebu priložene uz spužvu). Melaminske spužve možete pronaći u većini ljekarni i supermarketima.
- Temeljito osušite posuđe za pečenje. Ako pod rubom ostane vode, može se stvoriti blaga hrđa. To je prirodna reakcija čelika na ostatke vlage i njom se ne utječe na učinkovitost posuđa za pečenje.
- **Sljedeće je posuđe za pečenje sigurno za pranje u perilici posuđa:** Posuda za pečenje lasanja • Posuda za pečenje kruha • Plitka posuda za pečenje • Posuda za quiche/pite. Mogu se staviti u gornje i donje ladice. Da biste produljili vijek trajanja posuđa za pečenje, preporučujemo vam da ga perete mekanom spužvom ili krpom u toploj sapunastoj vodi.

**Pohrana**

- Ako posuđe za pečenje pohranite uz metalni pribor ili oštre predmete, mogu nastati ogrebotine ili oštećenje površine.
- Prije pohranjivanja uvijek provjerite je li posuđe za pečenje čisto i suho. Pažljivo pohranite posuđe za pečenje.

**4) JAMSTVO**

Nudimo dvogodišnje jamstvo na proizvod za proizvodne i/ili materijalne nedostatke. Jamstvo je valjano samo ako proizvod upotrebljavate u domaćinstvu i u skladu s uputama za upotrebu i održavanje. Nedostaci koji su rezultat nemara, neprikladne ili neodgovarajuće upotrebe ne smatraju se proizvodnim ili materijalnim nedostacima. Isto se primjenjuje i na posljedice uobičajenog habanja uslijed upotrebe (primjerice, na promjenu boje i ogrebotine).

Uvijek čuvajte račun na kojem se jasno vidi datum kupnje i proizvod koji ste kupili. Trebat će vam ako se odlučite pozvati na jamstvo ako ono vrijedi.

Naša korisnička služba rado će vam pomoći glede bilo kakvih pitanja koja biste mogli imati u vezi s proizvodom. Obrazac za kontakt naše korisničke službe potražite na [www.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com).

Sretno s pečenjem!



**LAKŠTINIŲ KEPIMO FORMA  
DUONOS KEPIMO FORMA  
KEPIMO SKARDA  
KIŠO / PYRAGO KEPIMO FORMA**

**1) SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI**

- Gamindami maistą orkaitėje, neleiskite vaikų arlyn prie orkaitės.
- Norėdami iš orkaitės išimti (karštus / šiltus) kepimo indus, naudokite puodkėles arba virtuvines pirštines.
- Niekada nepalikite kepimo indų orkaitėje be priežiūros.
- Kepimo indus galima naudoti orkaitėje, įkaitintoje iki 230° C. Prieš naudodami visada patepkite riebalais. Nedėkite po kepsninės kepimo grotelėmis.
- Kepimo indai nėra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje, be to, metaliniai virtuvės įrankiai gali juos subraižyti.
- Metaliniai virtuvės įrankiai ir stalo įrankiai gali subraižyti kepimo indus. Todėl rekomenduojame naudoti virtuvės įrankius, pagamintus iš medžio, nailono arba silikono.
- Niekada nenaudokite kepimo indų ant tiesioginio šilumos šaltinio (pvz., dujinės kaitlentės), atviros ugnies ar ant kepimo grotelių, kad jie nebūtų sugadinti.
- **Toliau nurodyti kepimo indai, kuriuos galima plauti indaplovėje:** Lakštinių kepimo forma • Duonos kepimo forma • Kepimo skarda • Kišo / pyrago kepimo forma

**2) NURODYMAI, KAIP NAUDOTI**

**Prieš naudodami pirmą kartą**

- Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir etiketes. Atliekas tinkamai pašalinkite.
- Kepimo indus plaukite šiltu vandeniu ir minkšta kempine. Perplaukite ir atsargiai nusauskite juos indų šluoste.

