

EST.  1789

# ROYAL van Kempen & Begeer

INSTRUCTION MANUAL FOR ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER BAKING DISHES - STONEWARE

---

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER BAKGEREI - STEENGOED

---

MANUEL D'UTILISATION DES PLATS DE CUISSON EN GRÈS ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER

---

GEBRAUCHSHINWEISE FÜR DIE STEINGUTBACKFORMEN VON ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER

---

NÁVOD K POUŽITÍ VÝROBKŮ ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER NÁDOBÍ NA PEČENÍ – KAMENINA

---

BRUGSANVISNING TIL ROYAL VAN KEMPEN & BEGEERS BAGEFORME – STENTØJ

---

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER ΤΑΨΙΑ – ΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΨΑΜΜΙΤΗ

---

ROYAL VAN KEMPEN & BEGEERI KASUTUSJUHEND KÜPSETUSNÕUD – KIVIKERAAMIKA

---

UPUTE ZA UPOTREBU ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER POSUDE ZA PEČENJE – KAMENO OCAKLJENO POSUĐE

---

„ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER“ NAUDOJIMO INSTRUKCIJA AKMENS MASĖS KEPIMO INDAI

---

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA: ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER KERAMISKIE CEPAMTRAUKI

---

MANUAL DE INSTRUȚIUNI PENTRU VASELE DE COPT ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER DIN GRESIE CERAMICĂ

---

NAVODILA ZA UPORABO ZA PEKAČE – KAMENINO ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER

---

UPUTSTVO ZA UPOTREBU ROYAL VAN KEMPEN & BEGEER POSUDA ZA PEČENJE OD KAMENINE



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



## 1) IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never allow children in the vicinity of the oven while you are cooking.
- 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 the oven up to 260°C (not under the grill), microwave, refrigerator and freezer (down to -18°C).
- Never use your baking dishes on a direct heat source (e.g. gas hob), on an open fire or under the grill in order to avoid damage.
- Metal kitchen tools and cutlery may scratch your baking dishes. We therefore recommend using kitchen tools made of wood, nylon or silicone.

## 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

- To heat frozen food more effectively, we recommend placing the frozen dish/baking dish in a cold oven before turning it on. The dish/baking dish and the oven will heat up at the same time. Before serving, check that the food is equally hot everywhere.
- The baking dishes are refrigerator-safe.
- The baking dishes are suitable for preparing or heating a meal in the microwave.
- Spread a little baking liquid or sauce over the bottom of your baking dish for optimal results when preparing meat.
- The cooking time may vary when using stoneware. Keep an eye on the cooking process and adjust the cooking time if necessary.
- 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.
- These baking dishes are dishwasher safe and can be placed in both the top and bottom baskets. In order to extend the life of your baking dishes, we recommend washing them with a soft sponge or dishcloth with warm soapy water.
- 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.
- Always check that your baking dishes are completely clean and dry before storing them.
- Please note that your baking dishes may become very slippery while you are washing them. If they slip out of your hands and break, the edges can be very sharp and may cause injury. We therefore recommend wearing rubber gloves when washing up: this will allow you to grip the smooth soapy surface more firmly. Always place your baking dishes on the bottom of the sink while washing them and hold them with both hands while rinsing.
- To remove stubborn baked-on residues, we recommend soaking your baking dishes for 15-20 minutes or as long as necessary before putting them in the dishwasher.

### Storage

- If you store baking dishes with metal utensils or sharp items, this may lead to scratches or damage to the surface.
- 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 cooking!



## 1) BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Laat kinderen niet in de omgeving van de oven terwijl u aan het koken 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 260°C (niet onder de grill), magnetron, koelkast en diepvries tot -18°C).
- Gebruik je bakgerei nooit op een directe warmtebron (bv. gas fornuis), op een open vuur of onder de grill om schade te voorkomen.
- Metalen keukentools en bestek kunnen krassen maken in je bakgerei. We raden dan ook aan om keukentools uit hout, nylon of silicone te gebruiken.

## 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 een betere opwarming van het gerecht raden wij aan de diepgevroren schotel / bakgerei in een koude oven te plaatsen alvorens deze aan te zetten. De schotel / bakgerei en de oven zullen gelijktijdig opwarmen. Controleer alvorens op te dienen of het gerecht overal en gelijkmatig warm is.
- Het bakgerei is koelkastbestendig.
- Het bakgerei is geschikt om een maaltijd te bereiden of op te warmen in de magnetron.
- Verdeel wat bakvloeistof of saus over de bodem van je bakgerei voor een optimaal resultaat bij het bereiden van vlees.
- De bereidingstijd kan variëren bij het gebruik van steengoed. Houd het gaarproces in de gaten en pas indien nodig de bereidingstijd aan.
- Gebruik altijd een onderlegger of onderzetter om je warme bakgerei op een onbeschermd 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.
- Dompel je warme bakgerei nooit onder in koud water. Laat je bakgerei eerst volledig afkoelen.
- Dit bakgerei is vaatwasserbestendig en 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.
- Gebruik geen ovenreinigers, agressieve afwasproducten, chloorbleekmiddel, staalwol of nylon schuursponsjes. Droog je bakgerei af met een zachte theedoek.
- Controleer altijd of je bakgerei helemaal schoon en droog is voor je het opbergt.
- Houd er rekening mee dat je bakgerei erg glibberig kan worden tijdens het afwassen. Als het bakgerei uit je handen glijdt en breekt, kunnen de randen erg scherp zijn en letsels veroorzaken. We raden daarom aan om rubberen handschoenen te dragen tijdens het afwassen: zo heb je meer grip op het gladde zeepoppervlak. Zet je bakgerei altijd op de bodem van de gootsteen tijdens het afwassen en houd het met beide handen vast tijdens het afspoelen.
- Om hardnekkige bakresten te verwijderen raden we aan om je bakgerei 15-20 minuten of zolang als nodig te laten weken alvorens het in de vaatwasser te zetten.

