



Made in Germany

*emaille*

**Instrucciones de uso:**

1. Antes de usarse por primera vez, se deberá lavar con agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.
2. Antes de cada uso, siempre se deberá engrasar la base con manteca/margarina derretida a temperatura ambiente.
3. No utilizar el molde sobre una placa de cocina o encima de una llama o cuerpo incandescente.
4. El molde es resistente a cortes y a los arañazos gracias al sellado antiadherente de esmalte. No obstante, si se somete a golpes pueden llegar a provocarse desconchados.
5. Resistente al calor hasta máx. 450°C.

Nombre y dirección del concesor de la garantía:  
W.F. Kaiser u. Co. GmbH  
Postfach 1164  
D-65570 Diez / Lahn

**Istruzioni per l'uso:**

1. Prima di utilizzarle per la prima volta gli stampi da forno, lavarli in acqua calda con il detersivo o nella lavastoviglie.
2. Prima di ogni impiego ungere bene il piano di cottura con burro/margarina ammorbiditi.
3. Non utilizzare lo stampo sulla piastra della cucina elettrica o sulla fiamma viva.
4. Lo stampo è antigraffio e resistente al taglio grazie al rivestimento antiaderente in smalto; eventuali urti possono tuttavia causare scheggiature.
5. Resistente al calore fino a max 450°C.

Nome ed indirizzo del garante:  
W.F. Kaiser u. Co. GmbH  
Postfach 1164  
D-65570 Diez / Lahn

**Gebruiksaanwijzing:**

1. Spoel de bakvorm voor het eerste gebruik en na elk gebruik af in heet water met spoelmiddel of reinig hem in de vaatwasser.
2. Vet het bakoppervlak voor elk gebruik altijd in met smeerbare boter/margarine.
3. Gebruik de bakvorm niet op de kookplaat of boven een open vlam.
4. De vorm is vanwege de email-antikleeflaag snij- en krasvast; belasting door schokken kunnen echter tot deuken leiden.
5. Hittebestendig tot max. 450°C.

Naam en adres van de garantieverlener:  
W.F. Kaiser u. Co. GmbH  
Postfach 1164  
D-65570 Diez / Lahn



Made in Germany

*emaille*

**Herstellergarantie**

Auf die Backformen dieser Serie gewähren wir unseren Endverbrauchern 8 Jahre Garantie für den Fall, dass unser Produkt mangelhaft sein sollte. Die 8-Jahres-Frist beginnt mit der Übernahme des Produkts durch den Endverbraucher. Voraussetzung für die Geltendmachung der Garantie ist neben der Vorlage des Kaufbelegs eine ordnungsgemäße Behandlung entsprechend den von uns gegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweisen sowie die bestimmungsgemäße Benutzung des Produkts. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung. Die Garantie gilt nur, wenn uns der Mangel des Produkts innerhalb der Garantiefrist konkret mitgeteilt worden ist. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte der Endverbraucher werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Bei Mängeln senden Sie bitte die Form an uns. Im Falle eines nachweisbaren Material- oder Fabrikationsfehlers erfolgt die Ersatzlieferung durch uns für Sie frachtfrei.

**Manufacturer's Guarantee**

In the case of any defects arising, we offer our customers a warranty period of 8 years on the series of baking pans. This 8-year period commences with the receipt of the product by the customer. The guarantee is only considered valid if the sales receipt is submitted and if the pan has been properly used in accordance with our instructions for use and for care of the product. A further provision is that the product has only been used for the correct purpose. Our guarantee gives the customer the sole right to claim for the delivery of a substitute article. The guarantee retains its validity only when the defect of the product is reported to us within the guarantee period. The legal warranty rights of the customer are in no way restricted by this guarantee. Should any problems or defects arise, please return the form to us. Should a material or manufacturing defect be then ascertained, a replacement will be sent free of any charge.

**Garantie du fabricant**

Nous octroyons à nos consommateurs fi naux une garantie de 8 ans sur les moules de la série en cas d'éventuels défauts de nos produits. Ce délai de 8 ans commence à courir à partir de l'acquisition du produit par le consommateur final. Pour faire jouer la garantie, il faut en plus de la présentation du justificatif d'achat qu'une manipulation conforme à nos instructions d'utilisation et d'entretien ainsi que l'usage conforme du produit aient été respectés. Le consommateur final ne peut prétendre dans le cadre de la garantie qu'à une nouvelle livraison. La garantie ne joue que lorsque le défaut du produit a été concrètement signalé durant le délai de garantie. La garantie ne restreint pas les droits légaux de garantie des consommateurs fi naux. En cas de défaut, veuillez nous expédier le moule. Nous assurons le remplacement franco de port en cas de défaut de matériau ou de fabrication démontrables.



