ES CONDICIONES Y CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

No es necesario engrasar el molde. No obstante, en su primera utilización y después de cada paso en el lavavajillas, puede engrasarlo para un terminado impecable Espere 10 min cuando los saque del horno antes de sacar del molde su preparación

- Pinche la masa con un tenedor en su superficie de trabajo más bien que en su molde

Consejos para el mantenimiento

obtener mejores resultados, lave el molde a mano

No utilice nunca lejía
No utilice polvos ni cremas abrasivas, ni esponjas metálicas ni que rayen

En caso de ligera deformación del molde cuando lo ordena, métalo en el horno unos minutos con el fin de que recupere su forma inicial
 No utilice cuchilla para recortar en su molde

- No lo ponga en contacto directo con una llama o una resistencia

Puede utilizar los moldes en todo tipo de hornos

No utilice el molde para asar
No meta en el horno un molde vacío

MASTRAD garantiza sus productos 5 años a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica contra todo defecto de fabricación o calidad del producto utilizado en condiciones normales y en cumplimiento de las instrucciones de utilización y mantenimiento contenidas en este prospecto. Esta garantía se aplica a las utilizaciones domésticas del producto y excluye las utilizaciones

protesionales. Esta garantía cubre los defectos de fabricación. La garantía no cubre el uso normal del producto, ni las consecuencias de una mala utilización del producto.

Esta garantía se limita exclusivamente al intercambio del molde con un producto similar en el supuesto de que la fabricación del modelo en cuestión ya no existiese. No se garantiza el intercambio con un producto de color idéntico.

Aplicación de la garantía

Para que le podamos cambiar el artículo, debe presentarse en su almacén de compra con el artículo defectuoso completo y el original de la prueba de compra (tíque de compra o factura). Inambién puede contactar el Servicio Posventa Mastrad al nº (0) 149 26 96 00) o rellenar nuestro formulario en línea en: www.mastrad.fr.

El cambio del producto no implica la prolongación de la garantía inicial.

Extensión geográfica

Esta garantía limitada se aplica solamente en la Unión Europea y en los países de la Asociación Europea de Libre Comercio, en los cuales los productos MASTRAD están disponibles a la venta para los clientes que viven en dichos países.

En Francia completa la garantía legal y la garantía de los vicios ocultos según los artículos L. Artículo L.211-4 L.211-5 y L.211-12 del código del consumo y 1641 del código civil. MASTRAD SA proporciona esta garantía limitada

CONDIZIONI E CONSIGLI DI UTILIZZO

 - La lubrificazione del tuo stampo non è necessaria. Tuttavia, in occasione del suo primo utilizzo e dopo ogni passaggio in lavastoviglie, puoi lubrificarlo per ottenere un risultato finale impeccabile - Attendi 10 minuti dopo aver tolto lo stampo dal forno prima di sformare il tuo preparato

- Se desideri punzecchiare il tuo impasto con una forchetta, fallo quando è steso sul tuo piano di lavoro piuttosto che quando è già nello stampo

Consigli di pulizia

- Per ottenere risultati migliori, lava lo stampo a mano

Non utilizzare mai candeggina
Non utilizzare polveri o creme abrasive, né spugne metalliche o abrasive
In caso di leggera deformazione del tuo stampo mentre è riposto, passalo in forno caldo alcuni minuti per farqli riprendere la sua forma iniziale

Non utilitzare mai lame per tagliare il preparato nel tuo stampo
 Non mettere mai lo stampo in contatto diretto con fiamme o resistenze elettriche
 Puoi utilizzare i nostri stampi in tutti i tipi di forno

 Non utilizzare mai il tuo stampo per arrostire - Non mettere mai in forno uno stampo vuoto

MASTRAD garantisce i suoi prodotti 5 anni a decorrere dalla data d'acquisto. Questa garanzia si applica per ogni difetto di fabbricazione o di qualità del prodotto, utilizzato in condizioni normali e nel

rispetto delle istruzioni di utilizzo e di pulizia contenute in questo manuale.

