

CARE & USE  
ALUMINIZED STEEL

**KitchenAid**

FOR THE WAY IT'S MADE.



EN - ENGLISH



DE - GERMAN



FR - FRENCH



ES - SPANISH



NL - DUTCH



IT - ITALIAN



PT - PORTUGUESE



NO - NORWEGIAN



SV - SWEDISH



DA - DANISH



FI - FINNISH



EL - GREEK



HR - CROATIAN



SL - SLOVENIAN



CS - CZECH



SK - SLOVAK



BS - BOSNIAN



SR - LATIN SERBIAN



HU - HUNGARIAN



PL - POLISH



TR - TURKISH



RU - RUSSIAN



BG - BULGARIAN



ET - ESTONIAN



LT - LITHUANIAN



LV - LATVIAN



We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your bakeware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our # 1 goal.

## WARNINGS

### Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

- Always use potholders or oven mitts when handling hot bakeware or when removing bakeware from a hot oven.
- Do not allow children to take out hot bakeware unattended from the oven.
- KitchenAid bakeware is oven safe up to 230°C.
- This bakeware is not suitable to put on stove tops.

## USING YOUR BAKEWARE

### Before First Use

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle properly.
- Wash in warm soapy water, rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

### General Use

- Do not use in a microwave.
- Do not place hot bakeware in cold water. Allow the bakeware to cool completely.
- For baking any kind of dough, we recommend to brush a thin layer of butter on the interior surface of the ovenware pan prior to its use. There is no need to dust the surface with flour.
- When roasting, we recommend to use oil or butter. Do not use extra virgin olive oil.
- Do not use any oil spray.
- Metal utensils can cause scratching of any non-stick surface. Bamboo, plastic, rubber silicone, or wooden utensils are recommended to prolong the life of the bakeware pan.
- Allow your bakeware to cool and then clean it thoroughly after each use. To prolong the life of your non-stick we recommend hand wash.
- Always ensure the bakeware are clean and dried thoroughly before storing.

## CARING FOR YOUR BAKEWARE

### Cleaning your bakeware

- This bakeware is dishwasher safe but to preserve your bakeware, we recommend hand wash. Wash it in warm soapy water. Rinse and then dry with a soft towel.
- Do not use steel wool or nylon scrubbing pads. For best results, clean with a cloth or soft sponge.

### Storing Bakeware Properly

- Storing bakeware along with metal implements can cause scratches in the surface.
- Always nest your KitchenAid bakeware carefully.

## WARRANTY AND SERVICE

### KitchenAid bakeware warranty

Your KitchenAid bakeware is guaranteed for 30 years, with limited warranty on the non-stick coating for 5 years on all manufacturing defects. Warranty is valid in Europe, Middle East and Africa.

KitchenAid Warranty on bakeware is applicable on defects in material or workmanship of the product upon receipt and examination. KitchenAid will provide product replacement with an identical or similar item. In case of bakeware sets, only the defective item will be replaced after receipt and examination. This warranty is limited to the original consumer upon presentation of a dated proof of purchase, and coverage is not transferrable.

### What is not covered by this Warranty:

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces or other damage that does not impair the function of the kitchenware.
2. Damage due to improper handling, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized KitchenAid Service Excellence Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic, glass or textile.
7. Replacement products when used outside Europe, Middle East and Africa.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of bakeware sets, only the defective item will be replaced.

The cost of repair or replacement under the excluded circumstances. In this instance all costs shall be borne by the customer.

### KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

## Customer Service

For any questions, or to find the nearest Authorized KitchenAid Service Center, please find our contact details below:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
@ www.kitchenaid.eu  
✉ Mail address:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

For all other countries: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen möglichst viel Freude beim Kochen für Ihre Familie und Freunde zu bereiten. Damit Sie an Ihren Backformen außerdem möglichst lange Freude haben, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufzubewahren. In ihr erfahren Sie alles über die Pflege und den Gebrauch Ihrer Produkte. Sind Sie zufrieden, sind wir es auch.

## HINWEISE

### Bitte lesen Sie sich diese Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie Ihre Produkte benutzen!

- Benutzen Sie stets Topf- oder Ofenhandschuhe beim Hantieren mit heißen Backformen oder wenn Sie die Backformen aus dem Ofen nehmen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, heiße Backformen unbeaufsichtigt aus dem Ofen zu nehmen.
- KitchenAid Backformen sind ofenfest bis zu 230°C.
- Benutzen Sie diese Backformen nicht auf einem Kochfeld.

## GEBRAUCH IHRER BACKFORMEN

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und Aufkleber. Bitte recyceln Sie es ordnungsgemäß.
- Waschen Sie die Formen mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen Geschirrtuch.

### Allgemeiner Gebrauch

- Benutzen Sie die Backformen nicht in der Mikrowelle.
- Stellen Sie heiße Backformen nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie sie zunächst vollständig auskühlen.
- Beim Backen eines Teiges, gleich welcher Art, empfehlen wir das vorherige Einfetten der Form mit einer dünnen Schicht Butter. Es ist nicht notwendig, die gebutterte Form mit Mehl zu bestäuben.
- Beim Braten oder Rösten empfehlen wir Butter oder Öl. Verwenden Sie kein kaltgepresstes Olivenöl.
- Verwenden Sie kein ölhaltiges Backspray.
- Backutensilien aus Metall können Kratzer auf der Antihaf-Beschichtung verursachen. Die Verwendung von Utensilien aus Bambus, Plastik, Silikonkautschuk oder Holz verlängert die Lebensdauer Ihrer Backformen.
- Lassen Sie Ihre Backformen abkühlen und reinigen Sie sie sorgfältig nach jedem Gebrauch. Um die Lebensdauer Ihrer Backformen zu verlängern, empfehlen wir die Reinigung per Hand.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Backformen immer sauber und trocken sind, bevor Sie sie verstauen.

## PFLEGEHINWEISE FÜR IHRE BACKFORMEN

### Reinigung Ihrer Backformen

- Diese Backformen sind spülmaschinenfest. Um sie zu schonen empfehlen wir, sie in warmem Seifenwasser abzuwaschen, abzuspülen und mit einem weichen Geschirrtuch abzutrocknen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern stattdessen einen Spüllappen oder einen weichen Schwamm.

### Sorgfältige Aufbewahrung der Backformen

- Die gemeinsame Aufbewahrung von Backformen und metallischen Küchenutensilien kann Kratzer auf der Oberfläche der Formen verursachen.
- Stapeln Sie Ihre KitchenAid Backformen stets mit äußerster Vorsicht.

## GARANTIE UND SERVICE

### KitchenAid Garantie für Backformen

Auf KitchenAid Backformen haben Sie 30 Jahre Garantie; eine beschränkte Garantie für 5 Jahre gilt für Antihaf-Beschichtungen mit Herstellungsfehlern.

Die Garantiebestimmungen für die KitchenAid Backformen gelten für Material- oder Herstellungsfehler nach Rücksendung und Überprüfung der schadhafte Produkte. KitchenAid wird Ihr Produkt austauschen oder durch ein ähnliches Produkt ersetzen. Falls Ihr Produkt Teil eines Backformen-Sets ist, wird ausschließlich das defekte Teil nach Rücksendung und Überprüfung ausgetauscht. Diese Garantiebestimmungen sind beschränkt auf den ursprünglichen Käufer und gelten nur gegen Vorlage einer datierten Originalrechnung. Die Garantie ist nicht übertragbar.

### Von den Garantiebestimmungen ausgeschlossen wird Folgendes:

1. Normale Abnutzung wie Kratzer, Dellen, Flecken oder Verfärbungen auf der Oberfläche sowie andere Schäden, die die Funktion der Produkte nicht beeinträchtigen.
2. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch wie unkorrekte Handhabung, Unfälle, Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Feuer, Überschwemmung, Diebstahl, höhere Gewalt, Nachlässigkeit, Korrosion, Umbau, Aussetzen von extremen Temperaturen oder Nichtbefolgung der Gebrauchs- und Pflegehinweise des Herstellers verursacht wurden.
3. Schäden oder Bruch durch Herunterfallen oder starke Stöße.
4. Versand, Fracht oder Versicherungskosten für Ersatzteile oder die Rücksendung defekter Produkte an ein offizielles KitchenAid Kundendienst-Kompetenzzentrum.
5. Nutzung dieser Produkte zu kommerziellen Zwecken.
6. Kleine Unregelmäßigkeiten oder Schönheitsfehler aufgrund von Abweichungen im Bereich Farbe, Emaille, Metall, Plastik, Silikon, Glas oder Textilien.
7. Retournierte Produkte, die außerhalb von Europa, dem Mittleren Osten und Afrika benutzt worden sind.
8. Schäden an der Oberfläche aufgrund von chemischen Wechselwirkungen oder Reinigungsmitteln einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Nutzung von Topfschwämmen, Scheuermittel oder Spülmaschinen.
9. Ersatzlieferung von mehrteiligen Backformen: ausschließlich das defekte Teil wird ersetzt.

Die Kosten der Reparatur oder des Ersatzes unter den ausgeschlossenen Umständen gehen in diesem Fall zu Lasten des Kunden.

### KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

## Kundendienst

Sollten Sie Fragen haben oder möchten Sie wissen, wo Sie das nächste offizielle KitchenAid Kompetenzzentrum finden, wenden Sie sich an uns unter den aufgeführten Kontaktmöglichkeiten:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
 🌐 www.kitchenaid.eu  
 ✉ Postanschrift:

KitchenAid Europa, Inc.  
 PO BOX 19  
 B-2018 ANTWERPEN 11  
 BELGIEN

Für alle anderen Länder: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Nous nous engageons à vous aider à faire de votre vie une suite inépuisable de délicieux repas de famille et entre amis. Pour garantir la longévité et le bon fonctionnement de vos plats de cuisson, gardez ce guide à portée de main. Il vous indiquera comment utiliser au mieux et prendre soin de vos produits. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1.

## AVERTISSEMENTS

### Veillez lire attentivement l'ensemble des informations de sécurité avant d'utiliser ce produit!

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler les plats de cuisson ou les retirer du four.
- Ne laissez pas les enfants sortir des plats de cuisson chauds du four seuls.
- Les plats de cuisson KitchenAid peuvent aller au four jusqu'à 230°C.
- Ce plat de cuisson ne peut être utilisé sur des cuisinières.

## UTILISATION DE VOTRE PLAT DE CUISSON

### Avant la première utilisation

- Enlevez tous les emballages et étiquettes. Veuillez recycler correctement.
- Lavez dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez complètement avec un chiffon doux.

### Utilisation générale

- Ne pas placer au four à micro-ondes.
- Ne placez pas le plat de cuisson chaud sous l'eau froide. Laissez le plat de cuisson refroidir totalement.
- Pour la cuisson de n'importe quel type de pâte, nous recommandons d'appliquer une fine couche de beurre sur la surface intérieure du plat de cuisson avant utilisation. Il est inutile de fariner le plat.
- Pour les rôtis, nous recommandons d'utiliser de l'huile ou du beurre. N'utilisez pas d'huile d'olive extra vierge.
- N'utilisez pas de vaporisateur d'huile.
- Les ustensiles en métal peuvent entraîner des rayures sur tous les revêtements anti-adhérents. Les ustensiles en bambou, en plastique, en caoutchouc silicone ou en bois sont recommandés pour prolonger la durée de vie des plats de cuisson.
- Après chaque utilisation de votre plat de cuisson, laissez-le refroidir puis nettoyez-le minutieusement.
- Pour prolonger la durée de vie de votre revêtement anti-adhérent, nous recommandons le nettoyage à la main.
- Assurez-vous que vos plats de cuisson sont toujours entièrement propres et secs avant de les stocker.

## ENTRETIEN DE VOTRE PLAT DE CUISSON

### Nettoyage de votre plat de cuisson

- Ce plat de cuisson est résistant au lave-vaisselle mais pour le préserver, nous recommandons le nettoyage à la main. Nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampon récurer en nylon. Pour de meilleurs résultats, nettoyez avec un chiffon ou une éponge douce.

### Rangement adéquat du plat de cuisson

- Entreposer le plat de cuisson avec d'autres articles métalliques peut entraîner des rayures du revêtement.
- Emboîtez toujours vos plats de cuisson KitchenAid avec précaution.

## GARANTIE ET SERVICE

### Garantie plat de cuisson KitchenAid

Votre plat de cuisson KitchenAid est garanti 30 ans, avec une garantie limitée de 5 ans sur le revêtement anti-adhérent pour tous les défauts de fabrication. La garantie est valide en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique.

La garantie KitchenAid sur les plats de cuisson est applicable sur les défauts matériels ou de fabrication du produit, après réception et examen. KitchenAid remplacera votre produit par un produit identique ou similaire. Dans le cas des batteries de plats de cuisson, seul le produit défectueux sera remplacé après réception et examen. Cette garantie est limitée au client original sur présentation d'une preuve de paiement datée, et n'est pas transmissible.

### Ce que ne couvre pas la garantie:

1. Les dommages découlant de l'usure normale tels que griffures, les bosses, les tâches ou la décoloration sur toutes les surfaces ou autres dommages n'affectant pas le bon fonctionnement du matériel de cuisine.
2. Les dommages dus à une mauvaise manipulation, à des accidents, des abus, une utilisation inadéquate, un incendie, une inondation, un vol, une catastrophe naturelle, une négligence, une corrosion, une modification, une exposition aux températures extrêmes ou le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
3. Les dommages ou les bris à la suite d'une chute ou d'un impact.
4. Les frais de livraison, de fret ou d'assurance pour livrer les pièces de rechange ou les produits défectueux à un KitchenAid Service Excellence Center agréé.
5. Utilisation de ce produit dans des applications commerciales.
6. Imperfections ou imperfections mineures dues à des différences de peinture, d'émail, de métaux, de plastique, de silicone, de céramique, de verre ou de textile.
7. Les produits de remplacement lorsqu'ils sont utilisés en dehors de l'Europe, du Moyen-Orient et de l'Afrique.
8. Les dommages de surfaces dus à une interaction chimique ou des agents de nettoyage, y compris, mais sans s'y limiter, les tampons récurer, les nettoyants abrasifs ou les lave-vaisselles automatiques.
9. Pour les remplacements de batteries de plats de cuisson, seul le produit défectueux sera remplacé.

Les frais de réparation ou de remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues. Dans ce cas, l'ensemble des frais seront à charge du client.

### KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS.

## Service client

Pour toutes questions, ou pour trouver le KitchenAid Service Excellence Center agréé, veuillez trouver nos coordonnées ci-dessous:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANVERS 11  
BELGIQUE

Pour tous les autres pays: [international.kitchenaid.com](mailto:international.kitchenaid.com)



Nos esforzamos por ayudarle a preparar deliciosas comidas para usted y sus amigos de por vida. Guarde esta guía para asegurar el correcto funcionamiento y una larga vida útil de sus utensilios para hornear. Contiene información útil sobre cómo utilizar y cuidar su producto. Nuestra prioridad es su satisfacción.

## ADVERTENCIAS

### Lea atentamente y con detenimiento toda la información de seguridad antes de usar este producto!

- Utilice siempre agarradores o manoplas para manipular los utensilios para hornear cuando estén calientes o para sacarlos de un horno caliente.
- No permita que los niños saquen los utensilios para hornear calientes del horno sin supervisión.
- Los utensilios para hornear de KitchenAid son aptos para el horno hasta 230°C.
- Este utensilio para hornear no es apto para placas de cocina.

## UTILIZAR SU UTENSILIO PARA HORNEAR

### Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas. Reciclelo adecuadamente.
- Lávelo con jabón y agua tibia, aclárelo y séquelo a fondo con un paño suave.

### Uso general

- No lo utilice en un microondas.
- No ponga el utensilio para hornear caliente en agua fría. Deje que el utensilio para hornear se enfríe por completo.
- Para hornear cualquier tipo de masa, recomendamos aplicar una fina capa de mantequilla en la superficie interior del recipiente para hornear antes de usarlo. No es necesario espolvorear el interior con harina.
- Para los asados, recomendamos usar aceite o mantequilla. No utilice aceite de oliva virgen extra.
- No utilice un pulverizador de aceite.
- Los utensilios metálicos pueden causar arañazos en las superficies antiadherentes. Se recomienda utilizar utensilios de bambú, plástico, caucho, silicona o madera para prolongar la vida de la fuente para hornear.
- Deje que su utensilio para hornear se enfríe y luego límpielo a fondo después de cada uso.
- Para prolongar la vida de la capa antiadherente, le recomendamos que lo lave a mano.
- Siempre asegúrese de que el utensilio para hornear está perfectamente limpio y seco antes de guardarlo.

## CUIDADO DE SU UTENSILIO PARA HORNEAR

### Limpieza de su utensilio para hornear

- Este utensilio para hornear es apto para lavavajillas, pero para preservarlo le recomendamos que lo lave a mano. Lávelo con agua tibia y jabón. Aclárelo y luego séquelo con un paño suave.
- No utilice estropajos de acero o de nylon. Para obtener mejores resultados, utilice un paño o esponja suave.

### Almacenar correctamente los utensilios para hornear

- Almacenar los utensilios para hornear junto con utensilios de metal puede ocasionar arañazos en la superficie.
- Guarde siempre con cuidado sus utensilios para hornear KitchenAid.

## GARANTÍA Y SERVICIO

### Garantía de los utensilios para hornear KitchenAid

Su utensilio para hornear KitchenAid tiene una garantía de 30 años, con una garantía limitada de 5 años en el caso de la capa antiadherente, por todos los defectos de fabricación. La garantía es válida en Europa, Oriente Medio y África.

La garantía de KitchenAid para los utensilios para hornear se aplica a los defectos de los materiales o de mano de obra del producto después de la recepción y examen del producto. KitchenAid sustituirá los productos por artículos idénticos o similares. En los casos de conjuntos de utensilios para hornear, únicamente se sustituirá el artículo defectuoso después de su recepción y examen. Esta garantía se limita al consumidor original previa presentación de un justificante de compra en el que se muestre la fecha y la cobertura no se puede transferir.

