

Mode d'emploi

Plaque à biscuits «gain d'place»

Matière:

Feuille de cuisson: fibres de verre tissées,
revêtement antiadhésif

Emballage: matière synthétique

Cadre: inox et aluminium

Couleurs: noir et métal

Thermorésistance: 230 °C

Dimensions (LxlxH): 39.7×31.5×0.9 cm

Largeur réglable: min 42.5/max 58 cm

N° d'article: 25187

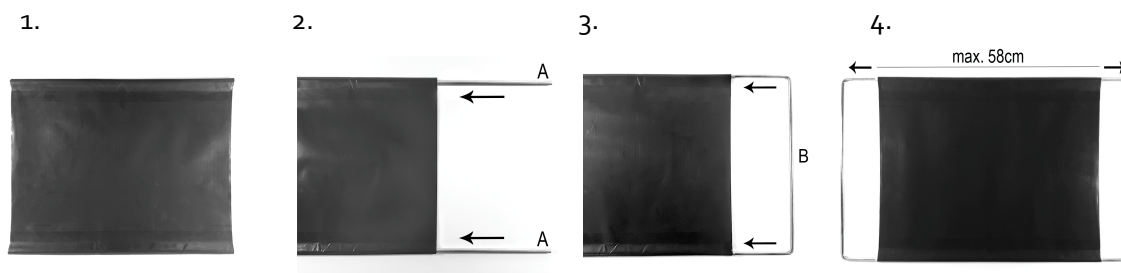


Avant la première utilisation:

1. Essuyer la feuille de cuisson noire avec un linge humide.

Utilisation:

2. Retirer la feuille de cuisson de son emballage et la poser à plat sur un plan de travail.
3. Glisser les deux tubes en aluminium (A) dans les coutures prévues à cet effet de part et d'autre de la feuille de cuisson.
4. En les poussant jusqu'à la butée, encastrent les deux pièces en U (B) dans les tubes en aluminium.
5. En exerçant une traction régulière sur les deux pièces en U, il est possible de régler la largeur de la plaque de cuisson (minimum de 42.5 cm et maximum de 58 cm).



Mise en garde:

- La feuille de cuisson n'est pas assez stable pour supporter des objets lourds, tels que des moules à gâteau ou à cake, des plats de gratin, etc.
- La feuille de cuisson ne résiste pas à la coupe.

Nettoyage:

- La **plaque à biscuits «gain d'place» peut se mettre au lave-vaisselle.**
- Lavage à la main: eau tiède additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle non agressif.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs ni laine d'acier. Ils détruiraient le revêtement antiadhésif de la feuille de cuisson.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25178_f11_160727