



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

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2019-11-27

Originele gebruiksaanwijzing

Aanwijzingen betreffende het onderhoud en de reiniging

Bakplaten van roestvrij staal

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

Bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium

1. De bakplaten en geperforeerde platen van aluminium voor het eerste gebruik heet laten worden in de oven bij een temp. van ong. 200 °C.
2. Vervolgens moeten de platen van buiten en van binnen worden ingevet.
3. De volgende stap is een half uur opnieuw bakken op 200 °C.
4. Om het overbodige vet te laten uitlekken, de bakplaten en geperforeerde platen omgekeerd in de oven plaatsen, d.w.z. „ondersteboven”.

Het heet laten worden van de bakplaten laat een lichte vetlaag achter, wat het warmteverlies van de aluminiumlaag tegengaat.

5. De bakplaten en geperforeerde platen na elk gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel schoonmaken.

NL

Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag

1. Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag enkel met een vochtige doek of een zachte spons schoonmaken.
2. Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag nooit in een vaatwasser schoonmaken.
3. Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag nooit met agressieve wasmiddelen schoonmaken.
4. Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag nooit met agressieve wasmiddelen schoonmaken.
5. Om schade aan de coating tegen te gaan, geen scherpe of ruwe materialen gebruiken bij het schoonmaken.
6. De coating van bakplaten en geperforeerde platen niet invetten.

7. Vermijd, voor zover mogelijk, het gebruik van droge bloem op de bekleding van bakplaten en geperforeerde platen.
8. Tijdens het schoonmaken de bakplaten en geperforeerde platen niet in loog onderdompelen.

Geperforeerde platen met herbruikbaar bakfolie

1. De geperforeerde aluminiumplaten moeten worden gereinigd met een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel
2. Maak vervolgens goed droog.
3. Herbruikbaar bakfolie mag niet boven 260 °C worden verwarmd.
4. Tussen bakprocessen mag het herbruikbaar bakfolie alleen worden gereinigd met een zachte, vochtige doek of door ze af te vegen.
5. Niet de ene plaat op de andere stapelen.

Het bewaren van bakplaten

1. De bakplaten en geperforeerde platen na elk gebruik volgens bovengenoemde richtlijnen schoonmaken.
2. De bakplaten en geperforeerde platen zorgvuldig drogen met behulp van een zacht doekje.
3. De bakplaten en geperforeerde platen bewaren op een droge plaats.