

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Antihaft-Dauerbackmatte, die sich hervorragend als Unterlage für das Zubereiten von Backwaren eignet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Antihaft-Dauerbackmatte optimal einsetzen können.

Weitere Informationen finden Sie unter:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Klicken Sie einfach auf die Seite

► **Antworten auf häufig gestellte Fragen!**

**Lieferumfang**

- Antihaft-Dauerbackmatte
- Bedienungsanleitung

**Verwendung**

1. Reinigen Sie die Antihaft-Dauerbackmatte mit einem feuchten Tuch, kaltem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Matte ab und trocknen Sie sie gründlich.
2. Rollen Sie sie auf einem Backblech oder in einer Pfanne flach aus und legen Sie Ihre Backwaren oder andere Speisen darauf. Bei Bedarf können Sie die Matte mit einer Schere auf die erforderliche Größe zuschneiden.
3. Heizen Sie den Ofen vor und setzen Sie das Backblech mit samt Backmatte und Backgut in den Ofen.
4. Sie können die Dauerbackmatte auch in der Mikrowelle benutzen.
5. Verwenden Sie die Backmatte bei Temperaturen bis **max. 260 °C**. Überschreiten Sie diese Temperatur auf keinen Fall, um die Matte nicht zu beschädigen.

**ACHTUNG!**

*Verwenden Sie keine Metall- oder scharfen Utensilien, die die Oberfläche der Backmatte zerstören können. Benutzen Sie ausschließlich Holz-, Plastik- oder Silikon-Kochgeräte!*

6. Reinigen Sie die Matte nach jeder Verwendung und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

**HINWEIS:**

*Herzhaft gewürzte Speisen können mitunter eine leichte Geruchsspur auf der Matte hinterlassen. Das ist normal und beeinträchtigt die Funktionalität des Produkts genauso wenig wie eine leichte Verfärbung des Gewebes.*

**Reinigung**

- Lassen Sie die Backmatte nach der Verwendung zunächst vollständig auskühlen.
- Reinigen Sie die Matte anschließend mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Bei stärkeren Verschmutzungen reinigen Sie sie in etwas Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Nutzen Sie keinesfalls aggressive Reinigungsmittel, Bürsten oder andere scheuernde Gegenstände.
- Trocknen Sie die Matte immer gründlich ab.
- Bewahren Sie die Matte in flachem Zustand oder locker in ein Handtuch eingerollt auf, um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Falten oder knicken Sie die Matte nicht.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Lassen Sie die Matte nach der Verwendung stets vollständig auskühlen. Verbrennungsgefahr!
- Erhitzen Sie die Matte nicht über 260 °C. Verwenden Sie die Matte nicht über offenem Feuer! Wenn Sie einen BBQ-Grill verwenden, warten Sie so lange, bis die Grillkohle glüht.
- Knicken und falten Sie die Matte nicht. Schneiden Sie kein Backgut direkt auf der Matte.
- Reinigen und trocknen Sie die Backmatte nach jeder Verwendung.
- Bewahren Sie die Backmatte nur in trockenem Zustand auf.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Ce tapis de cuisson est conçu tout spécialement pour servir de support pour la préparation de pâtisseries.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Tapis de cuisson antiadhésif
- Mode d'emploi

**Utilisation**

1. Lavez le tapis de cuisson antiadhésif avec un chiffon humide, en utilisant de l'eau froide et un peu de liquide vaisselle. Rincez le tapis sous l'eau courante puis séchez-le soigneusement.
2. Déroulez-le sur une plaque de four ou dans un poêle, puis placez les aliments à faire cuire par-dessus. Si besoin, vous pouvez utiliser des ciseaux pour couper le tapis aux dimensions nécessaires.
3. Préchauffez le four et enfournez la plaque sur laquelle se trouvent le tapis et les aliments.
4. Vous pouvez également utiliser le tapis de cuisson au micro-ondes.
5. Utilisez le tapis de cuisson jusqu'à **260 °C maximum**. Ne dépassez cette température en aucun cas, afin de ne pas endommager le tapis.

**ATTENTION !**

*N'utilisez pas d'ustensile coupant ou en métal qui pourrait endommager la surface du tapis de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois, plastique ou silicone.*

6. Nettoyez le tapis après chaque utilisation puis séchez-le soigneusement.

**NOTE :**

*Les aliments très épicés peuvent parfois laisser une légère odeur sur le tapis. Cela est normal et n'entrave pas la fonctionnalité du produit, tout comme une légère coloration de la matière.*

**Nettoyage**

- Laissez d'abord le tapis de cuisson refroidir complètement après l'utilisation.
- Nettoyez ensuite le tapis à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.
- En cas de forte salissure, utilisez un peu de liquide vaisselle et une éponge douce ou un chiffon pour le nettoyer.
- N'utilisez en aucun cas de produit de nettoyage agressif, de brosse ou d'autre objet abrasif.
- Séchez toujours complètement le tapis.
- Conservez le tapis à plat ou enroulé sans être serré dans un chiffon, afin de garantir sa longévité.
- Le tapis ne doit ni être plié ni tordu.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Laissez toujours le tapis de cuisson refroidir complètement après l'utilisation. Risques de brûlure !
- Ne placez jamais le tapis sur un feu ouvert comme un gril de barbecue, ni sur le fond du four. Évitez les températures supérieures à 260 °C.
- Le tapis ne doit être ni plié ni tordu. Ne coupez pas les aliments directement sur le tapis de cuisson.
- Nettoyez et séchez le tapis de cuisson après chaque utilisation.
- Le tapis de cuisson doit toujours être parfaitement sec avant d'être rangé.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

