

Rose



Art. 623144

Diamond



Art. 623145

Rosette



Art. 623146

**en Instructions for use****Before first use**

Wash and dry the new bundtform pan, spray with Oil for baking pans DELÍCIA (code 630687) or brush with cooking fat. Brush the pan always before baking as needed.

**Application**

Suitable for electric, gas and hot-air ovens. Do not heat an empty pan, fill with dough up to 3 cm below the upper rim. Turn the bundt cake out after baking and leave to cool down. If the bundt cake cannot be turned out after baking, place the pan upside down onto a flat surface, cover with a moistened cloth and remove the pan from the bundt cake after about 10 minutes. Never cut the bundt cake directly in the pan, avoid using utensils with metal ends.

**Maintenance**

Wash only after the pan has cooled down entirely, clean using normal cleaning agents and avoiding scourers, sharp metal objects and abrasive cleaning agents; leave the vessel to soak in water or water with detergent dissolved in it if excessively dirty. Dishwasher safe. **Notice:** In order to preserve a perfect appearance of the pan over time, we recommend regularly washing it under running water with some detergent and limiting dishwashing.

**3-year warranty**

The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the Instructions for use and mechanical damage of the non-stick coating – scratches, etc.

**Recipe****Homemade bundt cake**

**Ingredients:** 250 g medium-ground flour, 250 g icing sugar, 100 ml oil, 100 ml milk, 20 g vanilla sugar, 6 g baking powder, 4 egg yolks, froth from 4 egg whites, pinch of grated lemon peel

**Recipe:** Whip yolks with icing sugar, vanilla sugar and oil into froth. Gradually stir in medium-ground flour previously blended with baking powder, then stir in lukewarm milk and finally stir in whipped egg whites. Place the pan onto a baking sheet, brush with fat, put dough into the pan and bake the bundt cake for about 60 minutes at 160 °C.

**cs Návod k použití****Před prvním použitím**

Novou formu umyjte a osušte, vystříkejte Olejem do pečících forem DELÍCIA (kód 630687) nebo potřete pokrmovým tukem. Dle potřeby formu vymažte před každým pečením.

**Použití**

Vhodné do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby. Prázdnou formu nezahřívejte, plňte těstem nejvýše 3 cm pod horní okraj. Upečenou bábovku vyklopte a nechte vychladnout. Pokud bábovku nelze po upečení vyklopit, formu položte na plochu dnem vzhůru, přikryjte ji vlhkou utěrkou a po cca 10 minutách formu z bábovky sejměte. Bábovku nikdy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením.

**Údržba**

Mýjte až po úplném vychladnutí běžnými čistícími prostředky, při čištění se vyhněte drátěnkám, ostrým kovovým předmětům a abrazivním čistícím prostředkům, v případě silného znečištění nádobu nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem. Vhodné do myčky.

**Upozornění:** Pro dlouhodobé zachování dokonalého vzhledu formy doporučujeme pravidelné mytí pod tekoucí vodou s přísadkou saponátu a mytí v myčce omezit.

**3 roky záruka**

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé používáním výrobku v rozporu s Návodem k použití a na mechanická poškození antiadhezního povlaku, škrábance apod.

**Recept****Domácí bábovka**

**Ingredience:** 250 g polohrubé mouky, 250 g mletého cukru, 100 ml oleje, 100 ml mléka, 20 g vanilko-vého cukru, 6 g prášku do pečiva, 4 žloutky, sníh ze 4 bílků, špetka nastrouhané citronové kůry

**Postup:** Žloutky vyšlehejte do pěny s moučkovým i vanilkovým cukrem a olejem. Postupně vmíchejte polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva, poté vmíchejte vlázné mléko a nakonec sníh z bílků. Formu umístěte na pečicí plech, vymažte tukem, naplňte těstem a bábovku pečte cca 60 minut při 160 °C.

**it Istruzioni per l'uso****Prima del primo utilizzo**

Lavare ed asciugare lo stampo prima del primo utilizzo, ungere con Olio staccante spray DELÍCIA (codice 630687) o spennellare con olio o burro. Ungere lo stampo prima dell'uso se necessario.

