

Snackjet



120757

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

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Версия: 1.0

Дата составления: 2022-01-05

Оригинальная инструкция по эксплуатации

Технические параметры

Название:	Гриль-плита Snackjet
Номер арт.:	120757
Материал:	алюминий, антипригарное покрытие
Версия:	рифленая
Рассчитан для:	Snackjet 200
Характеристики:	подходит для микроволновых печей
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	280 x 205 x 5
Вес в кг:	0,8

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Указания для пользователя

Гриль-панель предназначена для прибора Snackjet 200. Блюда, приготовленные на гриль-панели для Snackjet 200, приобретают аромат запеченного блюда и аппетитно подрумяненную корочку - будь то мясо, рыба, сэндвич, врап или овощи.

1. Гриль-панель следует использовать только с воздушной перегородкой, не класть гриль-панель непосредственно на дно камеры термообработки прибора.
2. Использовать кухонные принадлежности из термостойкого пластика, такие как, например, лопатка для переворачивания блинов, шпатель и т. д.
3. Гриль-панель должна регулярно очищаться, в том числе между процессами гриля, чтобы избежать сжигания остатков. Следует соблюдать указания из следующего раздела.

Очистка

ВНИМАНИЕ!

Не использовать для очистки никаких остроконечных или металлических предметов, таких как нож, вилка и т. д. Эти предметы могут повредить антипригарное покрытие.

Не следует использовать какие-либо агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Эти средства могут повредить поверхность гриль-панели.

1. После использования дать гриль-панели остыть.
2. Удалить остатки пищи с гриль-панели с помощью бумажного полотенца.
3. Гриль-панель следует чистить сразу после каждого использования под теплой проточной водой с помощью мягкой тряпочки или губки. В случае необходимости использовать мягкое чистящее средство.
4. Гриль-панель сполоснуть чистой водой.
5. В завершение гриль-панель следует тщательно осушить.