

Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania formy i akcesoriów do pieczenia.

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi dołączonej do produktu, przed pierwszym użyciem.
- **Przeznaczenie:** Używaj form i akcesoriów do pieczenia wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem, czyli do pieczenia i przygotowywania potraw w piekarniku. Nie używaj ich do innych celów.
- **Nadzór:** Nigdy nie pozostawiaj form do pieczenia bez nadzoru w piekarniku.
- **Dzieci:** Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu gorącego piekarnika i form do pieczenia. Trzymaj dzieci z daleka od gorących naczyń.

2. Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- **Nagrzewanie:** Formy do pieczenia osiągają bardzo wysokie temperatury. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub specjalnych uchwytów do przenoszenia gorących form.
- **Oparzenia:** Uważaj podczas wyjmowania gorących form z piekarnika, unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- **Deformacja materiału:** Silikonowe i plastikowe formy mogą ulec deformacji w zbyt wysokiej temperaturze. Stosuj formy zgodnie z zaleceniami producenta, przestrzegając maksymalnej dopuszczalnej temperatury. Nie umieszczaj form na bezpośrednich elementach grzewczych.
- **Uszkodzone powłoki:** Nie używaj uszkodzonych lub zarysowanych form. Uszkodzone powłoki nieprzywierające mogą uwalniać szkodliwe substancje.
- **Ostre krawędzie:** Metalowe formy mogą mieć ostre krawędzie. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia, mycia i suszenia form, używaj rękawic ochronnych. Unikaj przenoszenia mokrych form w pośpiechu.

3. Ryzyko związane z piekarnikiem

- **Uszkodzenie piekarnika:** Stosuj formy o gładkich krawędziach i odpowiednim rozmiarze, aby uniknąć kontaktu z elementami grzewczymi. Nie przeciążaj piekarnika nadmierną liczbą form.

- **Przegrzanie i pożar:** Nie pozostawiaj pustej formy w piekarniku, może prowadzić do jej przegrzania lub uszkodzenia. Nie nagrzewaj pustych form, chyba że jest to wyraźnie zalecane. Regularnie kontroluj piekarnik podczas użytkowania form.

4. Konserwacja i czyszczenie

- **Zanieczyszczenie żywności:** Pozostałości jedzenia lub chemii czyszczącej mogą zanieczyścić kolejne potrawy. Myj formy delikatnymi detergentami, dokładnie splukując i susząc przed ponownym użyciem.
- **Dezynfekcja:** Regularnie dezynfekuj formy silikonowe i metalowe, aby zapobiec rozwojowi pleśni.
- **Czyszczenie:** Upewnij się, że forma jest wystarczająco schłodzona przed jej czyszczeniem lub przechowywaniem.

5. Przechowywanie

- **Stabilność:** Umieszczaj formy na stabilnych, suchych powierzchniach lub w piekarnikach wyposażonych w prowadnice. Unikaj kontaktu mokrych form z gładkimi powierzchniami.
- **Osoby starsze:** Używaj form o odpowiednim rozmiarze i wadze dostosowanej do możliwości użytkownika. Korzystaj z form z uchwytami ułatwiającymi przenoszenie.

6. Specyficzne warunki użytkowania

- **Odpowiednie formy:** Wybieraj produkty posiadające certyfikaty bezpieczeństwa materiałów.

7. Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

- Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała i strat materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.

- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta.