

# Glasauflaufformen mit Deckel | Glass casserole dishes with lid

## Plats à gratin en verre avec couvercle | Skleněné zapékací formy s víkem

## Szklane formy do zapiekania z pokrywką | Sklenené zapekacie formy s vekom

## Üveg sütőformák fedéllel



www.tchibo.de/anleitungen  
www.tchibo.de/instructions  
www.fr.tchibo.ch/notices  
www.tchibo.cz/navody  
www.tchibo.pl/instrukcje  
www.tchibo.sk/navody  
www.tchibo.hu/utmutatok

**de** Produktinformation | **en** Product information | **fr** Fiche produit | **cs** Informace o výrobku | **pl** Informacja o produkcie | **sk** Informácia o výrobku | **hu** Termékmertető

**de**

### Wichtige Hinweise

- i** Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Folien.
- Die Glasauflaufformen eignen sich sowohl zum Garen und Erhitzen als auch zum Transportieren und Einfrieren von Speisen. Sie sind - ohne Deckel - für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle sowie - mit Deckel - im Kühlschrank und im Gefriergerät geeignet.
- Die Glasauflaufformen sind temperaturbeständig von -20 °C bis +200 °C. Die Deckel sind temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C (kurzzeitig).
- Verwenden Sie die Glasauflaufformen beim Erhitzen im Backofen und in der Mikrowelle immer **ohne** Deckel. Lassen Sie die Glasauflaufformen und die Speisen etwas abkühlen, bevor Sie die Deckel aufsetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Silikon-Dichtung jeweils korrekt in den Deckeln eingesetzt ist, bevor Sie die Deckel aufsetzen.
- Stellen Sie die Glasauflaufformen nicht in offene Flammen, auf heiße Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Glasauflaufformen Lebensmittel erhitzen bzw. kochen, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Glasauflaufformen aus dem Ofen holen, halten Sie sie gut fest, damit sie Ihnen nicht aus den Händen rutschen.
- Die heißen Glasauflaufformen dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr! Stellen Sie die heißen Glasauflaufformen z.B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Glasauflaufformen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Glasauflaufformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Frieren Sie jedoch keine Flüssigkeiten ein. Durch die Ausdehnung der Flüssigkeit kann das Glas zerbrechen.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Form.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Glasauflaufformen.
- Wenn die Glasauflaufformen Sprünge oder ähnliche Schäden aufweisen, verwenden Sie sie auf keinen Fall weiter. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie die Glasauflaufformen und Deckel vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab. Die Glasauflaufformen und Deckel sind auch spülmaschinengeeignet.
- Sortieren Sie die Deckel nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie die Dichtungen aus den Deckeln heraus. Lassen Sie die Deckel und die Dichtungen vollständig trocknen, bevor Sie die Dichtungen wieder einsetzen.
- Die Dichtungen können sich aus den Deckeln lösen. Setzen Sie die Dichtungen einfach wieder ein und verwenden Sie die Deckel wie gewohnt.
- Wenn Sie Lebensmittel in den Glasauflaufformen transportieren, setzen Sie die Deckel auf. Halten Sie die Glasauflaufformen immer aufrecht, da sonst nicht ausgeschlossen werden kann, dass Flüssigkeit ausläuft.
- Bewahren Sie die leeren Glasauflaufformen immer geöffnet auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Durch Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) kann es zu Verfärbungen auf der Unterseite der Deckel kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Deckel.

### Important information

- i** Remove all packaging material and films before using the product for the first time.
- The glass casserole dishes are designed for cooking and heating up food, as well as transporting and freezing it. Without the lids, the dishes are suitable for use in the oven and microwave, and with the lids, they are suitable for use in the fridge and freezer.
- The glass casserole dishes are resistant to temperatures of between -20 °C and +200 °C. The lids are resistant to temperatures of between -20 °C and +80 °C (for a short time).
- When heating the glass casserole dishes in the oven or microwave, be sure to do so **without** the lid. Let the glass casserole dishes and food cool down slightly before putting on the lids.
- Make sure that the silicone seals are correctly fitted in the lids before putting the lids onto the dishes.
- Do not place the glass casserole dishes over naked flames, on a hot stove, on the base of the oven or on any other sources of heat.
- If you are using the glass casserole dishes to heat or cook food, ensure that you wear oven gloves or other protection before touching the dishes. There is a risk of burns!
- When removing the glass casserole dishes from the oven, take hold of them firmly so that they cannot slip out of your hands.
- The hot glass casserole dishes must not be cooled suddenly, as this can cause the glass to break. There is a risk of injury! Never place the hot glass casserole dishes on a cold or wet surface.
- Always place the hot glass casserole dishes on a suitable, heat-resistant surface.
- The glass casserole dishes are suitable for use in the freezer. However, do not use the dishes to freeze any liquids. Liquids expand as they freeze, which may cause the glass to shatter.
- Only place frozen food in the dish once it has defrosted completely.
- Always set the glass casserole dishes down gently.
- Discontinue use of the glass casserole dishes if they show any visible cracks or other signs of damage. They could break and cause injury!
- Clean the glass casserole dishes and lids with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use.
- Do not use any caustic products, hard brushes, sharp implements or abrasive sponges for cleaning. Dry all parts thoroughly afterwards. The glass casserole dishes and lids are also dishwasher-safe. Never place the lids directly above the heating elements.
- To clean the lids thoroughly, remove the seals from the lids. Let the lids and seals dry completely before reinserting the seals.
- The seals may come loose from the lids. Simply reinsert them and continue using the lids as usual.
- Put the lids on the glass casserole dishes when using them to transport food. Always hold the glass casserole dishes in an upright position when transporting them to prevent any liquid from leaking out.
- When empty, always store the glass casserole dishes without their lids on to prevent mould from forming.
- Food with intense colours (e.g. carrots) may discolour the bottom of the lids. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the lids.

### Remarques importantes

- i** Avant la première utilisation, retirez tout le matériel d'emballage et tous les films.
- Les plats à gratin en verre conviennent aussi bien pour cuire et réchauffer que pour transporter et congeler des aliments. Sans couvercle, ils sont adaptés à une utilisation au four et au micro-ondes et, avec couvercle, au réfrigérateur et au congélateur.
- Les plats à gratin en verre sont thermorésistants de -20 °C à +200 °C. Les couvercles sont thermorésistants de -20 °C à +80 °C (pour une courte durée).
- Utilisez toujours les plats à gratin en verre **sans** couvercle lorsque vous les réchauffez au four ou au micro-ondes. Laissez refroidir un peu les plats à gratin en verre et les aliments avant de mettre les couvercles.
- Assurez-vous que le joint en silicone est correctement inséré dans chaque couvercle avant de mettre les couvercles.
- Ne placez pas les plats à gratin en verre sur des flammes ouvertes, des plaques de cuissons chaudes, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Si vous faites réchauffer ou cuire des aliments dans les plats à gratin en verre, saisissez-les uniquement à l'aide de maniques ou d'une protection similaire. Il y a risque de brûlure!
- Lorsque vous sortez les plats à gratin en verre du four, tenez-les fermement afin qu'ils ne vous glissent pas des mains.
- Lorsque les plats à gratin en verre sont chauds, ne les faites pas refroidir de manière brutale car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure! Ne posez p. ex. jamais les plats à gratin en verre chauds sur une surface froide ou humide.
- Posez toujours les plats à gratin en verre chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Les plats à gratin en verre peuvent être utilisés au congélateur. Toutefois, n'y congelez pas de liquides. L'expansion du liquide peut briser le verre.
- Avant de mettre des aliments surgelés dans le moule, laissez-les décongeler.
- Évitez tout choc dur contre les plats à gratin en verre.
- Si les plats à gratin en verre présentent des fissures ou des dommages similaires, cessez impérativement de les utiliser. Ils pourraient se briser et provoquer des blessures!
- Nettoyez les plats à gratin en verre avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs, de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges à récurer. Ensuite, essuyez soigneusement toutes les pièces. Les plats à gratin en verre et les couvercles sont également lavables au lave-vaisselle.
- Toutefois, ne placez pas les couvercles directement au-dessus des résistances.
- Pour un nettoyage en profondeur, retirez les joints des couvercles. Laissez les couvercles et les joints sécher complètement avant de les remettre en place.
- Il peut arriver que les joints se détachent des couvercles. Remettez les joints simplement en place et continuez à utiliser les couvercles normalement.
- Lorsque vous transportez des aliments dans les plats à gratin en verre, mettez les couvercles. Tenez toujours les plats à gratin en verre à la verticale, sinon il est possible que du liquide s'échappe.
- Conservez toujours les plats à gratin en verre vides ouverts afin d'éviter la formation de moisissures.
- Les aliments fortement colorés (p. ex. carottes) peuvent déteindre sur la face inférieure des couvercles. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des couvercles.