Questa garanzia si applica agli utilizzi domestici del prodotto, escludendo quindi quelli professionali.

Questa garanzia copre i vizi di fabbricazione. La garanzia non copre invece l'usura normale del prodotto né le conseguenze di un utilizzo errato del prodotto.

Questa garanzia è esclusivamente limitata alla sostituzione dello stampo con un prodotto simile, nell'ipotesi in cui il modello interessato non fosse più prodotto. La sostituzione con un prodotto di

Come far valere la garanzia

Per ottenere la sostituzione del tuo prodotto, devi recarti nel negozio dove lo hai acquistato, presentando il prodotto difettoso completo e l'originale della prova d'acquisto (scontrino o fattura). Puoi anche metterti in contatto con il Servizio Post Vendita Mastrad al +33 (0) 1 49 26 96 00 oppure compilare il nostro modulo on-line su www.mastrad.fr.

La sostituzione del prodotto non comporta la proroga della garanzia iniziale.

Zona di copertura

Questa garanzia limitata si applica solamente nei paesi dell'Unione europea e in quelli dell'Associazione europea di libero scambio nei quali i prodotti MASTRAD sono disponibili alla vendita

per i clienti situati nei paesi suddetti. In Francia, tale garanzia è offerta come complemento di quella legale e di quella dei vizi pascosti. previste dagli articoli L.211-4, L.211-5 e L.211-12 del Codice del consumo francese e dall'articolo 1641 del Codice civile francese.

Questa garanzia limitata è fornita da MASTRAD SA.

PT CONDIÇÕES E CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Não é necessário untar a forma. No entanto, durante a primeira utilização e após cada passagem no lava-louça, pode untá-la para um acabamento perfeito. - Aguardar 10 minutos após a retirada do forno antes de desenformar o seu preparado.

- Picar a massa com um garfo no plano de trabalho e não na forma.

Conselhos de manutenção

- Para obter melhores resultados, lavar a sua forma à mão. Nunca usar lixívia.

Não usar detergentes em pó ou creme, nem esponias metálicas ou abrasivas.

Em caso de ligeira deformação da sua forma após arrumação, colocá-la no forno alguns minutos até retomar a sua forma inicial.

Não usar nenhuma lâmina para cortar na forma.

Não colocar a forma em contacto direto com uma chama ou uma resistência.

Pode usar as suas formas em qualquer tipo de forno.

- Não colocar no forno uma forma vazia. MASTRAD garante os seus produtos 5 anos a partir da data de compra. Esta garantia aplica-se

romanio y administrator de la contra qualidade do produto utilizado nas condições aguantia aplica-se contra qualquer defeito de fabrico ou qualidade do produto utilizado nas condições condições conformidade com as instruções de utilização e manutenção contidas neste manual. Esta garantia aplica-se às utilizações domésticas do produto e exclui as utilizações profissionais Esta garantia cobre os defeitos de fabrico. A garantia não cobre o desgaste normal do produto, nem as consequências devido à uma má utilização do produto.

Esta garantia limita-se exclusivamente à substituição da forma por um produto similar caso o modelo em questão não seia mais fabricado. A substituição por um produto de cor idêntica não está

Aplicação da garantia

Para obter a substituição do seu produto, deve dirigir-se à loia de compra com o produto defeituoso completo e a prova de compra (talão de compra ou fatura original). Também pode contactar o Serviço Pós-Venda Mastrad através do +33 (0) 149 26 96 00) ou preencher o nosso formulário online em

A substituição de produto não implica o prolongamento da garantia inicial.

Alcance geográfico

Esta garantia aplica-se unicamente à União Europeia e aos países da Associação europeia de livre comércio nos quais os produtos MASTRAD estão disponíveis para venda para os clientes situados

Em Erança, esta vem em complemento da garantia legal e da garantia dos vícios ocultos em ide com os artigos L. Artigo L.211-4 L.211-5 e L.211-12 do código de consumo e 1641 Esta garantia limitada é fornecida por MASTRAD SA



1-800-358-0608

www.mastrad.fr

Conçu et Distribué par / Created & Distributed by Mastrad SA 75012 Paris +33 (0)1 49 26 96 00 Mastrad. Inc. Los Angeles, CA 90036

FR CONDITIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

- sage de votre moule n'est pas nécessaire. Toutefois, lors de sa première utilisation et après Le graissage de voie mour est pas inécessaire, toureurs, not et as premiere un chaque passage au lave-vaisselle, pour pouvez le graisser pour un fini impeccable - Attendez 10 min à la sortie du four avant de démouler votre préparation
- Piquez votre pâte avec une fourchette sur votre plan de travail plutôt que dans votre moule

Conseils pour l'entretien

- ur obtenir de meilleurs résultats, lavez votre moule à la main
- N'utilisez jamais d'eau de javel
 N'utilisez pas de poudres ou de crèmes récurrentes, ni d'éponges métalliques ou grattantes - En cas de légère déformation de votre moule lors de son rangement, passez-le au four quelques minutes afin de lui rendre sa forme initiale
 - N'utilisez pas de lame pour découper dans votre moule

- Ne le mettez pas en contact direct avec une flamme ou une résistance
- Vous pouvez utiliser vos moules dans tous types de fours
- N'utilisez pas votre moule pour rôtir
 Ne mettez pas au four un moule à vide

MASTRAD garantit ses produits 5 ans à partir de la date d'achat. Cette garantie s'applique contre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans cette notice.

Cette garantie s'applique aux utilisations ménagères du produit et exclut les utilisations professionnelles.

Cette garantie couvre les vices de fabrication. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit.

Cette garantie est limitée exclusivement à l'échange du moule avec un produit similaire dar l'hypothèse où la fabrication du modèle concerné aurait cessé. L'échange avec un produit de couleur

Mise en œuvre de la garantie

Pour obtenir l'échange de votre produit, vous devez vous présenter dans votre magasin d'achat avec le produit défectueux complet et l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture). Vous pouvez également contacter le Service Après Vente Mastrad au +33 (0) 149 26 96 00 ou remplir notre formulaire en ligne sur www.mastrad.fr.

L'échange du produit n'implique pas le prolongement de la garantie initiale.

Etendue géographique

Cette garantie limitée s'applique uniquement dans l'Union européenne et dans les pays de l'Association européenne de libre-échange dans lesquels les produits MASTRAD sont disponibles à la

vente pour les clients situés dans lesdits pays.

En France elle vient en complément de la garantie légale et de la garantie des vices cachés dans les conditions des articles L. Article L.211-5 et L.211-12 du code de la consommation et 1641

Cette garantie limitée est fournie par MASTRAD SA

EN CONDITIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE

- You do not have to grease your mold, but for a flawless finish, you can grease it before you use it
 the first time and then after each time you wash it in the dishwasher.
 When you remove your baked good from the oven, let it cool for 10 minutes before turning it out of
- When using a fork to prick your piecrust, do so over a workspace rather than inside your mold.

Cleaning Instructions

- For best results, we recommend hand-washing your mold.
- Do not use cleaners containing bleach.
 Do not use scouring powder, metal scouring pads, or abrasive sponges.
 If you notice that your mold has slightly changed shape, bake it in the oven for a few minutes, and it
- should recover its initial shape.
- Do not use a knife blade to cut inside your mold.
 Do not put your mold in direct contact with an open flame or electric heat source.
 You can use your molds in all types of ovens.
- Do not use your mold for roasting.

- Do not bake an empty mold.

MASTRAD guarantees its products for 5 years, starting on the date of purchase. This warranty applies to any manufacturing or quality defect in a product that is used under normal conditions and in respect of the usage and cleaning instructions listed in this leaflet.

This warranty applies to household usage of the product and excludes all usage in a professional This warranty covers all manufacturing defects. The warranty does not cover normal wear of the product or the result of improper usage of the product.

