

EGR2900 Snackjet



120776

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: 2022-12-19

Оригинальная инструкция по эксплуатации

Технические параметры

Название:	Двусторонняя пластина для гриля EGR2900 Snackjet
Номер арт.:	120776
Материал:	алюминиевое литье, с покрытием
Версия:	квадратная; 1 сторона рифленая, 1 сторона гладкая
Рассчитан для:	Snackjet 200
Характеристики:	подходит для использования в микроволновой печи
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	285 x 290 x 10
Вес в кг:	2,2

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Указания для пользователя

1 пластина для гриля, 2 варианта гриля в Snackjet: стейк, рыбное филе, овощи-гриль, обертывание или даже тосты получаются одинаково хорошо как на гладкой стороне, так и на рифленой. Однако рифленая поверхность придает блюду дополнительный аппетитный поджаристый вид. Конструкция из литого алюминия с покрытием обеспечивает хорошую теплопроводность, легкую очистку и предотвращает пригорание пищи.

RU



1. Обратную пластину для гриля следует использовать только с воздушной перегородкой, не класть ее 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. Обратная пластину для гриля следует регулярно очищать, 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 покрытие.

Не следует использовать какие-либо агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства.

1. После использования дать обратной пластине для гриля остыть.
2. Удалить остатки пищи с обратной пластины для гриля с помощью бумажного полотенца.
3. Обратную пластину для гриля следует чистить сразу после каждого использования под теплой проточной водой с помощью мягкой тряпочки или губки. При необходимости использовать мягкое чистящее средство.
4. Обратную пластину для гриля сполоснуть чистой водой.
5. В завершение обратную пластину для гриля тщательно высушить.