

E5M110 Snackjet



120777

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: 2026-04-28

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Bezeichnung:	Muldenpfanne E5M110 Snackjet
Artikel-Nummer:	120777
Material:	Aluguss, beschichtet
Ausführung:	5 Mulden, Ø 11 cm, Höhe 1,5 cm
Ausgelegt für:	Snackjet
Eigenschaften:	mikrowellengeeignet
Maße (B x T x H) in mm:	282 x 292 x 20
Gewicht in kg:	0,87

Technische Änderungen vorbehalten!

Benutzerhinweise

Die Pfanne mit 5 Mulden kommt im Snackjet ganz vielseitig zum Einsatz: das in Form bringen von Spiegeleiern oder Pancakes, die portionsweise Zubereitung von Rührei oder das Erwärmen verschiedener Tapas-Sorten sind nur ein paar Möglichkeiten die Muldenpfanne zu nutzen.

DE



1. Reinigen Sie die Muldenpfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder schwamm. Reiben Sie die Muldenpfanne mit etwas Speiseöl ab.
2. Verwenden Sie die Muldenpfanne nur mit dem Luftleitblech, legen Sie sie nicht direkt auf den Garraumboden des Gerätes.
3. Schneiden Sie die Speisen niemals in der Muldenpfanne.
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 die Muldenpfanne regelmäßig zwischen den Garvorgängen, um das Einbrennen von Speisenrückständen zu vermeiden. Beachten Sie die Hinweise im folgenden Abschnitt.

Reinigung

ACHTUNG!

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.

1. Lassen Sie die Muldenpfanne nach Gebrauch abkühlen.
2. Entfernen Sie die Speisenreste aus den Mulden der Pfanne mit einem Papierküchentuch.
3. Reinigen Sie die Muldenpfanne nach jedem Gebrauch unter warmem fließendem Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
4. Spülen Sie die Muldenpfanne mit klarem Wasser ab.
5. Trocknen Sie die Muldenpfanne anschließend gründlich ab.