

IT Avvertenze per l'uso e la cura

1. Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, lavare bene lo stampo con acqua calda e un detersivo delicato e asciugarlo. Non utilizzare prodotti abrasivi o lana d'acciaio. Per una pulizia più agevole, i bordi dello stampo a cerniera possono essere aperti completamente e allargati con cautela.
2. Non lavare lo stampo in lavastoviglie.
3. Non mettere lo stampo vuoto nel forno caldo e non riporlo direttamente sul fondo del forno.
4. Prima di ogni utilizzo ingrassare la superficie di cottura con burro, margarina o spray antiaderente alimentare. Se l'impasto è molto liquido consigliamo di rivestire la teglia con carta da forno e di collocare lo stampo imburato in forno durante la fase di riscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura desiderata versare con cautela l'impasto nello stampo e cuocere come indicato nella ricetta.
5. I bordi degli stampi a cerniera e degli stampi per pasta frolla e tutti gli altri stampi della serie "Premium Baking" sono caratterizzati da un pregiato rivestimento antiaderente, pertanto non devono entrare a contatto con oggetti taglienti o appuntiti, che potrebbero danneggiarlo.

Garanzia del produttore

Sugli stampi della serie "Premium Baking" offriamo ai nostri clienti finali una garanzia di 10 anni nel caso in cui il prodotto presenti difetti comprovabili del materiale o di fabbrica. Il periodo di garanzia di 10 anni inizia alla presa in consegna del prodotto da parte del cliente finale (data di acquisto o, in caso di pagamento anticipato, data di ricezione della merce). Il presupposto per usufruire della garanzia è, oltre alla presentazione dello scontrino fiscale, un trattamento regolare del prodotto in base alle avvertenze per l'uso e la cura da noi fornite, nonché l'utilizzo conforme dello stesso. Sono esclusi dalla garanzia l'usura naturale dovuta all'impiego e i danni legati all'inosservanza delle avvertenze per l'uso e la cura, nonché ad un uso non idoneo. Nell'ambito della garanzia il cliente finale ha diritto esclusivamente ad una nuova fornitura o alla sostituzione con un prodotto possibilmente dello stesso valore di quello acquistato, qualora non sia più disponibile nella gamma di prodotti un prodotto identico. Il rimborso del prezzo di acquisto non è previsto dalla garanzia. La presente garanzia non ammette inoltre la rivendicazione del risarcimento danni. Essa vale solo nel caso in cui il difetto del prodotto venga comunicato concretamente entro la durata della garanzia. La garanzia lascia impregiudicati i diritti del consumatore previsti dalla legge. In presenza di difetti, inviare lo stampo direttamente al nostro indirizzo. In caso di difetto del materiale o di fabbrica comprovabile ha luogo la sostituzione del prodotto franco porto da parte nostra.

Nome ed indirizzo del garante:
RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstraße 15
33790 Halle/Westf.
Germany

ES Indicaciones de uso y mantenimiento

1. Antes del primer uso y después de cada uso, lave bien el molde con agua caliente y un lavavajillas suave y luego séquelo. No utilice detergentes ni estropajos de acero. Los bordes de los moldes y las bandejas desmontables se pueden abrir completamente y separar con cuidado para limpiarlos más fácilmente.
2. No meta el molde en el lavavajillas.
3. No meta el molde vacío en el horno si está caliente ni lo coloque en el suelo del horno directamente.
4. Antes de cada uso engrase el molde con mantequilla, margarina o spray desmoldante. Para las masas líquidas, se recomienda cubrir la bandeja de horno con papel de hornear e introducir el molde engrasado en el horno mientras se calienta. Una vez alcanzada la temperatura deseada, vierta la masa con cuidado en el molde caliente y hornéelo siguiendo la receta.
5. Los bordes de los moldes desmontables y de los moldes para tartas, así como del resto de moldes de la serie "Premium Baking" incorporan un revestimiento antiadherente de alta calidad; no deben entrar en contacto con objetos afilados ni punzantes porque podrían dañar el revestimiento.

