

Snackjet



120757

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 : 2022-01-05

Manuel d'utilisation original

Caractéristiques techniques

Nom:	Plaque grill Snackjet
Numéro d'article :	120757
Matériau:	aluminium, revêtement antiadhésif
Modèle :	rainuré
Conçu pour:	Snackjet 200
Propriétés :	adaptée aux fours micro-ondes
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	280 x 205 x 5
Poids en kg :	0,8

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

Consignes pour l'utilisateur

La plaque de grillade est conçue pour l'appareil Snackjet 200. Avec la plaque de grillade pour le Snackjet 200, vous apportez à vos aliments un goût grillé et un côté doré appétissant - qu'il s'agisse de viande, de poisson, de sandwiches, de wraps ou de légumes.

1. Utiliser la plaque de grillade 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, 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'utiliser aucun objet pointu ou en métal, tels que les couteaux, les fourchettes, etc. Les objets pointus peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques. Ces produits peuvent endommager la surface de la plaque de grillade.

1. Laisser la plaque de grillade refroidir après son utilisation.
2. Éliminer les restes d'aliments de la plaque de grillade en utilisant un essuie-tout.
3. Nettoyer la plaque de grillade 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 à l'eau claire.
5. Enfin, sécher soigneusement la plaque de grillade.