

Instrukcja obsługi płyty bezpośredniego smażenia

Przeznaczenie: urządzenie służy do smażenia potraw mięsnych, rybnych, warzywnych

Obsługa:

- aby włączyć urządzenie ustawiamy temperaturę pieczenia (50 - 300 °C) oraz włączamy urządzenie włącznikiem,
- po osiągnięciu żądanej temperatury można przystąpić do smażenia,
- aby wyłączyć płytę grillową należy ustawić regulator oraz wyłącznik w pozycji „0”.

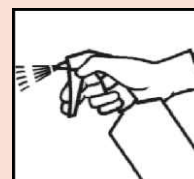
Wskazówki bezpieczeństwa:

- zabrania się mycia płyty grillowej strumieniem wody ponieważ elementy wyposażenia elektrycznego, nie posiadają hermetycznych obudów,
- przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wcześniej wyłączyć z sieci.

HIGIENA: *Zabrania się oblewania lub zmywania płyty strumieniem wody*

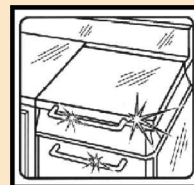
Po zakończeniu dnia pracy:

- Wyłącz zasilanie urządzenia.
- Ostudź płytę urządzenia do ok. 50°C i nanieś na powierzchnię miski środek odtłuszczający **REMIX - GRILL**.
- Odczekaj ok. 10 min, następnie zbierz brud ręcznikiem jednorazowym.
- po zakończeniu czyszczenia płyty żeliwne należy posmarować olejem jadalnym.



Czyszczenie i konserwacja powierzchni zewnętrznych płyty:

- Nanieś na powierzchnię środek **REMIX - STAL**.
- Miękką szmatką wyczyść powierzchnię.



Zasady bezpiecznej pracy ze środkami zawarte są na opakowaniach produktów.



www.reinex.pl