**Utilizzo**

Adatto all'uso in forno elettrico, a gas e ad aria calda. Non riscaldare lo stampo vuoto, riempire con l'impasto fino a 3 cm al di sotto del bordo superiore. Estrarre la ciambella immediatamente dopo la cottura e lasciarla raffreddare. Se non si riesce ad estrarre la ciambella, posizionare lo stampo capovolto su di una superficie piana, coprire con un canovaccio umido ed estrarre il dolce dopo circa 10 minuti. Non tagliare o affettare gli alimenti direttamente all'interno della teglia, non utilizzare utensili con terminali in metallo.

**Manutenzione**

Lavare lo stampo solo dopo averlo fatto raffreddare completamente, pulire con un normale detergente senza utilizzare pagliette, utensili affilati in metallo ed agenti abrasivi; se necessario lasciare in ammollo in acqua o in una soluzione di acqua e detersivo. Lavabile in lavastoviglie. **Avvertenza:** Al fine di preservare intatto l'aspetto della padella nel tempo, si consiglia di lavarla regolarmente con acqua corrente e un po' di detersivo e di limitare i lavaggi in lavastoviglie.

**Garanzia 3 anni**

La garanzia non copre i difetti dovuti a un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso e i danni meccanici al rivestimento antiaderente – graffi, ecc.

**Ricetta****Ciambella fatta in casa**

**Ingredienti:** 250 g di farina, 250 g di zucchero a velo, 100 ml di olio, 100 ml di latte, 20 g di zucchero vanigliato, 6 g di lievito per dolci, 4 tuorli d'uovo, 4 albumi montati a neve, 1 pizzico di scorza di limone grattugiata

**Procedimento:** Sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e l'olio fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporare poca alla volta la farina setacciata con il lievito, poi aggiungere il latte tiepido e infine incorporare anche gli albumi montati a neve. Posizionare lo stampo su una teglia da forno, imburrarlo, versare l'impasto e cuocere la ciambella per circa 60 minuti a 160 °C.

**es Instrucciones de uso****Antes del primer uso**

Lavar y secar el molde de aro alto nuevo, rociar con Aceite engrasar moldes de horno DELÍCIA (código 630687) o pincelar con grasa para cocinar. Pincelar el molde siempre antes de hornear según sea necesario.

## Modo de empleo

Apto para hornos eléctricos, de gas y de aire caliente. No calentar un molde vacío, llenar con masa hasta 3 cm por debajo del borde superior. Desmoldar el bizcocho después de hornear y dejar enfriar. Si no se puede desmoldar el bizcocho después de hornear, colocar el molde boca abajo sobre una superficie plana, cubrir con un paño humedecido y retirar el molde del bizcocho después de unos 10 minutos. No cortar nunca el bizcocho directamente en el molde, evitar el uso de utensilios con terminaciones metálicas.

## Mantenimiento

Lavar sólo después de que el molde se haya enfriado por completo, limpiar con agentes de limpieza normales y evitar estropajos, objetos metálicos afilados y agentes de limpieza abrasivos; dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas. **Aviso:** Con el fin de conservar un aspecto perfecto del molde a lo largo del tiempo, recomendamos lavarlo regularmente bajo el grifo de agua corriente con un poco de detergente y limitar el uso del lavavajillas.

## Garantía de 3 años

La garantía nunca cubre defectos causados por un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso o daños mecánicos en la capa antiadherente – arañazos, etc.

## Receta

### Bizcocho aro alto casero

**Ingredientes:** 250 g de harina de grano medio, 250 g de azúcar glas, 100 ml de aceite, 100 ml de leche, 20 g de azúcar de vainilla, 6 g de levadura, 4 yemas de huevo, 4 claras a punto de nieve, una pizca de ralladura de limón

**Receta:** Batir las yemas con el azúcar glas, el azúcar de vainilla y el aceite hasta obtener una espuma. Remover de forma gradual con la harina previamente mezclada con la levadura, después añadir la leche tibia y finalmente añadir las claras de huevo batidas a punto de nieve. Colocar el molde sobre una bandeja para hornear, pincelar con grasa, poner la masa en el molde y hornear el bizcocho durante unos 60 minutos a 160 °C.

## pt Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

Lavar e secar a nova forma, aplicar Spray desmoldante para formas DELÍCIA (código 630687) ou untar com manteiga. Untar a forma antes de utilizar, sempre que necessário.