### Opbergen

- Bakgerei opbergen bij metalen gebruikvoorwerpen of scherpe items kan leiden tot krassen of beschadiging van het oppervlak.
- 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 kookervaring!



## 1) INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne laissez jamais 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 passer au four jusqu'à 260 °C (pas sous le grill), au micro-ondes, au réfrigérateur et au congélateur (jusqu'à -18 °C).
- N'utilisez jamais vos plats de cuisson sur une source de chaleur directe (gazinière, par exemple), sur feu ouvert ou sous le grill pour éviter de les endommager.
- 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.

## 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 réchauffer plus efficacement des aliments congelés, nous vous recommandons de mettre le plat congelé dans le four froid avant de l'allumer. Ainsi, le plat et le four se réchaufferont en même temps. Avant de servir, vérifiez que la chaleur des aliments est uniforme.
- Les plats de cuisson peuvent passer au réfrigérateur.
- Les plats de cuisson peuvent être utilisés pour préparer ou chauffer un repas au micro-ondes.
- Lorsque vous préparez de la viande, versez un peu de sauce ou de jus de cuisson dans le fond de votre plat pour un résultat optimal.
- Le temps de cuisson peut varier lorsqu'on utilise un plat en grès. Surveillez la cuisson et ajustez le temps de cuisson si nécessaire.
- 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.
- Ces plats de cuisson peuvent passer au lave-vaisselle, dans le panier supérieur comme dans le panier inférieur. 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.
- 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.
- Assurez-vous toujours que vos plats sont parfaitement propres et secs avant de les ranger.
- Attention, vos plats de cuisson peuvent devenir très glissants lorsque vous les lavez. Si un plat vous échappe des mains et se brise, les bords peuvent être très coupants et risquent de vous blesser. C'est pourquoi nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour une meilleure préhension de vos plats lorsqu'ils sont glissants et savonneux. Posez toujours vos plats de cuisson au fond de l'évier lorsque vous les lavez et rincez-les en les tenant à deux mains.
- Pour détacher les dépôts tenaces de nourriture cuite, nous vous recommandons de faire tremper vos plats de cuisson pendant 15 à 20 minutes (ou autant de temps que nécessaire) avant de les mettre au lave-vaisselle.

### Rangement

- 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.
- 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).

Amusez-vous en cuisine !



## 1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie beim Backen Kinder vom Backofen fern.
- Benutzen Sie grundsätzlich Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie eine (heiße) Backform aus dem Backofen nehmen.
- Lassen Sie Backformen im Ofen nie unbeaufsichtigt.
- Die Backformen sind bis zu 260 °C backofengeeignet (ohne Grillfunktion) und dürfen in die Mikrowelle, den Kühlschrank und den Gefrierschrank (bis zu -18 °C) gestellt werden.
- Stellen Sie, um Schäden zu vermeiden, Ihre Backformen nicht direkt auf eine Wärmequelle (wie z. B. eine eingeschaltete Herdplatte), auf offenes Feuer oder unter den Grill.
- Da Kochbesteck aus Metall Kratzer auf den Backformen hinterlassen kann, empfehlen wir, ausschließlich Kochbesteck aus Holz, Nylon oder Silikon zu verwenden.

## 2) GEBRAUCHSANLEITUNG

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Backgeschirr und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- Spülen Sie Ihre Backformen in warmem Wasser mit Spülmittel und einem weichen Schwamm. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab.

### Tipps zur Verwendung

- Zum effektiven Aufwärmen von Tiefkühlkost empfehlen wir, die noch kalte Backform in den kalten Ofen zu stellen und diesen erst dann einzuschalten. So werden die Backform und der Backofen gleichzeitig aufgeheizt. Prüfen Sie vor dem Verzehr, ob das Gericht gleichmäßig erhitzt worden ist.
- Die Backformen sind külschrankgeeignet.
- Die Backformen eignen sich für die Zubereitung oder das Aufwärmen einer Mahlzeit in der Mikrowelle.
- Die Zubereitung von Fleisch gelingt besonders gut, wenn Sie vorher etwas Backfett oder Soße auf den Boden der Backform geben.
- Bei der Verwendung von Backgeschirr aus Steingut kann die Backzeit schwanken. Beobachten Sie deshalb den Backvorgang und passen Sie die Backzeit bei Bedarf an.
- Verwenden Sie einen Untersetzer, wenn Sie eine heiße Backform auf eine nicht hitzebeständige Fläche stellen.
- Stellen Sie, um Schäden zu vermeiden, eine heiße Backform auch nicht auf eine kalte oder nasse Fläche.

## 3) PFLEGE UND REINIGUNG

- Lassen Sie Backformen nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie gründlich reinigen.
- Tauchen Sie eine heiße Backform niemals in kaltes Wasser, sondern lassen Sie sie zunächst vollständig abkühlen.
- Diese Backformen sind spülmaschineneeignet und können sowohl in den Unter- als auch den Oberkorb gestellt werden. Zur Verlängerung der Lebensdauer Ihrer Backformen empfehlen wir jedoch, sie von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Spültuch zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressive Reinigungsmittel, Produkte mit Chlorbleiche oder Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Nylon. Trocknen Sie Ihre Backformen nach dem Spülen mit einem weichen Küchenhandtuch ab.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Backformen sauber und trocken sind, bevor Sie sie wegstellen.
- Bitte beachten Sie, dass die Backformen beim Spülen sehr glitschig werden können. Sollte Ihnen eine Backform aus der Hand rutschen und zerbrechen, können sehr scharfkantige Scherben entstehen - Verletzungsgefahr! Wir empfehlen deshalb, beim Spülen Gummihandschuhe zu tragen, mit denen sich die rutschigen/seifigen Teile besser festhalten lassen. Legen Sie die Backformen beim Spülen immer auf den Boden des Spülbeckens und halten Sie sie beim Klarspülen mit beiden Händen fest.
- Weichen Sie die Backform zum Entfernen von hartnäckigen, angebackenen Rückständen 15 bis 20 Minuten (oder so lange wie nötig) ein, bevor Sie sie in den Geschirrspüler geben.

