

**EG2600 Snackjet**



**120770**

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

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



Versão: 1.0

Data de preparação: 2022-11-18

**Manual de instruções original**

## Dados técnicos

Nome:	FEHLER - Variable ohne Inhalt EG2600 Snackjet
Número de ref.:	120770
Material:	FEHLER - Variable ohne Inhalt
Versão:	FEHLER - Variable ohne Inhalt
Concebido para:	Snackjet 200
Características:	FEHLER - Variable ohne Inhalt
Altura da borda em mm:	28
Dimensões (L x P x A) em mm:	260 x 260 x 30
Peso em kg:	1,0

Sujeito a alterações técnicas!

## Instruções para o utilizador

Esta placa retangular de cozedura é ideal para produtos congelados. Graças às suas dimensões externas, utiliza perfeitamente o espaço da câmara de cozedura Snackjet. A sólida construção de alumínio fundido garante uma condução de calor excepcionalmente boa na fase de preparação, resultando numa excelente crocância e maciez.

PT



1. Antes da primeira utilização, lave a placa de cozedura com água quente e um detergente suave. Unte a placa de cozedura com uma pequena quantidade de óleo de cozinha.
2. A placa de cozedura só deve ser utilizada com um compartimento para ar, não a coloque diretamente na parte inferior da câmara de cozedura do aparelho.

3. Nunca corte alimentos na placa de cozedura.
4. Nunca use espátulas de metal com bordas afiadas.
5. Use utensílios de plástico resistentes ao calor para remover os alimentos, como um virador de panquecas, espátula, etc.
6. A placa de cozedura deve ser limpa regularmente entre processos de cozedura, para evitar a queima de resíduos de alimentos. Observe as observações na seção seguinte.

## Limpeza

### **ATENÇÃO!**

**Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos, tais como faca, garfo, etc. para a limpeza. Estes itens podem danificar o revestimento.**

**Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Estes agentes podem danificar a superfície da placa de cozedura.**

1. Após a utilização, deixe a placa arrefecer.
2. Retire os resíduos de alimentos da placa de cozedura com uma toalha de papel.
3. Limpe a placa de cozedura imediatamente após cada uso em água corrente morna usando um pano macio ou uma esponja. Utilize um detergente suave, se necessário.
4. Enxague a placa de cozedura com água limpa.
5. A placa de cozedura deve ser completamente seca no final.
6. Unte a placa de cozedura na parte interior com uma pequena quantidade de óleo de cozinha.