

**EG2600 Snackjet**



**120770**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2022-11-16

**Manual de instrucciones original**

## Especificaciones técnicas

|                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Denominación:                         | Placa de cocción EG2600 Snackjet |
| N.º de referencia:                    | 120770                           |
| Material:                             | aluminio fundido, revestido      |
| Versión:                              | cuadrado, fondo liso             |
| Diseñado para:                        | Snackjet 200                     |
| Propiedades:                          | apta para microondas             |
| Altura del borde en mm:               | 28                               |
| Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm: | 260 x 260 x 30                   |
| Peso en kg:                           | 1,0                              |

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

## Indicaciones para el usuario

Los productos congelados son la especialidad de esta placa de cocción rectangular que, con sus medidas exteriores, aprovecha perfectamente el espacio de la cámara de procesamiento térmico Snackjet. El sólido diseño de aluminio fundido garantiza una excelente conducción del calor durante la preparación y, por lo tanto, un resultado crujiente.

ES



1. Lave la placa de cocción con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso. Unte la placa de cocción con una pequeña cantidad de aceite de cocina.
2. Utilice la placa de cocción solo con un espacio de aire, no la coloque directamente en el fondo de la cámara de tratamiento térmico del aparato.
3. No corte los alimentos en la placa de cocción.

4. No utilice espátulas metálicas con bordes afilados.
5. Utilice utensilios de plástico resistentes al calor para retirar los alimentos, como una espátula para dar la vuelta a las tortitas, una espátula, etc.
6. La placa de cocción debe limpiarse regularmente entre los procesos de cocción para evitar que se quemen los residuos de alimentos. Siga las instrucciones de la siguiente sección.

## Limpieza

### ¡ATENCIÓN!

**No utilice objetos puntiagudos o metálicos, como un cuchillo, un tenedor, etc., para la limpieza. Estos objetos pueden dañar el revestimiento.**

**No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos productos pueden dañar la superficie de la placa de cocción.**

1. Deje que la placa de cocción se enfríe después de su uso.
2. Retire los restos de comida de la placa de cocción con un papel de cocina.
3. Limpie la placa de cocción inmediatamente después de cada uso con agua caliente y un paño suave o una esponja. Si es necesario, utilice un producto de limpieza suave.
4. Enjuague la placa de cocción con agua limpia.
5. Seque bien la placa de cocción al final
6. Unte la placa de cocción por dentro con una pequeña cantidad de aceite de cocina.