

Instrukcja obsługi patelni elektrycznej

Przeznaczenie: urządzenie służy do smażenia, pieczenia potraw mięsnych, rybnych, warzywnych oraz sporządzania sosów.

Obsługa: nałożyć odpowiednią ilość tłuszczu, ustawić żadaną temperaturę pieczenia (50-270°C) po zgaśnięciu lampki kontrolnej (osiągnięcie żadanej temperatury) można przystąpić do smażenia

- po usmażeniu potrawy należy wyłączyć urządzenie
- w celu opróżnienia misy z zawartości płynnej, należy korbką
- pokręcać tak długo aż osiągniemy wymagany przechył misy.

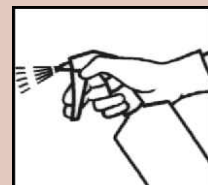
Wskazówki bezpieczeństwa:

nie należy załączać patelni przy pustej misie oraz polewać rozgrzanej powierzchni misy zimną lub gorącą wodą, gdyż grozi to poparzeniem oraz pęknięciem lub zniekształceniem misy.

HIGIENA: Zabrania się oblewania lub zmywania patelni strumieniem wody.

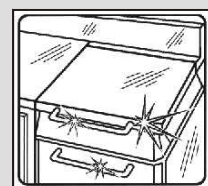
Po zakończeniu dnia pracy:

- wyłącz zasilanie patelni,
- ostudź misę patelni do ok. 50°C i nanieś na powierzchnię misy, środek odtłuszczający **REMIX-GRILL**,
- odczekaj ok. 10 min i spłucz misę dokładnie wodą.



Czyszczenie i konserwacja powierzchni zewnętrznych patelni:

- nanieś na powierzchnię patelni środek **REMIX-STAL**,
- miękką szmatką wyczyść powierzchnię patelni.



Zasady bezpiecznej pracy ze środkami zawarte są na opakowaniach produktów.



www.reinex.pl