

EG2600 Snackjet



120770

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: 2026-04-24

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Bezeichnung:	Garteller EG2600 Snackjet
Artikel-Nummer:	120770
Material:	Aluguss, beschichtet
Ausführung:	eckig, glatter Boden
Ausgelegt für:	Snackjet
Eigenschaften:	mikrowellengeeignet
Randhöhe in mm:	28
Maße (B x T x H) in mm:	260 x 260 x 30
Gewicht in kg:	1,1

Technische Änderungen vorbehalten!

Benutzerhinweise

TK-Produkte sind das Spezialgebiet des eckigen Gartellers, der mit seinem Außenmaß den Garraum des Snackjet perfekt ausnutzt. Die solide Ausführung aus Aluguss sorgt bei der Zubereitung für eine besonders gute Wärmeleitung und führt so zu einem knusprig-krossen Ergebnis.

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 Speiserückständen 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.

DE

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.