### Lagerung

- Wenn Sie die Backformen zusammen mit Kochbesteck aus Metall oder scharfkantigen Gegenständen lagern, kann die Oberfläche der Backformen verkratzt oder anderweitig beschädigt werden.
- Bewahren Sie Ihre Backformen immer so auf, dass sie vor Beschädigungen geschützt sind.

## 4) GARANTIE

Wir gewähren für das Produkt eine Garantie von zwei 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. Auf [www.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com) finden Sie das Kontaktformular unseres Kundendienstes.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Backgeschirr!



## 1) DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nikdy nedovolte, aby se při vaření pohybovaly v blízkosti trouby děti.
- K vyjmutí (horkého/teplého) nádobí na pečení z trouby použijte kuchyňské číhápky nebo rukavice.
- Nádobí na pečení nikdy nenechávejte v troubě bez dozoru.
- Nádobí na pečení lze používat v troubě do 260 °C (ne pod grilem), v mikrovlnné troubě, chladničce a mrazničce (do -18 °C).
- Nádobí nikdy nepoužívejte na přímém zdroji tepla (např. plynovém sporáku), na otevřeném ohni ani pod grilem, protože by mohlo dojít k jeho poškození.
- Kovové kuchyňské náčiní a přístroje mohou nádobí poškrábat. Doporučujeme používat kuchyňské náčiní ze dřeva, nylonu nebo silikonu.

## 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

- Pro účinnější ohřev zmrazených potravin doporučujeme před zapnutím trouby vložit zmrazený pokrm a nádobu na pečení do studené trouby. Pokrm, nádoba na pečení i trouba se tak zahřívají současně. Před podáváním zkontrolujte, zda je jídlo všude stejně prohřáté.
- Nádoby na pečení jsou vhodné pro použití v chladničce.
- Nádoby na pečení jsou vhodné pro přípravu nebo ohřev jídla v mikrovlnné troubě.
- Pro optimální výsledky při přípravě masa rozetřete po dně nádoby na pečení trochu výpeku nebo omáčky.
- Doba přípravy pokrmu se může při použití kameninového nádobí lišit. Sledujte průběh přípravy pokrmu a dle potřeby dobu přípravy upravte.
- Při odkládání horkého nádobí na pečení na nechráněný povrch vždy používejte podložku nebo podtácek.
- Abyste předešli poškození, nikdy nepokládejte horké nádobí na pečení na studený nebo mokvý povrch.

## 3) ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Po každém použití nechte nádobí na pečení přirozeně vychladnout a důkladně je vyčistěte.
- Nikdy neponořujte horké nádobí na pečení do studené vody. Nádobí na pečení nechte nejprve zcela vychladnout.
- Toto nádobí na pečení je vhodné do myčky na nádobí a lze je umístit do horního i dolního koše. Abyste prodloužili životnost svého nádobí na pečení, doporučujeme mýt nádoby měkkou houbičkou nebo hadříkem na nádobí s teplou vodou s přídatkem saponátu.
- 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.
- Před uložením vždy zkontrolujte, zda je nádobí na pečení zcela čisté a suché.
- Upozorňujeme, že nádobí na pečení může být při mytí velmi kluzké. Pokud se náhodou stane, že vám nádoba vyklouzne z ruky a rozbije se, mohou být hrany střepů velmi ostré a způsobit zranění. Proto doporučujeme při mytí nádobí používat gumové rukavice: umožní vám to jistěji uchopit hladký namydlený povrch. Nádobí na pečení při mytí vždy pokládejte na dno dřezu a při oplachování je držte oběma rukama.
- Chcete-li odstranit pevně přichycené připečené zbytky, doporučujeme nádobí před vložením do myčky namočit na 15-20 minut nebo na tak dlouho, jak je to nutné.

### Uložení

- Pokud nádobí na pečení ukládáte společně s kovovým náčiním nebo ostrými předměty, může dojít k poškrábání nebo poškození povrchu.
- 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.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com).

Mnoho úspěchů při vaření!



### 1) VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Lad aldrig børn opholde sig i nærheden af ovnen, når du laver mad.
- 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 ovn op til 260 °C (ikke under grillen), mikrobølgeovn, køleskab og fryser (ned til -18 °C).
- Brug aldrig dine bageforme på en direkte varmekilde (f.eks. gaskomfur), over åben ild eller under grillen for at undgå skader.
- Køkkenredskaber af metal og bestik kan ridse dine bageforme. Vi anbefaler derfor brug af køkkenredskaber af træ, nylon eller silikone.