### Qué no cubre esta garantía:

1. Daños ocasionados por el uso y desgaste normales como arañazos, abolladuras, manchas o decoloraciones de todas las superficies u otros daños que no afecten a la función del utensilio de cocina.
2. Daños debidos a una manipulación incorrecta, accidente, abuso, uso indebido, incendio, inundación, robo, acto de la naturaleza, negligencia, corrosión, modificación, exposición a temperaturas extremas o incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado del fabricante.
3. Daños o roturas debido a caídas o impactos.
4. Los gastos de envío, transporte o seguro para el envío de las piezas de repuesto o para la devolución de los productos defectuosos a un Centro de Excelencia de Servicios autorizado de KitchenAid.
5. El uso de este producto en aplicaciones comerciales.
6. Imperfecciones o defectos menores debido a variaciones de la pintura, esmalte, metales, plástico, silicona, cerámica, vidrio o textil.
7. Productos de sustitución cuando se utilicen fuera de Europa, Oriente Medio y África.
8. Daños en la superficie debido a una interacción química o productos de limpieza incluyendo, entre otros, estropajos, limpiadores abrasivos o lavavajillas automáticos.
9. Cuando se trate de conjuntos de utensilios para hornear, únicamente se sustituirá el artículo defectuoso.

El coste de reparación o sustitución en los casos excluidos. En esos casos, todos los costes correrán por cuenta del cliente.

### KITCHENAID NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR LOS DAÑOS INDIRECTOS.

## Servicio de atención al cliente

Si tiene alguna pregunta, o para localizar el Centro de Servicio autorizado de KitchenAid más cercano, a continuación encontrará nuestros datos de contacto:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
 🌐 www.kitchenaid.eu  
 📮 Dirección postal:

KitchenAid Europa, Inc.  
 PO BOX 19  
 B-2018 ANTWERP 11  
 BÉLGICA

Para todos los demás países: international.kitchenaid.com



Elke dag heerlijke maaltijden voor familie en vrienden kunnen bereiden, daar staan wij u graag in bij. Om de levensduur en prestaties van uw bakgerei te verzekeren, houdt u deze gids best bij de hand. Hier leest u hoe u uw product het best gebruikt en onderhoudt. Uw tevredenheid is ons hoogste doel.

## WAARSCHUWINGEN

### Lees zorgvuldig alle veiligheidsinformatie door voordat u dit product gebruikt!

- Gebruik altijd onderzetters of ovenwanten wanneer u heet bakgerei vastneemt of uit een hete oven neemt.
- Laat kinderen nooit heet bakgerei uit de oven nemen zonder toezicht.
- KitchenAid bakgerei is ovenvast tot 230°C.
- Dit bakgerei is niet geschikt voor gebruik op een fornuis.

## UW BAKGEREI GEBRUIKEN

### Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en etiketten. Gelieve correct te recyclen.
- Was in een warm sopje, spoel af en droog goed af met een zachte doek.

### Algemeen gebruik

- Gebruik niet in de microgolfoven.
- Plaats heet bakgerei niet in koud water. Laat het eerst volledig afkoelen.
- Voor het bakken van deeg raden we aan om vóór gebruik een dunne laag boter op de binnenzijde van het bakgerei te strijken met een borsteltje. De binnenzijde met bloem bestrooien, is niet nodig.
- Voor braden raden we aan olie of boter te gebruiken. Gebruik geen extra vierge olijfolie.
- Gebruik geen oliespray.
- Metalen kookgerei kan krassen maken op een antiaanbaklaag. We raden keukengerei in bamboe, plastic, rubber-silicone of hout aan, want zij zorgen voor een langere levensduur van uw bakgerei.
- Laat het bakgerei afkoelen en was het grondig af na elk gebruik.
- We raden aan om deze producten met de hand af te wassen om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen.
- Het bakgerei moet altijd schoon en helemaal droog zijn voor u het opbergt.

## UW BAKGEREI ONDERHOUDEN

### Uw bakgerei schoonmaken

- Hoewel dit bakgerei in de vaatwasser mag, raden we toch aan het met de hand af te wassen om het optimaal te beschermen. Was het af in warm zeepsop. Spoel af en wrijf droog met een zachte handdoek.
- Gebruik geen staalwol of nylon schuursponsjes. Voor het beste resultaat: maak proper met een zachte vaatdoek of spons.

### Het bakgerei correct opbergen

- Bakgerei opbergen samen met metalen gerei kan krassen in het oppervlak veroorzaken.
- Bescherm uw KitchenAid bakgerei altijd goed.

## GARANTIE EN SERVICE

### De garantie op het KitchenAid bakgerei

Uw KitchenAid bakgerei heeft een garantie van 30 jaar, met een beperkte garantie op de antiaanbaklaag van 5 jaar voor alle fabrieksfouten. De garantie is geldig in Europa, het Midden-Oosten en Afrika.

De KitchenAid garantie op bakgerei is van toepassing indien het product door materiaalgebreken of constructiefouten defect wordt bevonden bij ontvangst en na onderzoek. KitchenAid zal het product geheel of gedeeltelijk vervangen door een identiek of gelijkwaardig artikel. In het geval van bakgereisets wordt uitsluitend het defecte item of onderdeel vervangen na ontvangst en onderzoek. Deze garantie is beperkt tot de oorspronkelijke koper, na voorlegging van een gedateerd aankoopbewijs. De garantie is niet overdraagbaar.

### Het volgende valt niet onder deze garantie:

1. Schade door gewone slijtage zoals krassen, deuken, vlekken of verkleuring aan alle oppervlakken of andere schade die geen afbreuk doet aan de werking van het keukengerei.
2. Schade door een foutief gebruik, een ongeval, misbruik, brand, overstroming, diefstal, overmacht, verwaarlozing, roest, wijziging, blootstelling aan extreme temperaturen of het niet volgen van de gebruiks- en onderhoudsinstructies van de fabrikant.
3. Schade of barsten door vallen of stoten.
4. Verzendings-, vracht- of verzekeringskosten voor de bezorging van wisselstukken of de terugzending van defecte producten naar een erkend KitchenAid Service Excellence Center.
5. Het gebruik van dit product in commerciële toepassingen.
6. Kleine onvolmaaktheden of vlekken door variaties in de lak, het email, metalen, plastic, silicone, keramiek, glas of textiel.
7. Wisselstukken wanneer gebruikt buiten Europa, het Midden-Oosten en Afrika.
8. Oppervlakteschade door chemische interactie of detergents met inbegrip van maar niet beperkt tot schuursponsjes, schuurmiddelen of vaatwassers.
9. Vervanging van bakgereisets: enkel het defecte artikel wordt vervangen.

De kosten voor het herstellen of vervangen onder de uitgesloten omstandigheden. In dit geval zullen alle kosten door de klant worden gedragen.

### KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

## Klantendienst

Voor vragen, of de gegevens van het dichtstbijzijnde erkende KitchenAid Service Center, vindt u hieronder onze contactgegevens:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ Postadres:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERPEN 11  
BELGIË

Voor alle andere landen: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Il nostro obiettivo è aiutarvi a creare ogni giorno pasti deliziosi per la famiglia e gli amici. Per garantire alle vostre teglie da forno una vita lunga e ottime prestazioni, conservate questo libretto a portata di mano. Avrete a disposizione i consigli migliori per l'utilizzo e la manutenzione del vostro prodotto. La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo n. 1.

## AVVERTENZE

### Leggete con attenzione tutte le informazioni di sicurezza prima di utilizzare questo prodotto!

- Utilizzare presine o guanti da forno per afferrare teglie o per estrarle dal forno caldo.
- Non consentire ai bambini di estrarre dal forno teglie da forno roventi senza la supervisione di un adulto.
- Le teglie da forno KitchenAid possono essere utilizzate in forno fino a 230°C.
- Questa teglia da forno non è adatta all'uso sui fornelli.

## UTILIZZO DELLE TEGLIE DA FORNO

### Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette. Vi invitiamo a differenziare correttamente i rifiuti.
- Lavare con acqua tiepida e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido.

### Utilizzo generale

- Non utilizzare nel forno a microonde.
- Non mettere una teglia da forno calda sotto il getto dell'acqua fredda. Far raffreddare completamente la teglia.
- Per cuocere qualsiasi impasto, consigliamo di imbrattare leggermente l'interno della teglia prima dell'uso. Non occorre cospargere con la farina.
- Per la rosolatura, consigliamo di utilizzare olio o burro. Non utilizzare olio extra vergine d'oliva.
- No utilizzare alcuno spruzzatore per olio.
- Gli utensili di metallo possono graffiare la superficie antiaderente. Si consiglia l'utilizzo di utensili di bambù, plastica, silicone, o legno per prolungare la durata della teglia.
- Lasciar raffreddare la teglia e pulirla accuratamente dopo ciascun utilizzo.
- per prolungare la durata dell'antiaderente si consiglia di lavare a mano.
- Accertarsi sempre che le teglie da forno siano pulite e del tutto asciutte prima di riporle.

## MANUTENZIONE DELLE TEGLIE DA FORNO

### Pulizia delle teglie da forno

- Queste teglie possono essere lavate in lavastoviglie, ma per conservarle al meglio, si consiglia di lavarle a mano. Lavatele con acqua e tiepida e detersivo. Sciacquatele e asciugatele con un panno morbido.
- Per la pulizia, non utilizzare spugne in lana d'acciaio o nylon. Per risultati ottimali, pulire con un panno o un asciugamano morbido.

### Riporre correttamente le teglie

- Se si ripongono le teglie da forno insieme a quelle di metallo possono verificarsi graffi sulla superficie.
- Impilare sempre le teglie da forno KitchenAid con attenzione.

## GARANZIA E ASSISTENZA

### Garanzia per le teglie da forno KitchenAid

Le teglie da forno KitchenAid sono garantite 30 anni, con garanzia limitata sul rivestimento antiaderente di 5 anni per tutti i difetti di produzione. La garanzia è valida in Europa, Medio Oriente e Africa.

La garanzia KitchenAid sulle teglie da forno si applica ai difetti del materiale o di produzione del prodotto al ricevimento e ispezione. KitchenAid fornirà la sostituzione del prodotto con un prodotto identico o simile. In caso di set di teglie, solo l'articolo difettoso sarà sostituito dopo il ricevimento e ispezione. Questa garanzia è limitata al consumatore originale, dietro presentazione della prova d'acquisto datata e la copertura non è trasferibile.

### Cosa non rientra in questa Garanzia:

1. Danni da usura ordinaria come graffi, ammaccature, macchie o scolorimenti a qualsiasi superficie o altri danni che non incidono sul funzionamento della pentola.
2. Danni dovuti alla gestione impropria, incidenti, uso scorretto, incendio, inondazione, furto, cause di forza maggiore, trascuratezza, corrosione, modifica, esposizione a temperature estreme o mancata osservanza delle istruzioni d'uso e di manutenzione del produttore.
3. Danni o rottura a seguito di caduta o impatto.
4. Le spese di spedizione, trasporto o assicurazione per consegnare le parti di sostituzione o restituire le parti difettose ad un centro di eccellenza di assistenza KitchenAid autorizzato.
5. Utilizzo di questo prodotto in applicazioni commerciali.
6. Imperfezioni lievi o ammaccature dovute a variazioni di verniciatura, smalto, metalli, plastica, silicone, ceramica, vetro o tessuto.
7. Prodotti di sostituzione se utilizzati al di fuori di Europa, Medio Oriente e Africa.
8. Danni superficiali dovuti a interazione chimica o agenti detergenti compresi, senza esservi limitati, pastiglie per lavastoviglie, detergenti abrasivi o lavastoviglie automatiche.
9. Sostituzione di set di teglie da forno, solo l'articolo difettoso sarà sostituito.

Il costo della riparazione o sostituzione per circostanze non coperte dalla garanzia. In questo caso tutti i costi sono sostenuti dal cliente.

### KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

## Servizio clienti

Per qualsiasi domanda, o per scoprire il Centro di eccellenza di assistenza KitchenAid autorizzato più vicino:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
@ www.kitchenaid.eu  
✉ Indirizzo postale:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIO

Per tutti gli altri paesi: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)





Com a nossa ajuda, poderá criar um universo de refeições deliciosas para familiares e amigos. Para prolongar a vida útil e maximizar o desempenho dos seus utensílios de forno, mantenha este guia acessível. Assim, saberá sempre como utilizar e cuidar dos seus produtos corretamente. A sua satisfação é o nosso objetivo n.º 1.

## AVISOS

### Leia atentamente todas as informações de segurança antes de utilizar este produto!

- Utilize sempre pegas ou luvas de forno para manusear ou remover utensílios de forno quentes de um forno quente.
- NÃO permita que crianças sem vigilância removam utensílios de forno quentes do forno.
- Os utensílios de forno da KitchenAid são seguros até uma temperatura do forno de 230°C.
- Estes utensílios de forno não são adequados para colocação sobre o fogão.

## UTILIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE FORNO

### Antes da primeira utilização

- Retire todos os materiais de embalagem e etiquetas. Recicle-os corretamente.
- Lave com água morna e detergente, enxague e seque cuidadosamente com um pano macio.

### Utilização geral

- Não utilize os produtos no micro-ondas.
- Não coloque utensílios de forno quentes em água fria. Permita que os utensílios de forno arrefeçam completamente.
- Para cozinhar qualquer tipo de massa, recomendamos que barre a superfície interior da forma com uma fina camada de manteiga antes de a utilizar. Não é necessário polvilhar a superfície com farinha.
- Para assar, recomendamos a utilização de óleo ou manteiga. Não utilize azeite extra virgem.
- Não utilize óleo em spray.
- Os utensílios de metal podem arranhar qualquer superfície antiaderente. Recomenda-se a utilização de utensílios de bambu, plástico, borracha de silicone ou madeira para prolongar a vida útil da forma.
- Deixe os seus utensílios de forno arrefecer e depois limpe-os cuidadosamente após cada utilização.
- para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente recomendamos a lavagem manual.
- Certifique-se sempre de que os utensílios de forno estão limpos antes de os guardar.

## MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE FORNO

### Limpeza dos utensílios de forno

- Estes utensílios de forno podem lavar-se na máquina de lavar louça mas, para preservá-los, recomendamos a lavagem manual. Lave com água morna e detergente. Enxague e depois seque com um pano macio.
- Não utilize esfregões de palha de aço ou nylon. Para melhores resultados, limpe com um pano ou uma esponja macia.

### Armazenamento correto dos utensílios de forno

- O armazenamento de utensílios de forno em conjunto com objetos de metal pode arranhar a superfície.
- Guarde sempre os seus utensílios de forno KitchenAid cuidadosamente.

## GARANTIA E ASSISTÊNCIA

### Garantia dos utensílios de forno KitchenAid

Os seus utensílios de forno KitchenAid possuem uma garantia de 30 anos, com uma garantia limitada para o revestimento antiaderente de 5 anos contra todos os defeitos de fabrico. A garantia é válida na Europa, Médio Oriente e África.

A garantia da KitchenAid para utensílios de forno aplica-se a defeitos de material ou mão-de-obra do produto após receção e inspeção. A KitchenAid procederá à substituição do produto por um item idêntico ou semelhante. No caso de conjuntos de utensílios de forno, apenas o item com defeito será substituído após receção e inspeção. Esta garantia está limitada ao consumidor original mediante apresentação do comprovativo de compra datado, sendo que a cobertura não é transferível.

### O que não é coberto por esta garantia:

1. Danos provocados pelo desgaste normal, tais como arranhões, amolgadelas, manchas ou descoloração em todas as superfícies, ou outros danos que não prejudiquem a função do produto de cozinha.
2. Danos provocados pelo manuseamento incorreto, acidente, uso indevido, utilização incorreta, incêndio, inundação, roubo, catástrofe, negligência, corrosão, modificação, exposição a temperaturas extremas ou desrespeito pelas instruções de utilização e manutenção do fabricante.
3. Danos ou quebra devido a queda ou impacto.
4. Custos de envio, frete ou seguro para entrega das peças de substituição ou devolução de produtos defeituosos a um Centro de Assistência Autorizado KitchenAid.
5. Utilização deste produto em aplicações comerciais.
6. Pequenas imperfeições ou manchas devido a variações da tinta, esmalte, metal, plástico, silicone, cerâmica, vidro ou têxtil.
7. Produtos de substituição quando utilizados fora da Europa, Médio Oriente e África.
8. Danos na superfície causados pela interação química por agentes de limpeza, incluindo, entre outros, esfregões, detergentes abrasivos ou máquinas de lavar louça automáticas.
9. Substituição de conjuntos de utensílios de forno em que apenas o item com defeito será substituído.

O custo de reparação ou substituição ao abrigo das situações excluídas. Nesse caso, todos os custos ficarão a cargo do cliente.

### A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

## Serviço de apoio ao cliente

Para colocar questões ou para encontrar o Centro de Assistência KitchenAid Autorizado mais próximo, encontre os nossos dados de contacto abaixo:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ Endereço:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BÉLGICA

Para todos os outros países: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Vi har satt oss som mål å hjelpe deg å skape deilige måltider for slekt og venner resten av livet. Pass på å ha denne veiledningen lett tilgjengelig, så du får tips om hvordan du tar vare på produktet og hvordan du bruker det. Vårt hovedmål er at du er tilfreds.

## ADVARSLER

**Les alle sikkerhetsreglene nøye før du bruker dette produktet!**

- Bruk alltid grillvotter eller grytekluter når du håndterer varme bakeplater eller når du fjerner bakeplater fra en varm ovn.
- Ikke la barn ta varme bakeplater ut av ovnen uten tilsyn.
- Bakeplatene fra KitchenAid tåler stekeovn opp til 230°C.
- Ikke sett bakeplaten på kokeplater.

## BRUK AV BAKEPLATE

### Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje og alle merkelapper. Resirkuler emballasjen på riktig måte.
- Vask i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig med en myk klut.