**Patarimai, kaip naudoti**

- Jeigu kepatė bet kokią tešlą, prieš naudojant, vidinį kepimo indo paviršių rekomenduojame ištepti plonu sviesto sluoksniu. Paviršiaus pabarstyti miltais nereikia.
- Skrudinimui rekomenduojame naudoti aliejų arba sviestą. Nenaudokite pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus.
- Nenaudokite jokio purškiamo aliejaus.
- Metaliniai virtuvės įrankiai (pvz., šakutės ir peiliai) gali subraižyti nesvylančią dangą. Jei norite, kad kepimo indai tarnautų ilgiau, rekomenduojame naudoti bambukinius, plastikinius, kaučiukinius, silikoninius arba medinius virtuvės įrankius.
- Nepjaustykite patiekalų tiesiai kepimo inde.
- Dėdami karštus kepimo indus ant neapsaugoto paviršiaus visada naudokite padėklą indams arba padėkliuką.
- Niekada nedėkite karštų kepimo indų ant šalto ar drėgno paviršiaus, kad išvengtumėte žalos.

**3) PLOVIMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Po kiekvieno naudojimo palaukite, kol kepimo indai natūraliai atvės, o tada kruopščiai išplaukite.
- Niekada nemerkite karštų kepimo indų į šaltą vandenį. Pirmiausia palaukite, kol kepimo indai visiškai atvės.
- Nenaudokite orkaičių valiklių, agresyvių indų plovimo priemonių, chloro baliklių, vielinių ar nailoninių šveistukų. Kepimo indus sauskite minkštu rankšluostėliu.
- Sunkiai įveikiamiems maisto likučiams šalinti rekomenduojame retkarčiais naudoti melamino kempinėle (žr. kartu su kempinėle pateikiamą naudojimo instrukciją). Melamino kempinėlių galima rasti daugelyje vaistinių ir prekybos centrų.
- Kepimo indus kruopščiai nusauskite. Jei ant kraštų liks vandens, jie gali šiek tiek aprūdyti. Tai natūrali plieno reakcija į likusią drėgmę ir tai neturi įtakos kepimo indų funkcinėms savybėms.
- **Toliau nurodyti kepimo indai, kuriuos galima plauti indaplovėje:** Lakštinių kepimo forma • Duonos kepimo forma • Kepimo skarda • Kišo / pyrago kepimo forma. Juos galima dėti ir ant viršutinės, ir ant apatinės lentynos. Visgi, norint, kad kepimo indai tarnautų ilgiau, juos rekomenduojama plauti rankomis minkšta kempine arba šluoste šiltame muiluotame vandenyje.

**Saugojimo aplinkos sąlygos**

- Jei kepimo indus laikysite kartu su metaliniais įrankiais ar aštriais daiktais, jie gali subraižyti ar pažeisti indų paviršių.
- Dėdami kepimo indus į saugojimo vietą visada įsitikinkite, kad jie būtų švarūs ir sausi. Pasirūpinkite kepimo indų apsauga.

**4) GARANTIJA**

Gaminiai suteikiame dvejų metų garantiją nuo gamybos ir (arba) medžiagų defektų. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu gaminį naudojate tik butyje, laikydamiesi priežiūros ir naudojimo nurodymų. Dėl neatsargumo arba netinkamo naudojimo susidarę defektai nelaikomi medžiagų ir gamybos trūkumais. Tas pats pasakytina ir apie įprastą nusidėvėjimą (pavyzdžiui, pasikeitusią spalvą ir įbrėžimus).

Išsaugokite kasos kvitą, kuriame būtų aiškiai matoma pirkimo data ir įsigytas gaminys. Jums jo prireiks, jeigu norėsite pasinaudoti garantija.

Mūsų klientų aptarnavimo tarnyba mielai padės jums atsakyti į bet kokius galimus su gaminiu susijusius klausimus. Apsilankykite svetainėje [www.royalvankepenenbegeer.com](http://www.royalvankepenenbegeer.com), kur rasite mūsų klientų aptarnavimo kontaktinę formą.

Smagaus maisto gamavimo orkaitėje!



