

EG2600 Snackjet



120770

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

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 1.0

Data di redazione: 2022-11-16

Istruzioni per l'uso originali

Dati tecnici

| | |
|--|---|
| Nome: | FEHLER - Variable ohne Inhalt EG2600 Snackjet |
| Numero dell'articolo: | 120770 |
| Materiale: | FEHLER - Variable ohne Inhalt |
| Versione: | FEHLER - Variable ohne Inhalt |
| Progettato per: | Snackjet 200 |
| Caratteristiche: | FEHLER - Variable ohne Inhalt |
| Altezza del bordo in mm: | 28 |
| Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm: | 260 x 260 x 30 |
| Peso in kg: | 1,0 |

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Indicazioni per l'utente

Questo piatto di cottura rettangolare è ideale per i prodotti surgelati. Grazie alle dimensioni esterne, sfrutta perfettamente lo spazio nel vano trattamento termico Snackjet. La robusta lavorazione in alluminio fuso assicura una perfetta conduzione del calore durante la fase di cottura, garantendo un'eccellente croccantezza e delicatezza.



1. Prima del primo uso lavare il piatto di cottura con acqua calda e un detersivo delicato. Ungere il piatto di cottura con un po' di olio da cucina.
2. Utilizzare il piatto di cottura solo con la piastra d'aria. Non collocarlo direttamente sul fondo del vano trattamento termico dell'apparecchio.
3. Non tagliare le pietanze sul piatto di cottura.

4. Non usare spatole in metallo con bordi taglienti.
5. Per togliere le pietanze utilizzare utensili da cucina in plastica, resistenti al calore, come spatole per girare i pancake, spatoline ecc.
6. Per evitare di bruciare i residui di cibo, pulire regolarmente il piatto di cottura tra un processo di cottura e l'altro. Osservare le indicazioni riportate nella sezione a seguire.

Pulizia

ATTENZIONE!

Non utilizzare per la pulizia gli oggetti appuntiti o in metallo come il coltello, la forchetta ecc., poiché essi possono danneggiare il rivestimento.

Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, né detersivi corrosivi. Tali prodotti rischiano di danneggiare la superficie del piatto di cottura.

1. Dopo l'uso lasciar raffreddare il piatto di cottura.
2. Rimuovere i residui di cibo dal piatto di cottura con un asciugamani di carta.
3. Il piatto di cottura deve essere pulito subito dopo ogni uso. Lavarlo con acqua calda e un panno morbido o una spugna. Ove necessario, usare un detersivo delicato.
4. Sciacquare il piatto di cottura con acqua pulita.
5. Infine asciugare con cura il piatto di cottura.
6. Ungere la parte interna del piatto di cottura con un po' di olio da cucina.