### Generell bruk

- Ikke bruk i mikrobølgeovn.
- Ikke legg bakeplaten i kaldt vann når den er varm. La bakeplaten først avkjøles helt.
- Bakeplaten bør smøres med et tynt lag smør på innsiden før steking av deig. Det er ikke nødvendig å drysse overflaten med mel.
- Bruk helst olje eller smør når kjøttretter skal stekes. Ikke bruk ekstra virgin olivenolje.
- Ikke bruk oljespray.
- Metallredskaper kan gi riper i non-stick-overflater. Bruk helst redskaper i bambus, plast, gummisilikon eller tre for å forlenge bakeplaten levetid.
- La bakeplaten kjøles ned etter hver gangs bruk. Rengjør den deretter grundig.
- Vask non-stick-bakeplater for hånd. Dette forlenger beleggets levetid.
- Pass alltid på at bakeplaten er ren og helt tørr før den settes bort.

## HVORDAN DU TAR VARE PÅ BAKEPLATEN

### Rengjøring av bakeplaten

- Bakeplaten kan vaskes i oppvaskmaskin, men den holder lenger hvis den vaskes for hånd. Vask den i varmt såpevann. Skyll og tørk deretter med et mykt håndkle.
- Ikke bruk stålull eller skrubbesvamper av nylon. Det gir best resultat hvis bakeplaten rengjøres med en klut eller myk svamp.

### Riktig oppbevaring av bakeplaten

- Ikke oppbevar bakeplaten sammen med metallredskaper, da dette kan føre til riper i overflaten.
- Vær alltid forsiktig når du setter bort KitchenAid-bakeplaten.

## GARANTI OG SERVICE

### Garanti for KitchenAid-bakeplaten

KitchenAid-bakeplaten er dekket av en 30 års garanti, med en begrenset garanti på non-stick-belegget i 5 år for alle fabrikkasjonsfeil. Garantien er gyldig i Europa, Midtøsten og Afrika.

KitchenAid-garantien på bakeplater dekker defekter i materialer eller utførelse etter at bakeplaten er mottatt og undersøkt. KitchenAid vil bytte produkt med et som er identisk, eller som likner. For sett med bakeplater blir bare defekte plater byttet etter at settet er mottatt og undersøkt. Denne garantien er begrenset til den opprinnelige kjøperen ved fremleggelse av et datert kjøpsbevis. Dekningen kan ikke overføres til andre.

### Følgende dekkes ikke av denne garantien:

1. Skader som skyldes vanlig slitasje, som riper, bulker, flekker eller misfarging på overflatene, heller ikke non-stick-belegg eller annen skade som ikke svekker bakeplaten funksjon.
2. Skade på grunn av feil håndtering, uhell, feil bruk, brann, oversvømmelse, tyveri, force majeure, forsømmelse, korrosjon, endringer, ekstreme temperaturer eller at produsentens instruksjoner om bruk og stell ikke har vært fulgt.
3. Skader eller brudd som skyldes at platen har falt på gulvet eller har vært utsatt for støt.
4. Kostnader til frakt eller forsikring i forbindelse med forsendelsen av byttedeler eller retur av defekte produkter til et autorisert KitchenAid servicesenter.
5. Bruken av produktet i kommersielt øyemed.
6. Mindre feil eller flekker som skyldes variasjoner i lakk, emalje, metaller, plast, silikon, keramikk, glass eller tekstiler.
7. Bytteprodukt eller -deler når de brukes utenfor Europa, Midtøsten eller Afrika.
8. Skader på overflater på grunn av kjemiske prosesser eller rengjøringsmidler, blant annet skurebørster, skuremidler og automatiske oppvaskmaskiner.
9. Ved erstatning av sett med bakeplater blir bare den defekte delen erstattet.

Kostnaden for reparasjon eller erstatning under de utelukkede omstendighetene. I dette tilfellet skal alle kostnader bæres av kunden.

### KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE NOE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

## Kundeservice

I tilfelle du har spørsmål eller ønsker å finne nærmeste autoriserte KitchenAid servicesenter, kan du finne vår kontaktinformasjon nedenfor:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
BE-2018 ANTWERPEN 11  
BELGIA

Alle andre land: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Vi vill hjälpa dig att laga goda måltider åt familj och vänner. Denna handbok innehåller råd om bakformarnas livslängd och prestanda. Där står hur du bäst använder och sköter om din produkt. Din tillfredsställelse är vårt främsta mål.

## WARNING

### Läs all säkerhetsinformation noggrant innan du använder produkten!

- Alltid använd grytlappar eller grytvantar när du hanterar varma bakformar eller tar ut bakformar från en varm ugn.
- Låt inte barn ta ut varma bakformar från ugnen utan tillsyn.
- KitchenAid bakformar är ugnfasta upp till 230°C.
- Dessa bakformar ska inte placeras på spishällar.

## ANVÄNDA BAKFORMARNA

### Före första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och etiketter. Återvinn materialen på rätt sätt.
- Rengör i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka noggrant med mjuk handduk.

### Allmän användning

- Använd inte i mikrovågsugn.
- Placera inte varma bakformar i kallt vatten. Låt bakformen svalna helt och hållet.
- Oavsett degtyp rekommenderar vi att ugnformen penslas invändigt med ett tunt lager smör innan den används. Du behöver inte mjöla ytan.
- Vi rekommenderar att använda olja eller smör vid stekning. Använd inte extra jungfruolivolja.
- Använd inte oljespray.
- Köksredskap i metall kan repa ytor med non-stick-beläggning. Köksredskap i bambu, plast, silikongummi eller trä rekommenderas för att förlänga bakformens livslängd.
- Låt bakformen svalna och rengör den noggrant efter varje användning.
- Vi rekommenderar att non-stick-formar handdiskas för att förlänga livslängden.
- Se alltid till att bakformen är ren och torr innan den ställs undan.

## SKÖTSEL AV BAKFORMAR

### Rengöra bakformar

- Bakformarna tål maskindisk men dina bakformar håller längre om de handdiskas. Rengör i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka med en mjuk handduk.
- Använd inte stålull eller skurnylon. Rengör med en trasa eller mjuk svamp för bästa resultat.

### Förvara bakformarna på rätt sätt

- Om bakformarna förvaras intill redskap i metall kan ytan repas eller kantstötas.
- Var försiktig när du ställer undan dina KitchenAid bakformar.

## GARANTI OCH SERVICE

### KitchenAids garanti för bakformar

Din KitchenAid bakform omfattas av garanti i 30 år, med begränsad garanti på 5 år för non-stick-beläggningen, för alla tillverkningsdefekter. Garantin är giltig i Europa, Mellanöstern och Afrika.

Garantin på KitchenAid bakformarna gäller om produkten uppvisar materiaffel eller produktionsfel när den tas emot och undersöks. KitchenAid kommer att byta ut produkten mot en identisk eller liknande produkt. Om det gäller set med bakformar byts endast det defekta objektet ut efter att produkterna tagits emot och undersökts. Garantin begränsas till den ursprungliga köparen, som måste uppvisa ett daterat bevis på inköpet. Garantitäckningen är inte överförbar.

### Detta täcks inte av denna garanti:

- Skador från normalt slitage såsom repor, bucklor, fläckar eller missfärgningar på någon yta, eller skador som inte försämrar köksutrustningens funktion.
- Skador som orsakas av felaktig hantering, olyckor, missbruk, felaktig användning, brand, översvämning, stöld, force majeure, vanskötsel, korrosion, modifiering, extrema temperaturer eller att tillverkarens anvisningar och skötselråd inte följs.
- Skador som orsakats av att produkten tappas eller utsätts för slag.
- Kostnader för transport eller försäkringsavgifter vid leverans av utbytesdelar eller retur av defekta produkter till ett auktoriserat KitchenAid Excellence-servicecenter.
- Om produkten används kommersiellt.
- Mindre skönhetsfel eller fläckar som orsakas av variationer i färg, emalj, metaller, plast, silikon, keramik, glas eller textil.
- Utbytesprodukter vid användning utanför Europa, Mellanöstern och Afrika.
- Ytskador som orsakats av kemisk interaktion eller rengöringsmedel, inklusive men inte begränsat till skursvampar, slipande rengöringsmedel eller automatiska diskmaskiner.
- Utbyte av set av bakformar, endast det defekta objektet byts ut.

Kostnaden för reparation eller ersättning under sådana omständigheter som undantas. I detta fall ska samtliga kostnader bäras av kunden.

### KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

## Kundtjänst

Vid frågor eller för hjälp att hitta närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter, se våra kontaktuppgifter nedan:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- ✉ [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)
- ✉ E-postadress:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERPEN 11  
BELGIEN

För andra länder: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Vi har forpligtet os til at hjælpe dig med at frembringe lækre måltider til familie og venner i mange år fremover. Opbevar denne vejledning ved hånden som en hjælp til at sikre dine ovnforme en lang levetid og høj ydeevne. Vejledningen gør det muligt for dig at anvende og behandle dit produkt på den bedst mulige måde. Din tilfredshed er det aller vigtigste for os.

## ADVARSLER

### Læs alle sikkerhedsinformationer omhyggeligt og grundigt, inden du anvender dette produkt!

- Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du håndterer varme ovnforme, eller når du tager ovnforme ud af en varm ovn.
- Lad ikke børn tage varme ovnforme ud af ovnen uden opsyn.
- KitchenAids ovnforme tåler ovntemperaturer på op til 230°C.
- Denne ovnform er ikke egnet til at sætte på en kogeplade.

## BRUG AF DINE OVNFORME

### Før første brug

- Fjern alle emballagematerialer og mærkater. Sørg venligt for korrekt genanvendelse.
- Vaskes i varmt sæbevand, skylles og tørres grundigt med et blødt klæde.

### Generel brug

- Må ikke anvendes i mikroovn.
- Sæt ikke varme ovnforme ned i koldt vand. Lad ovnformen køle helt af.
- Vi anbefaler, at du smører et tyndt lag smør på den indvendige overflade af den ovnfaste form, inden du anvender den til bagning af enhver form for dej. Det er ikke nødvendigt at drysse mel på overfladen.
- Ved stegning anbefales olie eller smør. Brug ikke ekstra jomfruolivenolie.
- Brug ikke nogen form for oliespray.
- Køkkenredskaber i metal kan ridse enhver nonstick-overflade. Redskaber i bambus, plastik, gummisilikone anbefales for at forlænge den ovnfaste forms levetid.
- Lad altid dine forme køle af og rengør dem derefter grundigt, hver gang de er brugt.
- Opvask i hånden anbefales for at forlænge nonstick-overfladens levetid.
- Sørg altid for, at formene er rene og helt tørre, inden de sættes på plads.

## PLEJE AF DINE OVNFORME

### Rengøring af dine ovnforme

- Denne ovnform kan vaskes i opvaskemaskine, men vi anbefaler, at du vasker den af i hånden for at bevare ovnformen. Vaskes i varmt sæbevand. Skylles og tørres derefter med et blødt klæde.
- Brug ikke ståluld eller nylonskuresvampe. De bedste resultater opnås ved rengøring med en klud eller en blød svamp.

### Korrekt opbevaring af ovnforme

- Opbevaring af ovnforme med metalredskaber kan forårsage ridser i overfladen.
- Sæt altid dine ovnforme fra KitchenAid forsigtigt ned.

## GARANTI OG SERVICE

### KitchenAids garanti på ovnforme

Der er 30 års garanti på din ovnform fra KitchenAid og begrænset garanti på nonstick-belægningen i 5 år for samtlige fremstillingsfejl. Garantien gælder i Europa, Mellemøsten og Afrika.

KitchenAids garanti på ovnforme gælder for fejl i materialet eller fremstillingen af produktet efter fremlæggelse af kvittering og undersøgelse. KitchenAid vil erstatte produktet med et identisk eller tilsvarende produkt. I tilfælde af et sæt af ovnforme vil kun den defekte form blive udskiftet efter fremlæggelse af kvittering og undersøgelse. Denne garanti er begrænset til den oprindelige forbruger efter fremlæggelse af et dateret købsbevis og dækningen kan ikke overdrages.

### Nedenstående er ikke omfattet af denne garanti:

1. Skade som følge af almindelig slitage, såsom ridser, skår, pletter eller misfarvning på samtlige overflader eller anden skade, der ikke forringer køkkentøjets funktion.
2. Skade som følge af ukorrekt håndtering, uheld, ukorrekt og forkert anvendelse, brand, oversvømmelse, tyveri, naturkatastrofer, forsømmelighed, korrosion, ændring, udsættelse for ekstreme temperaturer eller manglende overholdelse af producentens brugs- og behandlingsanvisninger.
3. Skade eller brud på grund af tab eller stød.
4. Omkostninger til forsendelse, fragt eller forsikring til levering af erstatningsdele eller returnering af defekte produkter til et autoriseret KitchenAid Service Excellence Center.
5. Brug af dette produkt til kommercielle anvendelser.
6. Mindre defekter eller pletter på grund af variationer i maling, emalje, metaller, plastik, silikone, keramik, glas eller tekstil.
7. Erstatningsprodukter, når de er anvendt uden for Europa, Mellemøsten og Afrika.
8. Skader på overflader på grund af kemisk reaktion eller rengøringsmidler, der indbefatter, men ikke er begrænset til, skuresvampe, slibende rengøringsmidler eller opvaskemaskiner.
9. Udskiftning af formsæt, kun den defekte form vil blive udskiftet.

Udgiften til reparation eller udskiftning ved de udelukkede omstændigheder. I dette tilfælde skal alle udgifter bæres af kunden.

### KITCHENAID PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

## Kundeservice

Hvis du har spørgsmål eller ønsker at finde det nærmeste autoriserede KitchenAid Servicecenter, kan du finde vores kontaktoplysninger nedenfor:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
✉ [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)  
✉ Postadresse:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIEN

For samtlige andre lande: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Tehtävänäämme on auttaa sinua luomaan herkullisia aterioita perheellesi ja ystäville. Taataksesi leivonta-astioiden pitkän käyttöiän ja toimintakyvyn, pidä tämä ohje saatavilla. Siinä kerrotaan, kuinka parhaiten käytät ja hoidat tuotettasi. Tyytyväisyytesi on meidän tärkein tavoitteemme.

## VAROITUKSET

### Lue kaikki turvallisuustiedot huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttöä!

- Käytä aina patalappuja tai patakintaita käsitellessäsi kuumia leivonta-astioita tai poistaessasi leivonta-astian kuumasta uunista.
- Älä anna lasten poistaa kuumaa leivonta-astiaa uunista valvomatta.
- KitchenAid-leivonta-astioiden uuninkestävyys on 230°C.
- Leivonta-astia ei sovellu käytettäväksi liedellä.

## LEIVONTA-ASTIAN KÄYTTÖ

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat. Kierrätä pakkaukset ohjeiden mukaisesti.
- Pese lämpimässä tiskiainevedessä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

### Yleiset käyttöohjeet

- Älä käytä mikroaaltouunissa.
- Älä aseta kuumaa leivonta-astiaa kylmään veteen. Anna leivonta-astian jäähtyä kunnolla.
- Paistaessasi taikinaa, suosittelemme voitelemaan uunivuolan sisäpinnan ohuella kerroksella voita tai margariinia ennen sen käyttöä. Pintaa ei tarvitse jauhottaa.
- Paahtamiseen suosittelemme käyttämään öljyä tai voita. Älä käytä extra-neitsytöliviöljyä.
- Älä käytä öljysuihkeita.
- Metalliset välineet voivat naarmuttaa tarttumaton pintaa. Käytä bambu-, muovi-, silikoni- tai puuvälineitä pidentääksesi leivonta-astiasi käyttöikä.
- Anna leivonta-astian jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen perusteellisesti käytön jälkeen.
- Suosittelimme käsinpesua tarttumattoman pinnan pitkän käyttöiän takaamiseksi.
- Varmista aina, että leivonta-astia on puhdas ja kunnolla kuivattu ennen säilytystä.

## LEIVONTA-ASTIAN HOITO

### Leivonta-astian puhdistus

- Leivonta-astian voi puhdistaa tiskikoneessa, mutta käyttöiän säilymistä vuoksi suosittelemme käsinpesua. Pese se lämpimässä tiskiainevedessä. Huuhtelee ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Älä käytä teräsvillaa tai nailonista hankausliinaa. Parhaan tuloksen saat puhdistamalla liinalla tai pehmeällä sienellä.

### Säilytä leivonta-astia oikein

- Leivonta-astioiden säilyttäminen yhdessä metalliesineiden kanssa saattaa aiheuttaa naarmuuntumista.
- Sijoita KitchenAid-leivonta-astiat varovasti sisäkkäin.

## TAKUU JA HUOLTO

### KitchenAid-leivonta-astioiden takuu

KitchenAid-leivonta-astioiden takuu kattaa kaikki valmistusvirheet 30 vuotta, tarttumattoman pinnon rajoitettu takuu 5 vuotta. Takuu on voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa.

KitchenAid-leivonta-astioiden takuu koskee tuotteiden materiaalin tai valmistuksen virheitä, jotka huomataan tuotetta vastaanotettaessa. KitchenAid korvaa tuotteen samanlaisella tai vastaavalla. Leivonta-astiasarjoista korvataan ainoastaan virheellinen esine, jossa on havaittu puutteita tuotetta vastaanotettaessa. Tämä takuu koskee ainoastaan alkuperäistä asiakasta, jonka tulee esittää päivämäärällinen kuitti ostoksesta. Takuuta ei voi siirtää.

### Mitä takuu ei kata:

- Tavallisen kulumisen aiheuttamia pintojen naarmuja, lovia, läikkäiä tai värjäytymiä tai muita vaurioita, jotka eivät vaikuta keittiötuotteen toimintaan.
- Vaurioita, jotka ovat syntyneet epäasianmukaisen käsittelyn, vahingon, väärinkäytön, tulen, tulvan, varkauden, luonnonilmiön, laiminlyönnin, syöpymisen, tuotteeseen tehtyjen muutostöiden, äärimmäisille lämpötiloille altistamisen tai valmistajan käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattamatta jättämisen seurauksena.
- Pudottamisesta tai iskusta johtuvaa vaurioitumista tai hajoamista.
- Laivaus-, rahti- tai vakuutuskujuja, jotka johtuvat korvaavien osien toimittamisesta tai viallisten tuotteiden palauttamisesta valtuutettuun KitchenAid-huoltopalveluun.
- Tuotteen käyttöä kaupallisessa tarkoituksessa.
- Vähäisiä epätäydellisyyksiä tai tahroja, jotka johtuvat maalin, lasitteen, metallin, muovin, silikonin, keramiikan, lasin tai tekstiilien vaihteluista.
- Korvaavia tuotteita Euroopan, Lähi-idän ja Afrikan ulkopuolella.
- Pinnan vaurioita, jotka johtuvat kemiallisista reaktioista tai puhdistusaineista, kuten hankaussienistä, hankaavista puhdistusaineista tai automaattitiskikoneista.
- Leivonta-astiasarjojen korvaamisia. Ainoastaan esine, jossa on havaittu puutteita, korvataan.

