

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



<b>DEUTSCH</b>	-----	<b>Seite 1 bis 2</b>
<b>ENGLISH</b>	-----	<b>from page 3 to 4</b>
<b>FRANÇAIS</b>	-----	<b>de page 5 à page 6</b>
<b>ITALIANO</b>	-----	<b>pagine da 7 a 8</b>
<b>ESPAÑOL</b>	-----	<b>de la página 9 a la 10</b>
<b>NEDERLANDS</b>	-----	<b>blz. 11 t/m 12</b>
<b>DANSK</b>	-----	<b>side fra 13 til og med 14</b>
<b>NORSK</b>	-----	<b>Side 15 og 16</b>
<b>SUOMI</b>	-----	<b>sivut 17 - 18</b>
<b>POLSKI</b>	-----	<b>strony od 19 do 20</b>
<b>РУССКИЙ</b>	-----	<b>страница 21 до 22</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	-----	<b>puslapiai 23 iš 24</b>
<b>HRVATSKI</b>	-----	<b>stranica 25 do 26</b>
<b>MAGYAR</b>	-----	<b>27 – 28. oldal</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	-----	<b>de la pagina 29 până la 30</b>



## Pflegehinweise

### Backbleche aus Edelstahl

- Reinigen Sie die Backbleche aus Edelstahl vor dem ersten Backeinsatz und nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch sowie einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie sie danach gründlich ab.

### Backbleche und Lochbleche aus Aluminium

- Brennen Sie die Backbleche und Lochbleche aus Aluminium vor dem ersten Backeinsatz im Ofen bei ca. 200 °C aus.
- Anschließend Backbleche und Lochbleche aus Aluminium außen und innen einfetten, danach nochmals eine halbe Stunde bei 200 °C einbrennen.
- Damit das überschüssige Fett ausläuft, stellen Sie die Backbleche und die Lochbleche aus Aluminium seitenverkehrt, d.h. kopfüber in den Ofen.



#### **HINWEIS!**

**Das Einbrennen der Backbleche bildet einen leichten Fettbelag zur Verminderung der Wärmeabstrahlung der Alu-Schicht.**

- Reinigen Sie die Backbleche und die Lochbleche aus Aluminium nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

## **Backbleche und Lochbleche mit Silikonbeschichtung**

- Reinigen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche nur mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie die silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals mit aggressivem Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals mit einem Dampfstrahler.
- Um eine Beschädigung oder Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie für die Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände.
- Fetten Sie die beschichteten Backbleche und Lochbleche nicht ein.
- Vermeiden Sie möglichst trockenes Mehl auf den beschichteten Backblechen und Lochblechen.
- Tauchen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche zur Reinigung nicht in Seifenlauge.

## **Aufbewahrung**

Reinigen Sie die Backbleche und Lochbleche nach jedem Gebrauch wie oben beschrieben. Trocknen Sie diese gründlich ab und bewahren Sie sie an einem trockenen Ort auf.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

## Care instructions

### Stainless steel baking trays

- Before the first usage and after each use clean the stainless steel baking trays with a damp cloth and mild cleaning agent, and dry thoroughly.

### Aluminium baking trays and aluminium perforated trays

- Before the first use, burn in the aluminium baking trays and perforated trays in an oven at the temperature of approx. 200 °C.
- Then, grease the aluminium baking trays and perforated trays in and out and burn in again for half an hour at 200 °C.
- To remove excess of the grease, place the aluminium baking trays and perforated trays in an oven reversely, "up side down".



#### **NOTE!**

**The burn-in creates a fine grease coating on the baking trays that prevents loss of heat by the aluminium coating.**

- After each use clean the aluminium baking trays and perforated trays with a damp cloth and mild cleaning agent.

## **Baking trays and perforated trays with silicon coating**

- Clean the baking trays and perforated trays with silicon coating only with a damp cloth or soft sponge.
- Never clean the baking trays and perforated trays with silicon coating in a dishwasher.
- Never clean the baking trays and perforated trays with silicon coating with a use of aggressive cleaning agents.
- Never clean the baking trays and perforated trays with a steam cleaner.
- To prevent damage to the coating, do not use any pointed or sharp objects for cleaning.
- Do not grease the coated baking trays and perforated trays.
- Avoid using dry flour on the coated baking trays and perforated trays, if possible.
- Do not immerse the baking trays and perforated trays in lye when cleaning.

