



Noppen-Backmatte
Studded baking mat
Tapis de cuisson à picots
Genopte bakmat



DE 2 | EN 4 | FR 6 | NL 8

DE | Seecode Noppen-Backmatte

Vielen Dank für den Kauf unserer Seecode Noppen-Backmatte, mit der Sie besonders gut leckere Bratenkrusten zubereiten können. Die zahlreichen pyramidenförmigen Noppen sorgen dafür, dass der Bratensaft abläuft und das Gericht eine knusprige Oberfläche bekommt, anstatt im eigenen Saft vor sich hin zu köcheln.

Der hochgestellte Rand verleiht der Noppen-Backmatte Stabilität, verhindert zudem das Abtropfen von Flüssigkeiten in den Backofen und erleichtert somit die spätere Reinigung.

Die Seecode Noppen-Backmatte ist bestens geeignet für die Zubereitung von Fisch, Fleisch, Geflügel, Kartoffeln, Gebäck u.v.m. aber auch zum Auftauen tiefgekühlter Speisen und als Abtropfmatte für Geschirr.

Damit Sie lange Freude an der Seecode Noppen-Backmatte haben und diese vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie sie benutzen, um Schäden durch falsche Bedienung zu vermeiden.

Wenn Sie die Seecode Noppen-Backmatte Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auch zum Nachschlagen auf.

Technische Daten

Produktgröße: 40 x 29 x 1 cm

Gewicht: 282 Gramm

Material: Platin Silikon

Temperaturbeständig: bis zu 260 °C

Lieferumfang

Seecode Noppen-Backmatte

Bedienungsanleitung

Wichtiger Hinweis, bitte beachten!

Bitte beachten Sie, dass die Noppen-Backmatte sehr heiß werden kann.

Anwendung

Platzieren Sie das Backgut auf der Noppen-Backmatte, legen Sie dieses mit Backmatte einfach in den Ofen und backen bzw. grillen Sie wie gewohnt. Die Ofenluft kann dabei nun frei zirkulieren und nichts brennt an.

Pflege und Reinigung

Spülen Sie die Noppen-Backmatte unter fließendem Wasser gut ab.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Chemikalien.

Verwenden Sie keine metallischen Reinigungsgegenstände.

Garantie/Gewährleistung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum.

Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit. Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft. Ein Ausschluss der Garantie findet unter folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen des Produktes ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei selbst herbeigeführten Schäden, z. B. Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original Kaufbeleg bei. Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor. Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz



Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie auch das Produkt gemäß der regionalen Verordnungen.

EN | Seecode studded baking mat

Thank you for purchasing our Seecode dimpled baking mat, which is ideal for preparing delicious roast crusts. The numerous pyramid-shaped dimples ensure that the juices run off and the dish gets a crispy surface instead of simmering in its own juices.

The raised edge gives the dimpled baking mat stability and also prevents liquids from dripping into the oven, making it easier to clean later.

The Seecode dimpled baking mat is ideal for preparing fish, meat, poultry, potatoes, pastries and much more, but also for defrosting frozen food and as a draining mat for crockery.

To ensure that you can enjoy the Seecode burled baking mat for a long time and use it to its full potential, please read these operating instructions carefully before using it to avoid damage caused by incorrect use. If you pass on the Seecode dimpled baking mat to a third party, these operating instructions should also be handed over. Please also keep the operating instructions for future reference.

Technical data

Product size: 40 x 29 x 1 cm

Weight: 282 grams

Material: Platinum silicone

Temperature resistant: up to 260 °C

Scope of delivery

Seecode studded baking mat

Operating instructions

Important note, please note!

Please note that the burled baking mat gets very hot

How to use

Place the food on the burled baking mat, simply place it with the baking mat in the oven and bake or grill as usual. The oven air can now circulate freely and nothing burns.

Care and cleaning

Rinse the burled baking mat well under running water.

Do not use abrasive cleaning agents or harsh chemicals.

Do not use any metallic cleaning objects.

Guarantee/warranty

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase.

The geographical scope of the warranty cover is Europe-wide. The proof of purchase serves as proof.

The product has been thoroughly checked for quality and functionality before despatch. The guarantee is excluded in the following cases

- if the product has been modified without our authorisation
- in the event of use other than that specified above
- in the event of self-inflicted damage, e.g. falling damage

If you make a claim under the guarantee/warranty, please return the complete product in transport-safe packaging to the point of sale from which the product was purchased. Describe the recognised defect in the product and enclose the original proof of purchase with the consignment. The seller reserves the right to subsequent fulfilment before reimbursement of the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory guarantee/warranty is established. The utilisation of statutory warranty rights is free of charge.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any duplication or reprinting, even in extracts, as well as the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

Notes on environmental protection



The packaging materials used are recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.

Also dispose of the product in accordance with regional regulations.

FR | Seecode Tapis de cuisson à picots

Nous vous remercions d'avoir acheté notre tapis de cuisson à picots Seecode, qui vous permettra de préparer de délicieuses croûtes de rôti. Les nombreux picots en forme de pyramide permettent au jus de cuisson de s'écouler et de donner au plat une surface croustillante au lieu de mijoter dans son propre jus. Le bord relevé confère au tapis de cuisson à picots une grande stabilité et empêche les liquides de s'égoutter dans le four, ce qui facilite le nettoyage ultérieur.

