

## **EG2600 Snackjet**



**120770**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2022-11-16

**Manuel d'utilisation original**

## Caractéristique technique

|                                           |                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nom :                                     | Assiette de cuisson EG2600<br>Snackjet |
| Numéro d'article :                        | 120770                                 |
| Matériau:                                 | fonte d'aluminium, revêtue             |
| Modèle :                                  | rectangulaire, fond lisse              |
| Conçu pour:                               | Snackjet 200                           |
| Propriétés :                              | convient au micro-ondes                |
| Hauteur du rebord en mm :                 | 28                                     |
| Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm : | 260 x 260 x 30                         |
| Poids en kg :                             | 1,0                                    |

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

## Consignes pour l'utilisateur

Les produits surgelés, c'est la spécialité de cette assiette rectangulaire de cuisson qui, grâce à ses dimensions extérieures, optimise parfaitement l'espace de la chambre de cuisson du four Snackjet. Sa facture robuste en fonte d'aluminium assure une conduction exceptionnelle de la chaleur pendant la phase de cuisson et permet d'obtenir un croustillant et un croquant idéals.

FR



1. Avant la première utilisation, lavez cette assiette de cuisson à l'eau chaude avec un détergent doux. Enduire la plaque de cuisson avec une petite quantité d'huile de cuisine.

2. Utiliser l'assiette de cuisson uniquement avec une séparation d'air, ne pas placer la plaque de grillade directement au fond la chambre de cuisson de l'appareil.
3. Ne coupez jamais des aliments sur l'assiette de cuisson.
4. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine à bords tranchants.
5. Pour sortir les aliments, utilisez des ustensiles de cuisine en plastique résistant aux températures élevées, comme par ex. des spatules, des pelles à servir, etc.
6. L'assiette de cuisson doit être nettoyée régulièrement entre les processus de cuisson pour éviter de carboniser les résidus alimentaires. Respecter les consignes indiquées dans le chapitre suivant.

## Nettoyage

### ATTENTION !

**Pour le nettoyage, n'utilisez jamais d'objet pointu ou en métal, tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Les objets pointus risquent d'endommager le revêtement en téflon.**

**Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques. Ces produits peuvent endommager la surface de l'assiette de cuisson.**

FR

1. Après avoir utilisé l'assiette de cuisson, laissez-la refroidir doucement.
2. Éliminer les restes d'aliments de l'assiette de cuisson en utilisant un essuie-tout en papier.
3. Nettoyer l'assiette de cuisson directement après son utilisation, sous l'eau courante chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
4. Rincer l'assiette de cuisson à l'eau claire.
5. Pour finir, l'assiette de cuisson doit être soigneusement séchée.
6. Enduire l'intérieur de l'assiette de cuisson avec une petite quantité d'huile de cuisine.