Muissa kuin takuun kattamissa tilanteissa syntyneitä korjaus- ja vaihtokustannuksia. Tässä tapauksessa asiakas vastaa kaikista kustannuksista.

### KITCHENAID EI VASTAA EPÄSUORISTA VAHINGOISTA.

## Asiakaspalvelu

Jos sinulla on kysyttävää tai löytääksesi lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltopalvelun:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 3810426  
@ www.kitchenaid.eu  
© Postiosoite:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIA

Kaikki muut maat: international.kitchenaid.com



Αποστολή μας είναι να σας βοηθήσουμε να δημιουργείτε για μια ζωή νοστιμότατα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας. Για να διασφαλίσετε την μεγάλη διάρκεια ζωής και απόδοσης του σκεύους ψησίματος, κρατήστε εύκαιρο αυτό τον οδηγό. Θα σας υποδεικνύει τον καλύτερο τρόπο χρήσης και φροντίδας του προϊόντος σας. Η ικανοποίησή σας είναι ο Νο 1 στόχος μας.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### Διαβάστε προσεκτικά και σχολαστικά όλες τις πληροφορίες ασφάλειας πριν να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!

- Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες ή γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό καυτών σκευών ψησίματος ή όταν αφαιρείτε σκεύη ψησίματος από καυτό φούρνο.
- ΜΗΝ επιτρέψετε σε παιδιά να αφαιρούν καυτά σκεύη ψησίματος από τον φούρνο χωρίς επίβλεψη.
- Τα σκεύη ψησίματος της KitchenAid είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μέχρι και στους 230°C.
- Αυτό το σκεύος ψησίματος δεν είναι κατάλληλο για τοποθέτηση σε εστίες κουζίνας.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε από το σκεύος όλα τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες. Παρακαλούμε ανακυκλώστε τα με σωστό τρόπο.
- Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε επιμελώς με ένα μαλακό πανί.

### Γενική χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε το σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό σκεύος ψησίματος σε κρύο νερό. Αφήστε το σκεύος ψησίματος να κρυώσει τελείως.
- Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους ζύμης, σας συνιστούμε να αλείψετε την εσωτερική επιφάνεια του σκεύους ψησίματος με μια λεπτή στρώση βουτύρου πριν από την χρήση του. Δεν χρειάζεται να αλευρώνετε την επιφάνεια.
- Για το ψήσιμο κρέατος συνιστούμε την χρήση λαδιού ή βουτύρου. Μην χρησιμοποιείτε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδους μαγειρικό σπρέι.
- Τα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας μπορεί να δημιουργήσουν γδαρσίματα σε οποιοδήποτε αντικολλητική επιφάνεια. Σας συνιστούμε την χρήση εργαλείων κουζίνας από μπαμπού, πλαστικό, σιλικόνη ή ξύλο ώστε να παρατείνετε την διάρκεια ζωής του σκεύους ψησίματος.
- Αφήστε το σκεύος ψησίματος να κρυώσει και στην συνέχεια καθαρίστε το επιμελώς μετά από κάθε χρήση.
- για να παρατείνετε την διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι.
- Πάντα να διασφαλίσετε ότι τα σκεύη ψησίματος είναι εντελώς καθαρά και στεγνά πριν από την αποθήκευση.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### Καθαρισμός του σκεύους ψησίματος

- Αυτό το σκεύος ψησίματος είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων αλλά για την καλύτερη διατήρησή του συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι. Πλύνετε το σκεύος με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στη συνέχεια στεγνώστε το με μια μαλακή πετσέτα.
- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού ή νάιλον σφουγγαράκια για τρίψιμο. Για καλύτερα αποτελέσματα, καθαρίστε με πανί ή μαλακό σφουγγάρι.

### Σωστή αποθήκευση των σκευών ψησίματος

- Η αποθήκευση σκευών ψησίματος μαζί με μεταλλικά εργαλεία μπορεί να προκαλέσει γδαρσίματα στην επιφάνεια.
- Φυλάσσετε πάντα προσεκτικά τα σκεύη ψησίματος KitchenAid.

## ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

### Εγγύηση σκεύους ψησίματος KitchenAid

Τα σκεύη ψησίματος KitchenAid έχουν εγγύηση 30 ετών, με περιορισμένη εγγύηση 5 ετών για την αντικολλητική επίστρωση για όλα τα ελαττώματα κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει για την Ευρώπη, την Μέση Ανατολή και την Αφρική.

Η Εγγύηση KitchenAid για τα σκεύη ψησίματος ισχύει για αστοχία υλικού ή κακοτεχνία του προϊόντος κατόπιν παραλαβής και ελέγχου. Η KitchenAid θα παρέχει αντικατάσταση προϊόντος ή ανταλλακτικού με πανομοιότυπο ή παρεμφερές αντικείμενο. Σε περίπτωση σετ σκευών ψησίματος, μόνο το ελαττωματικό τμήμα θα αντικατασταθεί μετά από την παραλαβή και τον έλεγχο. Η παρούσα εγγύηση περιορίζεται στον αρχικό καταναλωτή κατόπιν επίδειξης αποδεικτικού αγοράς με ημερομηνία και η κάλυψη δεν είναι μεταβιβάσιμη.

### Τι δεν καλύπτεται από την παρούσα Εγγύηση:

- Ζημιά από φυσική φθορά χρήσης όπως γδαρσίματα, βαθουλώματα, κηλίδες ή αποχρωματισμός σε όλες τις επιφάνειες ή άλλη ζημιά που δεν παρεμποδίζει την λειτουργία του μαγειρικού σκεύους.
- Ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλο χειρισμό, ατύχημα, κατάχρηση, κακή χρήση, φωτιά, πλημμύρα, κλοπή, ανωτέρα βία, αμέλεια, διάβρωση, τροποποίηση, έκθεση σε ακραίες θερμοκρασίες ή στην μη τήρηση των οδηγιών χρήσης και φροντίδας του κατασκευαστή.
- Ζημιά ή σπάσιμο που οφείλεται σε πτώση ή πρόσκρουση.
- Τέλη αποστολής, μεταφοράς ή ασφάλειας για την παράδοση των εξαρτημάτων αντικατάστασης ή για την επιστροφή ελαττωματικών προϊόντων σε Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της KitchenAid.
- Χρήση του παρόντος προϊόντος σε εμπορικές εφαρμογές.
- Μικρές ατέλειες ή ψεγάδια που οφείλονται σε αποκλίσεις στο χρώμα, το σμάλτο, τα μέταλλα, το πλαστικό, την σιλικόνη, το κεραμικό, το γυαλί ή στο ύφασμα.
- Προϊόντα αντικατάστασης όταν χρησιμοποιούνται εκτός Ευρώπης, Μέσης Ανατολής και Αφρικής.
- Ζημιές σε επιφάνειες που οφείλονται σε χημική επίδραση ή προϊόντα καθαρισμού όπως ενδεικτικά σφουγγαράκια για τρίψιμο, προϊόντα καθαρισμού λείανσης ή αυτόματα πλυντήρια πιάτων.
- Αντικατάσταση σετ σκευών ψησίματος, μόνο το ελαττωματικό τμήμα θα αντικατασταθεί.

Το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης υπό τις αποκλειόμενες συνθήκες. Στην περίπτωση αυτή, όλα τα έξοδα επιβαρύνουν τον πελάτη.

### H KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

## Εξυπηρέτηση Πελατών

Για τυχόν ερωτήσεις ή για να βρείτε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της KitchenAid, παρακαλούμε δείτε τα στοιχεία επικοινωνίας μας παρακάτω:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ Δ/νση ηλ. ταχυδρομείου:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

Για όλες τις υπόλοιπες χώρες: international.kitchenaid.com



Naša je misija pomoći vam u cjeloživotnom stvaranju ukusnih obroka za obitelji i prijatelje. Držite ovaj priručnik pri ruci kako biste osigurali dugotrajnost i učinkovitost svog posuđa za pečenje. U njemu možete saznati koji su najbolji načini upotrebe i održavanja proizvoda. Vaše je zadovoljstvo naš osnovni cilj.

## UPOZORENJA

### Pažljivo i temeljito pročitajte sve informacije u vezi sa sigurnošću prije upotrebe ovog proizvoda!

- Uvijek upotrebljavajte kuhinjske rukavice ili rukavice za pećnicu pri rukovanju vrućim posuđem za pečenje ili pri vađenju posuđa za pečenje iz vruće pećnice.
- Ne dopuštajte djeci da vade vruće posuđe za pečenje iz pećnice bez nadzora.
- Posuđe za pečenje KitchenAid sigurno je za upotrebu u pećnici na temperaturi do 230°C.
- Ovo posuđe za pečenje nije prikladno za upotrebu na štednjaku.

## UPOTREBA POSUĐA ZA PEČENJE

### Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i oznake. Reciklirajte ih na pravilan način.
- Operite u toploj vodi sa sapunicom, isperite i dobro obrišite mekom krpom.

### Općenita upotreba

- Ne upotrebljavajte u mikrovalnoj pećnici.
- Ne stavljajte vruće posuđe za pečenje u hladnu vodu. Pričekajte da se posuđe za pečenje potpuno ohladi.
- U slučaju pečenja bilo koje vrste tijesta preporučujemo nanošenje tankog sloja maslaca na unutrašnjost kalupa za pečenje u pećnici prije upotrebe. Nije potrebno prekriti površinu brašnom.
- Preporučujemo upotrebu ulja ili maslaca pri pečenju. Nemojte upotrebljavati ekstra djevičansko maslinovo ulje.
- Ne upotrebljavajte nikakva ulja u spreju.
- Metalni kuhinjski pribor može dovesti do ogrebotina na neljepljivim površinama. Pribor od bambusa, plastike, silikonske gume ili drva preporučuje se kako bi se produžio životni vijek posuđa za pečenje.
- Pričekajte da se posuđe za pečenje ohladi i zatim ga temeljito očistite nakon svake upotrebe. Za produženje vijeka proizvoda s neljepljivom površinom preporučujemo ručno pranje.
- Uvijek se pobrinite da je posuđe za pečenje čisto i temeljito osušeno prije njegove pohrane.

## ODRŽAVANJE POSUĐA ZA PEČENJE

### Čišćenje posuđa za pečenje

- Ovo posuđe za pečenje sigurno je za upotrebu u perilici suđa, ali preporučujemo vam ručno pranje radi njegova očuvanja. Operite ga u toploj vodi sa sapunicom. Isperite i zatim osušite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte čeličnu vunu ni najlonske jastučice za ribanje. Za najbolje rezultate čistite krpom ili mekom spužvom.

### Pravilna pohrana posuđa za pečenje

- Pohrana posuđa za pečenje zajedno s metalnim priborom može dovesti do ogrebotina na površini.
- Uvijek pažljivo spremajte posude za pečenje KitchenAid jedne u druge.

## JAMSTVO I SERVIS

### Jamstvo za posuđe za pečenje KitchenAid

Vaše posuđe za pečenje KitchenAid ima jamstvo u trajanju od 30 godina uz ograničeno jamstvo za neljepljivi pokrov proizvoda u trajanju od 5 godina za sve pogreške nastale u proizvodnji. Jamstvo vrijedi u Europi, na Bliskom istoku i u Africi.

Jamstvo društva KitchenAid za posuđe za pečenje primjenjivo je po uvidu u račun i pregledu proizvoda u pogledu oštećenja materijala i oštećenja nastala tijekom izrade proizvoda. Društvo KitchenAid zamijenit će vaš proizvod identičnim ili sličnim proizvodom. U slučaju da je riječ o kompletima posuđa za pečenje, nakon uvida u račun i pregleda proizvoda zamijenit će se samo oštećeni proizvod. Ovo jamstvo ograničeno je na izvornog kupca koji mora dostaviti dokaz o kupnji s datumom i nije prenosivo.

### Što ovo jamstvo ne pokriva:

- Uobičajena oštećenja nastala uslijed upotrebe, kao što su ogrebotine, udubljenja, mrlje ili promjene boje na svim površinama te druga oštećenja koje ne utječu na funkcionalnost kuhinjskog posuđa.
- Oštećenja nastala neopreznim rukovanjem, nezgodama, zloupotrebom, neispravnom upotrebom, požarom, poplavom, krađom, višom silom, nemarkom, korozijom, izmjenama, izlaganjem proizvoda ekstremnim temperaturama ili nepridržavanjem proizvođačevih uputa za upotrebu i održavanje proizvoda.
- Oštećenja ili lomove nastale ispadanjem ili udaranjem.
- Troškove dostave, vozarine ili osiguranja za dostavljanje zamjenskih dijelova ili povrat oštećenih proizvoda ovlaštenom servisnom centru društva KitchenAid.
- Upotrebu ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
- Manje nepravilnosti ili mrljice nastale zbog razlika u boji, glazuri, metalu, plastici, silikonu, keramici, staklu ili tekstilu.
- Zamjenske dijelove kada se ne nalaze u Europi, na Bliskom istoku ili u Africi.
- Oštećenja površine uzrokovana kemijskim reakcijama ili sredstvima za čišćenje, što uključuje jastučice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje te automatske perilice suđa, ali nije ograničeno isključivo na navedeno.
- Zamjenu kompleta posuđa za pečenje; zamijenit će se samo oštećeni proizvod.

Nisu pokriveni troškovi popravka ili zamjene u izdvojenim okolnostima. U tom slučaju sve troškove snosi kupac.

### DRUŠTVO KITCHENAID NIJE ODGOVORNO ZA NEIZRAVNE ŠTETE.

## Služba za korisnike

Za sve upite ili pronalazak najbližeg ovlaštenog servisnog centra društva KitchenAid upotrijebite naše podatke za kontakt u nastavku:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 0130282226

🌐 [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

✉ Adresa e-pošte:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERPEN 17  
BELGIJA

Za sve ostale države: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)





Zavezani smo k temu, da vam vse življenje pomagamo ustvarjati okusne obroke za družino in prijatelje. Da bi zagotovili dolgotrajnost in zmožljivost svojih pekačev, imejte ta navodila pri roki. Tako boste opremljeni z najboljšimi načini, kako uporabljati in vzdrževati svoj izdelek. Vaše zadovoljstvo je naš najpomembnejši cilj.

## OPOZORILA

### Pred uporabo tega izdelka pazljivo in temeljito preberite vse varnostne informacije!

- Ko imate opravka z vročim pekačem ali pekač jemljete iz vroče pečice, vedno uporabite kuhinjske prijemalke ali rokavice.
- Ne dovolite otrokom, da brez nadzora iz pečice jemljejo vroče pekače.
- Pekači KitchenAid so varni za peko v pečici do temperature 230°C.
- Ta pekač ni primeren za odlaganje na štedilniku.

## UPORABA PEKAČA

### Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo in etikete. Pravilno jih reciklirajte.
- Pomijte ga v topli milnici, izperite in temeljito posušite z mehko krpo.

### Splošna uporaba

- Ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Vročega pekača ne potaplajte v hladno vodo. Pekač pustite, da se popolnoma ohladi.
- Za peko kakršnega koli testa priporočamo, da pred uporabo na notranjo stran pekača nanesete tanko plast masla. Površine ni treba potresti z moko.
- Za pečenje priporočamo, da uporabite olje ali maslo. Ne uporabljajte ekstra deviškega olivnega olja.
- Ne uporabljajte kakršnega koli olja v pršilu.
- Kovinski pripomočki lahko popraskajo morebitne površine proti prijemanju. Da podaljšate življenjsko dobo pekača, priporočamo uporabo pripomočkov iz bambusa, plastike, gumijastega silikona ali lesa.
- Pekač pustite, da se popolnoma ohladi, in ga nato po vsaki uporabi temeljito očistite.
- Da podaljšate življenjsko dobo premaza proti prijemanju, priporočamo ročno pranje.
- Vedno poskrbite, da so pekači čisti in temeljito posušeni, preden jih pospravite.

## VZDRŽEVANJE PEKAČA

### Čiščenje pekača

- Ta pekač je varen za uporabo v pomivalnem stroju, toda za ohranitev vašega pekača priporočamo ročno pranje. Pomijte ga v topli milnici. Izperite in nato posušite z mehko krpo.
- Ne uporabljajte jeklene volne ali najlonskih grobih blazinic. Za najboljše rezultate čistite s krpo ali mehko gobico.

### Pravilno shranjevanje pekača

- Shranjevanje pekačev skupaj s kovinskimi pripomočki lahko opraska površino.
- Pekače KitchenAid vedno previdno polagajte enega v drugega.

## GARANCIJA IN SERVIS

### Garancija za pekače KitchenAid

Vaši pekači KitchenAid imajo garancijo 30 let, pri čemer je garancija na premaze proti prijemanju omejena na 5 let za vse napake v izdelavi. Garancija je veljavna v Evropi, na Bližnjem vzhodu in v Afriki.

Garancija KitchenAid na pekače velja za napake v materialu ali izdelavi izdelka ob prejemu in pregledu. Družba KitchenAid bo zagotovila nadomestilo izdelka z identičnim ali podobnim. V primeru kompleta pekačev bo po prejemu in pregledu zamenjan samo kos z napako. Ta garancija je omejena na prvotnega potrošnika ob predložitvi datiranega dokazila o nakupu in kritje ni prenosljivo.

