



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

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: **2.0**

Erstelldatum: 2022-01-26

Original-Bedienungsanleitung

ACHTUNG!

Backbleche und Lochbleche dürfen nicht mit stark säurehaltigen und/oder salzhaltigen Produkten in Berührung kommen.

Bitte beachten Sie, dass sich blankes Aluminium durch Säure, Base und/oder Metallsalze in Kombination mit Wasser und/oder Luftsauerstoff unter Bildung von Aluminium (III)-Verbindungen auflösen kann.

Pflege- und Reinigungshinweise

Backbleche aus Edelstahl

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

Backbleche und Lochbleche aus Aluminium

1. Brennen Sie die Backbleche und Lochbleche vor dem ersten Backeinsatz im Ofen bei ca. 200 °C aus.
2. Fetten Sie anschließend die Bleche außen und innen ein.
3. Brennen Sie die Bleche danach nochmal eine halbe Stunde bei 200 °C ein.
4. Stellen Sie die Backbleche und die Lochbleche seitenverkehrt, d.h. kopfüber in den Ofen, damit das überschüssige Fett ausläuft.

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

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

Backbleche und Lochbleche mit Silikonbeschichtung

1. Reinigen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche nur mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm.
2. Reinigen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals in der Geschirrspülmaschine.
3. Reinigen Sie die silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals mit aggressiven Reinigungsmitteln.
4. Reinigen Sie die Backbleche und Lochbleche niemals mit einem Dampfstrahler.

5. Verwenden Sie für die Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden
6. Fetten Sie die beschichteten Backbleche und Lochbleche nicht ein.
7. Vermeiden Sie möglichst trockenes Mehl auf den beschichteten Backblechen und Lochblechen.
8. Tauchen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche zur Reinigung nicht in Lauge.

Lochbleche mit Dauerbackfolie

1. Reinigen Sie Lochbleche aus Aluminium mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie die Bleche danach gründlich ab.
3. Erhitzen Sie die Dauerbackfolien nicht über 260 °C.
4. Reinigen Sie die Dauerbackfolie zwischen den Backvorgängen nur mit einem weichen, feuchten Tuch oder durch Abkehren.
5. Stapeln Sie die Bleche nicht.

DE

Aufbewahrung Backbleche

1. Reinigen Sie die Backbleche und Lochbleche nach jedem Gebrauch wie oben beschrieben.
2. Trocknen Sie die Backbleche und Lochbleche mit einem weichen Tuch gründlich ab.
3. Bewahren Sie die Backbleche und Lochbleche an einem trockenen Ort auf.