## LAZANJAS PANNA KLAIPA VEIDNE CEPAMPLĀTS SĀĻO PĪRĀGU/GROZIŅU PANNA

### 1) SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

- Cepšanas laikā pie cepeškrāsns nedrīkst atrasties bērni.
- Izņemt (karstus/siltus) cepamtraukus no cepeškrāsns, izmantojot katlu satvērējus vai virtuves cimdus.
- Nekādā gadījumā neatstājiet cepamtraukus cepeškrāsnī bez uzraudzības.
- Cepamtraukus drīkst izmantot cepeškrāsnī līdz 230 °C temperatūrā. Pirms lietošanas vienmēr ietaukojiet. Nelietojiet grila režīmā.
- Cepamtrauki nav piemēroti mikroviļņu krāsnīm un nav izturīgi pret metāla virtuves piederumiem.
- Metāla virtuves piederumi un galda piederumi var saskrāpēt cepamtraukus. Tādēļ iesakām izmantot koka, neilona vai silikona virtuves piederumus.
- Lai neradītu bojājumus, nekad neizmantojiet cepamtraukus uz tieša siltuma avota (piemēram, gāzes plīts), atklātas uguns vai grila režīmā.
- **Tālāk norādītos cepamtraukus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā:** lazanjas panna • klaipa veidne • cepamplāts • sāļo pīrāgu/groziņu panna.

### 2) LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

#### Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus un uzlīmes. Atbilstoši pārstrādājiet atkritumus.
- Mazgājiet cepamtraukus siltā ūdenī ar mīkstu sūkli. Noskalojiet un tad rūpīgi noslaukiet ar virtuves dvieli.

#### Lietošanas ieteikumi

- Cepot jebkura veida mīklu, pirms lietošanas iesakām iezīst cepamtrauku iekšpusi ar plānu sviesta kārtiņu. Nav nepieciešams apkaisīt virsmu ar miltiem.
- Cepot cepeti, iesakām izmantot eļļu vai sviestu. Neizmantojiet neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.
- Neizmantojiet izsmidzināmo eļļu.
- Metāla virtuves piederumi (piemēram, dakšas un naži) var saskrāpēt piedegumdrošo pārklājumu. Lai cepamtrauki ilgāk kalpotu, iesakām izmantot bambusa, gumijas, silikona vai koka virtuves piederumus.
- Negrieziet produktus cepamtraukā.
- Novietojot karstus cepamtraukus uz neaizsargātas virsmas, vienmēr izmantojiet paklājīnu vai paliktni.
- Nekad nenovietojiet karstus cepamtraukus uz aukstas vai slapjas virsmas, lai nerastos bojājumi.

### 3) KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepamtraukiem dabīgi atdzist un rūpīgi tos notīriet.
- Nekad neiegremdējiet karstus cepamtraukus aukstā ūdenī. Vispirms ļaujiet cepamtraukiem pilnībā atdzist.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, kodīgus trauku mazgāšanas līdzekļus, hlora balinātāju, tērauda vilnu vai neilona beržamos sūkļus. Nodosusiniet cepamtraukus ar mīkstu virtuves dvieli.
- Piedegušu ēdiena pārpalikumu tīrīšanai iesakām periodiski izmantot melamīna sūkli (skatiet sūkļa lietošanas norādījumus). Melamīna sūklī ir pieejami lielākajā daļā aptieku un lielveikalu.
- Rūpīgi nosusiniet cepamtraukus. Ja apmalē sakrājas ūdens, var izveidoties neliela rūsa. Tā ir dabiska tērauda reakcija uz atlikušo mitrumu un neietekmēs cepamtrauku funkcionālās īpašības.
- **Tālāk norādītos cepamtraukus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā:** lazanjas panna • klaipa veidne • cepamplāts • sāļo pīrāgu/groziņu panna. Tos var novietot gan augšējā, gan apakšējā plauktā. Lai cepamtrauki ilgāk kalpotu, iesakām tos mazgāt siltā ziepjūdenī ar mīkstu sūkli vai trauku lupatu.

#### Uzglabāšana

- Ja uzglabāsiet cepamtraukus kopā ar metāla piederumiem vai asiem priekšmetiem, tie var saskrāpēt vai sabojāt virsmu.
- Pirms uzglabāšanas pārbaudiet, vai cepamtrauki ir tīri un sausi. Uzglabājiet cepamtraukus uzmanīgi.