## **Storage**

After each cleaning clean baking trays and perforated trays according to the instructions above. Dry thoroughly and store in a dry place.



---

## 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.

## **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.

## Indicazioni relative alla cura

### Teglie da forno in acciaio inossidabile

- Le teglie da forno in acciaio inossidabile andranno lavate prima della prima cottura e andranno pulite, dopo ogni utilizzo, con un panno morbido imbevuto di detergente delicato. Fatto ciò, dovranno essere asciugate accuratamente.

### Teglie da forno e lamiere perforate in alluminio

- Prima del primo utilizzo, sottoporre le teglie e le lamiere perforate in alluminio a una temperatura di circa 200 °C.
- Fatto ciò, le teglie e le lamiere perforate in alluminio dovranno essere ingrassate all'esterno e all'interno, dopodiché andranno nuovamente introdotte in forno per mezz'ora, a una temperatura di 200 °C.
- Per consentire il deflusso del grasso in eccesso, le teglie e le lamiere perforate in alluminio andranno inserite nel forno in posizione rovesciata.



#### **INDICAZIONE!**

**Il trattamento termico delle teglie permette di creare un leggero rivestimento in grasso che previene le perdite termiche dal rivestimento in alluminio.**

- Le teglie da forno e le lamiere perforate in alluminio andranno pulite regolarmente dopo ogni utilizzo, servendosi di un panno umido e di detergente delicato.

## **Teglie da forno e lamiere perforate con rivestimento in silicone**

- Le teglie da forno e le lamiere perforate con rivestimento in silicone andranno pulite soltanto con un panno morbido o una spugna umida.
- Non lavare mai le teglie da forno e le lamiere perforate con rivestimento in silicone in lavastoviglie.
- Non pulire mai le teglie da forno e le lamiere perforate con rivestimento in silicone utilizzando detergenti aggressivi.
- Non pulire mai le teglie da forno e le lamiere perforate con pulitori a vapore.
- Per evitare il danneggiamento del rivestimento, non usare oggetti appuntiti o affilati.
- Non ingrassare le teglie da forno e le lamiere perforate rivestite.
- Nei limiti del possibile, evitare il contatto delle teglie da forno e delle lamiere perforate con la farina.
- Durante la pulizia, non immergere le teglie da forno e le lamiere perforate in liscivie.

## **Stoccaggio**

Dopo ogni utilizzo, pulire le teglie da forno e le lamiere perforate secondo le indicazioni di cui sopra. Asciugare accuratamente e conservare in un luogo asciutto.

## Consejos para la limpieza

### Bandejas de horno de acero inoxidable

- Es necesario lavar las bandejas de acero inoxidable antes del primer uso y limpiarlas después de cada uso con un paño húmedo y un detergente delicado, luego, secarlas minuciosamente.

### Bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio

- Antes del primer uso, es necesario hornear las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio en el horno en la temperatura de 200 °C aproximadamente.
- Luego, hay que cubrir las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio con una grasa y volver a hornearlas durante una media hora en la temperatura de 200 °C.
- Para que el exceso de grasa fluya libremente, las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio deben estar colocadas al revés, o sea, “patas arriba”.



#### **¡INDICACIÓN!**

**Hornear las bandejas de horno crea una capa de grasa que previene pérdidas de calor de revestimiento en aluminio.**

- Es imprescindible lavar las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio después de cada uso usando un paño húmedo y un detergente delicado.

## **Bandejas de horno y bandejas perforadas con revestimiento en silicona**

- Las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona sólo se pueden limpiar con un paño húmedo o una esponja blanda.
- Nunca limpie las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona en un lavavajillas.
- Nunca limpie las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona usando detergentes agresivos.
- Nunca limpiar las bandejas de horno ni las bandejas perforadas con un vaporizador.
- Para evitar daños en el revestimiento, está prohibido usar cualquier objeto puntiagudo o afilado para lavar las bandejas.
- No se debe cubrir las bandejas de horno y las bandejas perforadas revestidas con grasa.
- Caso sea posible, evitar el contacto de la harina seca con la superficie de las bandejas de horno y las bandejas perforadas revestidas.
- Al limpiar, nunca sumergir las bandejas de horno y las bandejas perforadas en lejía.