This warranty is exclusively limited to the exchange of your mold with a similar product should the manufacturing of the model in question have stopped. We do not guarantee that the product you receive in exchange will be of the same color.

Claiming a Warranty

If you wish to exchange your product, please take the defective product, along with the original store receipt or bill, back to the store where you made the purchase. You can also contact Mastrad's Returns Department at +33 (0) 149 26 96 00, or complete our online form: www.mastrad.fr.

Receiving a product in exchange does not in any way extend the initial warranty.

Geographical Scope

This limited warranty only applies within the European Union and in those countries belonging to the European Free Trade Association in which MASTRAD's products are available for sale to customers located within the said countries.

In France, this warranty is in addition to the legal warranty and warranty against hidden defects in the conditions stipulated in articles L. Article L.211-4 L.211-5 and L.211-12 of the Consumption Code and 1641 of the Civil Code.

This limited warranty is issued by MASTRAD SA.

DE VERWENDUNGSBEDINGUNGEN UND VERWENDUNGSHINWEISE

- Die Backform muss nicht eingefettet werden. Trotzdem empfiehlt es sich bei der ersten Verwendung und nach jeder Reinigung im Geschirrspüler, die Form einzufetten, um deren Oberfläche zu pflegen. - Warten Sie nach dem Herausnehmen der Form aus dem Backofen zehn Minuten, bevor Sie den Teig
- Stechen Sie den Teig auf der Arbeitsfläche, und nicht in der Form, mit einer Gabel ein

- Um beste Ergebnisse zu erreichen, sollten Sie Ihre Form von Hand waschen.
 Verwenden Sie niemals Chlorwasser für die Reinigung.
 Verwenden Sie keine scheuernden Puder oder Cremes und keine Metallschwämme oder Ähnliches.
- Wurde die Form beim Verstauen leicht verformt, geben Sie diese einige Minuten in den Backofen. damit sie die ursprüngliche Form wieder annimmt
- damin sie die unsprüngigere dem Weder aminimin. Schneiden Sie nicht mit dem Messer in der Form. Lassen Sie die Form nicht in direkten Kontakt mit einer Flamme oder einem Widerstand kommen.
- Die Form kann in allen Backofenarten verwendet werden
- Verwenden Sie die Form nicht zum Anbraten
 Geben Sie keine leere Form in den Backofen

MASTRAD gibt auf seine Produkte eine Garantie von fünf (5) Jahren ab dem Kaufdatum. Diese Garantie deckt alle Herstellungs- und Qualitätsmängel ab, sofern das Produkt unter normalen Bedingungen und unter Einhaltung der in dieser Anleitung gegebenen Verwendungs- und Pflegehinweise benutzt wird.

Die Garantie gilt für den privaten Gebrauch des Produkts; sie deckt keine professionelle Nutzung ab. Diese Garantie deckt Herstellungsfehler ab. Der normale Verschleiß und Folgen, die sich aus der unsachgemäßen Verwendung des Produkts ergeben, sind von der Garantie nicht abgedeckt

Diese Garantie ist ausschließlich auf den Austausch der Backform gegen ein ähnliches Produkt beschränkt, vorausgesetzt, das Modell wird weiterhin hergestellt. Der Austausch gegen ein Produkt gleicher Farbe kann nicht garantiert werden.

Geltendmachung der Garantie

Wollen Sie Ihr Produkt umtauschen, müssen Sie das vollständige defekte Produkt und den Original-Kaufbeleg (Bon oder Rechnung) bei Ihrem Händler vorlegen. Sie können sich unter +33-(l)-149 26 96 00 auch direkt an den Mastrad-Kundendienst wenden oder unser Kontaktformular auf der Seite www.mastrad.fr ausfüllen.

Die ursprüngliche Garantiedauer verlängert sich bei Umtausch eines Produktes nicht.