### Česa ta garancija ne krije:

1. Škode zaradi običajne obrabe, kot so praske, udrtine, madeži ali razbarvanje vseh površin ali druga škoda, ki ne vpliva na delovanje pekača.
2. Škode zaradi nepravilnega ravnanja, nesreč, zlorabe, napačne uporabe, ognja, poplave, kraje, višje sile, zanemarjanja, rje, spreminjanja, izpostavljenosti ekstremnim temperaturam ali nesledenja navodilom proizvajalca za uporabo in vzdrževanje.
3. Škode ali zloma zaradi padca ali udarca.
4. Stroškov pošiljanja, tovarnine ali zavarovanja za dostavo nadomestnih delov ali vračilo izdelkov z napako pooblaščenemu servisnemu centru odličnosti KitchenAid.
5. Uporabe tega izdelka v komercialne namene.
6. Manjših nepravilnosti ali madežev zaradi odstopanj v barvi, emajlu, kovini, plastiki, silikonu, keramiki, steklu ali tekstilu.
7. Nadomestnih izdelkov pri uporabi zunaj Evrope, Bližnjega vzhoda in Afrike.
8. Poškodb na površinah zaradi kemične interakcije ali čistilnih sredstev, kar med drugim vključuje žičnate gobice, abrazivna čistilna sredstva ali samodejne pomivalne stroje.
9. Zamenjave kompletov pekačev, zamenjan bo samo tisti z napako.

Stroškov popravila ali zamenjave v izvzetih okoliščinah. V tem primeru vse stroške nosi stranka.

### KITCHENAID NE PREVZEMA NOBENE ODGOVORNOSTI ZA NEPOSREDNO ŠKODO.

## Služba za stranke

Za vsa vprašanja ali informacije o najbližjem pooblaščenem servisnem centru KitchenAid, uporabite spodaj navedene podatke za stik z nami:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)  
✉ E-poštni naslov:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIJA

Za vse druge države: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)





Jsmo odhodlaní pomáhat vám při vytváření skvělých jídel pro rodinu a přátele po celý váš život. Tento návod si uschovejte, abyste zajistili, že vám nádoby na pečení budou dlouho a dobře sloužit. Dočtete se v něm, jak daný výrobek nejlépe používat a jak se o něj starat. Vaše spokojenost je pro nás na prvním místě.

## VAROVÁNÍ

**Před použitím tohoto výrobku si pečlivě a důkladně si přečtete všechny bezpečnostní informace!**

- Při manipulaci s horkými nádobami na pečení nebo při jejich vytahování z horké trouby používejte chňapky či kuchyňské rukavice.
- Nedovolte dětem, aby vytahovaly horké nádoby na pečení z trouby bez dozoru.
- Nádoby na pečení KitchenAid se mohou používat v troubě až do teploty 230°C.
- Tyto nádoby na pečení nejsou vhodné pro používání na sporáku.

## POUŽITÍ NÁDOB NA PEČENÍ

### Před prvním použitím

- Odstraňte všechny obaly a etikety. Umístěte je do tříděného odpadu.
- Nádoby omyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a důkladně vysušte měkkou utěrkou.

### Všeobecné pokyny týkající se použití

- Nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Horké nádoby na pečení nedávejte do studené vody. Nechte je úplně vychladnout.
- Při pečení jakéhokoli druhu těsta doporučujeme před použitím potřít vnitřní povrch nádoby tenkou vrstvou másla. Nádobu není potřeba vysypávat moukou.
- Při pečení masa doporučujeme používat olej nebo máslo. Nepoužívejte extra panenský olivový olej.
- Nepoužívejte olej ve spreji.
- Kovové kuchyňské nádoby může způsobit poškrábání nepřilnavého povrchu. Pokud chcete prodloužit životnost nádob na pečení, doporučujeme používat kuchyňské pomůcky vyrobené z bambusu, plastu, silikonové pryže nebo dřeva.
- Po každém použití nechte nádobu na pečení vychladnout a poté ji důkladně vyčistěte. Chcete-li prodloužit životnost nepřilnavých nádob na pečení, doporučujeme je umývat ručně.
- VŽDY dbejte na to, aby nádoby na pečení byly před uložením čisté a suché.

## PÉČE O NÁDOBY NA PEČENÍ

### Čištění nádob na pečení

- Tyto nádoby na pečení je možné umývat v myčce na nádobí, ale pro zachování delší životnosti je doporučujeme čistit ručně. Umývejte je v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte měkkou utěrkou.
- Nepoužívejte drátěné nebo nylonové čistící houbičky. Nádoby nejlépe vyčistíte hadříkem nebo měkkou houbičkou.

### Správné skladování nádob na pečení

- Skladování nádob na pečení společně s kovovým náčiním může způsobit škrábance na povrchu.
- Nádoby na pečení KitchenAid vkládejte jednu do druhé vždy opatrně.

## ZÁRUKA A SERVIS

### Záruka na nádoby na pečení KitchenAid

Na nádoby na pečení KitchenAid je poskytována 30letá záruka, přičemž záruka na nepřilnavou povrchovou vrstvu je omezena na dobu 5 let, a to na všechny výrobní vady. Záruka je platná v Evropě, na Blízkém východě a v Africe.

Záruka společnosti KitchenAid Warranty na nádoby na pečení se vztahuje na vady materiálu nebo vady vzniklé při zpracování výrobku zjištěné při jeho převzetí a kontrole. Společnost KitchenAid vám poskytne stejný nebo podobný náhradní výrobek. V případě souprav nádob na pečení se po převzetí a kontrole nahrazuje pouze vadný kus. Tato záruka se vztahuje pouze na původního zákazníka, je podmíněna předložením dokladu o zakoupení s datem nákupu, a je nepřenosná.

### Na co se tato záruka nevztahuje:

1. Poškození v důsledku běžného používání a opotřebení, jako jsou například škrábance, promáčkliny, skvrny nebo fleky na všech površích nebo jiná poškození, která nemají negativní vliv na fungování nádob.
2. Poškození v důsledku nesprávné manipulace, nehody, nesprávného nebo nedovoleného používání, požáru, povodně, krádeže, vyšší moci, nedbalosti, koroze, úpravy, vystavení extrémním teplotám nebo v důsledku nedodržení návodu výrobce na použití a péči.
3. Poškození nebo rozbití v důsledku upadnutí nebo nárazu.
4. Poplatky za přepravu, dopravu nebo pojištění v souvislosti s dodáním náhradních dílů nebo vrácením vadných výrobků do autorizovaného servisního centra společnosti KitchenAid.
5. Použití tohoto výrobku pro komerční účely.
6. Drobné vady nebo kazy způsobené odlišnostmi v nátěru, smaltu, kovech, plastech, silikonech, keramice, sklu a textilu.
7. Náhradní výrobky při použití mimo Evropu, Blízký východ a Afriku.
8. Povrchové poškození v důsledku chemické interakce nebo čistících prostředků včetně, ale nikoliv výlučně, drátěnek, abrazivních čistících prostředků nebo automatických myček na nádobí.
9. V případě výměny souprav nádob na pečení budou vyměněny pouze vadné kusy.

Náklady na opravu nebo výměnu za vyloučených okolností. V takovém případě veškeré náklady hradí zákazník.

### SPOLEČNOSTI KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ZODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

## Zákaznický servis

V případě jakýchkoli otázek, nebo pokud potřebujete najít nejbližší autorizované servisní centrum společnosti KitchenAid, použijte kontaktní údaje uvedené níže:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
✉ [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)  
✉ emailová adresa:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

Pro všechny ostatní země: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Sme odhodlaní pomáhať vám pri tvorbe chutných jedál pre vašu rodinu a priateľov po celý váš život. Majte tento návod po ruke, aby ste zaistili dlhú životnosť a výkon vašich nádob na pečenie. Poskytne vám ten najlepší spôsob na používanie a starostlivosť o váš produkt. Vaša spokojnosť je našim cieľom číslo 1.

## VAROVANIA

### Pred použitím tohto produktu si starostlivo a dôkladne prečítajte všetky bezpečnostné informácie!

- Pri manipulácii s horúcimi nádobami na pečenie alebo pri ich vyberaní z horúcej rúry vždy používajte chňapky alebo kuchynské rukavice.
- Nedovoľte deťom, aby vyberali horúce nádoby na pečenie z rúry bez dozoru.
- Nádoby na pečenie od spoločnosti KitchenAid sa môžu v rúre používať až do teploty 230°C.
- Tieto nádoby na pečenie nie sú vhodné na používanie na sporáku.

## POUŽITIE NÁDOB NA PEČENIE

### Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obaly a etikety. Vhodne recyklujte.
- Umyte v teplej mydlovej vode, opláchnite a dôkladne vysušte mäkkou utierkou.

### Všeobecné použitie

- Nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Nevkladajte horúce nádoby na pečenie do studenej vody. Nechajte nádoby na pečenie úplne vychladnúť.
- Na pečenie akéhokoľvek druhu cesta pred použitím nádoby na pečenie odporúčame naniesť tenkú vrstvu masla na vnútorný povrch nádoby. Nie je potrebné vysypať nádoby múkou.
- Pri pečení odporúčame používať olej alebo maslo. Nepoužívajte extra panenský olivový olej.
- Nepoužívajte olej z rozprašovača.
- Kovové kuchynské náčinie môže spôsobiť poškrabanie neprírodného povrchu. Ak chcete predĺžiť životnosť nádob na pečenie, odporúčame použitie kuchynského náradia vyrobeného z bambusu, plastu, gumeného silikónu alebo dreva.
- Po každom použití nechajte nádobu na pečenie vychladnúť a dôkladne ju vyčistite.
- Ak chcete predĺžiť životnosť neprírodných nádob na pečenie, odporúčame umývanie v rukách.
- Vždy zabezpečte, aby boli nádoby na pečenie pred odložením čisté a suché.

## STAROSTLIVOSŤ O NÁDOBY NA PEČENIE

### Čistenie nádob na pečenie

- Tieto nádoby na pečenie sa môžu umývať v umývačke riadu, pre zachovanie dlhšej životnosti však odporúčame ich umývanie v rukách. Umývajte ich v teplej mydlovej vode. Opláchnite a osušte mäkkou utierkou.
- Nepoužívajte drôtené alebo nylonové čistiace hubky. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov čistite handričkou alebo mäkkou špongiou.

### Vhodné skladovanie nádob na pečenie

- Skladovanie nádob na pečenie spolu s kovovým náčiním môže spôsobiť škrabance na povrchu.
- Nádoby na pečenie KitchenAid vkladajte jednu do druhej vždy opatrne.

## ZÁRUKA A SERVIS

### Záruka na nádoby na pečenie KitchenAid

Vaše nádoby na pečenie od spoločnosti KitchenAid majú záruku 30 rokov s obmedzením záruky na neprírodnú povrchovú vrstvu v trvaní 5 rokov, na všetky výrobné chyby. Záruka je platná v Európe, na Blízkom Východe a v Afrike.

Záruka spoločnosti KitchenAid na nádoby na pečenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo spracovania produktu po jeho prijatí a preskúmaní. Spoločnosť KitchenAid vám poskytne rovnaký alebo podobný náhradný produkt. V prípade súprav nádob na pečenie bude po prijatí a preskúmaní vymenený iba chybný produkt. Táto záruka sa vzťahuje len na pôvodného zákazníka po predložení datovaného dokladu o kúpe; pokrytie zárukou nie je prevoditeľné.

### Čo nie je zahrnuté v tejto záruke:

1. Poškodenie v dôsledku bežného opotrebenia a poškodenia, ako napríklad škrabance, preliačiny, škrvny alebo flaky na všetkých povrchoch alebo iné poškodenia, ktoré nemajú negatívny vplyv na fungovanie nádob.
2. Poškodenie v dôsledku nesprávnej manipulácie, nehody, nesprávneho alebo nedovoleného používania, požiaru, povodne, krádeže, vyššej moci, zanedbania, korózie, úpravy, vystavenia extrémnym teplotám alebo nepostupovania podľa návodu výrobcu na použitie a starostlivosť.
3. Poškodenie alebo poľamanie v dôsledku pádu alebo nárazu.
4. Poplatky za prepravu, dopravu alebo poistenie pri doručení náhradných dielov alebo vrátení chybných produktov do autorizovaného servisného centra excelentnosti spoločnosti KitchenAid.
5. Použitie tohto produktu v komerčnom prostredí.
6. Drobné vady alebo kazy v dôsledku odlišností v nátere, smalte, kovoch, plastoch, silikóne, keramike, skle a textile.
7. Náhradné výrobky pri použití mimo Európy, Blízkeho východu a Afriky.
8. Povrchové poškodenie v dôsledku chemickej interakcie alebo čistiacich prostriedkov vrátane, ale nie výlučne, drôteniek, abrazívnych čistiacich prostriedkov alebo automatických umývačiek riadu.
9. V prípade výmeny súprav nádob na pečenie bude vymenený iba chybný produkt.

Náklady na opravu alebo výmenu za vylúčené okolnosti hradí zákazník.

### SPOLOČNOSŤ KITCHENAID NEPREBERÁ ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ ZA NEPRIAME ŠKODY.

## Zákaznícke služby

V prípade akýchkoľvek otázok, alebo ak potrebujete nájsť najbližšie autorizované servisné centrum spoločnosti KitchenAid, naše kontaktné údaje nájdete nižšie:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 www.kitchenaid.eu
- ✉ Poštová adresa:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGICKO

Pre všetky ostatné krajiny: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Posvećeni smo ideji da vam omogućimo da cijeli život pripremate ukusna jela za vašu porodicu i prijatelje. Da bi vaše posuđe za pečenje bilo dugotrajno i funkcionalno držite ova uputstva uvijek pri ruci. Ona će vam pružiti informacije kako na najbolji način koristiti i čuvati vaš proizvod. Naš cilj broj 1. jeste da vi budete zadovoljni.

## UPOZORENJA

### Pažljivo i temeljito pročitajte sve sigurnosne informacije prije upotrebe proizvoda!

- Uvijek koristite drške na posudu ili zaštitne rukavice za rernu prilikom korištenja zagrijanog posuda za pečenje ili vađenja zagrijanog posuda iz zagrijane rerne.
- Ne smijete dozvoliti da djeca bez nadzora vade iz rerne zagrijano posuđe za pečenje.
- Posuđe KitchenAid je sigurno za upotrebu do 230°C.
- Ovo posuđe za pečenje nije pogodno za korištenje na pločama štednjaka.

## UPOTREBA POSUĐA ZA PEČENJE

### Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i etikete. Molimo vas da ih pravilno reciklirate.
- Operite posuđe u toploj vodi sa deterdžentom, isperite i dobro posušite mekanom krpom.

### Uputstva za opštu upotrebu

- Ne upotrebljavajte posuđe u mikrovalnoj pećnici.
- Ne stavljajte zagrijano posuđe za pečenje u hladnu vodu. Ostavite posuđe za pečenje da se potpuno ohladi.
- Za pečenje bilo koj vrste tijesta, preporučujemo da prije upotrebe premažete unutrašnju površinu tepsije tankim slojem maslaca. Nema potrebe površinu posipati brašnom.
- Prilikom pečenja preporučujemo da se koristi ulje ili maslac. Ne koristite ekstra djevičansko maslinovo ulje.
- Ne koristite nikakav uljni sprej.
- Metalni pribor može napraviti ogrebotine na svakoj neprianjajućoj površini. Pribor od bambusa, plastike, silikonske gume ili drveta se preporučuju za produženje vijeka trajanja tepsije.
- Ostavite da se posuđe ohladi a zatim ga temeljito očistite nakon svake upotrebe.
- Da bi produžili vijek trajanja neprianjajućeg posuda preporučujemo vam da ga perete ručno.
- Pobrinite se da uvijek posuđe bude temeljito očišćeno i posušeno prije odlaganja.

## KAKO ČUVATI VAŠE POSUĐE ZA PEČENJE

### Čišćenje posuđa

- Ovo posuđe za pečenje je sigurno za pranje u mašini za suđe ali preporučujemo vam da ga perete ručno ako hoćete da sačuvate vaše posuđe. Perite ga u toploj sapunastoj vodi. Isperite a zatim posušite mekanom krpom.
- Ne koristite spužve od čelične žice ili najlona za struganje. Za najbolje rezultate, čistite ga pomoću krpe ili mekane spužve.

### Pravilno odlaganje posuđa za pečenje

- Odlaganje posuđa za pečenje sa metalnim priborom može dovesti do ogrebotina na površini.
- Uvijek pažljivo odlažite vaše posuđe za pečenje KitchenAid.

## GARANCIJA I SERVISIRANJE

### Garancija za posuđe za pečenje KitchenAid

Vaše posuđe za pečenje KitchenAid ima garanciju na period od 30 godina, sa ograničenom garancijom za neprianjajući premaz na 5 godina na sve proizvodne nedostatke. Garancija važi u Evropi, Srednjem istoku i Africi.

Garancija društva KitchenAid Warranty za posuđe za pečenje se odnosi na nedostatke u materijalu ili izradi proizvoda nakon prijema i pregleda. Društvo KitchenAid će obezbijediti zamjenu proizvoda identičnim ili sličnim artiklom. U slučaju setova posuđa za pečenje, zamijenit će se samo oštećeni artikal nakon prijema i pregleda. Ova garancija je ograničena na originalnog kupca nakon predočavanja dokaza sa datumom kupovine a garancija nije prenosiva.

### Šta ne pokriva ova garancija:

- Oštećenja nastala redovnom upotrebom i trošenjem poput ogrebotina, rezova, mrlja ili gubitka boje na svim površinama ili druga oštećenja koja ne umanjuju funkciju kuhinjskog pribora.
- Oštećenja usljed nepravilnog korištenja, nesreće, zloupotrebe, pogrešne upotrebe, požara, poplava, krađe, više sile, nemara, korozije, izmjene, izlaganja ekstremnim temperaturama ili nepoštivanja uputstava proizvođača o upotrebi i čuvanju.
- Oštećenja ili razbijanje usljed ispadanja ili udara.
- Naknade za isporuku, prevoz ili osiguranje za dostavu zamjenskih dijelova ili povrat oštećenih proizvoda u ovlašteni Centar izvrsnosti za servisiranje KitchenAid.
- Upotreba ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
- Manji nedostaci ili greške usljed varijacija u boji, emajlu, metalima, plastici, silikonu, staklu ili tekstilu.
- Zamjenski proizvodi prilikom upotrebe izvan Evrope, Srednjeg Istoka ili Afrike.
- Oštećenje površina usljed hemijske interakcije ili sredstava za čišćenje uključujući između ostalog spužve za struganje, abrazivna sredstva za čišćenje ili automatske mašine za suđe.
- Zamjena kompleta posuda za pečenje, zamijenit će se samo oštećeni artikal.