### 4) GARANTĪJA

Izstrādājumam ir divu gadu garantija attiecībā uz ražošanas un/vai materiālu defektiem. Garantija ir spēkā tikai, ja izstrādājumu izmanto māsaiemniecībā un atbilstoši kopšanas un lietošanas instrukcijām. Par ražošanas un materiālu defektiem netiek uzskatīti defekti, kas rodas nolaidības vai nepiemērotas vai nepareizas lietošanas rezultātā. Tas pats attiecas arī uz normālas nolietojšanās sekām (piemēram, krāsas izmaiņas un skrāpējumi).

Noteikti saglabājiet kases čeku, kurā skaidri norādīts pirkuma datums un iegādātais izstrādājums. Jums tas būs nepieciešams, ja vēlēšities izmantot garantiju (ja tā ir spēkā).

Mūsu klientu apkalpošanas dienests labprāt palīdzēs jums visos jautājumos, kas saistīti ar izstrādājumu. Apmeklējiet vietni [www.royalvankempenbegeer.com](http://www.royalvankempenbegeer.com), kur atradīsiet mūsu klientu servisa saziņas veidlapu.

Lai izdodas!



**TAVĂ PENTRU LASAGNA  
TAVĂ PENTRU PÂINE  
TAVĂ DE COPT  
TAVĂ PENTRU QUICHE/PLĂCINTĂ**

**1) INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE ÎN MATERIE DE  
SIGURANȚĂ**

- Nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului în timpul coptului.
- Utilizați mănuși de bucătărie sau mănuși pentru cuptor pentru a scoate vasele de copt (fierbinți/calde) din cuptor.
- Nu lăsați niciodată vasele de copt în cuptor nesupravegheate.
- Vasele de copt pot fi utilizate în cuptor la temperaturi până la 230°C. Ungeți întotdeauna înainte de fiecare utilizare. Nu puneți sub grătarul din cuptor.
- Vasele de copt nu sunt compatibile în cuptorul cu microunde și nu sunt rezistente la ustensilele de bucătărie din metal.
- Ustensilele de bucătărie și tacămurile din metal vă pot zgăria vasele de copt. Prin urmare, vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din lemn, nailon sau silicon.
- Pentru a evita deteriorarea, nu folosiți niciodată vasele de copt pe o sursă directă de căldură (de ex., plită cu gaz), pe o flacără deschisă sau sub grătar.
- **Următoarele vase de copt sunt compatibile în mașina de spălat vase:** tavă pentru lasagna • tavă pentru pâine • tavă de copt • tavă pentru quiche/plăcintă

**2) INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

**Înainte de prima utilizare**

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele. Reciclați deșeurile în mod corespunzător.
- Spălați vasele de copt cu apă caldă și un burete moale. Clătiți-le și apoi uscați-le bine cu ajutorul unui prosop de bucătărie.

**Sugestii pentru utilizare**

- Pentru coacerea tuturor tipurilor de aluat, vă recomandăm să aplicați un strat subțire de unt pe suprafața interioară a vaselor de copt înainte de utilizare. Nu este necesar să pudrați suprafața cu făină.
- Pentru fripturi, vă recomandăm să folosiți ulei sau unt. Nu folosiți ulei de măsline extravirgin.
- A nu se utiliza un pulverizator de ulei.
- Ustensilele de bucătărie metalice (de ex., furculițele și cuțitele) pot zgăria învelișul antiaderent. Pentru a prelungi durata de viață utilă a vaselor de copt, vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din bambus, plastic, cauciuc, silicon sau lemn.
- Nu tăiați alimentele în vasul de copt.
- Folosiți întotdeauna un napron sau un suport termorezistent când așezați vase de copt fierbinți pe suprafețe neprotejate.
- Pentru a evita deteriorarea, nu așezați niciodată vasele de copt fierbinți pe o suprafață rece sau umedă.

