

Snackjet



120757

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

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

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-01-05

Oryginalna instrukcja obsługi

Parametry techniczne

Nazwa:	Płyta grillowa Snackjet
Numer art.:	120757
Materiał:	aluminium, powłoka nieprzywierająca
Wersja:	ryflowana
Zaprojektowany do:	Snackjet 200
Właściwości:	nadaje się do kuchenki mikrofalowej
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	280 x 205 x 5
Ciężar w kg:	0,8

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wskazówki dla użytkownika

Płyta grillowa jest zaprojektowana do urządzenia Snackjet 200. Potrawy przyrządzane na płycie grillowej do Snackjet 200 uzyskują aromat pieczenia i apetycznie przyrumienioną skórę - niezależnie od tego, czy jest to mięso, ryba, sandwich, wrap czy warzywa.

1. Płytę grillową należy używać tylko z przegrodą powietrzną, nie kłaść płyty grillowej bezpośrednio na dnie komory obróbki termicznej urządzenia.
2. Do wyjmowania produktów używać przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego odpornych na wysokie temperatury, takich jak np. łyżeczka do obracania naleśników, szpachelka itd.
3. Płytę grillową należy regularnie czyścić, także pomiędzy procesami grillowania, aby uniknąć przypalania się resztek. Należy przestrzegać wskazówek z następującego rozdziału.

Czyszczenie

UWAGA!

Nie używać do czyszczenia żadnych spiczastych lub metalowych przedmiotów, takich jak nóż, widelec itd. Ten przedmioty mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Środki te mogą uszkodzić powierzchnię płyty grillowej.

1. Po użyciu pozostawić płytę grillową do ostygnięcia.
2. Resztki potraw usuwać z płyty grillowej za pomocą ręcznika papierowego.
3. Płytę grillową należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem miękkiej ściereczki lub gąbki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
4. Płytę grillową opłukać czystą wodą.
5. Płytę grillową należy na zakończenie dokładnie osuszyć.