Troškove popravke ili zamjene pod uslovima koji nisu navedeni snosi kupac.

### DRUŠTVO KITCHENAID NE PREUZIMA NIKAKVU ODGOVORNOST ZA INDIREKTNA OŠTEĆENJA.

## Služba za klijente

Za sva pitanja ili pronalaženje najbližeg ovlaštenog Servisnog centra KitchenAid, molimo da pogledate naše kontakt podatke u nastavku:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
✉ www.kitchenaid.eu  
✉ Mail adresa:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

Za sve ostale zemlje: international.kitchenaid.com



Posvećeni smo tome da vam pomognemo da doživotno spremate ukusne obroke za svoju porodicu i prijatelje. Da biste obezbedili trajnost i učinak vaših posuda za pečenje, držite ovo uputstvo pri ruci. Ono će vam ukazati na najbolji način korišćenja i održavanja kupljenog proizvoda. Vaše zadovoljstvo je naš prvenstveni cilj.

## UPOZORENJA

### Pre upotrebe ovog proizvoda, pročitajte pažljivo i temeljito sve bezbednosne informacije!

- Prilikom rukovanja vrućim posudama za pečenje ili prilikom vađenja posuda iz vruće pećnice uvek koristite zaštitne hvataljke ili rukavice za pećnicu.
- Ne dozvolite deci da bez nadzora vade vruće posude iz pećnice.
- KitchenAid posude za pečenje mogu se bezbedno koristiti u pećnici zagrejanjoj do 230°C.
- Ova posuda za pečenje nije namenjena za upotrebu na ringlama.

## KORIŠĆENJE POSUDA ZA PEČENJE

### Pre prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i nalepnice. Molimo, reciklirajte ih pravilno.
- Operite posudu toplom sapunicom, isperite i dobro osušite mekom krpom.

### Opšta upotreba

- Ne koristite u mikrotalasnoj pećnici.
- Ne stavljajte vruće posude za pečenje u hladnu vodu. Pustite da se posuda za pečenje potpuno ohladi.
- Za pečenje bilo kakvog testa, preporučujemo da unutrašnjost posude pre upotrebe premažete tankim slojem butera. Nema potrebe da se posuda posipa brašnom.
- Prilikom pečenja čvrstih namirnica, preporučujemo da koristite ulje ili buter. Ne koristite ekstra devičansko maslinovo ulje.
- Ne koristite nikakvo ulje u spreju.
- Metalni pribor može izgubiti neprijanjajuću površinu. Da bi se produžio vek trajanja posude za pečenje preporučuje se upotreba pribora od bambusa, plastike, silikonske gume ili drveta.
- Posle svake upotrebe pustite da se posuda za pečenje ohladi, a zatim je dobro operite. Da biste produžili vek trajanja neprijanjajućih posuda, preporučujemo ručno pranje.
- Pre nego što odložite posudu za pečenje, UVEK proverite da li je potpuno čista i suva.

## ODRŽAVANJE POSUDA ZA PEČENJE

### Pranje posuda za pečenje

- Ova posuda za pečenje se može prati u mašini, ali da bi se sačuvala, preporučujemo ručno pranje. Perite je toplom sapunicom. Isperite, a zatim osušite mekom krpom.
- Ne koristite čeličnu vunu ili najlonske žice za ribanje. Najbolji rezultat se postiže pranjem krpicom ili mekim sunderom.

### Pravilno odlaganje posuda za pečenje

- Odlaganje posuda zajedno sa metalnim priborom može prouzrokovati ogrebotine na površini.
- Uvek pažljivo stavljajte svoje KitchenAid posude za pečenje jednu u drugu.

## GARANCIJA I SERVIS

### Garancija za KitchenAid posude za pečenje

Vaše KitchenAid posude za pečenje imaju garanciju od 30 godina za sve proizvođačke greške, uz ograničenu garanciju od 5 godina na neprijanjajući premaz. Garancija važi u Evropi, na Bliskom istoku i u Africi.

KitchenAid garancija za posude za pečenje važi za nedostatke materijala i izrade, utvrđene po prijemu i pregledu proizvoda. KitchenAid će obezbediti zamenu istim ili sličnim proizvodom. U slučaju kompleta posuda za pečenje, posle prijema i pregleda biće zamenjen samo neispravan proizvod. Ova garancija je ograničena samo na prvobitnog kupca uz priložen datiran dokaz o kupovini, a pokriva garancijom nije prenosivo.

### Šta nije obuhvaćeno ovom garancijom:

1. Oštećenja nastala uobičajenom upotrebom, kao što su ogrebotine, udubljenja, fleke ili promena boje na svim površinama ili druga oštećenja koja ne utiču negativno na funkcionalnost posuda.
2. Oštećenja nastala usled nepravilnog rukovanja, nezgoda, zloupotrebe ili pogrešne upotrebe, požara, poplave, krađe, više sile, zanemarivanja, korozije, izmena, izlaganja ekstremnim temperaturama ili nepridržavanja uputstvima proizvođača za upotrebu i održavanje.
3. Oštećenje ili lom usled ispadanja ili udarca.
4. Troškovi slanja, prevoza ili osiguranja za isporuku delova za zamenu ili vraćanje neispravnih proizvoda ovlašćenom KitchenAid servisnom centru.
5. Upotreba ovog proizvoda u komercijalne svrhe.
6. Manje nepravilnosti ili mane usled razlika u boji, glazuri, metalu, plastici, silikonu, keramici, staklu ili tekstu.
7. Zamenski proizvodi kada se koriste izvan Evrope, Bliskog istoka i Afrike.
8. Površinska oštećenja usled hemijske reakcije ili sredstava za čišćenje, uključujući, između ostalog, abrazivne sundere, abrazivna sredstva ili automatske mašine za sudove.
9. Zamena kompleta posuda za pečenje – biće zamenjen samo neispravan proizvod.

Troškove opravke ili zamene u slučajevima koje ne pokriva garancija – te troškove plaća kupac.

### KITCHENAID NE PRIHVATA NIKAKVU ODGOVORNOST ZA INDIREKTNU ŠTETU.

## Korisnička služba

Za eventualna pitanja ili da biste pronašli najbliži ovlašćeni KitchenAid servisni centar, pogledajte kontakt podatke u nastavku: (GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
✉ [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)  
✉ Poštanska adresa:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

Za sve druge zemlje: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Küldetésünknek tartjuk, hogy egész életre szólóan a segítségére legyünk abban, hogy sok finomsággal lephesse meg családját és barátait. Az edényei hosszú élettartamának és kiváló minőségének megőrzése érdekében tartsa mindig kéznél az alábbi tájékoztatót. Segítségével Ön is könnyen elsajátíthatja terméke használatának és kezelésének legjobb módját. Az Ön elégedettsége a mi elsődleges célunk.

## FIGYELEM

### Kérjük, hogy a termék használata előtt olvasson el figyelmesen minden biztonsági tájékoztatást!

- Használjon mindig edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha forró sütőedényekkel dolgozik, vagy amikor a forró sütőből kiveszi őket!
- Ne engedje, hogy gyermekek felügyelet nélkül vegyenek ki forró edényt a sütőből!
- A KitchenAid sütőedényei 230°C-ig hőállóak.
- Ez a sütőedény tűzhelyen való használatra nem alkalmas.

## A SÜTŐEDÉNY HASZNÁLATA

### Az első használat előtt

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét. Kérjük, hogy szelektálja helyesen a hulladékot!
- Mossa le az edényt meleg mosogatószeres vízzel, öblítse le, majd törölje szárazra puha törülőruhával.

### Általános használat

- Ne használja mikrohullámú sütőben!
- Ne tegye a forró sütőedényt hideg vízbe! Hagyja teljesen kihűlni a sütőedényt!
- Tésztasütés előtt ajánlatos kevés vajjal kikenni a tepsit belsejét. A felület lisztelésére nincs szükség.
- Hússütéshez olaj vagy vaj használatát javasoljuk. Ne használjon extra szűz olívaolajat!
- Ne használjon olajsprét!
- A fémeszközök felkarcolhatják a tapadásmentes felületet. Sütőedénye élettartamának meghosszabbítása érdekében bambusz-, műanyag, gumi-/szilikon- vagy faeszközök használatát javasoljuk.
- Minden használat után hagyja kihűlni, és tisztítsa meg alaposan a sütőedényét.
- A tapadásmentes felület élettartamának meghosszabbítása érdekében a kézi mosogatást javasoljuk.
- A sütőedényt mindig tiszta és teljesen száraz állapotban tegye el!

## A SÜTŐEDÉNY ÁPOLÁSA

### A sütőedény tisztítása

- A sütőedény a mosogatógépben is biztonságosan tisztítható, de állapotának megőrzése érdekében inkább a kézi mosogatást javasoljuk. Tisztítsa meleg mosogatószeres vízzel. Öblítse le, majd törölje szárazra puha törülőkendővel.
- Ne használjon acélgyapotot vagy nejlon súrolópárnát! A legjobb eredmény érdekében tisztítsa mosogatóruhával vagy puha szivaccsal!

### A sütőedény helyes tárolása

- A sütőedény felületét a vele együtt tárolt fémeszközök felkarcolhatják.
- Illessze mindig gondosan egymásba a KitchenAid sütőedényeket.

## GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

### KitchenAid sütőedénygarancia

A KitchenAid sütőedényekre 30 éves garanciát biztosítunk, melynek első 5 évében a tapadásmentes bevonat bármely gyártási hibájára korlátozott garanciát nyújtunk. A garancia Európában, a Közel-Keleten és Afrikában érvényes.

A KitchenAid sütőedényekre biztosított garanciája a termék átvételét és vizsgálatát követően megállapított anyag- és kivitelezési hibákra terjed ki. A KitchenAid a termék azzal megegyező vagy ahhoz hasonló termékre való cseréjének lehetőségét biztosítja. Sütőedényezették esetén az átvételt és a vizsgálatot követően csak a hibás darabot cseréljük. Ez a garancia kizárólag a dátummal ellátott vásárlási bizonylatot felmutató eredeti vásárlót illeti meg, és nem ruházható át.

### Mire nem terjed ki a garancia:

1. A szokásos kopás és elhasználódás miatti sérülések, köztük bármely felület karcolódása, horpadása, foltosodása vagy elszíneződése, illetve a konyhai eszköz funkcióját nem befolyásoló egyéb sérülések.
2. A helytelen kezelés, baleset, rongálás, nem rendeltetésszerű használat, tűz, árvíz, lopás, vis major, gondatlanság, korrózió, módosítás, extrém hőmérsékleti körülmények hatása, valamint a gyártó használati és kezelési utasításainak be nem tartása miatt bekövetkező károk.
3. Elejtés vagy ütés miatti sérülés vagy törés.
4. A cseretermékek kiszállításáért, vagy a hibás termékeknek a hivatalos KitchenAid szervizközpontba való visszaszállításáért felszámított szállítási, csomagküldési vagy biztosítási díj.
5. A termék kereskedelmi célra történő felhasználása.
6. A festék, zománc, fém, műanyag, szilikon, kerámia, üveg vagy textil különbözőségei miatti kisebb hibák vagy foltok.
7. Az Európán, Közel-Keleten és Afrikán kívül használt cseretermékek.
8. Vegyszerek vagy tisztítószeres és -eszközök (többek között, de nem kizárólag súrolópárnák, súrolószeresek vagy automata mosogatógépek) által okozott felületi sérülések.
9. Sütőedényezették cseréje: ennek során kizárólag a hibás darabot cseréljük.

A garancia alá nem tartozó körülmények közötti javítás vagy csere költsége a vásárlót terheli.

### A KITCHENAID SEMMILYEN FELELŐSSÉGET NEM VÁLLAL A KÖZVETETT KÁROKÉRT.

## Ügyfélszolgálat

Ha bármilyen kérdése van, vagy ha szeretné megtudni, hogy hol találja a legközelebbi hivatalos KitchenAid szervizközpontot, keressen minket az alábbi elérhetőségeken:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ E-mail:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

Minden más országban: international.kitchenaid.com



Z zaangażowaniem opracowujemy produkty, które pomagają w gotowaniu pysznych potraw dla rodziny i znajomych przez długie lata. Aby zagwarantować trwałość i wydajność naczyń do pieczenia, zalecamy korzystanie z niniejszego przewodnika. Zawarte w nim wskazówki umożliwiają jak najlepszą konserwację i użytkowanie produktów. Satysfakcja klienta jest dla nas najważniejsza.

## OSTRZEŻENIA

**Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!**

- Podczas używania gorących naczyń do pieczenia lub wyjmowania ich z gorącego piekarnika należy zawsze posługiwać się uchwytemi lub korzystać z rękawic kuchennych.
- Nie należy zezwalać dzieciom na wyjmowanie gorących naczyń z piekarnika bez nadzoru.
- Naczyni do pieczenia KitchenAid można bezpiecznie używać w temperaturze do 230°C.
- Naczynia nie są przeznaczone do użytkowania na płytach kuchennych.

## KORZYSTANIE Z NACZYNIA

### Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie i etykiety, umieścić je w odpowiednim pojemniku na odpady.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, opłukać i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

### Ogólne zastosowanie

- Nie używać w kuchence mikrofalowej.
- Nie umieszczać gorących naczyń w zimnej wodzie. Naczynie należy uprzednio całkowicie wystudzić.
- Przed pieczeniem jakiegokolwiek ciasta zaleca się uprzednie wysmarowanie wnętrza naczynia cienką warstwą masła. Nie ma potrzeby wysypywania naczynia mąką.
- Przy pieczeniu innych potraw zaleca się stosowanie oleju lub masła. Nie należy korzystać z oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.
- Nie korzystać z olejów w sprayu.
- Metalowe utensylia mogą zarysować powłoki nieprzywierające. Zaleca się korzystanie z utensyliów z drewna bambusowego, plastiku, gumy silikonowej lub drewna w celu przedłużenia żywotności naczynia.
- Naczynie należy wystudzić, a następnie dokładnie umyć po każdorazowym użyciu. W celu przedłużenia żywotności powłoki nieprzywierającej zaleca się mycie ręczne.
- Należy ZAWSZE dokładnie umyć i osuszyć naczynie przed składowaniem.

## KONSERWACJA NACZYŃ

### Czyszczenie naczynia

- Naczynie można myć w zmywarce, ale w celu przedłużenia jego żywotności zaleca się mycie ręczne. Myć w ciepłej wodzie z płynem, opłukać i osuszyć miękką szmatką.
- Nie czyścić zmywakami z wełny stalowej ani ostrego nylonu. Najlepsze wyniki zapewnia mycie szmatką lub miękką gąbką.

### Odpowiednie składowanie naczynia

- Przechowywanie naczyń razem z metalowymi przyrządami może doprowadzić do zarysowania powierzchni.
- Naczynia KitchenAid należy układać na sobie z zachowaniem należytej ostrożności.

## GWARANCJA I SERWIS

### Gwarancja na naczynia do pieczenia KitchenAid

Naczynia do pieczenia KitchenAid objęte są gwarancją na 30 lat, a powłoka nieprzywierająca objęta jest ograniczoną gwarancją na 5 lat w zakresie wad produkcyjnych. Gwarancja obowiązuje w Europie, Afryce i na Bliskim Wschodzie.

Gwarancja KitchenAid na naczynia do pieczenia obejmuje wady materiałowe lub wykonania produktu po jego otrzymaniu i oglądzie. KitchenAid zapewni zamienny lub zbliżony produkt. W przypadku zestawów produktów wymianie, po otrzymaniu i oglądzie, podlegają wyłącznie wadliwe elementy zestawu. Gwarancja ograniczona jest do pierwotnego nabywcy i wymaga okazania dowodu zakupu z datą. Gwarancja jest nieprzenoszalna.

### Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzeń wynikających z normalnego użytkowania produktu, w tym zarysowań, wgnieceń, plam lub zmian koloru na powierzchniach, albo innych uszkodzeń niewpływających na prawidłowe działanie naczynia.
- Uszkodzeń wynikających z nieodpowiedniego posługiwania się produktem, wypadków, nadużyć, nieprawidłowego użycia, pożaru, powodzi, kradzieży, działania sił wyższych, zaniedbań, korozji, modyfikacji, wystawiania na ekstremalne temperatury lub nieprzestrzegania instrukcji producenta co do konserwacji i użytkowania.
- Uszkodzeń lub pęknięć wynikających z upuszczenia lub uderzenia naczynia.
- Opłat za przesyłkę, dostawę lub ubezpieczenie części zamiennych lub zwrotu wadliwych produktów do autoryzowanego centrum obsługi KitchenAid.
- Użycia produktu w działalności gospodarczej.
- Małych wad lub niedoskonałości wynikających z różnic w farbie, emalii, metalu, plastiku, silikonie, ceramice, szkłe lub materiale.
- Zamiennych produktów przy użytkowaniu poza Europą, Afryką lub Bliskim Wschodem.
- Uszkodzenia powierzchni ze względu na kontakt ze składnikami chemicznymi lub czyszczącymi, w tym między innymi gąbkami do szorowania, intensywnymi środkami czyszczącymi lub automatycznymi zmywarkami.
- Wymiany całych zestawów naczyń, wymianie podlegają wyłącznie wadliwe elementy zestawu.

Kosztów naprawy lub wymiany w okolicznościach nieobjętych gwarancją. W takim przypadku wszelkie koszty ponosi klient.

