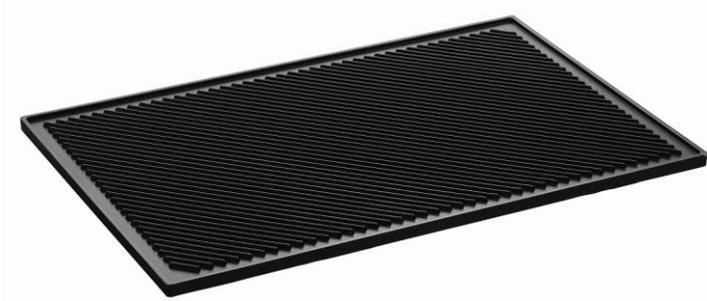


EGR40600



100437

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-10-28

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Bezeichnung:	Wende-Grillplatte EGR40600
Artikel-Nummer:	100437
Material:	Aluguss, beschichtet
Ausführung:	1 Seite gerillt, 1 Seite glatt eckig beidseitig nutzbar
Ausgelegt für:	Kombidämpfer der Serie Silversteam2 1/1 GN Heißluftofen AT410-MDI AT400 Beschwagung
Maße (B x T x H) in mm:	600 x 400 x 15
Gewicht in kg:	3,8

Verwendung der Wende-Grillplatte

Die Wende-Grillplatte bietet die perfekte Ergänzung für Kombidämpfer oder Heißluftöfen mit Einschubmöglichkeiten von 400 x 600 mm. Die glatte Seite ermöglicht das Backen von wunderbar knuspriger Pizza, auf der gerillten Seite bekommen Grillgemüse oder Fleisch das typische Grillmuster und herzhaftes Röstaromen.

DE



Sicherer Umgang mit der Wende-Grillplatte

- Schieben Sie die Wende-Grillplatte langsam und sicher in den Kombidämpfer/Heißluftofen.
- Stellen Sie sicher, dass die Wende-Grillplatte fest auf den Auflageschienen sitzt.
- Verwenden Sie zur Entnahme der heißen Wende-Grillplatte immer hitzebeständige Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie die heiße Wende-Grillplatte nach der Entnahme auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Achten Sie auf die Beschichtung der Wende-Grillplatte. Tauschen Sie eine beschädigte Wende-Grillplatte sofort aus.
- Verwenden Sie zum Entnehmen von Gargut hitzebeständige Küchenutensilien aus Kunststoff, wie z. B. Pfannenwender, Spatel, etc.
- Schneiden Sie Gebäck/Speisen niemals direkt auf der Wende-Grillplatte.

Pflege- und Reinigungshinweise

ACHTUNG!

Keine Kratzer, Schaber oder harten Bürsten zum Reinigen der Wende-Grillplatte verwenden.

Keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel verwenden.

Keine Blechputzmaschine zum Reinigen der Wende-Grillplatte verwenden.

1. Reinigen Sie die Wende-Grillplatte vor dem ersten Gebrauch sowie regelmäßig nach dem Gebrauch oder zwischen den Grillvorgängen.
2. Lassen Sie die Wende-Grillplatte nach Gebrauch abkühlen.
3. Entfernen Sie die Speisereste von der Wende-Grillplatte mit einem Papierküchentuch.
4. Reinigen Sie die gerillte Seite der Wende-Grillplatte unter warmem fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste aus Kunststoff, die glatte Seite mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
5. Spülen Sie die gereinigte Wende-Grillplatte mit klarem Wasser ab.
6. Trocknen Sie die Wende-Grillplatte nach der Reinigung gründlich ab.
7. Bewahren Sie die Wende-Grillplatte an einem trockenen Ort auf.