

# Instrukcja użytkowania i konserwacji - formy do pieczenia

## Instrukcja użytkowania i konserwacji

### DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.
2. Nie pozostawiaj naczyń, urządzeń, przyborów kuchennych w trakcie użytkowania bez nadzoru.
3. Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczynia czy urządzenia, kiedy jest ono użytkowane lub gorące.
4. Gorące naczynia odstawiaj na powierzchnie odporne na ciepło.
5. Do przenoszenia ciepłego lub gorącego naczynia zawsze używaj łąpek materiałowych lub silikonowych.
6. Produkt należy ustawiać na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.
7. Produkt jest zgodny z uregulowaniami dotyczącymi asortymentu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

### UŻYTKOWANIE

1. Przed pierwszym użyciem należy oczyścić produkt ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń oraz całkowicie osuszyć.
2. Przed pieczeniem należy posmarować powierzchnię blachy tłuszczem oraz w razie potrzeby dodatkowo posypać mąką lub wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Akcesoriów kuchennych w kontakcie z produktem należy używać zachowując wysoką ostrożność, aby nie uszkodzić jego powierzchni.
4. Nie należy używać noży oraz akcesoriów o ostrych krawędziach w kontakcie z produktem.
5. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych, zmywarkach, grillach lub na innych bezpośrednich źródłach ciepła.

### KONSERWACJA PRODUKTU

1. Formę należy wyczyścić dopiero po jej wystygnięciu – gorący produkt może ulec uszkodzeniu lub utracić właściwości pod wpływem zimnej wody.
2. Po każdym użyciu produkt należy umyć ręcznie i dobrze osuszyć – niewyschnięta woda na krawędziach blach może wywołać punktowe rdzewienie, co wynika z charakterystyki materiału.
3. Nie należy czyścić produktu ostrymi gąbkami, szczotkami metalowymi lub agresywnymi środkami czyszczącymi, które mogą uszkodzić jego powierzchnię.

## WARUNKI GWARANCJI

1. Okres gwarancyjny dla użytkownika wynosi 24 miesiące licząc od daty wydania towaru.
2. Gwarancja NIE obejmuje:
  - a. naturalnego zużycia elementów w trakcie normalnego użytkowania,
  - b. uszkodzeń powstałych wskutek użytkowania niezgodnego z instrukcją,
  - c. zarysowań i odbarwień powstałych w wyniku zastosowania nieodpowiednich akcesoriów, bądź narzędzi, w tym ostrych noży czy łopatek,
  - d. uszkodzeń mechanicznych powstałych na skutek uderzenia lub upadku produktu,
  - e. uszkodzeń chemicznych lub termicznych, w tym uszkodzeń i odbarwień powłoki wynikających z przegrzania naczynia,
  - f. uszkodzeń powstałych na skutek niewłaściwego czyszczenia z użyciem agresywnych środków chemicznych lub ostrych gąbek
3. O sposobie usunięcia wady decyduje Gwarant.
4. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej