

## Gebrauchsanleitung

### Brot-Backform «flex»

**Material:** Silikon

**Farbe:** braun

**Temperaturbeständigkeit:** 0°C bis 230°C

**Masse (LxBxH):** 29x24x12 cm



**Artikel-Nr.:**

25035

---

#### Vor dem ersten Gebrauch:

- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

#### Anwendung:

- In der Brot-Backform «flex» Zutaten gemäss Rezept abwägen, kneten und aufgehen lassen.
- Beim Backen mit geschlossener Form erhält das Brot eine ovale Formgebung, mit offener Form eine Runde.
- Um die Brot-Backform «flex» zu verschliessen, die abstehende Lasche durch den gegenüberliegenden Spalt ziehen.
- Für eine knusprige Brotkruste, das Brot kurz vor Ende der Backzeit (10 Min.) in offener Form fertig backen.
- Nach dem Backen, das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.



#### Hinweis:

- Bei der Anwendung mit geschlossener Brot-Backform «flex» kann sich die Backzeit um ca. 15 Min. verlängern.
- In der Brot-Backform «flex» können Brotteige mit 500 g Mehl gebacken werden.

#### Achtung:

- Keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände verwenden! Dieses beschädigt die Brot-Backform «flex».
- Die Brot-Backform «flex» im Backofen nicht unter der Grillfunktion, über offenem Feuer oder anderen Hitzequellen verwenden.
- Nach dem Backen die Brot-Backform «flex» vorsichtig öffnen, da Dampf entweichen kann. Verbrennungsgefahr!

#### Reinigung:

- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigung von Hand: mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt werden kann.

---

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) oder unter **+41 (0) 44 209 19 29**

PDF-Name: 25035\_d11\_150803

## Mode d'emploi

### Moule à pain «flex»

**Matière:** silicone

**Couleur:** brun

**Thermorésistance:** 0° - 230° C

**Dimensions (LxlxH):** 29x24x12 cm

**N° d'article:**

25035



#### Avant la première utilisation:

- Laver à l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif.

#### Utilisation:

- Utiliser le moule à pain «flex» pour peser les ingrédients et pour travailler et faire lever la pâte en suivant les indications de la recette.
- De la cuisson en moule fermé, il résulte un pain ovale; la cuisson en moule ouvert produit un pain rond.
- Pour fermer le moule, passer la languette par la fente prévue à l'opposé du moule.
- Pour un beau croustillant, ouvrir le moule env. 10 min avant la fin de la cuisson et terminer celle-ci, moule ouvert.
- Sortir le pain cuit du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.



#### Remarque:

- Si le moule est fermé, le temps de cuisson peut se prolonger d'environ 15 min.
- Le moule à pain «flex» convient pour cuire un pain préparé avec 500 g de farine.

#### Mise en garde:

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant ou pointu! Il endommagerait le moule à pain «flex».
- Ne pas utiliser le moule à pain «flex» dans un four réglé sur la fonction «gril». Ne pas l'utiliser sur un feu de bois, des braises ou d'autres sources de chaleur.
- Cuisson terminée, ouvrir avec prudence le moule «flex», car de la vapeur pourrait s'en échapper. Risque de brûlure!

#### Nettoyage:

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Lavage à la main: eau tiède additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle non agressif.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien trop puissants. Ils risqueraient de rayer les surfaces de l'appareil.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) ou en téléphonant au **+41 (0) 44 209 19 29**

Nom du PDF: 25035\_f11\_150803