### Utilização

Adequada para fornos eléctricos, a gás e fornos de ar quente. Não aquecer a forma vazia, encher com massa até 3 cm abaixo da borda superior. Desenformar o bolo imediatamente após a cozedura e deixar arrefecer. Se não for possível retirar o bolo depois de cozido, virar a forma ao contrário numa superfície plana, cobrir com um pano húmido e remover a forma do bolo bundt após cerca de 10 minutos. Nunca cortar o bolo bundt diretamente na forma, evitar o uso de utensilios com pontas de metal.

### Manutenção

Lavar depois da forma arrefecer completamente, lavar com detergentes normais, evitar esfregões, objetos metálicos afiados e produtos de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver excessivamente sujo. Pode ir à máquina de lavar louça. **Aviso:** Para preservar a aparência perfeita da forma ao longo do tempo, recomendamos a lavagem regular em água corrente com um pouco de detergente e limitar a lavagem da louça.

### 3 anos de garantia

A garantia não cobre defeitos devido ao uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização e danos mecânicos do revestimento antiaderente – arranhões, etc.

## Receita

### Bolo caseiro (bundt cake)

**Ingredientes:** 250 g de farinha de moagem média, 250 g de açúcar em pó, 100 ml de óleo, 100 ml de leite, 20 g de açúcar baunilhado, 6 g de fermento, 4 gemas de ovo, 4 claras de ovos, 1 pitada de raspas de limão

**Receta:** Separar as claras das gemas e bater as gemas com o açúcar em pó, o açúcar baunilhado e o óleo até obter um creme. Gradualmente, acrescentar a farinha previamente misturada com o fermento em pó, de seguida misturar o leite morno e finalmente as claras em castelo. Colocar a forma no tabuleiro de forno, untar com manteiga, colocar a massa na forma e cozer o bolo bundt durante cerca de 60 minutos a 160 °C.

## de Gebrauchsanleitung

### Vor dem ersten Gebrauch

Die neue Backform spülen und trocken wischen, mit dem Backtrennspray DELÍCIA (Art. Nr. 630687) einsprühen, bzw. mit Butter oder Speisefett dünn ausstreichen. Die Backform gegebenenfalls vor jedem Gebrauch ausstreichen.

### Gebrauch

Für Elektro-, Gas- sowie Heißluftofen geeignet. Die leere Backform nicht erhitzen, max. 3 cm unter den oberen Rand füllen. Den Gugelhupf nach dem Backen aus der Backform lösen, auskühlen lassen. Wenn der Gugelhupf aus der Form nicht gelöst werden kann, dann die Backform mit dem Gugelhupf umdrehen, kopfüber stellen, das feuchte Geschirrtuch über die Backform legen, nach ca. 10 Minuten den Gugelhupf aus der Backform lösen. Den Gugelhupf nie direkt in der Backform schneiden, keine Küchengeräte mit Metall-Köpfen verwenden.

## Wartung

Erst nach ordentlichem Abkühlen mit üblichen Spülmitteln spülen, keine Drahtschwämme, keine scharfen Gegenstände und Scheuermittel verwenden, das stark verschmutzte Kochgeschirr im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen. Spülmaschinenfest. **Hinweis:** Um langfristig das perfekte Aussehen zu erhalten, ist es zu empfehlen, die Backform regelmäßig unter fließendem Wasser mit Spülmittel zu spülen, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken.

## 3 Jahre Garantie

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf die Beschädigungen, die auf Nichtbefolgen der mitgelieferten Gebrauchsanleitung zurückzuführen sind, sowie auf die mechanischen Beschädigungen – Kratze usw.

## Rezept

### Hausgemachter Gugelhupf

**Zutaten:** 250 g halbrüffiges Mehl, 250 g Kristallzucker, 100 ml Öl, 100 ml Milch, 20 g Vanille-Zucker, 6 g Backpulver, 4 Eigelb, Schnee von 4 Eiweiß, Prise geriebene Zitronenschale

**Vorgehensweise:** Eigelb mit Zucker, Vanille-Zucker und Öl schaumig schlagen. Backpulver und halbrüffiges Mehl vermischen und unter die Eigelbmasse heben, dann lauwarme Milch und zum Schluss Eischnee zugeben. Die Backform auf das Backblech stellen, mit Öl ausstreichen, mit Teigmasse füllen, ca. 60 Minuten bei 160 °C backen.

## fr Mode d'emploi

### Avant la première utilisation

Laver et essuyer le nouveau moule, badigeonner d'huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (réf. 630687) ou d'une graisse alimentaire. Si nécessaire, badigeonner le moule avant chaque cuisson.

### Mode d'emploi

Convient aux fours électriques, à gaz et à air chaud. Ne pas chauffer le moule vide, remplir de pâte jusqu'à 3 centimètres du bord supérieur au maximum. Démouler le kouglof cuit et laisser refroidir. S'il est impossible de démouler le kouglof, laisser le moule retourné pour le démoulage, le couvrir d'un torchon humide et après environ 10 minutes, démouler le kouglof. Ne jamais découper le kouglof directement dans le moule et ne pas utiliser d'outils à extrémité métallique.

### Entretien

Laisser refroidir complètement avant le lavage, utiliser des produits de nettoyage courants, éviter la paille de fer, les outils tranchants en métal et les produits abrasifs, en cas de fort encrassement laisser tremper dans de l'eau ou une solution d'eau et de détergent. Approprié au lave-vaisselle. **Avertissement:** Pour maintenir l'apparence parfaite du moule, nous vous recommandons de le laver régulièrement à l'eau courante avec l'ajout de détergent et de limiter son lavage au lave-vaisselle.

### 3 ans de garantie

La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation contraire au Mode d'emploi et aux endommagements mécaniques du revêtement antiadhésif – rayures, etc.

## Recette

### Kouglof maison

**Ingédients:** 250 g de farine tout-usage, 250 g de sucre glace, 100 ml d'huile, 100 ml de lait, 20 g de sucre vanillé, 6 g de levure chimique, 4 jaunes d'œuf, 4 blancs en neige, une pincée de zeste de citron râpé

**Préparation:** Fouetter les jaunes d'œuf en mousse avec les sucres glace et vanillé et l'huile. Incorporer graduellement le mélange de la farine tout-usage et de la levure chimique, puis incorporer le lait tiède et les blancs en neige. Placer le moule sur la plaque de four, graisser, remplir de pâte et cuire le kouglof pendant environ 60 minutes à 160 °C.

## pl Instrukcja użytkowania

### Przed pierwszym użyciem

Nową formę należy umyć i wysuszyć, spryskać Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (kod 630687) lub posmarować jadalnym tłuszczem. W razie potrzeby formę należy natłuścić przed każdym pieczeniem.

### Użytkowanie

Odpowiednia do piekarników elektrycznych, gazowych i z termoobiegiem. Nie należy podgrzewać pustej formy, napełniać ciastem maksymalnie do 3 cm pod górną krawędź. Upieczoną babkę należy wyjąć z formy i pozostawić do wystygnięcia. Jeśli po upieczeniu nie można wyjąć ciasta, formę należy umieścić na powierzchni odwróconą do góry dnem, przykryć wilgotną ściereką i po około 10 minutach zdjąć formę z babki. Nie należy nigdy kroić bezpośrednio w formie, nie używać akcesoriów z metalową końcówką.

### Czyszczenie

Formę należy myć dopiero po całkowitym wystudzeniu zwykłymi środkami czyszczącymi, nie używać agresywnych środków chemicznych, ostrych przedmiotów oraz druciaków, w przypadku silnego zabrudzenia pozostawić do namoczenia w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Można myć w zmywarce. **Ostrzeżenie:** Aby na długo utrzymać doskonały wygląd formy, zalecamy jej regularne mycie pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz ograniczenie mycia w zmywarce.

## Gwarancja 3-letnia

Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek użytkowania produktu w sposób niezgodny z Instrukcją użytkowania oraz mechanicznych uszkodzeń powłoki antyadhezyjnej – zadrapania itp.

## Przepis

### Domowa babka

**Składniki:** 250 g mąki tortowej, 250 g cukru pudru, 100 ml oleju, 100 ml mleka, 20 g cukru waniliowego, 6 g proszku do pieczenia, 4 żółtka, piany z 4 białek, szczypta startej skórki cytryny

**Przygotowanie:** Żółtka należy ubić na mus wraz z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i olejem. Należy stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać letnie mleko, a na końcu pianę z białek. Formę należy umieścić na blasze do pieczenia, nasmarować tłuszczem, napełnić ciastem i piec babkę około 60 minut w temperaturze 160 °C.

## sk Návod na použitie

### Pred prvým použitím

Novú formu umyte a vysušte, vystriekajte Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (kód 630687) alebo potrite pokrmovým tukom. Podľa potreby formu vymastite pred každým pečením.

### Použitie

Vhodná do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry. Prázdnu formu nezahrievajte, plňte cestom najviac 3 cm pod horný okraj. Upečenú bábovku vyklopte a nechajte vychladnúť. Ak bábovku nemožno po upečení vyklopiť, formu položte na plochu hore dnom, prikryte ju vlhkou utierkou a po cca 10 minútach formu z bábovky odstráňte. Bábovku nikdy nekrajajte priamo vo forme a nepoužívajte náradie s kovovým zakončením.

### Údržba

Umývajte až po úplnom vychladnutí bežnými čistiacimi prostriedkami, pri čistení sa vyhňte drôtenkám, ostrým kovovým predmetom a abrazívnym čistiacim prostriedkom, v prípade silného znečistenia nádobu nechajte odmočiť vo vode alebo v roztoku vody so saponátom. Vhodná do umývačky. **Upozornenie:** Pre dlhodobé zachovanie dokonalého vzhľadu formy odporúčame pravidelné umývanie pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu a umývanie v umývačke riadu obmedziť.

### 3 roky záruka

Záruka sa nevzťahuje na závady vzniknuté používaním výrobku v rozpore s Návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiadhézneho povrchu, škrabance a pod.

## Recept

### Domáca bábovka

**Ingrediencie:** 250 g polohrubej múky, 250 g práškového cukru, 100 ml oleja, 100 ml mlieka, 20 g vanilkového cukru, 6 g prášku do pečiva, 4 žĺtky, sneh zo 4 bielkov, štipka nastrúhanej citrónovej kôry

**Postup:** Žĺtky vyšľahajte do peny s práškovým aj vanilkovým cukrom a olejom. Postupne primiešajte polohrubú múku zmiešanú s práškom do pečiva, potom vmiešajte vlažné mlieko a nakoniec sneh z bielkov. Formu umiestnite na plech na pečenie, vymastite tukom, naplňte cestom a bábovku pečte cca 60 minút pri 160 °C.

## hu Használati útmutató

### Első használat előtt

Az új formát mossa el és szárítsa meg, fújja be DELÍCIA olajjal sütőformákba (kód 630687) vagy kenje be étkezési zsiradékkal. Szükség szerint a formát kenje be minden sütés előtt.

### Használat

Elektrómos-, gáz- és hőlégkeveréses sütőbe is alkalmas. Az üres formát ne hevítse, a tésztát töltsse legfeljebb 3 cm-re a forma felső szélétől. A kész kuglófot fordítsa ki a formából és hagyja kihűlni. Ha sütés után a kuglóf nem fordul ki a formából, helyezze a formát fejjel lefelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával és kb. 10 perc után vegye le a kuglófról. A kuglófot soha ne szeltesse közvetlenül a formában és ne használjon fém eszközöket.

### Karbantartás

Miután kihűlt, mossa el hagyományos tisztítószerrel, kerülje drótszivacs, éles fémeszközök és súroló hatású tisztítószer használatát, erős szennyeződés esetén a formát áztassa be tiszta vagy tisztítószeres vízbe. Mosogatógépbe alkalmas. **Figyelmeztetés:** A forma tökéletes külsejének hosszútávú megőrzése érdekében ajánlott a folyó víz alatti tisztítószeres- valamint a mosogatógépben való tisztítást korlátozni.

### 3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati utasítással ellentétes használatból eredő hibákra valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcolásokra és has.

## Recept

### Házi kuglóf

**Hozzávalók:** 250 g féldaralaszt, 250 g porcukor, 100 ml olaj, 100 ml tej, 20 g vaníliás cukor, 6 g sütőpor, 4 tojássárgája, 4 tojás felvert habja, csipet reszelt citromhéj

**Leírás:** A tojássárgáját a porcukorral, vaníliás cukorral és olajjal habosra keverjük. A sütőporral elkevert lisztet fokozatosan hozzákeverjük, majd a langyos tejet és végül a felvert habot is. A sütőformát tepsire helyezzük, kikenjük zsiradékkal, beletöltjük a tésztát és 160 °C-on kb. 60 percig sütjük.