Made in Germany

*emaille*

### **Garantía del fabricante**

*En relación a los moldes de la serie concedemos a nuestros clientes finales 8 años de garantía en caso de que nuestro producto presente deficiencias. Los 8 años de garantía comienzan con la entrega del producto al consumidor. Requisito para hacer valer el derecho de garantía es, además de la presentación de la factura de la compra, que el producto se emplee correctamente de acuerdo a su uso previsto y a las indicaciones de uso y de mantenimiento indicadas por nosotros. El consumidor tiene derecho en el marco de la garantía tan sólo a que se le envíe nuevamente el mismo producto. La garantía solamente es válida siempre que se nos comunique claramente la deficiencia en cuestión del producto dentro del plazo de vigencia de la garantía misma. Los derechos de garantía legales del consumidor no quedan limitados por la garantía. En caso de deficiencia, sírvase enviarnos el molde. Caso que pueda comprobarse un defecto en el material o la fabricación tendrá lugar el envío sustitutorio sin que corra usted con demás gastos de envío.*

### **Garanzia del produttore**

*Gli stampi per dolci della serie hanno una garanzia di 8 anni in caso di difettosità. Il periodo dei 8 anni ha inizio con l'acquisto del prodotto da parte del consumatore. Per poter usufruire della garanzia, oltre alla presentazione della ricevuta di acquisto, è necessario aver trattato il prodotto secondo le istruzioni per l'uso e per la manutenzione fornite da noi e aver utilizzato il prodotto secondo l'uso al quale è stato destinato (cioè come stampo da forno). In caso di difettosità accertata del prodotto durante il periodo di validità della garanzia il consumatore ha diritto unicamente alla sostituzione del prodotto stesso. La garanzia è valida solo se la difettosità ci è stata comunicata entro il termine in cui la garanzia è in vigore. I diritti legali di garanzia dei consumatori non vengono limitati da questa garanzia. In caso di difettosità documentabile di materiale o di produzione. Vi preghiamo di inviarci lo stampo direttamente, ve ne sarà recapitato uno nuovo a nostro carico.*

### **Fabrieksgarantie**

*Op de bakvormen van de serie verlenen wij de consument 8 jaar garantie voor het geval dat ons product gebreken opwijst. De termijn van 8 jaar begint met de aankoop van het product door de consument. Voorwaarde voor de geldigheid van de garantie is naast het overleggen van de aankoopbon, een correcte behandeling van de bakvorm volgens de door ons aa gegeven gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen alsook een gebruik van het product conform de bepalingen. De consument kan in het kader van de garantie uitsluitend aanspraak maken op de levering van een nieuw product. De garantie geldt alleen als ons het gebrek aan het product binnen de garantieperiode concreet is medegedeeld. De wettelijke garantierechten van de consument worden door deze fabrieksgarantie niet beperkt. Stuur in geval van gebreken de vorm a.u.b. naar ons op. In het geval van een aantoonbare materiaal- of productiefout zullen wij een nieuwe vorm franco aan u opsturen.*

262423



Made in Germany

*emaille*

### **Gebrauchsanweisung:**

1. Vor dem ersten Gebrauch sowie nach jeder Benutzung die Backform in heißem Wasser mit Spülmittel bzw. in der Spülmaschine reinigen.
2. Die Backfläche vor jedem Gebrauch grundsätzlich mit streichfähiger Butter/ Margarine einfetten.
3. Die Backform nicht auf der Herdplatte oder über offener Flamme verwenden.
4. Die Form ist auf Grund der Emaille-Versiegelung schnitt- und kratzfest; Stoßbeanspruchung kann jedoch zu Abplatzungen führen.
5. Hitzebeständig bis max. 450°C.

Name und Anschrift des Garantiegebers:  
W.F. Kaiser u. Co. GmbH  
Postfach 1164  
D-65570 Diez / Lahn

### **Instructions:**

1. Before using for the first time and after every subsequent use, wash the baking pan in hot water and washing-up liquid or in the dishwasher.
2. Before every use, grease the baking pan thoroughly with spreadable butter or margarine.
3. Do not use the baking pan on the hob or over an open flame.
4. The enamel non-stick coating makes the baking pan cutting and scratch-proof; knocks and impacts may cause damage.
5. Heat-resistant to max. 450°C.

Name and address of the guarantor:  
W.F. Kaiser u. Co. GmbH  
Postfach 1164  
D-65570 Diez / Lahn

### **Mode d'emploi:**

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyer le moule avec de l'eau chaude et un produit vaisselle ou au lave-vaisselle.
2. Enduire le moule de beurre mou ou de margarine avant chaque utilisation.
3. Ne pas utiliser le moule sur une plaque de cuisson ou sur une flamme ouverte.
4. Le revêtement du moule en émail anti-adhésif le rend résistant à la découpe et aux rayures. Il risque cependant de s'écailler en cas de choc.
5. Résistant à une chaleur maximale de 450°C.

Nom et adresse du donneur de garantie:  
W.F. Kaiser u. Co. GmbH  
Postfach 1164  
D-65570 Diez / Lahn