### 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

- For mere effektiv opvarmning af frosne fødevarer anbefaler vi at anbringe det frosne fad/den frosne bageform i en kold ovn for derefter at tænde for ovnen. Fadet/bageformen og ovnen varmer op samtidig. Før servering skal du tjekke, om maden er varmet jævnt op.
- Bageformene kan sættes i køleskabet.
- Bageformene er egnede til tilberedning eller opvarmning af mad i mikrobølgeovnen.
- Tilsæt lidt kogevæske eller sauce i bunden af formen for et optimalt resultat, når du tilbereder kød.
- Tilberedningstiden kan variere, når du bruger stentøj. Hold øje med tilberedningsprocessen, og juster tilberedningstiden, om nødvendigt.
- 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.
- Nedsenk aldrig varme bageforme i koldt vand. Lad dine bageforme køle helt ned først.
- Disse bageforme tåler opvaskemaskine og kan sættes i både de øverste og nederste kurve. For at forlænge dine bageformes levetid anbefaler vi at vaske dem med en blød svamp eller vaskeklud i varmt sæbevand.
- Brug ikke ovenrens, skrappe rengøringsmidler, klorin eller blegemidler, ståluld eller nylonkuresvampe. Tør dine bageforme med et blødt viskestykke.
- Sørg altid for, at dine bageforme er helt rene og tørre, inden de sættes på plads.
- Vær opmærksom på, at dine bageforme kan blive meget glatte, når du vasker dem. Hvis de glider fra dig og går itu, kan kanterne være meget skarpe og forvolde skade. Vi anbefaler derfor, at du bruger gummihandsker, når du vasker op. Det vil sikre dig et mere fast greb om den glatte, indsæbede overflade. Sæt altid dine bageforme i bunden af vasken, når du vasker dem, og hold dem med begge hænder under skylning.
- For at fjerne genstridige fastbrændte rester anbefaler vi, at du sætter dine bageforme i blød i 15-20 minutter, eller så længe det er nødvendigt, før du sætter dem i opvaskemaskinen.

#### Opbevaring

- Hvis du opbevarer dine bageforme sammen med metalredskaber eller skarpe genstande, kan dette føre til ridser eller skade på overfladen.
- 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 kontakformularerne til vores kundeservice.

Held og lykke med din madlavning!





### 1) ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να βρίσκονται κοντά στον φούρνο/ενόςω μαγειρεύετε.
- 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 τον φούρνο έως τους 260°C (όχι στο γκριλ), τον φούρνο μικροκυμάτων, το ψυγείο και την κατάψυξη (έως τους -18°C).
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα ταψιά σας απευθείας σε μια πηγή θερμότητας (π.χ. εστία υγραερίου), σε γυμνή φλόγα ή στο γκριλ, ώστε να μην προκληθεί ζημιά.
- 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 σιλίκονη.

### 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 να ζεστάνετε κατεψυγμένα τρόφιμα πιο αποτελεσματικά, συνιστούμε να βγάλετε το σκεύος/ταψί από την κατάψυξη σε κρύο φούρνο και μετά να τον ανάψετε. Έτσι, το σκεύος/ταψί και ο φούρνος θα ζεσταθούν ταυτόχρονα. Πριν από το σερβίρισμα, ελέγξτε ότι το φαγητό είναι ομοιόμορφα ζεστό παντού.
- Τα ταψιά είναι κατάλληλα για το ψυγείο.
- Τα ταψιά είναι κατάλληλα για την προετοιμασία ή το ζέσταμα ενός γεύματος στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα όταν προετοιμάζετε κρέας, απλώστε λίγο υγρό ή σάλτσα ψησίματος στον πάτο του ταψιού.
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλει όταν χρησιμοποιείτε σκεύη από ψαμμίτη. Παρακολουθείτε το μαγείρεμα και ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, εάν χρειάζεται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα βάση ή σουπλιά 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.
- Αυτά τα ταψιά πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και μπορούν να τοποθετηθούν και στο πάνω και στο κάτω ράφι του πλυντηρίου. Για να παρατείνετε τη ζωή των ταψιών σας, συνιστούμε να τα πλένετε με ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανάκι πιάτων και ζεστό σαπουνόνερο.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, ισχυρά απορρυπαντικά πιάτων, λευκαντικό χλωρίνης, ασαλόμαλλο ή πράσινο σφουγγαράκι κουζίνας. Στεγνώνετε τα ταψιά σας με μια μαλακή πετσέτα κουζίνας.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα ταψιά σας είναι εντελώς καθαρά και στεγνά πριν να τα αποθηκεύσετε.
- Λάβετε υπ' όψιν ότι τα ταψιά σας μπορεί να γλιστράνε πολύ ενόσω τα πλένετε. Εάν σας γλιστρήσουν από τα χέρια και σπάσουν, μπορεί να είναι πολύ αιχμηρά στις άκρες και να προκαλέσουν τραυματισμό. Για τον λόγο αυτό, συνιστούμε να φοράτε γάντια από καουτσούκ όταν τα πλένετε. Έτσι θα μπορείτε να πιάνετε τη λεία σαπουνισμένη επιφάνεια πιο γερά. Ακουμπάτε πάντα τα ταψιά σας στον πάτο του νεροχύτη ενόσω τα πλένετε και κρατάτε τα και με τα δύο σας χέρια ενόσω τα ξεπλένετε.
- Για να αφαιρέσετε επίμονα καμένα υπολείμματα φαγητού, συνιστούμε να μουλιάσετε τα ταψιά σας για 15-20 λεπτά ή όσο χρειάζεται πριν να τα βγάλετε στο πλυντήριο πιάτων.

#### Αποθήκευση

- Εάν αποθηκεύετε τα ταψιά μαζί με μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή αιχμηρά αντικείμενα, μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές ή ζημιά στην επιφάνεια.
- 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 μαγείρεμα!