## Důležité pokyny

- I** Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a všechny fólie.
- Skleněné zapékačí misky jsou vhodné k vaření a ohřívání, ale i k přepravě a zmrazování potravin. Jsou vhodné pro použití v troubě a mikrovlnné troubě - bez víka - a v chladničce a mrazničce - s víkem.
- Skleněné zapékačí formy odolávají teplotám od -20 °C do +200 °C.
- Víka odolávají teplotám od -20 °C do +80 °C (krátkodobě).
- Při ohřívání v troubě a mikrovlnné troubě vždy používejte skleněné zapékačí formy **bez** vík. Než budete skleněné zapékačí formy zakrývat víkem, nechte je a pokrmy trochu vychladnout.
- Před nasazením vík se ujistěte, že je silikonové těsnění správně umístěno v každém víku.
- Zapékačí formy nestavte do otevřeného ohně, na horké plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete ve skleněných zapékačích formách ohřívát nebo vařit potraviny, dotýkejte se jich pouze v kuchyňských rukavicích apod. Hrozí nebezpečí popálení!
- Když skleněné zapékačí formy vyjmete z trouby, pevně je držte, aby vám nevyklouzly z rukou.
- Horké skleněné zapékačí formy se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění! Horké skleněné zapékačí formy např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad.
- Skleněné zapékačí formy pokládejte vždy na vhodnou podložku odolnou vůči horku.
- Skleněné zapékačí formy jsou vhodné pro použití v mrazničce. Nezmrazujte v nich ale žádné tekutiny. Rozpínáním tekutiny se sklo může rozbit.
- Zmrazené potraviny dávejte do formy až tehdy, když budou úplně rozmrazené.
- Skleněné zapékačí formy nesmí být vystaveny tvrdým nárazům.
- Jestliže skleněné zapékačí formy vykazují praskliny nebo podobné škody, v žádném případě je dále nepoužívejte. Hrozí nebezpečí prasknutí, a tudíž poranění!
- Před prvním a po každém dalším použití skleněné zapékačí formy a víka umyjte horkou vodou a trochu prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, ostré předměty nebo abrazivní houbičky. Poté všechny díly dobře osušte. Skleněné zapékačí formy a víka jsou vhodné také do myčky.
- Víka neumísťujte přímo nad topné tyče myčky.
- Pro důkladné čištění odstraňte z vík těsnění. Než vložíte těsnění zpět do vík, nechte těsnění zcela oschnout.
- Těsnění se může z vík uvolnit. Stačí těsnění opět vsadit a víka můžete používat jako obvykle.
- Pro přenášení potravin ve skleněných zapékačích formách používejte skleněné formy s nasazenými víky.
- Skleněné zapékačí formy držte vždy zpřima, neboť se nedá vyloučit, že tekutina nevyteče.
- Prázdné skleněné zapékačí formy uschovejte otevřené, aby se zabránilo tvorbě plísň.
- Potraviny s intenzivní vlastní barvou (např. mrkve) mohou způsobit zabarvení spodní strany vík. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