### KITCHENAID NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA ŻADNE SZKODY POŚREDNIE.

## Obsługa klienta

W przypadku jakichkolwiek pytań lub aby zlokalizować najbliższe autoryzowane centrum obsługi KitchenAid prosimy o kontakt pod numerem i adresem wskazanym poniżej:

(WB, IRL, FRA, NIEM, BEL, HOL, WŁ, SZWAJ)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ Adres korespondencyjny:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIA

Pozostałe kraje: international.kitchenaid.com

Aileniz ve arkadaşlarınıza bir ömür boyu lezzetli yemekler yapmanıza yardım etmek için bütün gücümüzle çalışıyoruz. Fırın malzemenizin uzun ömürlü ve üstün performanslı olması için bu kılavuzu elinizin altında bulundurun. Bu kılavuz, ürününüzü en iyi şekilde kullanmanız ve bakımını sağlamanızda size destek olacaktır. Memnuniyetiniz bizim # 1 numaralı hedefimizdir.

## UYARILAR

### Bu ürünü kullanmadan önce tüm güvenlik bilgilerinizi dikkatle ve iyice okuyun!

- Fırın kabını sıcak bir fırından çıkarırken daima tutaç veya fırın eldiveni kullanın.
- Çocukların kendi başlarına fırından sıcak fırın kabını çıkarmalarına izin vermeyin.
- KitchenAid fırın kabı 230°C sıcaklığa kadar fırında güvenle kullanılabilir.
- Bu fırın kabı ocak gözüne koymak için uygun değildir.

## FIRIN MALZEMENİZİN KULLANIMI

### İlk Kullanımdan Önce

- Tüm ambalaj malzemeleri ve etiketlerini çıkarın. Lütfen uygun şekilde geri dönüşümünü yapın.
- İlk sabunlu suda yıkayın, durulayın ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın.

### Genel Kullanım

- Mikrodalgada kullanmayın.
- Sıcak fırın kabını soğuk suya koymayın. Önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Her türlü hamuru pişirirken, kullanımdan önce fırın kabının iç yüzeyine fırçayla ince bir kat katı yağ sürmenizi öneriyoruz. Yüzeğe un serpilmesine gerek yoktur.
- Fırında et pişirmek için sıvı veya katı yağ kullanmanızı öneririz. Ekstra sızma zeytinyağı kullanmayın.
- Yağ spreyi kullanmayın.
- Metal mutfak aletleri her türden yapışmaz yüzeyde çizilmelere neden olabilir. Fırın kabınızın uzun ömürlü olması için bambu, plastik, kauçuk silikon veya ahşap mutfak aletleri önerilir.
- Her kullanımdan sonra fırın kabınızın soğumasını bekleyin ve sonra iyice temizleyin. apişmaz kaplamanın ömrünü uzatmak için elle yıkamanızı öneririz.
- Fırın kabınızı dolaba kaldırmadan önce daima temiz ve kuru olmasına dikkat edin.

## FIRIN KABINIZIN BAKIMI

### Fırın kabının temizlenmesi

- Bu fırın kabı bulaşık makinesinde yıkanabilirse de, daha iyi korunması için biz elle yıkamanızı öneriyoruz. Sıcak sabunlu suda yıkayın. Duruladıktan sonra yumuşak bir bezle kurulayın.
- Çelik veya naylon bulaşık teli kullanmayın. En iyi sonuç bezle veya yumuşak süngerle alınır.

### Fırın Kabını Doğru Saklama

- Fırın kabının metal aletlerle bir arada saklanması yüzeylerinde çiziklere neden olabilir.
- KitchenAid fırın kaplarını iç içe koyarken her zaman dikkatli olun.

## GARANTİ VE SERVİS

### KitchenAid fırın kabı garantisini

KitchenAid fırın kabı, yapışmaz kaplamadaki her türlü üretim kusuruna karşı geçerli olan 5 yıllık sınırlı garanti dahil olmak üzere 30 yıl garantilidir. Garanti, Avrupa, Ortadoğu ve Afrika'da geçerlidir.

KitchenAid Fırın Kabı Garantisi, ürün teslim alınıp incelendiğinde görülen malzeme veya işçilik kaynaklı kusurlar için geçerlidir. KitchenAid kusurlu ürünü aynısı veya benzeriyle değiştirir. Fırın Kabı seti söz konusuysa, ürünler teslim alınıp incelendikten sonra yalnızca kusurlu olanı değiştirilir. Bu garanti, ürünü bizzat satın alan müşteriyle sınırlı olup bu müşterinin, üzerinde tarih olan bir satış belgesi ibraz etmesi zorunludur ve garanti kapsamı başkasına devredilemez.

### Garanti Kapsamı Dışında Kalanlar:

- Her türlü yüzeyde meydana gelebilen çizik, ezik, leke veya renk kaybı gibi normal aşınma ve yıpranmadan başka hasarlar veya mutfak kabının işlevini bozmayan diğer zararlar.
- Yanlış kullanım, kaza, amacı dışında kullanma, yangın, sel, hırsızlık, doğal afetler, ihmal, korozyon, üzerinde değişiklik yapma, aşırı sıcaklıkta bırakma veya üreticinin kullanma ve bakım talimatlarına uymama nedeniyle oluşan hasarlar.
- Düşürme veya darbe nedeniyle oluşan hasar veya kırılmalar.
- Değiştirilen ürünün teslimi veya arızalı ürünlerin Yetkili KitchenAid Servisi Mükemmellik Merkezi'ne iadesi için nakliye, taşıma veya sigorta ücretleri.
- Bu ürünün ticari uygulamalarda kullanılması.
- Boya, emaye kaplama, metaller, plastik, silikon, seramik, cam veya tekstildeki farklılıklar nedeniyle ufak kusurlar veya lekeler.
- Avrupa, Ortadoğu ve Afrika dışında kullanıldığında ürünlerin değişimi.
- Bulaşık teli, aşındırıcı temizlik malzemesi veya otomatik bulaşık makineleri de dahil ancak bunlarla sınırlı olmamak kaydıyla kimyasal etkilileşim veya temizlik maddeleri nedeniyle yüzey hasarları.
- Fırın kabı setinin değişiminde, yalnızca kusurlu ürün değiştirilir.

İstisnai durumlara giren onarım veya değiştirme masrafları müşteri tarafından karşılanır.

## KITCHENAID DOLAYLI ZARARLAR İÇİN HİÇBİR SORUMLULUK KABUL ETMEZ.

## Müşteri Hizmetleri

Her türlü sorularınız veya size en yakın Yetkili KitchenAid Servis Mükemmellik Merkezi'ni bulmak için lütfen aşağıdaki iletişim bilgilerimize göz atın:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
🌐 www.kitchenaid.eu  
✉ Posta adresi:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELÇİKA

Diğer tüm ülkeler için: international.kitchenaid.com





Мы стремимся помогать вам всегда готовить восхитительные блюда для вашей семьи и друзей. Держите это руководство под рукой, чтобы обеспечивать долговечность и эффективность вашей жаропрочной посуды. Оно позволит вам использовать ваше изделие и заботиться о нем наилучшим образом. Ваша удовлетворенность — наша главная цель.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

**Перед использованием данного изделия внимательно и вдумчиво прочитайте всю информацию о безопасности.**

- Всегда используйте прихватки или кухонные варежки при переноске или извлечении из горячей духовки горячей жаропрочной посуды.
- НЕ разрешайте детям вытаскивать горячую жаропрочную посуду из духовки без присмотра.
- Жаропрочную посуду KitchenAid можно безопасно использовать в духовке при температурах до 230°C.
- Данную жаропрочную посуду нельзя ставить на варочные панели.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ ЖАРОПРОЧНОЙ ПОСУДЫ

### Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизировать правильно.
- Мойте в теплой мыльной воде; ополаскивайте и тщательно вытирайте мягкой тканью.

### Общее использование

- Не используйте в микроволновой печи.
- Не погружайте горячую жаропрочную посуду в холодную воду. Дайте жаропрочной посуде полностью остыть.
- Для выпекания любого теста мы рекомендуем нанести кисточкой тонкий слой масла на внутреннюю поверхность жаропрочной сковороды перед ее использованием. Посыпать поверхность мукой нет необходимости.
- При жарке мы рекомендуем использовать растительное или сливочное масло. Не используйте оливковое масло категории «extra virgin».
- Не используйте масло в виде спрея.
- Металлические столовые приборы могут поцарапать любую антипригарную поверхность. Для увеличения срока службы жаропрочной сковороды рекомендуется использовать столовые приборы из бамбука, пластмассы, силиконовой резины или дерева.
- После каждого использования дайте вашей жаропрочной посуде остыть, а затем тщательно очистите ее.
- Для продления срока службы вашей антипригарной посуды мы рекомендуем мыть ее вручную.
- Перед хранением всегда убедитесь в том, что ваша жаропрочная посуда очищена и тщательно высушена.

## УХОД ЗА ВАШЕЙ ЖАРОПРОЧНОЙ ПОСУДОЙ

### Очистка вашей жаропрочной посуды

- Данную жаропрочную посуду можно мыть в посудомоечной машине, однако для лучшей сохранности вашей жаропрочной посуды мы рекомендуем мыть ее вручную. Мойте ее в теплой мыльной воде. Ополосните и затем высушите мягким полотенцем.
- Не используйте стальную мочалку или жесткие нейлоновые губки. Для получения оптимальных результатов чистите посуду тканью или мягкой губкой.

### Правильное хранение жаропрочной посуды

- Хранение жаропрочной посуды возле металлических принадлежностей может вызвать появление царапин на поверхности.
- Всегда устанавливайте вашу жаропрочную посуду KitchenAid на место осторожно.

## ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Гарантия на жаропрочную посуду KitchenAid

Ваша жаропрочная посуда KitchenAid предлагается с 30-летней гарантией, а также ограниченной 5-летней гарантией на антипригарное покрытие в отношении любых дефектов изготовления. Гарантия действительна в Европе, на Ближнем Востоке и в Африке.

Гарантия KitchenAid на жаропрочную посуду действительна в отношении дефектов материалов и изготовления продукта после его получения и исследования. KitchenAid заменит продукт или его часть идентичным или подобным изделием. Применительно к наборам жаропрочной посуды после получения и исследования будет заменено только дефектное изделие. Данная гарантия предоставляется только первому покупателю при условии предоставления подтверждающего покупку документа с датой; данная гарантия не передается.

### Что не входит в данную гарантию:

1. Повреждения из-за нормального износа, такие как царапины, вмятины, пятна, изменения цвета на всех поверхностях или другие повреждения, не ухудшающие функциональность кухонной посуды.
2. Повреждения вследствие неправильного обращения, аварийной ситуации, неправильного использования, пожара, наводнения, кражи, стихийных бедствий, халатности, коррозии, модификации, воздействия экстремальных температур или несоблюдения указаний изготовителя относительно использования и ухода.
3. Повреждение или поломка вследствие падения или удара.
4. Плата за погрузку, перевозку и страхование для доставки запасных частей или возврата дефектных продуктов в авторизованный сервисный центр KitchenAid.
5. Использование данного продукта в коммерческих целях.
6. Незначительные несовершенства или недостатки, обусловленные различиями краски, эмали, металлов, пластмассы, силиконовой резины, стекла или текстиля.
7. Замещающие продукты при использовании за пределами Европы, Ближнего Востока и Африки.
8. Повреждение поверхности из-за химического взаимодействия или воздействия чистящих средств, включая, в том числе, воздействие абразивных губок и очистителей, а также посудомоечной машины.
9. Замена наборов жаропрочной посуды: будет осуществлена замена только дефектного изделия.

Стоимость ремонта или замены при обстоятельствах, исключенных из условий гарантии. В этом случае все расходы оплачиваются покупателем.

### KITCHENAID НЕ БЕРЕТ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

## Обслуживание клиентов

Чтобы задать любой вопрос или найти ближайший авторизованный сервисный центр KitchenAid, воспользуйтесь нашими приведенными ниже контактными данными:

(Великобритания, Ирландия, Франция, Германия, Бельгия, Нидерланды, Италия, Швейцария)

☎ 00800 38104026  
 @ www.kitchenaid.eu  
 ✉ Адрес для писем:

KitchenAid Europa, Inc.  
 PO BOX 19  
 B-2018 ANTWERP 11  
 BELGIUM

Для всех других стран: international.kitchenaid.com





Нашият ангажимент е да Ви помагаме да пригответе вкусни ястия за семейството и приятелите си през целия Ви живот. За да гарантирате максимална продължителност на ползване и ефективност на Вашия съд за печене, моля, запазете това ръководство. То ще Ви научи как най-добре да използвате и да се грижите за своя продукт. Вашето удовлетворение е наша първостепенна цел.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

**Запознайте се подробно и внимателно с цялата информация за безопасност, преди да използвате този продукт!**

- Винаги използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки при работа с горещи съдове за печене или при изваждане на съдове за печене от гореща фурна.
- Не позволявайте на деца да изваждат горещи съдове за печене от фурната без надзор.
- Съдовете за печене на KitchenAid са безопасни за употреба във фурна при температура до 230°C.
- Този съд за печене не е подходящ за поставяне върху котлон.

## НАЧИН НА РАБОТА С ВАШИЯ СЪД ЗА ПЕЧЕНЕ

### Преди първоначална употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Моля, рециклирайте правилно.
- Измийте в топла вода със сапун, изплакнете и подсушете старателно с мека кърпа.

### Обща употреба

- Не използвайте в микровълнова фурна.
- Не поставяйте горещ съд за печене в студена вода. Оставете съда да се охлади напълно.
- Когато печете какъвто и да е вид тесто, препоръчваме Ви да нанесете тънък слой масло от вътрешната страна на съда за печене преди употреба. Не е необходимо да поръсвате намастената повърхност с брашно.
- При печене препоръчваме да използвате растително или краве масло. Не използвайте студено пресован екстра върджин зехтин.
- Не използвайте маслен спрей.
- Незалепващата повърхност може да се надраска при използване на метални прибори. Препоръчва се използването на бамбукови, пластмасови, силиконови или дървени прибори, за да удължите живота на съда за печене.
- Оставете съда за печене да изстине и след това го измийте старателно след всяка употреба.
- Препоръчваме измиване на ръка, за да удължите живота на Вашия незалепващ съд за печене.
- Винаги проверявайте дали съдът за печене е напълно чист и сух преди неговото съхранение.

## ГРИЖА ЗА ВАШИЯ СЪД ЗА ПЕЧЕНЕ

### Почистване на Вашия съд за печене

- Този съд за печене е подходящ за миене в съдомиялна машина, но ако искате да удължите живота му, препоръчваме измиването му на ръка. Да се мие в топла вода със сапун. Изплакнете, след което подсушете с мека кърпа.
- Не използвайте телена гъба или найлонова гъба с абразив. За най-добри резултати почиствайте с кърпа или мека гъба.

### Правилно съхранение на съда за печене

- Съхраняването на съда за печене заедно с метални пособия може да доведе до надраскване на неговата повърхност.
- Винаги поставяйте Вашия съд за печене KitchenAid внимателно при прибирането му за съхранение.

## ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

### Гаранция на съдовете за печене на KitchenAid

Гаранционният срок на Вашия съд за печене на KitchenAid е 30 години, с 5-годишна ограничена гаранция на незалепващото покритие за всички производствени дефекти. Гаранцията е валидна в Европа, Близкия изток и Африка.

Гаранцията на KitchenAid за съдовете за печене се отнася за дефекти в материала или изработката на продукта след получаване и проверка. KitchenAid ще извърши замяна на продукта с идентичен или сходен продукт. В случай на комплекти съдове за печене се заменя само дефектния артикул след получаване и проверка. Гаранцията се ползва само от първоначалния купувач след представяне на доказателство за покупка с указана дата, като гаранционното покритие не може да се прехвърля на друго лице.

### Какво не включва гаранцията:

1. Повреди, причинени от нормалното износване на продукта, като драскотини, вдлъбнатини, петна или обезцветяване на всички повърхности или други повреди, които не влошават начина на работа на кухненските съдове.
2. Повреди, дължащи се на неправилна манипулация, злоупотреба, неправилна употреба, пожар, наводнение, кражба, природни бедствия, небрежност, корозия, извършени модификации, излагане на екстремни температури или неспазване на инструкциите за употреба и грижа на производителя.
3. Повреда или счупване, причинени от падане или удар.
4. Таксите за доставка, транспорт или застраховка при доставянето на резервни части или връщане на дефектни продукти до оторизиран сервизен център на KitchenAid.
5. Употребата на продукта за търговски цели.
6. Незначителни несъвършенства или недостатъци поради различия в боята, емайла, метала, пластмасата, силикона, керамиката, стъклото или текстила на продукта.
7. Заместващи продукти, когато се използват извън Европа, Близкия изток и Африка.
8. Повърхностни повреди, причинени от химическо взаимодействие или почистващи препарати, включително, но не само абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или автоматични съдомиялни машини.
9. При смяна на комплекти съдове за печене се заменя само дефектния артикул.

Разходите за ремонт или замяна при изключените обстоятелства се поемат от клиента.

### KITCHENAID НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА НЕПРЕКИ ВРЕДИ.

## Обслужване на клиенти

Ако имате някакви въпроси или искате да намерите най-близкия до Вас оторизиран сервизен център на KitchenAid, моля, вижте данните за връзка по-долу:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
 🌐 www.kitchenaid.eu  
 ✉ Адрес за кореспонденция:

KitchenAid Europa, Inc.  
 PO BOX 19  
 B-2018 ANTWERP 11  
 BELGIUM

За всички останали страни: international.kitchenaid.com



Oleme seadnud eesmärgiks aidata teil valmistada kogu elu maitsvaid roogi oma perele ja sõpradele. Et teie küpsetusnõu kestaks kaua ja toimiks nagu peab, hoidke käesolevad juhised käepärast. Nende järgi toimides saate toodet parimal viisil kasutada ja hooldada. Teie rahulolu on meie esmane eesmärk.

## HOIATUSED

### Enne toote kasutamist lugege kogu ohutusteave tähelepanelikult läbi.

- Kuuma küpsetusnõu käsitlemisel ja küpsetusnõu väljavõtmisel kuumast ahjust kasutage pajalappe või ahjukindaid.
- Ärge lubage lastel ilma järelevalveta ahjust kuumat küpsetusnõud välja võtta.
- KitchenAid'i küpsetusnõud taluvad ahjust kuumust kuni 230°C.
- Küpsetusnõud ei tohi panna pliidiplaadile.

