

Pflegehinweise Back- und Lochbleche	D/A/CH
Care instructions Baking trays and perforated trays	GB/UK
Consignes d'entretien Plaques four et plaques perforées	F/B/CH
Indicazioni per la cura Teglie da forno e lamiere perforate	I/CH
Consejos para la limpieza Bandejas para horno y bandejas perforadas	E
Reinigingstips Bakplaten en geperforeerde platen	NL/B
Henvisninger vedrørende pleje Bageplader og perforerede bageplader	DK
Veiledning for vedlikehold Bakeplater og perforerte plater	NO
Hoito-ohjeet Paisto- ja reikäpellit	FI
Wskazówki dot. pielęgnacji Blach piekarniczych i blach perforowanych	PL
Рекомендации по уходу Противни и перфорированные листы	RUS
Nuorodos dėl priežiūros Kepimo skardos ir perforuotos skardos	LT
Napomene za održavanje Posuda za pečenje i perforiranih limova	HR
Tisztítással kapcs. tanácsok Sütőlap és lyukacsos sütőlap	H
Sfaturi cu privire la îngrijire Tăvi de coacere și tăvi perforate	RO

Consignes d'entretien

Plaques four en acier inoxydable

- 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. Ensuite, les sécher soigneusement.

Plaques four et plaques perforées en aluminium

- Avant la première utilisation, faire passer les plaques four et les plaques perforées en aluminium au four à une température d'environ 200 °C.
- Ensuite, graisser l'intérieur et l'extérieur des plaques four et des plaques perforées en aluminium et les passer de nouveau dans le four à 200 °C pendant une demi-heure.
- Pour que la graisse coule, retourner les plaques four et les plaques perforées en aluminium, elles doivent être placées dans le four à l'envers.



INDICATION !

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.

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

Plaques four et plaques perforées avec revêtement en silicone

- 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.
- Ne jamais laver les plaques four et les plaques perforées avec revêtement en silicone dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais nettoyer les plaques four ou les plaques perforées avec revêtement en silicone à l'aide de produits de lavage agressifs.
- Ne jamais nettoyer les plaques four ou les plaques perforées à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
- Pour éviter l'endommagement du revêtement, ne pas utiliser d'objets ou d'outils pointus pour le nettoyage.
- Ne pas graisser les plaques four ou les plaques perforées avec revêtement.

- Si possible, éviter la farine sèche sur les plaques four et les plaques perforées avec revêtement.
- Lors du nettoyage, ne pas tremper les plaques four et les plaques perforées dans la lessive.

Plaques perforées avec feuille de cuisson réutilisable

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

Entreposage

Après chaque utilisation, nettoyer les plaques four et les plaques perforées en suivant les consignes ci-dessus. Les sécher soigneusement et les entreposer dans un endroit sec.