

Die Frischmahlzeit im «Mondo»-Set

Anleitung zum «Mondo»-Geschirr mit Mikrowelle/Steamer



1. Mahlzeitenlieferung

Stellen Sie die Isolierbox oder die einzelnen Geschirre verschlossen in den Kühlschrank.

2. Haltbarkeit der Speisen

Die Spitex garantiert für einwandfreie Qualität aller Speisen bis zur Haustüre der Kundin / des Kunden.

Nach der Erwärmung bleibt das Essen mindestens zwei Stunden heiss, wenn Sie es in die Isolierbox zurückstellen und die Box verschliessen.

Falls Sie die Mahlzeit am Liefertag nicht mittags konsumieren, lagern Sie das Essen, die Suppe, den Salat und das Dessert zugedeckt im Kühlschrank. Sie können auch die ganze Box mit dem Essen im Kühlschrank lagern.

3. Das „Mondo“- Set

Unabhängig von der individuellen Bestellung wird das Set in der Isolierbox immer komplett geliefert und muss wieder vollständig zurückgegeben werden:

- 1 Teller mit Deckel
- 1 Suppenschale mit Deckel
- 1 Salatschale mit Kühldeckel
- 1 Dessertschale mit Deckel

4. Fehlendes und/oder defektes Geschirr

Fehlendes und/oder beschädigte Teile werden der Kundin / dem Kunden in Rechnung gestellt.

Empfehlung für die Regeneration von Kühlkost-Speisen in kundeneigenen Mikrowellen:

Einstellungen und Temperaturen



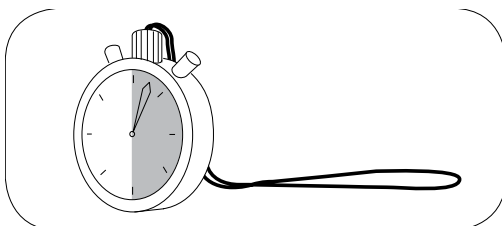
Geräteeinstellung:	600 Watt
Ausgangstemperatur Speisen:	+2/+3°C
Ausgangstemperatur Teller und Deckel:	+2/+3°C
Endtemperatur der Speisen:	ca. 75°C

Klimagarfunktion des Porzellan-Tellersystems



Regeneration im Dinner-Max Teller immer mit geschlossenem Deckel. Durch die Klimagar-Eigenschaften unseres Porzellan-Tellersystems gelangen die Regenerationen mit hervorragenden Ergebnissen, ohne Antrocknungen oder unangenehme Heiss-/Kaltverteilung. Kondenswasser verschwindet wenige Sekunden nach dem Entfernen des Deckels nach der Regeneration.

Garzeiten

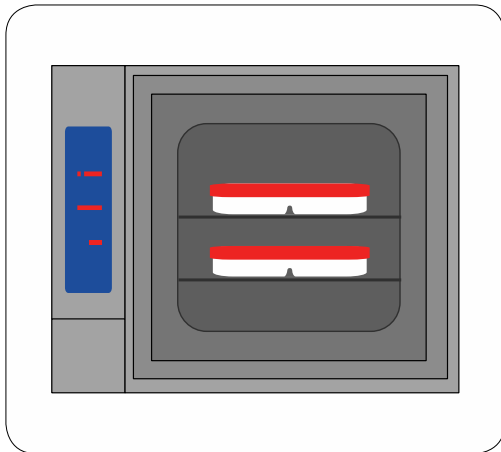


Suppen ca. 230 bis 250 ml = ca. 1.5 Minuten

Hauptgerichte ca. 400 g = ca. 6 Minuten

Empfehlung für die Regeneration von Kühlkost-Speisen in kundeneigenen Steamern:

Einstellungen und Temperaturen



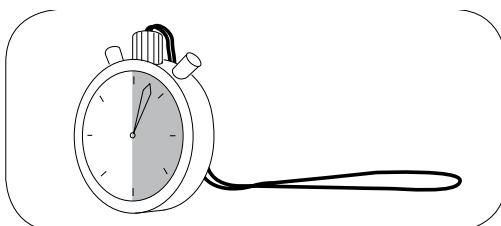
Gerät:	Haushaltssteamer
Zeit:	25 Minuten
Ausgangstemperatur Speisen:	+2/+3°C
Dampfeinstellungen Oder je nach Modell	30 % 90-100 Grad
Ausgangstemperatur Teller und Deckel:	+2/+3°C
Endtemperatur der Speisen:	ca. 75°C

Klimagarfunktion des Porzellan-Tellersystems



Regeneration im Dinner-Max Teller immer mit geschlossenem Deckel. Durch die Klimagar-Eigenschaften unseres Porzellan-Tellersystems gelingen die Regenerationen mit hervorragenden Ergebnissen, ohne Antrocknungen oder unangenehme Heiss-/Kaltverteilung. Kondenswasser verschwindet wenige Sekunden nach dem Entfernen des Deckels nach der Regeneration.

Garzeiten



Suppen ca. 230 bis 250 ml = 25 Minuten

Hauptgerichte ca. 400 g = 25 Minuten

Geschirrrückgabe



- Bitte spülen Sie das Geschirr aus.
- Deckel auf das entsprechende Geschirr legen.
- Geschirr mit Deckel in die Box stellen.

➤ **Das komplette Set wird bei der nächsten Lieferung zurückgenommen.**

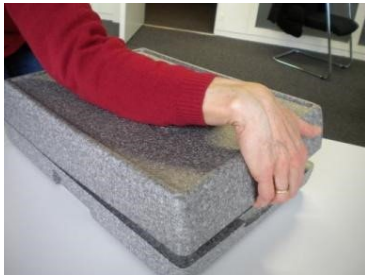
Wichtig! Wenn Geschirr und Deckel fehlen wird es verrechnet.

Achtung!

Bitte stellen Sie die **Isolierbox nicht auf die Herdplatte oder in den Backofen, die Mikrowelle oder den Steamer.**

Tipps und Tricks

Box öffnen



oder



Geschirr herausnehmen



Öffnen und schliessen des BLUEMAX Deckels



Zum Öffnen Deckelrand an den Ohren nach oben klappen.



Deckel abnehmen, Schale festhalten.



Verschliessen mit leichtem Druck der flachen Hand.

(Ohren müssen hierbei wieder nach unten geklappt sein.)

Wir wünschen Ihnen allzeit «en Guete».

Spitex Kanton Zug

Ihr Frischmahlzeitendienst-Team