



Instrukcja

Informacje ogólne

Dziękujemy za zakup naszych form do pieczenia. Produkty te przeznaczone są do domowego wypieku ciast, ciasteczek, pieczywa oraz innych potraw. Odpowiednie użytkowanie i konserwacja zapewnią ich długą żywotność i bezpieczeństwo użytkowania.

2. Instrukcja użytkowania

- Przed pierwszym użyciem umyj formę w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie osusz.
- Przed każdym pieczeniem zaleca się lekko natłuścić powierzchnię formy.
- Wypełniaj formy tylko do 2/3 wysokości, aby zapobiec wylaniu się ciasta podczas pieczenia.
- Umieszczaj formy w piekarniku ostrożnie, unikając bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.
- Po zakończeniu pieczenia odczekaj, aż forma ostygnie, zanim przystąpisz do wyjmowania wypieku lub mycia.
- Zalecana temperatura użytkowania to 200 stopni Celsjusza.

3. Zasady bezpieczeństwa

- Używaj rękawic kuchennych podczas wkładania i wyjmowania gorących form z piekarnika.
- Nigdy nie używaj form w kuchence mikrofalowej.
- Nie krój wypieków nożem bezpośrednio w formie, aby nie uszkodzić powłoki.
- Nie wkładaj pustych form do bardzo nagrzanego piekarnika – może to prowadzić do odkształcenia lub uszkodzenia powłoki.
- Trzymaj dzieci z dala od gorących form.
- Nie należy kłaść gorącej formy na blat kuchenny.
- Piec w temperaturze zalecanej przez producenta.
- Nigdy nie pozostawiaj gorących form bez nadzoru w zasięgu dzieci lub zwierząt domowych.
- Upewnij się, że piekarnik został wyłączony po zakończeniu pieczenia.
- Nie pozwalaj dzieciom samodzielnie obsługiwać piekarnika ani wkładać lub wyjmować z niego form.
- Nie zostawiaj osób z niepełnosprawnością bez nadzoru, jeśli używają urządzeń grzewczych.

4. Czyszczenie i konserwacja

- Po ostygnięciu formy umyj ją ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i miękkiej gąbki.
- Unikaj stosowania ostrych zmywaków, szorstkich gąbek lub środków ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Nie zaleca się mycia w zmywarce, chyba że producent wyraźnie zaznaczył, że forma jest do tego przystosowana.
- Przechowuj formy w suchym miejscu, zabezpieczone przed wilgocią i zarysowaniem.
- Nie przechowuj jedzenia w formach przez długi czas – może to prowadzić do przebarwień i uszkodzeń powierzchni.
- W przypadku przypalonego ciasta lub tłuszczu namocz formę w ciepłej wodzie.
- Formy przechowuj oddzielnie lub z przekładkami, by uniknąć zarysowań.

5. Uwagi końcowe

PRODUCENT: TADAR spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz | tel.: +48 61 84 65 111
www.tadar.com.pl | tadar@tadar.pl





- Regularna kontrola stanu technicznego form (np. powłoki, stabilności, oznak korozji) pozwalana bezpieczne użytkowanie przez długi czas.
- W przypadku widocznych uszkodzeń zalecamy zaprzestanie użytkowania formy.
- Zalecamy używanie papieru do pieczenia, działa jak dodatkowa warstwa ochronna. Dzięki niemu wypieki łatwiej wyjmiesz z formy, nie ryzykując porysowania powłoki ceramicznej przy pomocy noża czy widelca.
- Żółte przebarwienia są naturalnym efektem użytkowania form z powłoką ceramiczną. Powstają na skutek:
 - karmelizacji i zwęglenia tłuszczów/cukrów,
 - utleniania powłoki przy długim pieczeniu,
 - niedomytych resztek z poprzednich wypieków.
- Przebarwienia nie wpływają na smak, zapach ani bezpieczeństwo przygotowywanych potraw.

Przestrzeżenie powyższych zaleceń pozwala zminimalizować ryzyko uszkodzenia ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Zaniedbanie tych wskazówek może prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych oraz materialnych. Dbaj o swoje bezpieczeństwo oraz swoich bliskich, stosując się do zaleceń dotyczących ostrożności.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości niezwłocznie przerwij korzystanie z produktu. Jeśli doszło do obrażeń ciała, natychmiast skontaktuj się z placówką medyczną. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy. Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta firmy TADAR pod numerem telefonu: 61 8952300 lub wyślij e-mail na adres: tadar@tadar.pl. Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.