## **Conservación**

Después de cada uso limpiar las bandejas de horno y las bandejas perforadas de acuerdo con los consejos descritos anteriormente. Secar minuciosamente y guardar en un lugar seco.

## Reinigingsinstructies

### Bakplaten uit roestvrij staal

- Bakplaten uit roestvrij staal voor het eerste gebruik wassen, als na elk gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel schoonmaken. Deze goed laten drogen.

### Bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium

- Bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium voor het eerste gebruik voorbranden in de oven bij een temp. van ong. 200 °C.
- Hierop de bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium vanbinnen en vanbuiten inoliën en nog eens, gedurende een half uur, voorbranden bij een temp. van ong. 200 °C.
- Om het overtollige vet te laten uitlekken, de bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium omgekeerd in de oven plaatsen, d.w.z. „ondersteboven”.



#### **TIP!**

**Het voorbranden van bakplaten laat een lichte vetlaag achter, wat het warmteverlies van de aluminiumlaag tegengaat.**

- Bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium na elk gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel schoonmaken.

## **Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag**

- Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag enkel met een vochtige doek of een zachte spons schoonmaken.
- Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag nooit in een vaatwasser schoonmaken.
- Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag nooit met agressieve wasmiddelen schoonmaken.
- Bakplaten en geperforeerde platen nooit met een stoomreiniger schoonmaken.
- Om schade aan de bekleding tegen te gaan, geen scherpe of ruwe materialen gebruiken bij het schoonmaken.
- De bekleding van bakplaten en geperforeerde platen niet inoliën.
- Vermijd, voor zover mogelijk, het gebruik van droge bloem op de bekleding van bakplaten en geperforeerde platen.
- Tijdens het schoonmaken de bakplaten en geperforeerde platen niet in loog onderdompelen.

## **Bewaren**

De bakplaten en geperforeerde platen na elk gebruik volgens bovengenoemde richtlijnen schoonmaken. Goed laten drogen en op een droge plaats bewaren.



## Henvisninger vedr. pleje og rengøring

### Bageplader af rustfrit stål

- Disse bageplader af rustfrit stål skal vaskes før første bagning og rengøres efter hver brug med en fugtig klud og mildt rengøringsmiddel og tørres derefter grundigt.

### Aluminiumbageplader og aluminiumperforerede plader

- Brænd aluminiumbagepladerne og aluminiumperforerede plader i ovnen i cirka 200 °C.
- Smør aluminiumbagepladerne og aluminiumperforerede plader udvendigt og indvendigt og brænd igen i en halv time ved 200 °C.
- For at fjerne overskydende fedt, skal aluminiumbagepladerne og de aluminiumperforerede plader indsættes i ovnen modsat, dvs. "med bunden opad".



#### **HENVISNING!**

**Brænding af bagpladerne skaber en let fedtbelægning på dem, hvilket forhindrer varmetabet på aluminiumbelægningen.**

- Aluminiumbagepladerne og de aluminiumperforerede plader skal rengøres efter hver brug med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.

## **Bageplader og perforerede plader med silikonebelægning**

- Bagepladerne og de perforerede plader med silikonebelægning skal rengøres med en fugtig blød klud eller svamp.
- Put aldrig bagepladerne og de perforerede plader med silikonebelægning i en opvaskemaskine.
- Brug aldrig slibende eller ætsende rengøringsmidler til at rengøre bagepladerne og de perforerede plader med silikonebelægning.
- Rengør aldrig bagepladerne eller perforerede plader med en damper.
- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til rengøring for at undgå beskadigelse af belægningen.
- Smør ikke de overtrukne bageplader og perforerede plader.
- Undgå om muligt tørmel på bagepladerne og de perforerede plader.
- Sænk ikke bagepladerne og de perforerede plader i basen under rengøringen.

## **Opbevaring**

Bagepladerne og de perforerede plader skal renses efter hver brug i overensstemmelse med de ovenstående retningslinjer. Tør grundigt og opbevar på et tørt sted.

## Veiledning for vedlikehold

### Edelstål bakeplater

- Husk å vaske bakeplater av edelstål før førstegangs bruk. De skal også rengjøres etter hver bruk med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel og deretter tørkes grundig.

