

Und so leicht geht's mit **apetito**

Servtherm
plus



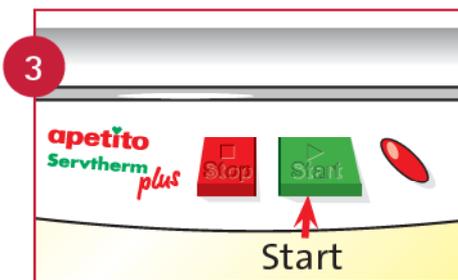
Menükorb auf das Geräteunterteil aufsetzen und kaltes Wasser hineinfüllen: Menü = 3 Messbecher

Ausnahmen:

- panierte Gerichte = 3½ Messbecher
- Fischgerichte = 3½ Messbecher
- Pfannengerichte = 3½ Messbecher
- Vorsuppen = 2 Messbecher



Verschlossene tiefgekühlte Menüschale in den Menükorb einhängen. Bei Suppen setzen Sie zuvor den Vorsuppen-Einlegerahmen mit ovalem Ausschnitt auf den Menükorb. **Das Serviertablett zum Erhitzen bitte nicht auflegen!**



Grüne Start-Taste betätigen – die Kontrolllampe leuchtet auf. **VORSICHT: Das Gerät wird heiß.** Aus dem Einlegerahmen bzw. aus dem Menükorb entweicht Wasserdampf! Mit der **STOP-Taste (rot)** können Sie den Aufheizprozess jederzeit unterbrechen.



Nach 50 – 55 Min. (bei Vorsuppen nach 25 – 30 Min.) ist die Zubereitung beendet. Ein Summton ertönt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.



Lassen Sie das Gerät etwas abkühlen.

Menükorb mit Menü bzw. Einlegerahmen mit Suppe entnehmen und auf das Tablett setzen. Verschlussfolie entfernen und auf einem Tuch abtropfen lassen.



Schale entnehmen und auf das Serviertablett setzen. Die Folie an den vier Eckzipfeln lösen und nach oben über die Ecken ziehen. Danach die Folie diagonal zur Schale flach abziehen.



Vor Inbetriebnahme des Servtherm plus den Netzstecker in die Steckdose stecken.

ACHTUNG HEIBES WASSER!
Um Verbrühungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie das Wasser abgießen.

Tipp:
Alle 1 – 2 Wochen je nach Bedarf zur Entkalkung Essigwasser im Gerät erhitzen. Nach dem Erhitzen Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen, Wasser vorsichtig abgießen und das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.