



**100404 - 100405 - 100406 - 100407 - 100408 -
100412 - 100413 - 100416 - 100417 - 100425 -
100426 - 100427 - 100428**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 2.0

Date de création : 2022-01-26

Manuel d'utilisation original

ATTENTION !

Les plaques de cuisson et perforées ne peuvent pas toucher les produits contenant de grandes quantités d'acide ou de sel.

Ne pas oublier que les acides, les bases et/ou les sels de métaux en combinaison avec de l'eau et/ou de l'oxygène atmosphérique peuvent dissoudre l'aluminium pure en créant des composés d'aluminium (III).

Consignes d'entretien et de nettoyage

Plaques four en acier inoxydable

1. Laver les plaques four en acier inoxydable avant la première cuisson et les nettoyer après chaque utilisation en utilisant un chiffon humide avec un produit nettoyant doux.
2. Ensuite, les sécher soigneusement.

Plaques four et plaques perforées en aluminium

1. Avant la première utilisation, faire passer les plaques four et les plaques perforées au four à une température d'environ 200 °C.
2. Ensuite, graisser les plaques du côté extérieur et intérieur.
3. L'étape suivante consiste à faire de nouveau passer les plaques au four, pour 30 minutes à une température de 200 °C.
4. Pour que la graisse coule, retourner les plaques four et les plaques perforées, elles doivent être placées dans le four à l'envers.

La cuisson des plaques four entraîne la formation d'une fine couche de graisse qui permet d'éviter la perte de chaleur du revêtement aluminium.

5. Nettoyer les plaques four et les plaques perforées après chaque utilisation en utilisant un chiffon humide avec un produit nettoyant doux

Plaques de four et plaques perforées avec revêtement en silicone

1. Les plaques four et les plaques perforées avec revêtement en silicone doivent être nettoyées uniquement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge souple.
2. Ne jamais laver les plaques four et les plaques perforées avec revêtement en silicone dans un lave-vaisselle.
3. Ne jamais nettoyer les plaques four ou les plaques perforées avec revêtement en silicone à l'aide de produits de lavage agressifs.
4. Ne jamais nettoyer les plaques four ou les plaques perforées avec revêtement en silicone à l'aide de produits nettoyants agressifs.

5. Pour éviter l'endommagement du revêtement, ne pas utiliser d'objets ou d'outils pointus pour le nettoyage.
6. Ne pas graisser les plaques four ou les plaques perforées avec revêtement.
7. Si possible, éviter la farine sèche sur les plaques four et les plaques perforées avec revêtement.
8. Lors du nettoyage, ne pas tremper les plaques four et les plaques perforées dans la lessive.

Plaques perforées avec feuille de cuisson réutilisable

1. Nettoyer les plaques perforées avec un chiffon doux et un produit nettoyant doux et ensuite.
2. Ensuite, sécher soigneusement.
3. Ne pas chauffer la feuille de cuisson de cuisson réutilisable à une température dépassant 260 °C.
4. Entre les cuissons, nettoyer la feuille de cuisson réutilisable à l'aide d'un chiffon doux humide ou l'essuyer délicatement avec une brosse.
5. Ne pas ranger en pile les plaques !

FR

Entreposage des plaques de four

1. Après chaque utilisation, nettoyer les plaques four et les plaques perforées en suivant les consignes ci-dessus.
2. Les plaques de four et les plaques perforées doivent être soigneusement séchées à l'aide d'un chiffon doux.
3. Entreposer les plaques de four et les plaques perforées dans un endroit sec.