

RG2100 Snackjet



120773

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

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



Version: 1.0
Skapandedatum: 2022-11-16

Original bruksanvisning

Tekniska data

Namn:	Tillagningstallrik RG2100 Snackjet
Artikelnummer:	120773
Material:	aluminiumgjutgods, belagd
Version:	rund, slätt botten
Designad för att:	Snackjet 200
Egenskaper:	lämpad för mikrovågsugn
Diameter i mm:	210
Kanthöjd i mm:	42
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	210 x 210 x 45
Vikt i kg:	0,5

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

Anvisningar för användare

Tack vare den höga kanten är denna runda tillagningstallrik perfekt för uppvärmning av soppor och grytor. Även djupfrysta produkter lyckas tack vare aluminiumgjutgodsets värmekonduktivitet mycket väl.

SV



1. Före första användning, tvätta kokplattan med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Gnid in kokplattan med lite matolja.
2. Använd endast kokplattan med en luftbaffel, placera den inte direkt på botten av apparatens kokkammare.
3. Skär aldrig mat på kokplattan.

4. Använd aldrig metallspadar med vassa kanter.
5. Använd värmebeständiga köksredskap av plast för att ta bort livsmedel, såsom pannkaksspad, spatel etc.
6. Kokplattan ska rengöras regelbundet mellan tillagningsprocessen för att förhindra att matrester bränns fast. Observera anmärkningarna i följande kapitel.

Rengöring

OBS!

Använd inga spetsiga eller metallföremål såsom kniv, gaffel etc. för rengöring. Dessa föremål kan skada beläggningen.

Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. Dessa medel kan skada ytan på kokplattan.

1. Låt kokplattan svalna efter användning.
2. Ta bort matrester från kokplattan med en pappershandduk.
3. Rengör kokplattan omedelbart efter varje användning under varmt rinnande vatten med en mjuk trasa eller svamp. Använd ett mildt rengöringsmedel vid behov.
4. Skölj kokplattan med rent vatten.
5. Kokplattan ska torkas ordentligt i slutet.
6. Gnid in insidan av kokplattan med lite matolja.