Geographische Abdeckung

Diese eingeschränkte Garantie gilt ausschließlich für die Europäische Union und die Länder der Europäischen Freihandelsassoziation (EFTA), in denen MASTRAD-Produkte für Kunden käuflich In Frankreich gilt sie zusätzlich zur gesetzlichen Garantie und zur Haftung für versteckte Mängel

gemäß Artikel L.211-4, L.211-5 und L.211-12 des Code de la consommation [französisches Verbraucherschutzgesetz] und gemäß Artikel 1641 des Code civil [französisches Bürgerliches Diese eingeschränkte Garantie wird von der MASTRAD SA übernommen.

NL GEBRUIKSINSTRUCTIES EN-TIPS

- U hoeft uw bakvorm niet in te vetten. Voor een onberispelijke afwerking mag u ze echter wel beboteren voor het eerste gebruik en na iedere afwasbeurt.
 Wacht 10 minuten nadat u de taart uit de oven hebt gehaald alvorens ze uit de vorm te halen.
- Wanneer u met een vork gaaties prikt in uw deeg, doet u dat best op uw werkblad en niet in de

Onderhoudstips

- Voor optimale resultaten wast u de vorm best met de hand - Gebruik nooit bleekwater
- Gebruik geen schuurpoeder of schuurcrème, net zo min als metalen sponsjes of schuursponsjes
 Als uw bakvorm in de kast licht vervormd is geraakt, zet u ze gewoon enkele minuutjes in de oven; dan krijgt de bakvorm haar oorspronkelijke vorm terug
- Gebruik nooit een mes om in uw bakvorm te sniider
- Houd de bakvorm uit de buurt van een vlam of elektrische weerstand
 Uw bakvormen zijn geschikt voor alle soorten ovens
- Zet nooit een lege bakvorm in de oven

MASTRAD biedt op al zijn producten 5 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Die garantie is van toepassing op alle productie- of kwaliteitsfouten van het product, op voorwaarde dat het wordt gebruikt in normale omstandigheden en wanneer alle gebruiks- en onderhoudsinstructies in deze nandleiding worden nageleefd.

Deze garantie geldt enkel voor een huishoudelijk gebruik van het product en sluit ieder professioneel gebruik ervan uit.

Deze garantie dekt alle productiegebreken. De garantie is niet van toepassing op normale slijtage van het product, noch op de gevolgen van een verkeerd gebruik van het product

Deze garantie is exclusief beperkt tot de omruiling van de bakvorm tegen een gelijkaardig product, in de veronderstelling dat de productie van het model in kwestie is stopgezet. De omruiling tegen een product met dezelfde kleur kan niet worden gegarandeerd.

Inroepen van de garantie

Om uw product om te ruilen, gaat u met het volledige, gebrekkige product en het originele aankoopbewijs (kasticket of factuur) naar de winkel waar u het product hebt gekocht. U kunt ook contact opnemen met de Klantendienst van Mastrad op het nummer +33 (0) 149 26 96 00) of ons formulier online invullen op www.mastrad.fr.

De omruiling van een product houdt niet in dat de oorspronkelijke garantie wordt verlengd.

Geografisch toepassingsveld

Deze beperkte garantie geldt uitsluitend in de Europese Unie en in de lidstaten van de Europese Vrijhandelsassociatie EFTA waarin de producten van MASTRAD verkocht worden aan klanten uit

vornoemde landen.

In Frankrijk vormt ze een aanvulling op de wettelijke garantie en de garantie tegen verborgen gebreken volgens de voorwaarden van artikels L.211-4 L.211-5 en L.211-12 van het impliewethoek en artikel 1641 van het burgerlijk wethoek Deze beperkte garantie wordt geleverd door MASTRAD SA

Artwork Information Received Date: 04 /05/ 12 Operator: ken Description: Notice garantie print Size: 11.6971"x8.2719 in Material Specification: Coating: Approved Date: / / Ving Keung offset Printing Press Ltd.

Received Date: 04 /05/ 12 Operator: ken Description: Notice garantie print Size: 11.6971"x8.2719 in Material Specification: Coating: Approved Date: / /