

RG2100 Snackjet



120773

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2024-07-01

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Bezeichnung:	Garteller RG2100 Snackjet
Artikel-Nummer:	120773
Material:	Aluguss, beschichtet
Ausführung:	rund, glatter Boden
Ausgelegt für:	Snackjet 200
Eigenschaften:	mikrowellengeeignet
Durchmesser in mm:	210
Randhöhe in mm:	42
Maße (B x T x H) in mm:	210 x 210 x 42
Gewicht in kg:	0,5

Technische Änderungen vorbehalten!

Benutzerhinweise

Dank des hohen Rands ist der runde Garteller perfekt geeignet zum Regenerieren von Suppen und Eintöpfen. Auch Tiefkühlprodukte gelingen auf Grund der Wärmeleitfähigkeit des Alugusses sehr gut.

DE



1. Reinigen Sie den Garteller vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Reiben Sie den Garteller mit etwas Speiseöl ab.
2. Verwenden Sie den Garteller nur mit dem Luftleitblech, legen Sie ihn nicht direkt auf den Garraumboden des Gerätes.
3. Schneiden Sie die Speisen niemals im Garteller.
4. Verwenden Sie keine scharfkantigen Metallwender.

5. Verwenden Sie zum Entnehmen von Spesen hitzebeständige Küchenutensilien aus Kunststoff, wie z. B. Pfannenwender, Spatel, etc.
6. Reinigen Sie den Garteller regelmäßig zwischen den Garvorgängen, um das Einbrennen von Speisenrückständen zu vermeiden. Beachten Sie die Hinweise im folgenden Abschnitt.

Reinigung

ACHTUNG!

Der Garteller ist nicht zur Reinigung in einer Geschirrspülmaschine geeignet!

Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen oder metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, etc. Diese Gegenstände können die Beschichtung beschädigen.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese Mittel können die Oberfläche des Gartellers beschädigen.

1. Lassen Sie den Garteller nach Gebrauch abkühlen.
2. Entfernen Sie die Speisenreste von dem Garteller mit einem Papierküchentuch.
3. Reinigen Sie den Garteller nach jedem Gebrauch unter warmem fließendem Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
4. Spülen Sie den Garteller mit klarem Wasser ab.
5. Trocknen Sie den Garteller anschließend gründlich ab.
6. Reiben Sie den Garteller innen mit etwas Speiseöl ein.