## Ważne wskazówki

- I** Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszelkie materiały opakowaniowe oraz wszystkie folie.
- Szkłane formy do zapiekania nadają się zarówno do przyrządzania i podgrzewania potraw, jak i do ich transportu oraz zamrażania. Bez pokrywyki nadają się do użytku w piekarniku i kuchence mikrofalowej, a z pokrywką w lodówce i zamrażarce.
- Szkłane formy do zapiekania są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +200°C. Pokrywyki są natomiast odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +80°C (krótkotrwale).
- Przy podgrzewaniu potraw w piekarniku lub kuchence mikrofalowej szklane formy do zapiekania powinny być używane zawsze **bez** pokrywyki. Przed nałożeniem pokrywek należy zaczekać, aż szklane formy do zapiekania oraz zawarte w nich potrawy nieco ostygną.
- Przed założeniem pokrywyki należy upewnić się, że silikonowa uszczelka jest każdorazowo prawidłowo osadzona w pokrywkach.
- Szklanych form do zapiekania nie wolno wystawiać na działanie otwartego ognia, stawiać na gorących płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeśli w formach do zapiekania podgrzewana lub gotowana jest żywność, należy je chwycić tylko przez rękawice kuchenne itp. Istnieje ryzyko oparzenia!
- Gdy szklane formy do zapiekania wyjmowane są z piekarnika, należy je stabilnie trzymać, tak aby nie wyszłygnęły się z rąk.
- Gorące formy do zapiekania nie mogą być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo skałeczenia! Gorących form do zapiekania nie należy nigdy stawiać na zimnym lub mokrym podłożu.
- Gorące formy do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Szklane formy do zapiekania nadają się do użytku w zamrażarce. Nie wolno jednak zamrażać w nich cieczy. Wskutek rozprężenia zamrożonej cieczy może dojść do pęknięcia szkła.
- Mrożonki należy wkładać do formy dopiero po ich całkowitym rozmrożeniu.
- Należy unikać uderzania szklanymi formami do zapiekania o twardą powierzchnię.
- W żadnym wypadku nie wolno używać szklanych form do zapiekania, jeżeli szkło jest pęknięte lub w inny sposób uszkodzone. Istnieje niebezpieczeństwo rozbicia i skałeczenia!
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane formy do zapiekania oraz ich pokrywyki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń.
- Nie należy używać ostrych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć wszystkie elementy. Szklane formy do zapiekania oraz ich pokrywyki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie układać pokrywek bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W celu dokładnego wyczyszczenia należy wyjąć uszczelki z pokrywek. Przed ponownym założeniem uszczelke należy odczekać, aż pokrywyki oraz uszczelki całkowicie wyschną.
- Uszczelki mogą wypaść z pokrywek. W takim przypadku wystarczy ponownie założyć uszczelki i używać pokrywek jak zwykle.
- Jeśli w szklanych formach do zapiekania transportowana jest żywność, należy założyć na nie pokrywyki. Szklane formy do zapiekania należy zawsze trzymać w pozycji pionowej, ponieważ nie można wykluczyć możliwości wycieku cieczy.
- Puste formy do zapiekania należy zawsze przechowywać w stanie otwartym, aby uniknąć tworzenia się pleśni.
- Produkty spożywcze o intensywniej barwie własnej (np. marchew) mogą spowodować zabarwienie spodów pokrywek. Nie jest to jednak ani szkodliwe dla zdrowia, ani nie wpływa negatywnie na jakość lub funkcjonalność pokrywek.

## Dôležité upozornenia

- I** Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál a všetky fólie.
- Sklenené zapekacie formy sú vhodné na tepelné upravovanie pokrmov, resp. ich zohrievanie, ako aj na prenášanie a zmrazovanie jedál.
- Bez veka sú vhodné na používanie v rúre a v mikrovlnnej rúre, s vekom v chladničke a v mrazničke.
- Sklenené zapekacie formy sú odolné proti teplotám od -20 °C až do +200 °C.
- Veká sú odolné proti teplotám od -20 °C až do +80 °C (krátkodobu).
- Sklenené zapekacie formy používajte pri zohrievaní v rúre na pečenie a v mikrovlnnej rúre  **vždy bez** veka. Pred nasadením veka nechajte sklenené zapekacie formy a pokrmy trochu vychladnúť.
- Skôr ako veká nasadíte, sa vždy uistite, či je silikónové tesnenie veka správne nasadené.
- Sklenené zapekacie formy nevystavujte otvorenému plameňu ani neumiestňujte na horúce varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Sklenené zapekacie formy, v ktorých zohrievate, resp. varíte potraviny, chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Ak vyberáte sklené zapekacie formy z rúry, držte ich dostatočne pevne, aby sa vám nevysmykli z rúk.
- Horúce sklené zapekacie formy sa nesmú prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia! Nikdy nekladte horúce sklené zapekacie formy napríklad na studený alebo mokrý podklad.
- Horúce sklené zapekacie formy položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Sklené zapekacie formy sa hodia na použitie v mrazničkách a mraziacich boxoch. Nezmrazujte v nich ale tekutiny. Rozpínaním tekutiny sa môže rozbiť sklo.
- Zmrazené pokrmy vkladajte do formy až po úplnom rozmrazení.
- Sklené zapekacie formy chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Ak sklené zapekacie formy vykazujú praskliny alebo podobné škody, v žiadnom prípade ich ďalej nepoužívajte. Hrozí nebezpečenstvo rozbitia, a tým aj poranenia!
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte sklené zapekacie formy a veká horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani tvrdé kefy. Špicaté predmety alebo drsné špongie. Následne všetky diely dôkladne osušte.
- Sklené zapekacie formy a veká sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Veká však neukladajte priamo nad vyhrievacie tyče.
- Na dôkladné čistenie vyberte tesnenia z veka. Veká a tesnenia nechajte úplne vyschnúť, skôr ako znova vložíte tesnenia do veka.
- Tesnenia sa môžu z veka uvoľniť. Tesnenia znovu vložte do veka a veká používajte ako zvyčajne.
- Ak v sklených zapekačích formách prenášate potraviny, nasadte na ne veká.
- Sklené zapekacie formy držte vždy v rovnvej polohe, pretože inak nie je možné vylúčiť, že z nich nevytečie tekutina.
- Aby ste zabránili tvorbe plísni, odkladajte prázdne sklené zapekacie formy vždy otvorené.
- Pri potravinách, ktoré obsahujú výrazné farbivá (napr. mrkva), môže dôjsť k sfarbeniu na spodnej strane veka. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu alebo funkciu veka.