Le tapis de cuisson à picots Seecode convient parfaitement à la préparation du poisson, de la viande, de la volaille, des pommes de terre, des pâtisseries et autres, mais aussi à la décongélation des aliments surgelés et à l'égouttage de la vaisselle.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre tapis de cuisson à picots Seecode et l'utiliser pleinement, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de l'utiliser afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise manipulation.

Si vous confiez le tapis de sol à picots Seecode à un tiers, ce mode d'emploi doit également lui être remis. Conservez également ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Données techniques

Dimensions du produit : 40 x 29 x 1 cm

Poids : 282 grammes

Matériau : silicone platine

Résistance à la température : jusqu'à 260 °C

Contenu de la livraison

Tapis de cuisson à picots Seecode

Mode d'emploi

Remarque importante, veuillez noter !

Veuillez noter que le tapis de cuisson à picots peut devenir très chaud.

Utilisation

Placez l'aliment sur le tapis de cuisson à picots, placez-le dans le four avec le tapis de cuisson et faites-le cuire ou griller comme d'habitude. L'air du four peut alors circuler librement et rien ne brûle.

Entretien et nettoyage

Rincez bien le tapis de cuisson à picots sous l'eau courante.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de produits chimiques forts.

N'utilisez pas d'objets de nettoyage métalliques.

Garantie/garantie

Le délai de garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat. Ce délai comprend une garantie de 6 mois à compter de la date d'achat.

La couverture géographique de la garantie s'étend à toute l'Europe. La preuve d'achat fait office de justificatif. La qualité et la fonctionnalité du produit ont été minutieusement contrôlées avant l'envoi. La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification du produit sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages causés par le produit lui-même, par exemple en cas de chute.

En cas de recours à la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage garantissant son transport au point de vente où vous l'avez acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez à l'envoi la preuve d'achat originale. Le vendeur se réserve le droit de réparer le produit avant de rembourser le prix d'achat. Les frais de transport nécessaires seront remboursés à la clientèle en cas de constatation d'un droit justifié de la garantie légale/du droit de garantie. Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par les droits d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la représentation des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Remarques concernant la protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

Éliminez également le produit conformément aux décrets régionaux.

NL | Seecode genopte bakmat

Bedankt voor de aankoop van onze Seecode noppenbakmat, die ideaal is voor het bereiden van heerlijke braadkorsten. De talrijke piramidevormige kuiltjes zorgen ervoor dat de sappen weglopen en het gerecht een knapperig oppervlak krijgt in plaats van te sudderen in zijn eigen sappen.

De opstaande rand geeft de bakmat met kuiltjes stabiliteit en voorkomt ook dat vloeistoffen in de oven druppelen, waardoor hij later gemakkelijker schoon te maken is.

De Seecode kuiltjesbakmat is ideaal voor het bereiden van vis, vlees, gevogelte, aardappelen, gebak en nog veel meer, maar ook voor het ontdooien van bevroren voedsel en als afdruipmat voor serviesgoed.

Om ervoor te zorgen dat je lang plezier hebt van de Seecode gebobbelde bakmat en hem optimaal kunt gebruiken, moet je deze gebruiksaanwijzing aandachtig lezen voordat je hem in gebruik neemt om schade door verkeerd gebruik te voorkomen.

Als u de Seecode gebarsten bakmat doorgeeft aan derden, moet deze gebruiksaanwijzing ook worden doorgegeven. Bewaar de gebruiksaanwijzing ook voor toekomstig gebruik.

Technische gegevens

Afmetingen product: 40 x 29 x 1 cm

Gewicht: 282 gram

Materiaal: Platina silicone

Temperatuurbestendig: tot 260 °C

Leveringsomvang

Seecode genopte bakmat

Gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerking, let op!

Houd er rekening mee dat de noppenbakmat erg heet wordt

Hoe te gebruiken

Leg het voedsel op de gebruneerde bakmat, plaats het met de bakmat in de oven en bak of grill zoals gewoonlijk. De ovenlucht kan nu vrij circuleren en er verbrandt niets.

Onderhoud en reiniging

Spoel de gebruneerde bakmat goed af onder stromend water.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of agressieve chemicaliën.

Gebruik geen metalen schoonmaakvoorwerpen.

Garantie

De garantieperiode is 24 maanden vanaf de aankoopdatum. Dit is inclusief 6 maanden garantie vanaf de aankoopdatum.

De garantie geldt voor heel Europa. Het aankoopbewijs dient als bewijs. Het product is voor verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit. De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen

- als het product zonder onze toestemming werd gewijzigd

- bij ander gebruik dan hierboven beschreven

- in het geval van zelf toegebrachte schade, bijv. valschade

Als u een beroep doet op de garantie, stuur dan het volledige product in een transportveilige verpakking terug naar het verkooppunt waar u het product hebt gekocht. Beschrijf het erkende defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending. De verkoper behoudt zich het recht op nakoming achteraf voor voordat de aankoopprijs wordt terugbetaald. Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed als een gerechtvaardigde claim onder de wettelijke garantie wordt vastgesteld. Het gebruik van wettelijke garantierechten is gratis.

Algemene informatie

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Vermenigvuldiging of herdruk, ook in uittreksels, evenals weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Opmerkingen over milieubescherming



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is weg volgens de plaatselijke voorschriften.

Voer het product ook af volgens de regionale voorschriften.

Mobiset GmbH - Rösrather Straße 333 - 51107 Köln
Tel: +49 221 989 52 0 - Fax: +49 221 989 52 39
www.mobiset.de