## 1) TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

- Ärge laske lastel toiduvalmistamise ajal ahju läheduses viibida.
- Kasutage (kuumade/soojade) küpsetusnõude eemaldamisel praeahjust kuumaaluseid või pajakindaid.
- Ärge jätke küpsetusnõusid ahju järelevalveta.
- Küpsetusnõud sobivad kasutamiseks praeahjus kuumusel kuni 260 °C (mitte grilli all), mikrolaineahjus, külmikus ja sügavkülmikus (kuni -18 °C).
- Kahjustuste vältimiseks ei tohi küpsetusnõusid kasutada otse kuumusallikal (nt gaasipliidil), lahtisel tulel ega grilli all.
- Metallist köögi- ja söögiriistad võivad tekitada küpsetusnõudele kriimustusi. Seepärast soovitame kasutada puidust, nailonist või silikoonist köögiriistu.

## 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

- Külmutatud toidu paremaks soojendamiseks soovitame panna külmutatud toidu / küpsetusnõu külma praeahju ja alles seejärel ahju sisse lülitada. Toit/küpsetusnõu ja praeahi soojenevad samaaegselt. Enne serveerimist veenduge, et toit oleks ühtlaselt soe.
- Küpsetusnõusid võib panna külmikusse.
- Küpsetusnõud sobivad toidu valmistamiseks või soojendamiseks mikrolaineahjus.
- Liha küpsetamisel parima tulemuse saavutamiseks kallake küpsetusnõu põhjale veidi küpsetusvedelikku või kastet.
- Kivikeraamikast nõude kasutamisel võib küpsetusaeg varieeruda. Jälgige küpsemisprotsessi ja vajadusel kohandage küpsetusaega.
- 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.
- Neid küpsetusnõusid võib pesta nõudepesumasinas, neid võib panna nii nõudepesumasina ülemisse kui ka alumisse korvi. Küpsetusnõude kasutusea pikendamiseks soovitame neid pesta soojas seebivees pehme käsna või nõudepesulapiga.
- Ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, tugevatoimelisi nõudepesutooteid, klooripõhiseid pleegitusaineid ega terasvillast või nailonist küürimiskäsna. Kuivatage küpsetusnõusid pehme köögirätikuga.
- Enne hoiustamist veenduge alati, et küpsetusnõud oleksid täiesti puhtad ja kuivad.
- Tähelepanu! Pesemisel võivad küpsetusnõud muutuda väga libedaks. Käest libisenud ja kukkudes purunenud nõu killud võivad olla väga teravate servadega ja põhjustada vigastusi. Et seebine libe nõu püsiks paremini käes, soovitame kanda pesemisel kummikindaid. Pesemisel asetage küpsetusnõu kraanikausi põhjale, loputamisel hoidke nõu mõlema käega.
- Tõrksate kõrbejääkide eemaldamiseks soovitame küpsetusnõusid enne nõudepesumasinasse panemist 10–20 minutit või vajadusel kauem leotada.

### Hoiustamine

- Küpsetusnõude hoiustamine koos metallist köögiriistade või teravate esemetega võib põhjustada kriimustusi nõu pinnal või muid kahjustusi.
- Olge küpsetusnõude hoiustamisel ettevaatlik.

## 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).

Toredat toiduvalmistamist!



## 1) VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- Nikad ne dopuštajte djeci da budu u blizini pećnice dok kuhate.
- Upotrebjavajte držače za lonce ili rukavice za pećnicu za vađenje (vrućeg/toplog) posuđa za pečenje iz pećnice.
- Nikad ne ostavljajte posuđe za pečenje u pećnici bez nadzora.
- Posuđe za pečenje može se upotrebljavati u pećnici do 260 °C (ne ispod roštilja), mikrovalnoj pećnici, hladnjaku i zamrzivaču (do -18 °C).
- Posuđe za pečenje nikad ne upotrebljavajte na izravnom izvoru topline (npr. plinskoj ploči za kuhanje), na otvorenom plamenu ili ispod roštilja da biste izbjegli oštećenje.
- Metalni kuhinjski pribor i pribor za jelo mogu ogrepti vaše posuđe za pečenje. Stoga preporučujemo upotrebu kuhinjskog pribora od drvca, najlona ili silikona.

## 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

- Da biste učinkovitije zagrijali zamrznutu hranu, preporučujemo stavljanje zamrznutog jela / posuđe za pečenje u hladnu pećnicu prije nego što je uključite. Jelo / posuđa za pečenje i pećnica zagrijavat će se istovremeno. Prije posluživanja provjerite je li hrana ravnomjerno zagrijana.
- Posuđe za pečenje može se stavljati u zamrzivač.
- Posuđe za pečenje može se upotrebljavati za pripremu ili zagrijavanje jela u mikrovalnoj pećnici.
- Kako biste kod pripreme mesa dobili najbolje rezultate, nanesite malo tekućine za pečenje ili umaka po dno posuđe za pečenje.
- Vrijeme kuhanja može se razlikovati kad upotrebljavate kameno ocakljeno posuđe. Pripazite tijekom postupka kuhanja i prema potrebi prilagodite vrijeme kuhanja.
- Uvijek upotrebljavajte podlogu ili podmetač kad 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.
- Ovo posuđe za pečenje sigurno je za pranje u perilici posuđa i može se staviti u gornju i donju košaru. Da biste produžili vijek trajanja posuđa za pečenje, preporučujemo vam da ga perete mekanom spužvom ili krpom u toploj sapunastoj vodi.
- Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje pećnica, agresivne proizvode za pranje suđa, klor za izbjeljivanje, čeličnu vunu ili najlonske žice za struganje. Posušite posuđe za pečenje mekanom kuhinjskom krpom.
- Prije pohranjivanja uvijek provjerite je li posuđe za pečenje sasvim čisto i suho.
- Imajte na umu da posuđe za pečenje može tijekom pranja postati jako klizavo. Ako vam ispadne iz ruke i razbije se, rubovi mogu biti jako oštri i mogu vas ozlijediti. Stoga preporučujemo nošenje gumениh rukavica prilikom pranja: tako ćete čvršće uhvatiti glatku sapunastu površinu. Posuđe za pečenje tijekom pranja uvijek stavljajte na dno sudopera, a tijekom ispiranja držite ga objema rukama.
- Da biste uklonili tvrdokorne, zapečene ostatke, preporučujemo namakanje posuđa za pečenje 15 – 20 minuta ili koliko je potrebno prije nego što ga stavite u perilicu posuđa.