### Aluminium bakeplater og perforerte plater

- Før førstegangs bruk, sett aluminium bakeplater og perforerte plater i en ovn på ca. 200 °C.
- Deretter smør innsiden og utsiden av aluminium bakeplater og perforerte plater med olje og sett i ovnen på 200 °C i 30 minutter.
- Sett aluminium bakeplater og perforerte plater opp ned i ovnen for å la overflødig olje renne ned.



#### **ANVISNING!**

**Ved å varme bakeplater og perforerte plater opp i en ovn, danner du et tynt lag med fett på platen som reduserer varmetap fra aluminiumsbelegget.**

- Vask aluminium bakeplater og perforerte plater etter hvert bruk med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel.

## Silikonbelagte bakeplater og perforerte plater

- Bruk bare en fuktig klut eller en myk svamp for å rengjøre silikonbelagte bakeplater og perforerte plater.
- Vask aldri silikonbelagte bakeplater og perforerte plater i en oppvaskmaskin.
- Vask aldri silikonbelagte bakeplater og perforerte plater med aggressive rengjøringsmidler.
- Bruk aldri skarpe eller spisse redskaper til rengjøring, siden dette kan skade silbeleggetikon.
- Bruk aldri skarpe eller spisse redskaper til rengjøring, siden dette kan skade silikonbelegget.
- Påfør ikke fett på overflaten av bakeplater og perforerte plater.
- Om det er mulig, unngå påføring av tørr mel på belagte bakeplater og perforerte plater.
- Dypp ikke bakeplater og perforerte plater i lut for rengjøring.

## Lagring

Rengjør bakeplater og perforerte plater etter hver bruk i henhold til anvisningene overfor. Tørk platene grundig og lagre på et tørt sted.

## Hoito-ohjeet

### Paistopellit ruostumattomasta teräksestä

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistopellit on pestävä ennen ensimmäistä käyttökertaa sekä puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen mietoa pesuainetta ja märkää puhdistusliinaa käyttäen. Lopuksi pellit on kuivattava huolellisesti.

### Alumiiniset paisto- ja reikäpellit

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa alumiiniset paisto- ja reikäpellit on kuumennettava lämpimiksi n. 200 °C lämpöisessä uunissa.
- Seuraavaksi alumiiniset paisto- ja reikäpelleille levitetään kauttaaltaan rasvaa, sekä peltien ulko- että sisäpinnat. Sen jälkeen pellit laitetaan vielä kerran puoleksi tunniksi 200 °C lämpöiseen uuniin.
- Jotta ylimääräinen rasva valuisi pois, alumiiniset paisto- ja reikäpellit on laitettava uuniin „ylösalaisin”.



#### **VINKKI!**

**Peltien „polttaminen” muodostaa pelteihin kevyen rasvapinnoitteen, joka estää jatkossa alumiinipinnan liian nopean viilentymisen.**

- Alumiiniset paisto- ja reikäpellit on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen mietoa pesuainetta ja märkää puhdistusliinaa käyttäen.

## Silikonipäälystetyt paisto- ja reikäpellit

- Silikonipäälystettyjä paisto- ja reikäpeltejä saa puhdistaa ainoastaan märällä puhdistusliinalla tai pehmeällä pesusienellä.
- Älä pese ikinä silikonipäälysteisiä paisto- ja reikäpeltejä astianpesukoneessa.
- Älä pese ikinä silikonipäälysteisiä paisto- ja reikäpeltejä vahvoja pesuaineita käyttäen.
- Älä pese ikinä paisto- ja reikäpeltejä höyryllä.
- Jotta pellin päälystepinnoite ei vahingoittuisi, vältä kaikkia hankaavia ja teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Älä levitä rasvaa silikonipäälysteisiin paisto- ja reikäpelteihin.
- Vältä mahdollisuuksien mukaan kuivaa jauhoa silikonipäälysteisiä paisto- ja reikäpeltejä käytettäessä.
- Älä liota puhdistuksen aikana paisto- ja reikäpeltejä lipeässä.

## Säilytys

Puhdista paisto- ja reikäpellit jokaisen käyttökerran jälkeen yllämainittuja ohjeita noudattaen. Kuivaa huolellisesti ja säilytä kuivassa paikassa.

## Wskazówki dot. pielęgnacji

### Blachy piekarnicze ze stali szlachetnej

- Blachy piekarnicze ze stali szlachetnej należy umyć przed pierwszym pieczeniem oraz czyścić po każdym użyciu wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem myjącym, a następnie dokładnie osuszyć.

### Blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium

- Przed pierwszym użyciem blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium należy wypalić w piecu w temp. ok. 200 °C.
- Następnie blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium należy natłuścić z zewnątrz i wewnątrz i jeszcze raz wypalać przez pół godziny przy 200 °C.
- Aby spłynął nadmiar tłuszczu, blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium należy wstawić do pieca odwrotnie, czyli „do góry nogami”.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Wypalanie blach piekarniczych tworzy na nich lekką powłokę z tłuszczu, która zapobiega stratom ciepła powłoki aluminium.**

- Blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium należy czyścić po każdym użyciu za pomocą wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.

## **Blachy piekarnicze i blachy perforowane z powłoką silikonową**

- Blachy piekarnicze i blachy perforowane z powłoką silikonową należy czyścić tylko wilgotną ściereczką lub miękką gąbką.
- Nigdy nie należy czyścić blach piekarniczych i blach perforowanych z powłoką silikonową w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie należy czyścić blach piekarniczych i blach perforowanych z powłoką silikonową za pomocą agresywnych środków myjących.
- Nigdy nie czyścić blach piekarniczych ani blach perforowanych za pomocą parownicy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki, nie należy używać do czyszczenia żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów.
- Nie należy natłuszczać powlekanych blach piekarniczych i blach perforowanych.
- W miarę możliwości unikać suchej mąki na powlekanych blachach piekarniczych i blachach perforowanych.
- Podczas czyszczenia nie zanurzać blach piekarniczych i blach perforowanych w ługu.

## **Przechowywanie**

Po każdym użyciu czyścić blachy piekarnicze i blachy perforowane zgodnie z powyższymi wskazówkami. Dokładnie osuszyć i przechowywać w suchym miejscu.



## Рекомендации на тему ухода

### Противни из благородной стали

- Перед первым применением а также после каждого использования противни из благородной стали следует очищать с помощью мягкой салфетки и мягкого моющего средства, после чего тщательно осушить.

### Противни и перфорированные листы из алюминия

- Перед первым применением противни и перфорированные листы из алюминия следует обжечь в печи при температуре ок. 200 °С.
- Далее противни и перфорированные листы из алюминия следует смазать жиром снаружи и внутри, и еще раз обжечь в течение получаса при температуре 200 °С.
- Для того чтобы удалить избыток жира противни и перфорированные листы из алюминия следует вставить в печь „вверх дном”.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**В результате обжига противней на них образуется небольшое жировое покрытие, которое предотвращает потери тепла алюминиевого покрытия.**

- Противни и перфорированные листы из алюминия следует очищать с помощью влажной салфетки и мягкого моющего средства.

## **Противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием**

- Противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием следует очищать только с помощью влажной салфетки или мягкой губки.
- Никогда не следует очищать противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием в посудомоечной машине.
- Никогда не следует очищать противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием с помощью агрессивных моющих средств.
- Никогда не следует очищать противни или перфорированные листы с помощью пароочистителя.
- Во избежание повреждения покрытия не следует использовать для очистки заостренные или острые предметы.
- Не следует смазывать жиром противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием.
- По мере возможности следует избегать попадания сухой муки на противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием.
- Во время очистки не следует погружать противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием в щелочные растворы.

## **Хранение**

После каждого использования противни и перфорированные листы следует очистить в соответствии с указаниями выше. Тщательно осушить и хранить в сухом месте.

## Nuorodos dėl priežiūros

### Nerūdijančio plieno kepimo skardos

- Nerūdijančio plieno kepimo skardas prieš pirmą panaudojimą reikia išplauti bei išvalyti po kiekvieno panaudojimo drėgnu skudurėliu su švelnia plovimo priemone, o po to gerai išdžiovinti.

### Kepimo skardos ir perforuotos skardos iš aliuminio

- Prieš pirmą panaudojimą kepimo skardas ir perforuotas skardas iš aliuminio reikia išdegtinti krosnyje apie 200 °C temp.
- Po to kepimo skardas ir perforuotas skardas iš aliuminio reikia iš išorės ir vidau patepti riebalais ir dar kartą išdegtinti per pusę valandos 200 °C temp.
- Kad riebalai nuplautų, kepimo skardas ir perforuotas skardas iš aliuminio reikia patalpinti krosnyje atvirkščiai t.y. „aukštyn kojomis“.



#### **PATARIMAS!**

**Kepimo skardų deginimo metu atsiranda riebalų sluoksnis, kuris saugo nuo aliuminio dangos šilumos netekimo.**

- Kepimo skardas ir perforuotas skardas iš aliuminio reikia valyti kiekvieną kartą po panaudojimo su drėgnu skudurėliu ir švelnia plovimo priemone.

## **Kepimo skardas ir perforuotas skardas su silikono sluoksniu**

- Kepimo skardas ir perforuotas skardas su silikono sluoksniu reikia valyti tik drėgnu skudurėliu arba minkšta kempine.
- Niekada nevalyti kepimo skardų ir perforuotų skardų su silikono sluoksniu indaplovėje.
- Niekada nevalyti kepimo skardų ir perforuotų skardų su silikono sluoksniu stipriomis plovimo priemonėmis.
- Niekada nevalyti kepimo skardų ir perforuotų skardų su stipriomis valymo garintuvu.
- Norint išvengti sluoksnio sužalojimo, negalima naudoti jokių aštrių arba išsikišusių daiktų.
- Kepimo skardų ir perforuotų skardų su sluoksniu nereikia tepti riebalais.
- Jei tik yra tokia galimybė reikia vengti naudoti sausų miltų ant kepimo skardų ir perforuotų skardų su sluoksniu.
- Valymo metu nemerkti kepimo skardų ir perforuotų skardų bazių tirpaluose.

## **Laikymas**

Po kiekvieno panaudojimo valyti kepimo skardas ir perforuotas skardas pagal aukščiau pateiktus patarimus. Gerai išdžiovinti ir laikyti sausoje vietoje.

## Napomene vezane za održavanje

### Posude za pečenje od plemenitog čelika

- Posude za pečenje od plemenitog čelika operite prije prve uporabe i čistite nakon svake uporabe vlažnom krpicom s blagim deterdžentom, a nakon toga pažljivo osušite.

### Posude za pečenje i perforirani limovi od aluminija

- Prije prve uporabe posude za pečenje i perforirane limove od aluminija zagrijavajte u peći na temperaturi oko 200 °C.
- Nakon toga ih namažite masnoćom s vanjske i unutarnje strane i ponovo stavite u peć na pola sata na 200 °C.
- Kako bi višak masnoće mogao iscuriti, posude za pečenje i perforirane limove od aluminija stavite u peć u okrenutom položaju.



#### **NAPOMENA!**

**Zagrijavanje posude za pečenje stvara na njoj masni sloj koji sprječava gubitak topline sa sloja aluminija.**

- Posude za pečenje i perforirane limove od aluminija čistite nakon svake uporabe pomoću vlažne krpice i blagog sredstva za čišćenje.

## Posude za pečenje i perforirani limovi sa silikonskim slojem

- Posude za pečenje i perforirane limove sa silikonskim slojem čistite samo vlažnom krpicom ili mekanom spužvicom.
- Posude za pečenje i perforirane limove sa silikonskim slojem nikad ne perite u perilici za suđe.
- Posude za pečenje i perforirane limove sa silikonskim slojem nikad ne čistite agresivnim sredstvima za čišćenje.
- Posude za pečenje i perforirane limove nikada ne čistite pomoću parnog čistača.
- Posude za pečenje i perforirane limove ne mažite s masnoćom.
- Po mogućnosti izbjegavajte stavljanje suhog brašna na posude za pečenje i perforirane limove.
- Za vrijeme čišćenja posude za pečenje i perforirane limove ne potapajte u lužini.

## Čuvanje

Nakon svake uporabe posude za pečenje i perforirane limove očistite u skladu s gore navedenim napomenama. Pažljivo ih osušite i čuvajte na suhom mjestu.

## Tisztítással kapcs. tanácsok

### Rozsdamentes acél sütőlap

- A rozsdamentes acél sütőlapot mossa el az első sütés előtt, illetve minden sütést követően tisztítsa nedves törölkendővel és enyhe tisztítószerrel, majd ezután alaposan szárítsa meg.

