

EGR2900 Snackjet



120776

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

Version: 1.0

Date de création : 2022-12-19

Manuel d'utilisation original

Caractéristiques techniques

Nom:	Plaque de grillade réversible EGR2900 Snackjet
Numéro d'article :	120776
Matériau:	fonte d'aluminium, revêtue
Modèle :	rectangulaire; 1 côté rainuré, 1 côté lisse
Conçu pour:	Snackjet 200
Propriétés :	convient au micro-ondes
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	285 x 290 x 10
Poids en kg :	2,2

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

Consignes pour l'utilisateur

1 plaque de grillade – 2 options de grillades dans le Snackjet : les steaks, filets de poisson, légumes à griller, wraps ou encore les toasts sont parfaitement réussis, aussi bien du côté lisse que du côté rainuré. Cependant, la surface rainurée donne également un aspect appétissant aux aliments. Le modèle revêtu de fonte d'aluminium permet une bonne conduction thermique, un nettoyage facile et évite de brûler les aliments.

FR



1. Utiliser la plaque de grillade réversible uniquement avec une séparation d'air, ne pas placer la plaque de grillade directement au fond la chambre de traitement thermique de l'appareil.

2. Pour sortir les aliments, utiliser des ustensiles de cuisine en plastique résistant aux températures élevées, comme par exemple des spatules, des pelles à servir, etc.
3. Nettoyer régulièrement la plaque de grillade réversible, également entre les différents processus de grillade pour éviter la brûlure des restes. 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 plaque de grillade réversible refroidir après son utilisation.
2. Éliminer les restes d'aliments de la plaque de grillade réversible en utilisant un essuie-tout.
3. Nettoyer la plaque de grillade réversible 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 plaque de grillade réversible à l'eau claire.
5. Enfin, sécher soigneusement la plaque de grillade réversible.