

## Drodzy Klienci!

Państwa nowe szklane formy w dwóch różnych wielkościach umożliwiają przyrządzanie, podgrzewanie, przechowywanie i zamrażanie żywności, a także przenoszenie i serwowanie potraw. Dołączone w komplecie pokrywki zapewniają szczelne zapakowanie żywności w formach.

Należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki, aby móc dłużej cieszyć się z użytkowania tego produktu.

## Zespół Tchibo




[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

---

Numer artykułu: 376 526

---

## Ważne wskazówki

 Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały opakowaniowe oraz wszystkie folie.

- Szklane formy nadają się zarówno do przyrządzania i podgrzewania potraw, jak i do ich transportu oraz zamrażania. Formy bez pokrywki nadają się do użytku zarówno w piekarniku, jaki i w kuchence mikrofalowej, a z pokrywką - do użytku w lodówce i zamrażarce.
- **Formy** są odporne na temperatury z zakresu od -40°C do +230°C.
- **Pokrywki** są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +80°C.
- Przy podgrzewaniu potraw w piekarniku lub kuchence mikrofalowej formy powinny być używane zawsze **bez pokrywki**. Przed nałożeniem pokrywek należy zaczekać, aż szklane formy oraz zawarte w nich potrawy ostygną.
- Przed założeniem pokrywek należy upewnić się, że silikonowe uszczelki są prawidłowo umieszczone w pokrywkach.

- Nie wolno wystawiać formy na działanie otwartego ognia, stawiać na gorących płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeśli w formach podgrzewana lub gotowana jest żywność, należy je chwycić tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko poparzenia!
- Gdy formy wyjmowane są z piekarnika, należy je stabilnie trzymać, tak aby nie wysliznęły się z rąk.
- Gorące szklane formy nie mogą być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia! Nigdy nie stawiać gorącej formy np. na zimnym lub mokrym podłożu.
- Gorące formy należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Nie należy uderzać formą o twarde powierzchnie.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formy i pokrywki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących ani twardych szczotek, spiczastych przedmiotów lub szorujących gąbek. Następnie dobrze osuszyć wszystkie elementy. Formy oraz pokrywki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Należy przy tym pamiętać, aby nie układać pokrywek bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W celu dokładnego wyczyszczenia należy wyjąć uszczelki z pokrywek. Przed ponownym założeniem uszczelki należy odczekać, aż pokrywki oraz uszczelki całkowicie wyschną.
- Może się zdarzyć, że uszczelki samoczynnie odłączą się od pokrywek. Wystarczy ponownie założyć uszczelki i używać pokrywek jak zwykle.
- Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej (np. marchew) mogą spowodować zafarbowanie spódów pokrywek. Nie jest to jednak ani szkodliwe dla zdrowia, ani nie wpływa negatywnie na jakość lub funkcjonalność pokrywek.