### Pohrana

- Ako posuđe za pečenje pohranite uz metalni pribor ili oštre predmete, mogu nastati ogrebotine ili oštećenje površine.
- 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).

Uživajte u kuhanju!



## 1) SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

- Gamindami maistą, neleiskite vaikams būti šalia 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 iki 260 °C (bet ne grilyje), mikrobangų krosnelėje, šaldytuve ir šaldiklyje (iki -18 °C).
- Niekada nenaudokite kepimo indų ant tiesioginio šilumos šaltinio (pvz., dujinės kaitlentės), atviros ugnies ar grilyje, kad jie nebūtų sugadinti.
- Metaliniai virtuvės įrankiai ir stalo įrankiai gali subraižyti kepimo indus. Todėl rekomenduojame naudoti virtuvės įrankius, pagamintus iš medžio, nailono arba silikono.

## 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 nususinkite juos indų šluoste.

### Patarimai, kaip naudoti

- Norint, kad užšaldytas maistas greičiau atšiltų, užšaldytą patiekalą / kepimo indą su maistu rekomenduojame dėti į šaltą orkaitę, prieš ją įjungiant. Patiekalas / kepimo indas su maistu ir orkaitė kais vienu metu. Prieš patiekdami patikrinkite, ar maistas visur vienodai karštas.
- Kepimo indus galima laikyti šaldytuve.
- Kepimo indus galima naudoti patiekalams ruošti arba šildyti mikrobangų krosnelėje.
- Norėdami, kad mėsa iškeptų geriausiai, kepimo indo dugną patepkite trupučiu kepimui tinkamų riebalų arba padažo.
- Kepimo traukė akmenų masės induose gali skirtis nuo įprasto. Stebėkite kepimo procesą ir, jei reikia, pakoreguokite kepimo laiką.
- 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.
- Šiuos keraminius indus galima plauti indaplovėje, ir apatiniame, ir viršutiniame krepšyje. Visgi, norint, kad kepimo indai tarnautų ilgiau, juos rekomenduojama plauti rankomis minkšta kempine arba šluoste šiltame muiluotame vandenyje.
- Nenaudokite orkaičių valiklių, agresyvių indų plovimo priemonių, chloro baliklių, vielinių ar nailoninių šveistukų. Kepimo indus sausinkite minkštu rankšluostėliu.
- Dėdami kepimo indus į saugojimo vietą visada patikrinkite, ar jie tikrai švarūs ir sausi.
- Atkreipkite dėmesį, kad plaunami kepimo indus gali būti labai slidūs. Iš rankų iškritusio ir sudužusio indo šukės gali būti labai aštrios ir gali jus sužaloti. Todėl, plaunant indus, rekomenduojame mūvėti gumines pirštines: taip galėsite tvirtiau suimti slidų muiluotą paviršių. Plaudami kepimo indus visada padėkite juos ant kriauklės dugno ir plaudami laikykite abiem rankomis.
- Norint įveikti sunkiai pašalinamus prikepusius svilėsius, prieš dedant kepimo indus į indaplovę, juos reikėtų pamirkyti 15–20 minučių arba tiek laiko, kiek reikia.

### Laikymo aplinka

- Jei kepimo indus laikysite kartu su metaliniais įrankiais ar aštriais daiktais, jie gali subraižyti ar pažeisti indų paviršių.
- 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.royalvan KempenBegeer.com](http://www.royalvan KempenBegeer.com), kur rasite mūsų klientų aptarnavimo kontaktinę formą.

Smagaus maisto gaminimo!



## 1) SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

- Gatavošanas laikā nekādā gadījumā neļaujiet bērniem uzturēties cepeškrāsns tuvumā.
- Izņemot (karstus/siltus) cepamtraukus no cepeškrāsns, izmantojiet katlu satvērējus vai virtuves cimds.
- Nekādā gadījumā neatstājiet cepamtraukus cepeškrāsnī bez uzraudzības.
- Cepamtrauki ir piemēroti cepeškrāsnij līdz 260° C (taču ne grila režīmā), mikroviļņu krāsnij, ledusskapim un saldētavai (līdz -18° C).
- Nekad neizmantojiet cepamtraukus uz tieša siltuma avota (piemēram, gāzes plīts), atklātas uguns vai grila režīmā, lai neradītu bojājumus.
- Metāla virtuves piederumi un galda piederumi var saskrāpēt cepamtraukus. Tādēļ iesakām izmantot koka, neilona vai silikona virtuves piederumus.

## 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

- Lai efektīvāk uzsildītu saldētu pārtiku, iesakām ievietot sasaldētu ēdienu/ceпамtrauku aukstā cepeškrāsnī un tikai tad to ieslēgt. Ēdiens/ceпамtrauks un cepeškrāsns sakarsīs vienlaicīgi. Pirms pasniegšanas pārbaudiet, vai ēdiens ir vienmērīgi uzsildīts.
- Cepamtraukus drīkst ievietot ledusskapī.
- Cepamtrauki ir piemēroti malītes sagatavošanai vai uzsildīšanai mikroviļņu krāsnī.
- Gatavojot gaļu, ieziediet cepamtrauka pamatni ar cepšanas šķidrums vai mērci, lai sasniegtu optimālus rezultātus.
- Izmantojot keramiskos traukus, gatavošanas ilgums var atšķirties. Sekojiet līdzi gatavošanas procesam un nepieciešamības gadījumā pielāgojiet gatavošanas ilgumu.
- Novietojot cepamtraukus uz neaizsargātas virsmas, vienmēr izmantojiet paklājīnu vai paliktni.
- Nekad novietojiet 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.
- Šos cepamtraukus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā un ievietot gan augšējā, gan apakšējā plauktā. Lai cepamtrauki ilgāk kalpotu, iesakām tos mazgāt siltā ziepjuūdenī ar mīkstu sūkli vai trauku lupatu.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, kodīgus trauku mazgāšanas līdzekļus, hlorā balinātāju, tērauda vilnu vai neilona beržamos sūklus. Nosusiniet cepamtraukus ar mīkstu virtuves dvieli.
- Pirms uzglabāšanas pārbaudiet, vai cepamtrauki ir pilnīgi tīri un sausi.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka mazgāšanas laikā cepamtrauki var kļūt ļoti slīdīgi. Ja tie izslīdēs no rokām un saplīsīs, šķembas var būt ļoti asas un izraisīt ievainojumus. Tāpēc iesakām mazgāšanas laikā valkāt gumijas cimds; jūs varēsiet stingrāk satvert gludu, ziepjainu virsmu. Mazgājot vienmēr novietojiet cepamtraukus uz izlietnes pamatnes un skalojot turiet tos abās rokās.
- Lai notīrītu stipri piecepušos ēdiena pārpalikumus, pirms ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā iesakām mērcēt cepamtraukus 15-20 minūtes vai tik ilgi, cik nepieciešams.

### Uzglabāšana

- Ja uzglabāsiet cepamtraukus kopā ar metāla piederumiem vai asiem priekšmetiem, tie var saskrāpēt vai sabojāt virsmu.
- Uzglabājiet cepamtraukus uzmanīgi.

## 4) GARANTĪJA

Izstrādājumam ir divu gadu garantija attiecībā uz ražošanas un/vai materiālu defektiem. Garantija ir spēkā tikai, ja izstrādājumu izmanto māsaimniecībā 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 nolietojuma sekām (piemēram, krāsas izmaiņas un skrāpējumi).

Noteikti saglabājiet kases čeku, kurā skaidri norādīts pirkuma datums un iegādātais izstrādājums. Jums tas būs nepieciešams, ja vēlēsieties 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.

Veiksmīgu gatavošanu!



## 1) INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE ÎN MATERIE DE SIGURANȚĂ

- Nu lăsați niciodată copiii în apropierea cuptorului atunci când gătiți.
- 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 sunt compatibile în cuptor până la 260 °C (nu le utilizați sub grătar), în cuptorul cu microunde, în frigider și congelator (până la -18 °C).
- Nu folosiți niciodată vasele de copt pe o sursă directă de căldură (de ex. plită cu gaz), pe o flacără deschisă sau sub grătar pentru a evita deteriorarea.
- Ustensilele de bucătărie și tacămurile din metal vă pot zgâria vasele de copt. Prin urmare, vă recomandăm să folosiți ustensilele de bucătărie din lemn, nailon sau silicon.

## 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 a încălzi mai eficient preparatele congelate, se recomandă așezarea alimentelor congelate/vasului de copt în cuptorul rece înainte de a-l porni. Preparatul/vasul de copt și cuptorul se vor încălzi în același timp. Înainte de servire, verificați dacă alimentele sunt încălzite în mod egal peste tot.
- Vasele de copt sunt compatibile pentru frigider.
- Vasele de copt sunt potrivite pentru prepararea sau încălzirea unei mese în cuptorul cu microunde.
- Răspândiți puțin lichid de copt sau sos pe fundul vasului de copt pentru rezultate optime la prepararea cărnii.
- Timpul de gătire poate varia când se utilizează articole din gresie ceramică. Supravegheați procesul de gătire și ajustați timpul de gătire dacă este necesar.
- 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.
- Aceste vase de copt sunt compatibile cu mașina de spălat vase și pot fi puse atât în coșul superior, cât și în cel inferior. 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.
- 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.
- Verificați întotdeauna dacă vasele de copt sunt complet curate și uscate înainte de a le depozita.
- Vă rugăm să rețineți că, în timpul spălării, vasele de copt pot deveni foarte alunecoase. Dacă scăpați din mână articolele și acestea se sparg, este posibil ca muchiile acestora să fie foarte ascuțite și să cauzeze vătămări. Prin urmare, recomandăm purtarea mănușilor de cauciuc în timpul spălării: acest lucru vă va permite să apucați mai ferm suprafața netedă și acoperită cu săpun. Așezați întotdeauna vasele de copt pe fundul chiuvetei în timp ce le spălați și țineți-le cu ambele mâini în timpul clătirii.
- Pentru a elimina reziduurile persistente de la coacere, se recomandă înmuierea vaselor de copt timp de 15-20 de minute sau cât timp este necesar, înainte de a le pune în mașina de spălat vase.

### Depozitare

- Dacă depozitați vasele de copt cu ustensile din metal sau articole ascuțite, acest lucru poate cauza zgârieturi sau deteriorări ale suprafeței.
- 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 zgârieturi).

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 gătit!



## 1) POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

- Med kuhanjem ne dovolite, da bi se otroci zadrževali 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 260 °C (ne z uporabo žara), mikrovalovni pečici, hladilniku in zamrzovalniku (do -18 °C).
- Da se izognete poškodbam, pekačev nikoli ne uporabljajte na neposrednem viru toplote (npr. plinskem štedilniku), odprtem ognju ali v pečici z vklopljenim žarom.
- Kovinski kuhinjski pripomočki in pribor lahko pekače popraskajo. Zato priporočamo uporabo kuhinjskih pripomočkov iz lesa, najlona ali silikona.