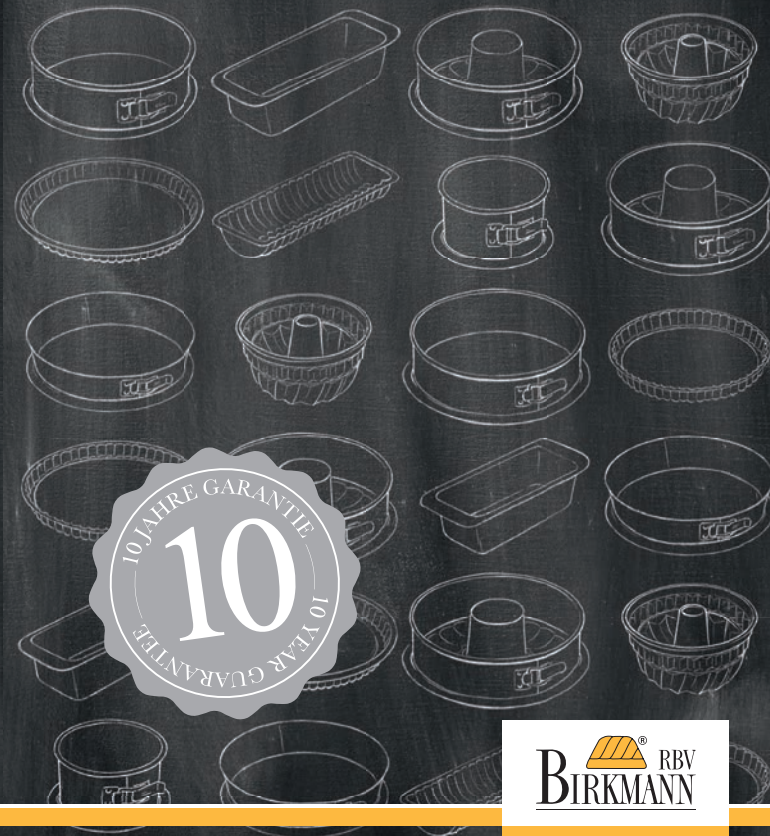
Garantía del fabricante

Todos los moldes de la serie "Premium Baking" cuentan con 10 años de garantía en caso de que el producto presente defectos materiales o de fabricación y estos sean demostrables. El periodo de 10 años de garantía comienza en el momento de adquisición del producto por parte del usuario final (fecha de compra o, si se hace un pedido, en el momento de recepción del producto). Para ejercer el derecho de garantía, debe presentarse el comprobante de compra y haber utilizado el producto de forma adecuada según nuestras indicaciones de uso y mantenimiento y conforme a su uso previsto. Quedan excluidos de la garantía los productos que presenten un deterioro normal por el uso o daños atribuibles a la inobservancia de las indicaciones de uso y mantenimiento así como a un uso inadecuado. En el marco de la garantía, el usuario final tiene derecho exclusivamente a la sustitución del producto por otro igual o por uno equivalente si el producto en cuestión ya no está disponible en el surtido. No se reembolsará el precio de compra del producto en garantía. Esta garantía tampoco da derecho a indemnizaciones por daños y perjuicios. La garantía solo tendrá validez si el defecto del producto se comunica dentro del periodo de garantía específico. Esta garantía no restringe los derechos de garantía legales del usuario final. En caso de que el molde presente defectos, envíenoslo inmediatamente. Si este presenta defectos materiales o de fabricación, la entrega del producto de sustitución correrá a nuestro cargo.

Nombre y dirección del concesor de la garantía:
RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstraße 15
33790 Halle/Westf.
Germany

PREMIUM BAKING

Garantie




BIRKMANN

DE Gebrauchs- und Pflegehinweise

1. Die Form vor dem ersten Gebrauch sowie nach jeder Benutzung mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen und abtrocknen. Keine Scheuermittel und keine Stahlwolle benutzen. Die Ränder der Springformen und des Springbleches können für eine leichtere Reinigung komplett geöffnet und vorsichtig auseinandergezogen werden.
2. Die Form nicht in die Spülmaschine geben.
3. Die Form nicht ohne Backgut in den heißen Ofen geben und nicht direkt auf den Backofenboden stellen.
4. Vor jedem Gebrauch die Backflächen mit Butter, Margarine oder Back-Trennspray einfetten. Bei flüssigeren Teigen empfehlen wir, das Backblech mit Backpapier auszulegen und die gefettete Form während des Aufheizens mit in den Backofen zu stellen. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, den Teig vorsichtig in die heiße Form füllen und nach Rezeptempfehlung backen.
5. Die Formenränder der Springformen und Tarteformen sowie alle anderen Formen der Serie „Premium Baking“ sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versiegelt und dürfen nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen in Berührung kommen, da diese die Beschichtung beschädigen.

Herstellergarantie

Auf die Backformen der Serie „Premium Baking“ gewähren wir unseren Endverbrauchern 10 Jahre Garantie für den Fall, dass unser Produkt nachweisbare Material- oder Fabrikationsfehler aufweisen sollte. Die 10-Jahres-Frist beginnt mit der Übernahme des Produkts durch den Endverbraucher (Kaufdatum bzw. bei Bestellung ab Erhalt der Ware). 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. Ausgeschlossen von der Garantie sind natürlicher, gebrauchsbedingter Verschleiß und Schäden durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegehinweise sowie unsachgemäßer Gebrauch. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung oder auf Ersatzlieferung eines möglichst gleichwertigen Produkts, falls das identische Produkt nicht mehr im Sortiment verfügbar ist. Eine Rückerstattung des Kaufpreises ist im Garantiefall nicht möglich. Diese Garantie gewährt zudem keine Schadensersatzansprüche. 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 die Backform bitte direkt an uns. Im Falle eines nachweisbaren Material- oder Fabrikationsfehlers erfolgt die Ersatzlieferung durch uns frachtfrei.

Name und Anschrift des Garantiegebers:
RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstraße 15
33790 Halle/Westf.
Germany

EN Care & use instructions

1. Before using for the first time and after each use, clean tin thoroughly with hot water and a mild detergent, then dry. Do not use abrasive agents or scourers. The sides of springform tins and the springform flan tin can be fully opened and carefully pulled apart for easier cleaning.
2. The tin is not dishwasher-proof.
3. Do not place an empty tin in a hot oven, and do not place directly at the bottom of the oven.
4. Before use, grease baking surfaces with butter, margarine or non-stick baking spray. For mixtures of a more liquid consistency, we recommend lining a baking tray with baking paper and placing it together with the greased mould into the oven while it is heating. Once the desired temperature has been reached, carefully put the mixture into the mould and bake as recommended in the recipe.
5. The sides of springform tins, flan tins and all other tins from the “Premium Baking” series are sealed with a high-quality non-stick coating, and must not come into contact with sharp or pointed objects, as these would damage the coating.

Manufacturer's warranty

For our “Premium Baking” tins we provide our end customers with a 10-year guarantee covering any demonstrable material or manufacturing flaws in our product. The 10-year warranty period commences when the consumer receives the product (date of purchase or, if ordered, on receipt of the goods). To make a claim under warranty, the consumer must submit the purchase invoice, and must also have handled the product properly in accordance with the use & care instructions provided by us, and must have used the product only for its intended purpose. The warranty excludes natural wear and tear due to use of the product, damage due to non-compliance with the use & care instructions, and improper use. The warranty only covers delivery to the consumer of a new product or, if we no longer stock the identical product, the nearest possible equivalent product. The purchase price cannot be refunded under warranty. Furthermore, this warranty does not cover any claims for damages. The warranty applies only if we have been clearly notified of a defect in the product within the warranty period. The warranty does not affect consumers' statutory rights. If your baking tin is faulty, please send it to us direct. In the event of a demonstrable material or manufacturing flaw, a replacement will be sent free of charge.

Name and address of the guarantor:
RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstraße 15
33790 Halle/Westf.
Germany

FR Conseils d'utilisation et d'entretien

1. Nettoyer le moule avec soin à l'eau chaude savonneuse avant sa mise en service et après chaque utilisation, puis le sécher. Utiliser un liquide vaisselle doux, pas de crème ni de tampon à récurer. Pour faciliter le nettoyage, les charnières des moules à manqué démontables peuvent être ouvertes et les rebords écartés avec soin.
2. Ne pas mettre le moule au lave-vaisselle.
3. Ne pas mettre le moule dans un four chaud sans l'avoir rempli au préalable et ne pas le poser directement sur la sole.
4. Avant chaque utilisation, graisser l'intérieur du moule avec du beurre, de la margarine ou un spray de démoulage. Pour les pâtes plus liquides, nous recommandons de recouvrir la tôle à pâtisserie de papier sulfurisé et de mettre au four le moule graissé pendant le préchauffage. Une fois la température atteinte, verser la pâte avec précaution dans le moule chaud et faire cuire selon la recette.
5. Les moules de la série « Premium Baking » et les bords des moules à manqué démontables et moules à tarte sont revêtus d'une couche anti-adhésive de grande qualité qui ne doit pas entrer en contact avec des objets coupants ou pointus susceptibles de l'endommager.

Garantie fabricant

Nous offrons au consommateur final une garantie de 10 ans sur les produits de la série « Premium Baking » en cas de défauts de matériel ou de fabrication avérés. Le délai de 10 années s'écoule à compter de la réception du produit par le consommateur final (date d'achat, ou de réception de la marchandise en cas de commande). Pour bénéficier des prestations de garantie, le client doit non seulement présenter son titre d'achat mais aussi avoir utilisé le produit conformément à sa destination et aux conseils d'utilisation et d'entretien fournis avec la marchandise. Sont exclus de la garantie les signes naturels d'usure dus à l'utilisation du produit, ainsi que les dommages résultant du non-respect des conseils d'utilisation et d'entretien, ou d'une utilisation non conforme. Dans le cadre de la garantie, le consommateur final bénéficie exclusivement du remplacement du produit livré, soit par un produit identique neuf, soit par un produit similaire de même valeur si le produit incriminé n'est plus disponible dans la gamme de RBV Birkmann. Le versement du prix de vente du produit est exclu de la procédure de garantie. La présente garantie ne prévoit pas le versement de dommages et intérêts. La garantie est applicable uniquement si les défauts de matériel nous sont expressément communiqués au cours de la période de validité de la garantie. La présente garantie n'entame en rien les droits légaux du consommateur final. En cas de défauts, veuillez retourner le moule directement à RBV Birkmann. Si le défaut de matériel ou de fabrication est avéré, nous vous livrerons le produit de remplacement gratuitement et sans frais de port.

Nom et adresse du donneur de garantie :
RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstraße 15
33790 Halle/Westf.
Germany



BIRKMANN[®] RBV