## ru Инструкция по использованию

### Перед первым использованием

Новую форму вымойте и высушите, обработайте Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (код 630687) или сливочным маслом. При необходимости обрабатывайте форму маслом перед каждым использованием.

### Использование

Подходит для электрических, газовых и сухожаровых духовых шкафов. Не нагревайте пустую форму, заполняйте тестом не выше, чем на 3 см ниже верхнего края. Сразу же после выпекания извлеките кекс и дайте ему остыть. Если после выпекания кекс невозможно извлечь, переверните форму вверх дном, накройте ее влажным полотенцем и через 10 минут извлеките кекс из формы. Никогда не разрезайте кекс непосредственно в форме и не используйте инструменты с металлическим концом.

### Уход

Форму мойте только после того, как она полностью остынет обычными моющими средствами, при уходе избегайте использования металлических губок, острых металлических предметов и агрессивных моющих средств, в случае сильного загрязнения замочите форму в обычной воде или с добавлением моющего средства. Можно мыть в посудомоечной машине. **Внимание:** для того, чтобы сохранить идеальный внешний вид формы, рекомендуется регулярное мытье под проточной водой с добавлением моющего средства, а мытье в посудомоечной машине ограничить.

### Гарантия 3 года

Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные использованием продукта вразрез с Инструкцией по использованию и механическим повреждением антипригарного покрытия, царапинами и т. д.

## Рецепт

### Домашний кекс

**Ингредиенты:** 250 г полугрубой муки, 250 г сахарной пудры, 100 мл растительного масла, 100 мл молока, 20 г ванильного сахара, 6 г пекарского порошка, 4 желтка, 4 взбитых белка, чайная ложка тертой лимонной цедры

**Последовательность:** отделите яичные белки от желтков, желтки взбейте до пены с сахарной пудрой, ванильным сахаром и растительным маслом. Постепенно добавляйте полугрубую муку, предварительно смешанную с пекарским порошком, после добавьте теплое молоко и взбитые белки. Положите форму на противень, обработайте маслом, переложите тесто и выпекайте кекс около 60 минут при 160 °C.

## uk Інструкція для користувача

### До першого використання

Нову форму помийте та висушіть, обробіть її Олією для форм для випічки DELÍCIA (код 630687) або змастіть харчовим жиром. При необхідності змащуйте форму перед кожним випіканням.

### Використання

Підходить для електричних, газових та конвекційних духовок. Порожню форму не нагрівайте, наповнюйте її тістом не більше ніж на 3 см нижче верхнього краю. Випечений кекс вийміть і залиште його охолонути. Якщо кекс після випікання неможливо вийняти, покладіть форму на поверхню догори дном, накрийте її вологою ганчіркою і приблизно через 10 хвилин зніміть форму з кексу. Ніколи не ріжте кекс прямо у формі і не використовуйте інструменти з металевим наконечником.

### Технічне обслуговування

Мийте лише після повного охолодження звичайними миючими засобами, при чищенні не використовуйте дратяні шкрепки, гострі металеві предмети та абразивні чистячі засоби, у разі сильного забруднення залиште посудину відмочуватись у воді або розчині води з миючим засобом. Підходить для посудомийної машини. **Увага:** щоб довготривало зберегти ідеальний зовнішній вигляд форми, рекомендуємо обмежити регулярне миття під проточною водою з додаванням миючого засобу та миття в посудомийній машині.

### 3 роки гарантії

Гарантія не поширюється на дефекти, спричинені використанням виробу з порушенням Інструкції для користувача та механічним пошкодженням антипригарного покриття, подряпин тощо.

## Рецепт

### Домашній кекс

**Інгредієнти:** 250 г напівгрубого борошна, 250 г цукрової пудри, 100 мл олії, 100 мл молока, 20 г ванильного цукру, 6 г розпушувача, 4 яєчних жовтків, піна з 4 яєчних білків, щіпка тертої цедри лимона

**Спосіб:** яєчні жовтки збити в піну з пудрою, ванильним цукром і олією. Поступово додайте напівгрубе борошно, змішане з розпушувачем, потім тепле молоко і в кінці піну з білків. Поставте форму на поверхню для випікання, змастіть жиром, наповніть тістом і випікайте кекс приблизно 60 хвилин при 160 °C.