

**E5M110 Snackjet**



**120777**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Version: 1.0

Date de création : 2022-12-19

**Manuel d'utilisation original**

## Caractéristiques techniques

Nom:	Poêle E5M110 Snackjet
Numéro d'article :	120777
Matériau:	fonte d'aluminium, revêtue
Modèle :	5 creux, Ø 11 cm, hauteur 1,5 cm
Conçu pour:	Snackjet 200
Propriétés :	convient au micro-ondes
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	285 x 295 x 55
Poids en kg :	1,0

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

## Consignes pour l'utilisateur

La poêle à 5 évidements est très polyvalente dans le Snackjet . La préparation d'œufs au plat ou de pancakes, la préparation d'œufs brouillés par portions ou le chauffage de différents types de tapas. Ce ne sont que quelques options d'utilisation de la casserole.



1. Avant la première utilisation, laver la poêle à évidements à l'eau tiède avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux ou une éponge. Enduire la poêle à évidements avec une petite quantité d'huile de cuisine.
2. Utiliser la poêle à évidements uniquement avec une séparation d'air, ne pas la placer directement au fond de la chambre de traitement thermique de l'appareil.
3. Ne jamais couper les aliments sur la poêle à évidements.
4. Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisine à bords tranchants.

5. Pour sortir les aliments, utilisez des ustensiles de cuisine en plastique résistant aux températures élevées, comme par ex. des spatules, des pelles à servir, etc.
6. La poêle à évidements doit être nettoyée régulièrement entre les processus de cuisson pour éviter que les résidus alimentaires soient carbonisés. Respecter les consignes indiquées dans le chapitre suivant.

## Nettoyage

### ATTENTION !

**Pour le nettoyage, n'utilisez jamais d'objet pointu ou en métal, tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Les objets pointus risquent d'endommager le revêtement en téflon.**

**Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques.**

1. Laisser la poêle à évidements refroidir après son utilisation.
2. Éliminer les restes d'aliments de la poêle à évidements en utilisant un essuie-tout.
3. Nettoyer la poêle à évidements directement après son utilisation, sous l'eau courante chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
4. Rincer la poêle à évidements à l'eau claire.
5. Enfin, sécher soigneusement la poêle à évidements.