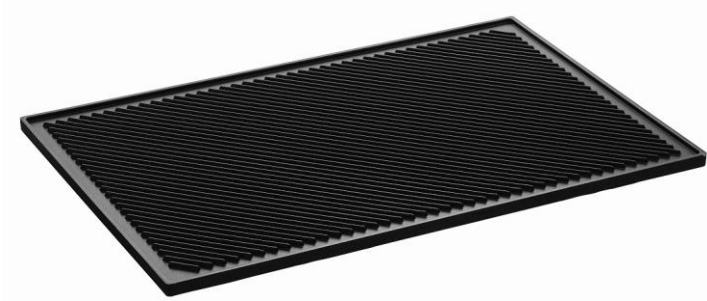


EGR40600



100437

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 : 2024-10-28

Manuel d'utilisation original

Données techniques

Nom :	Plaque de grillade réversible EGR40600
Numéro d'article :	100437
Matériau :	fonte d'aluminium, revêtue
Modèle :	1 côté rainuré, 1 côté lisse rectangulaire utilisation des deux côtés
Conçu pour :	four mixte à vapeur de la série Silversteam2 1/1 GN Four à convection AT410-MDI AT400 à convection
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	600 x 400 x 15
Poids en kg :	3,8

Utilisation de la plaque de grillade réversible

La plaque de grillade réversible est le complément parfait pour les fours combinés ou les fours avec des possibilités d'insertion de 400 x 600 mm. Le côté lisse permet de cuire des pizzas merveilleusement croustillantes, tandis que le côté rainuré confère aux légumes grillés ou à la viande un motif de grillade typique et de savoureux arômes grillés.

FR



Utilisation en toute sécurité de la plaque de grillade réversible

- Insérer doucement et avec précaution la plaque de grillade réversible dans le four combiné.
- Veiller à ce que la plaque de grillade réversible soit bien calée sur les rails.
- Toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur lors du retrait de la plaque de grillade réversible.
- Placer la plaque de grillade réversible chaude sur un support résistant aux températures élevées.
- Faire attention au revêtement de la plaque de grillade réversible. Remplacer immédiatement la plaque de grillade réversible endommagée.
- 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.
- Les pâtisseries/plats ne doivent jamais être découpés directement sur la plaque de grillade réversible.

Consignes d'entretien et de nettoyage

ATTENTION !

Ne pas utiliser de grattoirs, de racloirs ou de brosses dures pour nettoyer la plaque de grillade réversible.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs.

Ne pas utiliser de machine à nettoyer les plaques de cuisson pour nettoyer la plaque de grillade réversible.

1. Avant la première utilisation, nettoyer la plaque de grillade réversible, la nettoyer également régulièrement entre les différents processus de cuisson.
2. Laisser la plaque de grillade réversible refroidir après son utilisation.
3. Éliminer les restes d'aliments de la plaque de grillade réversible en utilisant un essuie-tout.
4. Nettoyer le côté rainuré de la plaque de grillade réversible sous l'eau chaude courante, en utilisant une brosse de vaisselle souple en plastique, tandis que le côté lisse doit être nettoyé avec un chiffon doux ou une éponge.
5. Rincer la plaque de grillade réversible à l'eau claire.
6. Sécher soigneusement la plaque de grillade réversible après le nettoyage.
7. Entreposer la plaque de grillade réversible dans un endroit sec.