## Fontos tudnivalók

- I** Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és fóliát.
- Az üveg sütőformák ételek sütésére, felmelegítésére, de akár szállítására és lefagyasztására is használhatók.
- Fedél nélkül a sütőben és a mikrohullámú sütőben, és fedéllel a hűtőszekrényben és a fagyasztóban használhatók.
- Az üveg sütőformák -20 °C és +200 °C közötti hőmérsékleten hűllőak.
- A fedelek -20 °C és +80 °C közötti hőmérsékleten (rövid ideig) hűllőak.
- A sütőben vagy mikrohullámú sütőben való melegítéshez az sütőformákat mindig  **nélkül** használja. Mielőtt felhelyezi a fedeleket, hagyja egy kissé lehűlni az üveg sütőformákat és az ételt.
- A fedelek felhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a szilikon tömítések megfelelően vannak behelyezve a fedelekekbe.
- Az üveg sütőformákat ne helyezze nyílt lángba, forró főzőlapra, a sütő alá vagy más hőforrásra.
- Amikor ételmiszert melegít vagy főz az üveg sütőformákban, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlival fogja meg őket.
- Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Amikor kiveszi az üveg sütőformákat a sütőből, biztosan tartsa meg őket, nehogy kicsúszzanak a kezéből.
- A forró sütőformákat nem szabad nagyon hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn!
- Soha ne helyezze a forró formákat pl. hideg vagy nedves felületre.
- A forró üveg sütőformákat mindig egy arra alkalmas, hűllő alátétre helyezze.
- Az üveg formák használhatók a fagyasztóban is. Ennek ellenére ne fagyasszon le bennük folyadékot. A folyadék táglása következtében az üveg elrepedhet.
- A fagyasztott ételmiszert csak akkor tegye a formába, ha az teljesen kiolvadt.
- Ügyeljen arra, hogy az üveg sütőformák ne ütdőjenek oda erősen semmíhez
- Ha az üvegen pattanást vagy hasonló sérülést lát, a terméket semmi esetre sem szabad tovább használni. Eltörhet, és ezáltal sérülésveszély áll fenn!
- Az üveg sütőformákat és a fedeleket az első használat előtt és minden használat után mosogassa el meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
- A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert, durva kefé, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra a részeket. Az üveg sütőformák és a fedelek mosogatógépben is tisztíthatók.
- A fedeleket ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Az alapos tisztításhoz távolítsa el a fedelekről a tömítéseket. Hagyja a fedeleket és a tömítéseket teljesen megszáradni, mielőtt visszahelyezné őket.
- A tömítések kiválhatnak a fedelekből. Egyszerűen helyezze vissza a tömítéseket, és használja a fedeleket a szokásos módon.
- Ha ételmiszert szállít a sütőformákban, akkor helyezze rájuk a fedelet.
- A terméket mindig felállítva tartsa, mert nem zárható ki annak lehetősége, hogy a folyadék kifolyik belőle.
- Az üres sütőformákat a penészképződés megelőzése érdekében nyitott állapotban tárolja.
- Intenzív színező anyagokkal rendelkező ételmi-szerek (pl. sárgarépa) elszíneződést okozhatnak a fedelek alján. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a fedelek minőségét vagy funkcióját.