**3) ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE**

- După fiecare utilizare, lăsați vasele de copt să se răcească în mod natural și curățați-le bine.
- Nu scufundați niciodată vasele de copt fierbinți în apă rece. Lăsați vasele de copt să se răcească complet întâi.
- Nu folosiți substanțe de curățare pentru cuptor, produse de curățare abrazive, înălbitor pe bază de clor, bureți de sârmă sau suprafețele abrazive ale bureților de nailon. Uscați vasele de copt folosind un prosop de bucătărie moale.
- Pentru reziduurile dificile de alimente, vă recomandăm să folosiți ocazional un burete de melamină (consultați instrucțiunile de utilizare furnizate împreună cu buretele). Bureții de melamină se găsesc în majoritatea farmaciilor și supermarketurilor.
- Uscați bine vasele de copt. Dacă rămâne apă în margini, aceasta poate duce la formarea ușoară de rugină. Aceasta este o reacție naturală a oțelului la umiditatea reziduală și nu va afecta performanța vaselor de copt.
- **Următoarele vase de copt sunt compatibile în mașina de spălat vase:** tavă pentru lasagna • tavă pentru pâine • tavă de copt • tavă pentru quiche/plăcintă. Acestea pot fi puse atât în raftul de sus, cât și în cel de jos. Pentru a prelungi durata de viață utilă a vaselor de copt, vă recomandăm să le spălați folosind un burete moale sau o cârpă de vase cu apă caldă și săpun.

**Depozitare**

- Dacă depozitați vasele de copt cu ustensile din metal sau articole ascuțite, acest lucru poate cauza zgărieturi sau deteriorări ale suprafeței.
- Asigurați-vă întotdeauna că vasele de copt sunt curate și uscate înainte de a le depozita. Depozitați cu atenție vasele de copt.

**4) GARANȚIE**

Oferim o garanție de doi ani la acest produs pentru defectele de fabricație și/sau materiale. Garanția este valabilă doar dacă folosiți produsul în scop casnic și în conformitate cu instrucțiunile de întreținere și utilizare. Defectele rezultate din neglijență și utilizare inadecvată sau incorectă nu sunt considerate defecte de fabricație și materiale. Același lucru este valabil și pentru consecințele uzurii normale (de ex. modificări de culoare și zgărieturi).

Păstrați permanent bonul de casă care arată clar data achiziției și produsul pe care l-ați cumpărat. Veți avea nevoie de el dacă doriți să invocați garanția, dacă este cazul.

Serviciul nostru pentru clienți va fi încântat să vă răspundă la întrebările pe care le aveți în legătură cu produsul. Accesați [www.royalvankempenbegeer.com](http://www.royalvankempenbegeer.com) pentru formularul de contact al serviciului nostru pentru clienți.

Spor la copt!



**PEKAČ ZA LAZANJO**  
**PEKAČ ZA KRUH**  
**PEKAČ**  
**OKROGLI PEKAČ Z ROČAJI**

**1) POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA**

- Ne dovolite otrokom, da se med peko zadržujejo v bližini pečice.
- Za jemanje (vročih/toplih) pekačev iz pečice uporabite prijemalke ali kuhinjske rokavice.
- Pekačev nikoli ne puščajte v pečici brez nadzora.
- Pekači so primerni za uporabo v pečici do 230 °C. Pred uporabo jih vedno namastite. Ne uporabljajte v pečici z vklopljenim žarom.
- Pekači niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici in niso odporni na kovinske kuhinjske pripomočke.
- Kovinski kuhinjski pripomočki in pribor lahko pekače popraskajo. Zato priporočamo uporabo kuhinjskih pripomočkov iz lesa, najlona ali silikona.
- Da se izognete poškodbam, pekačev nikoli ne uporabljajte na neposrednem viru toplote (npr. plinskem štedilniku), odprtem ognju ali v pečici z vklopljenim žarom.
- **Naslednji pekači so primerni za uporabo v pomivalnem stroju:** pekač za lasanje • pekač za kruh • pekač • okrogli pekač z ročaji

**2) NAVODILA ZA UPORABO**

**Pred prvo uporabo**

- Odstranite vso embalažo in etikete. Odpadno embalažo ustrezno reciklirajte.
- Pekače pomivajte s toplo vodo in mehko gobico. Izperite in nato pazljivo obrišite s kuhinjsko krpo.

**Nasveti za uporabo**

- Za pečenje vseh vrst testa priporočamo, da na notranjo stran pekača pred uporabo nanese tanko plast masla. Površine ni potrebno posuti z moko.
- Za pečenje mesa ali zelenjave priporočamo uporabo olja ali masla. Ne uporabljajte ekstra deviškega olivnega olja.
- Ne uporabljajte olja v pršilu.
- Kovinski kuhinjski pripomočki (npr. vilice in noži) lahko popraskajo prevleko proti sprijemanju. Za podaljšanje življenjske dobe pekačev priporočamo uporabo kuhinjskih pripomočkov iz bambusa, plastike silikona ali lesa.
- Hrane ne režite v pekaču.
- Če odlagate vroče pekače na nezaščiten površino, vedno uporabite podstavek.
- Da preprečite škodo, vročih pekačev nikoli ne odlagajte na hladno ali mokro površino.

**3) VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE**

- Po vsaki uporabi počakajte, da se pekači ohladijo, in jih temeljito očistite.
- Vročih pekačev nikoli ne potaplajte v hladno vodo. Počakajte, da se pekači pred tem popolnoma ohladijo.
- Ne uporabljajte čistil za pečico, agresivnih sredstev za pomivanje posode, belila s klorom, ostrih blazinic iz jeklene volne ali najlona. Pekače obrišite do suhega z mehko kuhinjsko krpo.
- Za zasušene ostanke hrane priporočamo občasno uporabo melaminske gobice (preverite navodila za uporabo, ki so priložena gobici). Melaminske gobice lahko najdete v večini lekarn in supermarketov.
- Pekač temeljito posušite. Če na robu ostane kaj vode, lahko rahlo zarjavi. To je naravna reakcija jekla na vlago in ne vpliva na delovanje pekačev.
- **Naslednji pekači so primerni za uporabo v pomivalnem stroju:** pekač za lasanje • pekač za kruh • pekač • okrogli pekač z ročaji. Pomivate jih lahko tako v zgornji kot spodnji košari. Za podaljšanje življenjske dobe vaših pekačev priporočamo pomivanje z mehko gobico ali krpo in toplo milnico.

**Shranjevanje**

- Če pekače shranjujete s kovinskimi pripomočki ali ostrimi predmeti, to lahko povzroči praske ali poškoduje površino.
- Pred shranjevanjem vedno poskrbite, da so vaši pekači čisti in suhi. Pekače shranjujte pazljivo.

**4) GARANCIJA**

Izdelek ima dveletno garancijo za proizvodne in/ali stvarne napake. Garancija velja samo, če izdelek uporabljate za domačo uporabo in v skladu z navodili za vzdrževanje in uporabo. Poškodbe zaradi malomarnosti, neprimerne ali nepravilne uporabe se ne štejejo za proizvodne in stvarne napake. Enako velja za posledice običajne obrabe (na primer razbarvanje in praske).

Shranite račun, na katerem sta jasno navedena datum nakupa in kupljeni izdelek. Račun boste potrebovali za uveljavljanje garancije, če bodo za to izpolnjeni vsi pogoji.

Za vsa vprašanja v zvezi z izdelkom se lahko obrnete na našo službo za pomoč strankam. Pojdite na [www.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com) za obrazec za stik z našo službo za pomoč strankam.

Uživajte v peki!



**KALUP ZA LAZANJE  
TEPSIJA ZA HLEB  
PLEH ZA PEČENJE  
PLITAK KALUP ZA TART**

**1) VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA**

- Ne dozvolite deci da budu u blizini rerne tokom pečenja.
- Da biste izvadili (vrole/tople) posude za pečenje iz rerne koristite kuhinjske držače ili rukavice za remu.
- Nikada ne ostavljajte posude za pečenje u rerni bez nadzora.
- Kalupi za pečenje mogu se koristiti u rerni do 230 °C. Uvek ih podmažite pre upotrebe. Ne sme se stavljati ispod grila.
- Posude za pečenje nisu pogodno za korišćenje u mikrotalasnoj rerni i nisu otporne na metalni kuhinjski pribor.
- Metalni kuhinjski pribor i pribor za jelo mogu izgrebati vaše posude za pečenje. Stoga preporučujemo korišćenje kuhinjskog pribora od drveta, najlona ili silikona.
- Da bi se izbegla oštećenja, posude za pečenje se ne smeju koristiti na direktnom izvoru toplote (npr. na plinskoj ringli), na otvorenom plamenu ili ispod grila.
- **Sledeće posude za pečenje mogu se prati u mašini za pranje sudova:** Kalup za lasanje • Tepsija za hleb • Pleh za pečenje • Plitak kalup za tart

**2) UPUTSTVA ZA UPOTREBU**

**Pre prve upotrebe**

- Uklonite svu ambalažu i etikete. Reciklirajte otpadni materijal na odgovarajući način.
- Operite posude za pečenje toplom vodom i mekanim sunderom. Isperite ih, a zatim pažljivo osušite kuhinjskom krpom.

**Saveti za korišćenje**

- Za pečenje svih vrsta testa, preporučujemo da pre upotrebe unutrašnjost posude za pečenje premažete tankim slojem maslaca. Nema potrebe da površinu posipate brašnom.
- Za pečenje preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca. Ne koristite ekstra devičansko maslinovo ulje.
- Ne koristite uljne raspršivače.
- Metalni kuhinjski pribor (npr. viljuške i noževi) mogu da izgremu nelepljivi premaz. Da biste produžili vek trajanja posuda za pečenje, preporučujemo upotrebu kuhinjskog pribora od bambusa, plastike, gume, silikona ili drveta.
- Nemojte seći hranu u posudi za pečenje.
- Kada stavljate vruće posude za pečenje na nezaštićenu površinu, uvek koristite podlogu ili podmetač.
- Da biste izbegli oštećenja, nikada ne stavljajte vrele posude za pečenje na hladnu ili vlažnu površinu.

**3) ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE**

- Pustite da se posude za pečenje posle svake upotrebe ohlade prirodnim putem i dobro ih operite.
- Nikada ne uranjajte vrele posude za pečenje u hladnu vodu. Pustite da se posude za pečenje prethodno potpuno ohlade.
- Ne koristite sredstva za čišćenje rerne, agresivne proizvode za pranje sudova, izbeljivač na bazi hlora, čeličnu vunu ili najlonske jastučiće za ribanje. Osušite svoje posude za pečenje pomoću meke kuhinjske krpe.
- Za tvrdokorne ostatke hrane, preporučujemo povremenu upotrebu melaminskog sundera (videti uputstva za upotrebu data uz sunder). Melaminski sunderi mogu se naći u većini apoteka i samoposluga.
- Dobro osušite posude za pečenje. Ako u obodu ostane vode, to može izazvati pojavu slabe rđe. To je prirodna reakcija čelika na preostalu vlagu i neće uticati na svojstva posuda za pečenje.
- **Sledeće posude za pečenje mogu se prati u mašini za pranje sudova:** Kalup za lasanje • Tepsija za hleb • Pleh za pečenje • Plitak kalup za tart. Mogu se staviti bilo u gornju ili u donju korpu mašine za pranje sudova. Da biste produžili životni vek svojih posuda za pečenje, preporučujemo da ih perete mekim sunderom ili krpom za sudove u toploj vodi sa sapunicom.

**Odlaganje**

- Ako posude za pečenje odlažete zajedno sa metalnim priborom ili oštrim predmetima, to može izazvati ogrebotine ili oštećenja na površini.
- Pre nego što odložite posude za pečenje, proverite da li su potpuno čiste i suve. Pažljivo odložite posude za pečenje.

**4) GARANCIJA**

Na proizvod nudimo dve godine garancije za nedostatke u izradi i/ili materijalu. Garancija važi samo ako proizvod koristite za kućnu upotrebu i u skladu sa uputstvima za održavanje i korišćenje. Nedostaci nastali iz nepažnje, neprimerene ili nepravilne upotrebe ne smatraju se nedostacima u izradi i materijalu. Isto se odnosi i na posledice uobičajenog habanja (na primer, promenu boje i ogrebotine).

Sačuvajte račun od kupovine iz koga se jasno vidi datum kupovine i proizvod koji ste kupili. Biće vam potreban ako budete želeli da se pozovete na garanciju, ukoliko još uvek važi.

Naša služba za pomoć kupcima stoji vam na raspolaganju za sva eventualna pitanja u vezi s proizvodom. Da biste pristupili obrascu za kontakt naše službe za pomoć kupcima, posetite [www.royalvankempenbegeer.com](http://www.royalvankempenbegeer.com).

Prijatno pečenje!



EST.  1789  
**ROYAL**  
van Kempen  
& Begeer