### Alumínium sütőlap és lyukacsos sütőlap

- A alumínium sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot első használata előtt égesse ki 200 °C hőmérsékleten a sütőben.
- Ezután a alumínium sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot kívül és belül is vonja be zsiradékkal, és még egyszer égesse ki fél órán keresztül 200 °C hőmérsékleten.
- Hogy lefolyhasson a felesleges zsiradék, a alumínium sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot fordítva helyezze a sütőbe, vagyis „fejjel lefelé”.



#### **FIGYELEM!**

**A sütőlap kiégetése egy vékony zsiradék bevonatot hoz létre, mely megakadályozza az alumínium felület gyors kihülését.**

- A alumínium sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot tisztítsa meg minden egyes használat után nedves törölkendővel és enyhe tisztítószerrel.

## **Sütőlap és alumínium lyukacsos sütőlap szilikonos bevonattal**

- A szilikonos bevonatú sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot kizárólag nedves törülközővel, vagy puha szivaccsal tisztítsa.
- Soha ne tisztítsa a szilikon bevonatos sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot mosogatógépben.
- Soha ne tisztítsa a szilikon bevonatos sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot agresszív mosószerrel.
- Soha ne tisztítsa a sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot gőzölő segítségével.
- A bevonat sérülésének elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz semmilyen éles, vagy hegyes eszközt.
- Nem ajánlott további zsírzása a sütőlapnak és a lyukacsos sütőlapnak.
- Lehetőség szerint kerülje a sütőlap és a lyukacsos sütőlap száraz liszttel való érintkezését.
- Tisztítás közben a sütőlapot és a lyukacsos sütőlapot ne merítse lúgos folyadékba.

## **Tárolás**

A sütőlap és a lyukacsos sütőlap minden egyes tisztítása a fent említett tanácsok szerint történjen. Alaposan szárítsa meg és tárolja száraz környezetben.



## Instrucțiuni de îngrijire

### Tăvi de copt din oțel inoxidabil

- Tăvi de copt din oțel inoxidabil înainte de prima coacere trebuie să fie spălate și după fiecare utilizare șterse cu o cârpă umedă cu un detergent slab și apoi uscate.

### Tăvi de coacere și foi perforate din aluminiu

- Înainte de prima utilizare, foile de copt și foile perforate din aluminiu trebuie arse în cuptor la aproximativ 200 °C.
- Apoi, tăvile de copt și tăvile perforate din aluminiu trebuie să fie unse din exterior și din interior și arse din nou timp de o jumătate de oră la 200 °C.
- Pentru scurgerea excesului de grăsimi, tăvile de copt și foile perforate din aluminiu trebuie să fie amplasate în cuptor invers, adică "cu capul în jos".



### **RECOMANDARE!**

**Arderea tăvilor de copt creează o acoperire cu grăsime ușoară pe ele, ceea ce previne pierderea de căldură a stratului de aluminiu.**

- Tăvile de copt și tăvile perforate din aluminiu trebuie curățate după fiecare utilizare cu o cârpă umedă și un detergent slab.

## **Tăvi de coacere și foi perforate cu strat de silicon**

- Tăvile de copt și tăvile perforate cu strat de silicon trebuie curățate numai cu o cârpă umedă sau cu un burete moale.
- Se interzice curățarea tăvilor de copt și tăvilor perforate care contin înveliș de silicon în mașinile de spălat vase.
- Se interzice curățarea cu agenți de curățare agresivi tăvilede copt și tăvile perforate care contin strat de silicon.
- Nu curățați niciodată tăvile de copt sau tăvile perforate cu dispozitive cu abur.
- Pentru a evita deteriorarea stratului de acoperire, nu folosiți obiecte ascuțite sau ascuțite pentru curățare.
- Nu ungeți tăvile de copt și tăvile perforate, care contin un strat protector.
- În măsura în care este posibil să evitați făină uscată pe tăvile de copt și tăvile perforate.
- Nu scufundați tăvile de copt și tăvile perforate în lichid în timpul curățării.

## **Depozitarea**

După fiecare utilizare, curățați tăvile de copt și tăvile perforate conform instrucțiunilor de mai sus. Se usucă bine și se păstrează într-un loc uscat.