Gebrauchsanleitung

Backblech «Platzwunder»

Material:
Backfolie: Glasfasergewebe Antihaftbeschichtet/
Verpackung: Kunststoff
Gestänge: Chromstahl/Aluminium
Farbe: schwarz/metall
Temperaturbeständigkeit: 230°C
Masse (L×B×H): 39.5 × 31.5 × 0.9 cm
Breite verstellbar: min. 42.5 cm/ max. 58 cm



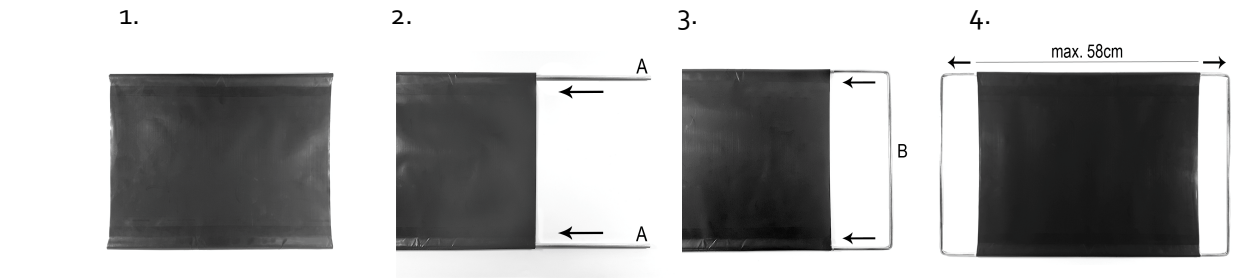
Artikel-Nr.:
25187

Vor dem ersten Gebrauch:

- Schwarze Backfolie mit feuchtem Lappen abwischen.

Anwendung:

1. Backfolie aus der Verpackung entnehmen und flach auf eine eben Fläche auslegen.
2. Die zwei Aluminium-Röhrchen (A) in die seitlichen Öffnungen der Backfolie schieben.
3. Die zwei U-Gestänge (B) beidseitig bis an den Anschlag in die Aluminium-Röhrchen stecken.
4. Durch gleichmässiges Ziehen am U-Gestänge kann die Breite des Backblechs angepasst werden. Die Breite kann von 42.5cm bis max. 58cm eingestellt werden.



Achtung:

- Keine schweren Gegenstände wie Kuchen-, Cake- oder Gratinformen darauf stellen.
- Die Backfolie ist nicht schnittfest.

Reinigung:

- Spülmaschinengeeignet.
- Reinigung von Hand: mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Keine Scheuermittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihaftbeschichtung der Backfolie zerstört wird.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter **www.bettybossi.ch** oder unter **+41 (0) 44 209 19 29.**
PDF-Name: 25187_d11_160727

Mode d'emploi

Plaque à biscuits «gain d'place»

Matière:
Feuille de cuisson: fibres de verre tissées, revêtement antiadhésif
Emballage: matière synthétique
Cadre: inox et aluminium
Couleurs: noir et métal
Thermorésistance: 230 °C
Dimensions (LxlxH: 39.7×31.5×0.9 cm
Largeur réglable: min 42.5/max 58 cm



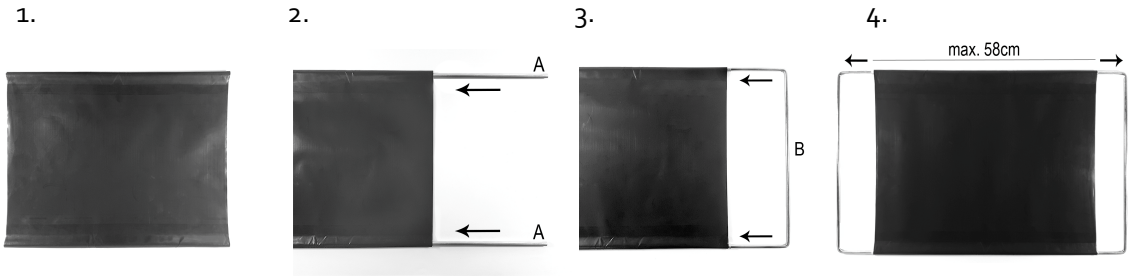
N° d'article: 25187

Avant la première utilisation:

1. Essuyer la feuille de cuisson noire avec un linge humide.

Utilisation:

2. Retirer la feuille de cuisson de son emballage et la poser à plat sur un plan de travail.
3. Glisser les deux tubes en aluminium (A) dans les coutures prévues à cet effet de part et d'autre de la feuille de cuisson.
4. En les poussant jusqu'à la butée, encastrer les deux pièces en U (B) dans les tubes en aluminium.
5. En exerçant une traction régulière sur les deux pièces en U, il est possible de régler la largeur de la plaque de cuisson (minimum de 42.5 cm et maximum de 58 cm).



Mise en garde:

- La feuille de cuisson n'est pas assez stable pour supporter des objets lourds, tels que des moules à gâteau ou à cake, des plats de gratin, etc.
- La feuille de cuisson ne résiste pas à la coupe.

Nettoyage:

- La **plaque à biscuits «gain d'place» peut se mettre a**u 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. Ils détruiraient le revêtement antiadhésif de la feuille de cuisson.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur **www.bettybossi.ch** ou en téléphonant au **+41 (0) 44 209 19 29.**
Nom du PDF: 25178_f11_160727

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Téléphone +41 (0) 44 209 19 29