## KÜPSETUSNÕU KASUTAMINE

### Enne esimest kasutuskorda

- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Need tuleb nõuetekohaselt ringlusse võtta.
- Peske nõud soojas seebivees, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt pehme lapiga.

### Üldised kasutustingimused

- Mitte kasutada mikrolaineahjust.
- Ärge pange kuuma küpsetusnõud külma vette. Laske küpsetusnõul täielikult jahtuda.
- Igasuguse taina küpsetamisel soovitage pintseldada enne ahjunõu kasutamist selle sisepinnale õhukese võikihiga. Sisepinda pole jahuga üle puistata vaja.
- Praadimisel soovitage kasutada õli või võid. Ärge kasutage esimese külmpressi oliiviõli.
- Ärge kasutage pihustatavaid õlisid.
- Metallist köögiriistad võivad külgevõtmata pinda kriimustada. Küpsetuspanni kasutusea pikendamiseks soovitatakse kasutada bambusest, plastist, kummist, silikoonist või puidust köögiriistu.
- Pärast igat kasutuskorda laske küpsetusnõul jahtuda ja puhastage seejärel hoolikalt.
- Külgevõtmata pinna kasutusea pikendamiseks soovitage käsitsipesu.
- Enne küpsetusnõude hoiule panemist tuleb alati tagada, et need oleksid puhtad ja hoolikalt kuivatatud.

## KÜPSETUSNÕUDE HOOLDUS

### Küpsetusnõude puhastamine

- Küpsetusnõud võib pesta nõudepesumasinas, kuid nõu paremaks säilimiseks soovitage käsitsipesu. Peske soojas seebivees. Loputage ja seejärel kuivatage pehme rätikuga.
- Ärge kasutage terasvillast või nailonist küürimiskäsnu. Parima tulemuse annab puhastamine lapi või pehme käsna.

### Küpsetusnõude õige hoidmine

- Kui küpsetusnõusid hoitakse koos metallist köögiriistadega, võib see põhjustada nõu pinnale kriimustusi.
- KitchenAid'i küpsetusnõud tuleb hoiule panemisel alati hoolikalt üksteise sisse asetada.

## GARANTII JA TEENINDUS

### KitchenAid'i küpsetusnõude garantii

KitchenAid'i küpsetusnõude garantiaeg on 30 aastat, külgevõtmata katte kõigi valmistamisdefektide puhul kehtib 5-aastane piiratud garantii. Garantii kehtib Euroopas, Lähis-Idas ja Aafrikas.

KitchenAid'i küpsetusnõude garantii katab toote materjali- ja valmistamisdefekte, garantiaeg algab toote vastuvõtmisest ja ülevaatamisest. KitchenAid vahetab defektse toote samasuguse või samaväärtse vastu. Küpsetusnõude komplekti puhul asendatakse pärast defektse toote vastuvõttu ja ülevaatast üksnes defektne ese. Garantii kehtib ainult toote algsele ostjale kuupäevaga varustatud ostudokumendi esitamisel, garantiid ei saa üle anda.

### Garantii alla ei kuulu:

- Tavapärasest kulumisest tekkinud kahjustused, nt kriimustused, mõlgid, plekid või toote pinna värvimuutused vm kahjustused, mis ei takista töötingimuste kasutamist.
- Ebaõige käsitlemise, õnnetusjuhtumi, kuritarvitamise, väärkasutuse, tulekahju, uputuse, varguse, loodusjõudude, hooletuse, korrosiooni, muudatuste tegemise, äärmuslike temperatuuridega kokkupuute või tootja poolt antud kasutus- ja hooldusjuhiste mittejärgimise tagajärjel tekkinud kahjustused.
- Kukkumise või löögi tagajärjel tekkinud kahjustus või purunemine.
- Tarne-, veo- või kindlustustasud vahetatavate osade kohaletoometamiseks või defektsete toodete tagastamiseks KitchenAid'i volitatud hoolduskeskusesse.
- Toote kasutamine äriotstarbel.
- Värvi-, emaili-, metalli-, plasti-, silikooni-, keraamika-, klaasi- või tekstiilierinevustest põhjustatud väiksemad puudused või defektid.
- Asendustooted, kui toodet kasutatakse väljaspool Euroopat, Lähis-Ida ja Aafrikat.
- Pinnakahjustus, mille põhjustasid keemiline koostoeime või puhastusvahendid, sealhulgas küürimiskäsna, abrasiivsed puhastusvahendid või automaatne nõudepesumasin.
- Küpsetusnõude komplekti puhul asendatakse ainult defektne ese.

Remondi- või asenduskulud garantii alla mittekuuluvate asjaolude korral. Sel juhul kannab kõik kulud klient.

### KITCHENAID EI VASTUTA KAUDSETE KAHJUDE EEST.

## Klienditeenindus

Küsimuste korral või lähima KitchenAid'i volitatud hoolduskeskuse leidmiseks võtke ühendust allpool toodud aadressil:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
@ www.kitchenaid.eu  
✉ Postiaadress:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIA

Kõigi teiste riikide puhul: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)



Mūsų pareiga - padėti jums kurti nuostabius patiekalus šeimai ir draugams. Turėkite šį vadovą po ranka, ir mes užtikrinsime jūsų kepimo indų ilgaamžiškumą ir našumą. Jis padės jums užtikrinti, kad gaminys būtų naudojamas ir prižiūrimas pačiu geriausiu būdu. Jūsų pasitenkinimas mūsų gaminiais yra mūsų pats svarbiausias tikslas.

## ĮSPĖJIMAI

### Prieš naudodami šį gaminį atidžiai ir išsamiai perskaitykite visą saugos informaciją!

- Imdami karštas kepimo formas arba išimdami jas iš karštos orkaitės visada naudokite puodą laikiklius arba nuo karščio apsaugančias pirštines.
- Neleiskite vaikams neprižiūrimiems išimti kepimo formų iš orkaitės.
- Kepimo formos KitchenAid yra saugios naudoti orkaitėse iki +230°C.
- Šios kepimo formos nėra tinkamos dėti ant viryklės.

## KEPIMO FORMŲ NAUDOJIMAS

### Prieš naudodami pirmąjį kartą

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes. Pasirūpinkite, kad jos būtų tinkamai surinktos ir perdirbtos.
- Kepimo formas išplaukite šiltame muiluotame vandenyje, nuskalaukite ir gerai nusausinkite minkšta šluoste.

### Bendroji informacija apie kepimo formų naudojimą

- Nenaudokite mikrobangų krosnelėse.
- Nemerkite karštos kepimo formos į šaltą vandenį. Palaukite, kol kepimo forma visiškai atvės.
- Jei kepsite kokią nors tešlą, kepimo formą patepkite plonu sviesto sluoksniu. Paviršiaus miltais barstyti nebūtina.
- Kepant patiekalą rekomenduojame naudoti aliejų arba sviestą. Nenaudokite pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus.
- Nenaudokite jokių purškiamųjų aliejų.
- Metaliniais įrankiais galite subraižyti nesvylančią dangą. Siekiant užtikrinti ilgesnį kepimo formos tarnavimo laiką, rekomenduojame naudoti įrankius iš bambuko, plastiko, gumos silikono arba medienos.
- Po kiekvieno naudojimo palaukite, kol kepimo forma atvės, tada kruopščiai ją išplaukite.
- Norėdami, kad kepimo forma tarnautų ilgiau, plaukite ją rankomis.
- Visada įsitinkite, ar kepimo forma yra švari bei sausa ir tik tada dėkite ją į laikymo vietą.

## KEPIMO FORMŲ PRIEŽIŪRA

### Kepimo formų plovimas

- Šią kepimo formą saugu plauti indaplovėje, bet, siekdami ją apsaugoti, rekomenduojame ją plauti rankomis. Plaukite šiltu muiluotu vandeniu. Nuskalaukite ir nusausinkite minkštu audiniu.
- Nenaudokite veltų plieninių arba nailoninių grandiklių. Siekdami geriausių rezultatų valykite šluoste arba minkšta kempine.

### Tinkamas kepimo formos saugojimas

- Laikant kepimo formą kartu su metaliniais daiktais gali susibraizyti jos paviršius.
- Kepimo formą KitchenAid į didesnį indą visada dėkite atsargiai.

## GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

### Kepimo formų KitchenAid garantija

Kepimo formoms KitchenAid suteikiama 30 metų garantija (nesvylančiai dangai suteikiama ribotoji 5 metų garantija) dėl visų gamybos ir medžiagų defektų. Garantija galioja Europoje, Artimuosiuose Rytuose ir Afrikoje.

Kepimo formų KitchenAid garantija taikoma gaminių medžiagų arba gamybos defektams gavus gaminį ir jį patikrinus. KitchenAid pateikia identišką arba panašų pakaitinį gaminį. Įsigyjus kepimo formų rinkinį bus pakeistas tik indas su defektu jį gavus ir patikrinus. Ši garantija galioja tik pirkeiui pateikus įsigijimo įrodymą su data; garantija nėra perduodama.

### Kam netaikoma ši garantija:

1. Visų paviršių pažeidimams dėl įprasto nusidėvėjimo, pavyzdžiui, įbrėžimams, įlenkimams, dėmėms ar spalvos praradimui arba kitiems pažeidimams, kurie neturi įtakos virtuvės indo funkcionalumui.
2. Pažeidimams dėl netinkamo elgesio, nelaimingo atsitikimo, piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo, gaisro, potvynio, vagystės, stichinės nelaimės, aplaidumo, korozijos, modifikacijos, ekstremalių temperatūrų poveikio arba gamintojo naudojimo ir priežiūros instrukcijų nesilaikymo.
3. Pažeidimams arba sulaužymui, numetus arba sutrenkus.
4. Siuntimui, frachtui arba atsarginių dalių pristatymo arba gaminių su defektais grąžinimo į įgaliotąjį KitchenAid techninės priežiūros centrą draudimui.
5. Šio produkto naudojimui komercinei veiklai vykdyti.
6. Nedideliems trūkumams ar dėmėms dėl dažų, emalio, metalų, plastiko, silikono, keramikos, stiklo ar tekstilės skurtumų.
7. Pakaitiniams gaminiams, kai gaminys naudojamas ne Europoje, Artimuosiuose Rytuose ir Afrikoje.
8. Paviršiaus pažeidimams dėl cheminės sąveikos ar valymo priemonių, įskaitant, bet neapsiribojant plovimo kempinėėmis, šveitikliais arba automatinėmis indaplovėmis.
9. Kepimo indų rinkinių keitimui - bus pakeistas tik indas su defektu.

Remonto arba pakeitimo išlaidoms išskirtinėmis aplinkybėmis. Tokiu atveju visas išlaidas privalės apmokėti klientas.

### KITCHENAID NEPRISIIMA ATSAKOMYBĖS UŽ NETIESIOGINĘ ŽALĄ

### Klientų aptarnavimas

Jei ieškote atsakymų į kokius nors klausimus arba artimiausio KitchenAid techninės priežiūros centro, pateikiame mūsų kontaktinius duomenis:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

☎ 00800 38104026  
 🌐 www.kitchenaid.eu  
 ✉ Pašto adresas:

KitchenAid Europa, Inc.  
 PO BOX 19  
 B-2018 ANTWERP 11  
 BELGIUM (BELGIJA)

Visoms kitoms šalims: international.kitchenaid.com



Mēs vēlamies jums palīdzēt gatavot gardas maltītes ģimenei un draugiem. Lai nodrošinātu cepeškrāsns trauku ilgmūžību un pareizu izmantošanu, turiet šo instrukciju pa rokai. Instrukcijas ievērošana ļaus jums vislabāk izmantot un rūpēties par šiem traukiem. Jūsu gandarījums mums ir pats svarīgākais.

## BRĪDINĀJUMI

**Pirms trauku lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus.**

- Ceļot vai izņemt cepeškrāsns traukus no karstas cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet karstu trauku turētājus vai cepeškrāsns cimdus.
- Neļaujiet bērniem bez uzraudzības izņemt karstus cepeškrāsns traukus no cepeškrāsns.
- KitchenAid cepeškrāsns traukus var izmantot cepeškrāsnī līdz 230°C.
- Šie cepeškrāsns trauki nav piemēroti lietošanai uz plīts virsmas.

## CEPEŠKRĀSNS TRAUKU LIETOŠANA

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes. Nododiet iesaiņojumu otrreizējai pārstrādei.
- Nomazgājiet traukus siltā ziepjūdenī, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet tos ar mīkstu drānu.

**Vispārīgi noteikumi**

- Nelietojiet šo traukus mikroviļņu krāsnī.
- Neievietojiet karstus cepeškrāsns traukus aukstā ūdenī. Ļaujiet cepeškrāsns traukiem pilnībā atdzist.
- Cepot jebkura veida mīklu, mēs iesakām vispirms uz cepeškrāsns trauka iekšējās virsmas uzklāt plānu sviesta kārtiņu. Uz virsmas nav nepieciešams kaisīt miltus.
- Gatavojot cepeti, iesakām izmantot eļļu vai sviestu. Nelietojiet neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.
- Nelietojiet nekādus eļļas izsmidzinātājus.
- Metāla piederumi var saskrāpēt jebkuru nepiedegošo virsmu. Lai pagarinātu cepeškrāsns pannas mūžu, ieteicams izmantot bambusa, plastmasas, silikona gumijas vai koka piederumus.
- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsns traukiem atdzist un tad rūpīgi notīriet tos. Lai pagarinātu nepiedegošo trauku mūžu, iesakām mazgāt tos ar rokām.
- Pirms novietojat cepeškrāsns traukus glabāšanai, vienmēr gādājiet, lai tie būtu tīri un sausi.

## KĀ RŪPĒTIES PAR CEPEŠKRĀSNS TRAUKIEM

**Cepeškrāsns trauku tīršana**

- Cepeškrāsns traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, taču saudzēšanas nolūkos iesakām tos mazgāt ar rokām. Mazgājiet tos siltā ziepjūdenī. Noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu dvieli.
- Nelietojiet tērauda vilnas vai neilona skrāpjus. Tīriet ar drānu vai mīkstu sūkli, lai panāktu iespējami labu rezultātu.

**Cepeškrāsns trauku pareiza glabāšana**

- Glabājot cepeškrāsns traukus kopā ar metāla piederumiem, to virsma var saskrāpēties.
- Ievietojot KitchenAid cepeškrāsns traukus vienu otrā, ievērojiet piesardzību.

## GARANTĪJA UN APKOPE

**KitchenAid cepeškrāsns trauku garantija**

KitchenAid cepeškrāsns traukiem ir 30 gadu garantija, bet nepiedegošajam pārklājumam ir ierobežota 5 gadu garantija attiecībā uz ražošanas defektiem. Garantija ir spēkā Eiropā, Tuvajos Austrumos un Āfrikā.

KitchenAid garantija cepeškrāsns traukiem attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem, kas konstatēti pēc saņemšanas un pārbaudes. KitchenAid aizstās defektīvo izstrādājumu ar identisku vai līdzīgu preci. Ja pēc saņemšanas un pārbaudes defektu konstatē kādam cepeškrāsns trauku komplekta priekšmetam, aizstāj tikai defektīvo priekšmetu. Šī garantija attiecas uz sākotnējo patērētāju, uzrādot pirkuma čeku ar pirkuma datumu; šo garantiju nevar nodot citai personai.

**Uz ko neattiecas garantija:**

1. Bojājumiem, kas radušies parastas nolietojšanās rezultātā, piemēram, virsmas skrāpējumiem, iespaidumiem, traipiem vai krāsas maiņu vai citiem bojājumiem, kas neietekmē virtuves trauku funkcijas.
2. Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, negadījuma, ugunsgrēka, plūdu, zādzības, dabas katastrofu, nolaidības, korozijas vai pārveidošanas dēļ, ja trauki pakļauti pārāk augstai vai zemei temperatūrai vai nav ievēroti ražotāja norādījumi par lietošanu un apkopi.
3. Bojājumiem vai saplīšanu, kas radusies pēc trauku nokrišanas vai trieciena.
4. Aizstāšanas detaļu piegādes, pārvadāšanas vai apdrošināšanas izmaksām vai defektīva izstrādājuma nosūtīšanu pilnvarotam KitchenAid servisa centram.
5. Izstrādājuma izmantošanu komerciālām vajadzībām.
6. Nelielām nepilnībām vai defektiem, kas radušies krāsas, emaljas, metāla, plastmasas, silikona, keramikas, stikla vai tekstila izmaiņu dēļ.
7. Preču aizstāšanu, ja izstrādājums tiek izmantots ārpus Eiropas, Tuvo Austrumu un Āfrikas robežām.
8. Virsmas bojājumiem, ko izraisa ķīmiska mijiedarbība vai tīršanas līdzekļi, tostarp, metāla švamme, abrazīvi tīršanas līdzekļi vai automātiskās trauku mazgājamās mašīnas.
9. Ja ir bojāts kāds cepeškrāsns trauku komplekta priekšmets, tiek aizstāts tikai defektīvais priekšmets.

Izmaksas par remontu vai preču aizstāšanu norādītajos izņēmuma gadījumos. Tādos gadījumos izmaksas sedz pircējs.

## KITCHENAID NEUZŅEMAS ATBILDĪBU PAR NETIEŠĪEM ZAUDĒJUMIEM.

## Klientu apkalpošana

Ja jums ir kādi jautājumi vai vēlaties atrast tuvāko pilnvaroto KitchenAid servisa centru, lūdzu, izmantojiet zemāk norādīto kontaktinformāciju:

(GBR, IRL, FRA, DEU, BEL, NLD, ITA, CHE)

- ☎ 00800 38104026
- 🌐 [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)
- ✉ Pasta adrese:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

Pārējām valstīm: [international.kitchenaid.com](http://international.kitchenaid.com)

# **KitchenAid**

©2019. All rights reserved.  
©2019. Alle Rechte vorbehalten.  
©2019. Tous droits réservés.  
©2019. Tutti i diritti riservati.