## 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 učinkovitejše segrevanje zamrznjene hrane priporočamo, da zamrznjeno posodo/pekač postavite v hladno pečico, preden le-to vklopite. Posoda/pekač in pečica se bosta segrela istočasno. Preden postrežete hrano, preverite, ali je povsod enako vroča.
- Pekači so primerni za uporabo v hladilniku.
- Pekači so primerni za pripravo ali pogrevanje obroka v mikrovalovni pečici.
- Ko pripravljate meso, za optimalne rezultate dno pekača namažite s tekočino za pečenje ali omako.
- Čas kuhanja se lahko ob uporabi kamenine razlikuje. Spremljajte potek kuhanja in po potrebi prilagodite čas kuhanja.
- 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.
- Ti pekači so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju in jih lahko pomivate v zgornji ali spodnji košari. Za podaljšanje življenjske dobe vaših pekačev priporočamo pomivanje z mehko gobico ali krpo in toplo milnico.
- 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.
- Pred shranjevanjem vedno preverite, ali so vaši pekači popolnoma čisti in suhi.
- Upoštevajte, da pekači med pomivanjem lahko postanejo zelo spolzki. Če vam spolzijo iz rok in se zlomijo, so robovi lahko izredno ostri in se na njih lahko poškodujete. Priporočamo, da med pomivanjem nosite gumijaste rokavice: tako boste lahko bolj trdno prijeli gladko namiljeno površino. Pekače med pomivanjem vedno položite na dno pomivalnega korita in jih pri izpiranju držite z obema rokama.
- Za odstranjevanje trdovratnih zapečenih ostankov priporočamo, da pekače, preden jih daste v pomivalni stroj, 15–20 minut ali tako dolgo, kot je potrebno, namakate.

### Shranjevanje

- Če pekače shranjujete s kovinskimi pripomočki ali ostrimi predmeti, to lahko povzroči praske ali poškoduje površino.
- 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.royalvankepenebegeer.com](http://www.royalvankepenebegeer.com) za obrazec za stik z našo službo za pomoč strankam.

Veselo kuhanje!



## 1) VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Nikada ne puštajte decu blizu rerne dok kuvate.
- Da biste izvadili (vrole/tople) posude za pečenje iz rerne koristite kuhinjske držače ili rukavice za rernu.
- Nikada ne ostavljajte posude za pečenje u rerni bez nadzora.
- Posude za pečenje se mogu koristiti u rerni do 260 °C (ali ne pod grilom), u mikrotalasnoj rerni, frižideru i zamrzivaču (do -18 °C).
- Da bi se izbegla oštećenja, posude za pečenje ne smeju se koristiti na direktnom izvoru toplote (npr. na plinskoj ringli), na otvorenom plamenu ili ispod grila.
- Metalni kuhinjski pribor i pribor za jelo mogu izgrebati vaše posude za pečenje. Stoga preporučujemo korišćenje kuhinjskog pribora od drveta, najlona ili silikona.

## 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

- Da biste efikasnije zagrejali zamrznutu hranu, preporučujemo da zamrznuto jelo / posudu za pečenje stavite u hladnu rernu pre nego što je uključite. Jelo / posuda za pečenje i rerna će se istovremeno zagrejati. Pre posluživanja, proverite da li je hrana ravnomerno zagrejana.
- Posude za pečenje mogu se držati u frižideru.
- Posude za pečenje su pogodne za pripremu ili podgrevanje hrane u mikrotalasnoj rerni.
- Da biste postigli optimalne rezultate prilikom pripreme mesa, stavite na dno posude za pečenje malo tečnosti za pečenje ili sosa.
- Vreme pečenja može se razlikovati kada koristite posude od kamenine. Pratite postupak pečenja i po potrebi prilagodite potrebno vreme.
- 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.
- Ove posude za pečenje mogu se prati u mašini za sudove i mogu se stavljati bilo u gornju ili donju korpu. Da biste produžili životni vek svojih posuda za pečenje, preporučujemo da ih perete mekim sunderom ili krpom za sudove u toploj vodi sa sapunicom.
- Ne koristite sredstva za čišćenje rerne, agresivne proizvode za pranje sudova, izbeljivač na bazi hlora, čeličnu vunu ili najlonske jastučice za ribanje. Osušite svoje posude za pečenje pomoću meke kuhinjske krpe.
- Pre nego što odložite posude za pečenje, proverite da li su potpuno čiste i suve.
- Imajte u vidu da posude za pečenje mogu biti vrlo klizave u toku pranja. Ako vam iskliznu iz ruke i polome se, ivice mogu biti izuzetno oštre i prouzrokovati povrede. Stoga preporučujemo da prilikom pranja nosite gumene rukavice: one će omogućiti da glatku sapunjavu površinu čvršće držite. Posude za pečenje uvek spustite na dno sudopere dok ih perete, a držite ih sa obe ruke prilikom ispiranja.
- Da biste uklonili tvrdokorne zapečene ostatke, preporučujemo da posude za pečenje natapate 15-20 minuta ili po potrebi duže pre nego što ih stavite u mašinu za sudove.

### Odlaganje

- Ako posude za pečenje odlažete zajedno sa metalnim priborom ili oštrim predmetima, to može izazvati ogrebotine ili oštećenja na površini.
- Pažljivo odlažite 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.royalvankempenenbegeer.com](http://www.royalvankempenenbegeer.com).

Srećno kuvanje!



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