

500 - 500 S



120768 - 120741

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2025-04-04

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	8
1.4	Oneigenlijk gebruik	8
2	Algemeen	9
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	9
2.2	Auteursrecht	9
2.3	Conformiteitsverklaring	9
3	Transport, verpakking en opslag	10
3.1	Transportinspectie	10
3.2	Verpakking	10
3.3	Opslag	10
4	Technische Gegevens	11
4.1	Technische Gegevens	11
4.2	Functies van het apparaat	14
4.3	Onderdelenoverzicht	15
5	Installatie en bediening	19
5.1	Installatie	19
5.2	Geschikt kookgerei	21
5.3	Bediening	22
6	Reiniging en onderhoud	38
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	39
6.2	Reiniging	39
6.3	Onderhoud	41
7	Mogelijke storingen	42
8	Verwijdering	44



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingenkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingenkabel niet.
- Altijd de verbindingenkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingenkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

NL

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Gevaar van microgolfstraling

De invloed van microgolven op het menselijk lichaam kan schadelijk zijn. Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Schakel het apparaat niet in als de deur nog open staat, anders kan er overmatige en schadelijke elektromagnetische straling ontstaan.
- Vervang nooit de veiligheidssluitingen!
- Het is erg belangrijk dat de deur niet beschadigd is en dat hij op de juiste manier gesloten kan worden. Gevaarlijke beschadigingen van de deur zijn bijvoorbeeld:
 - De deur is vervormd, verbogen;
 - De scharnieren zijn gebroken of onjuist bevestigd;
 - Het dichtingsrubber van de deur is beschadigd;
 - Het glas is gebarsten;
 - Beschadiging van de vergrendelingselementen.
- Tussen de deur en het apparaat mogen zich geen vreemde objecten bevinden.
- De deurrubbers moeten goed aansluiten en schoon zijn, anders kan als gevolg van de verontreinigingen en beschadigingen elektromagnetische straling ontsnappen uit het apparaat. Voorkom dat zich op die plaatsen neerslag vormt (van schoonmaak-middelen, stof, vet, etc.).

NL

Veiligheid bij het gebruik van de Hi-Speed oven

- Frituur geen producten in het apparaat. Hete olie kan de huid verbranden of het apparaat beschadigen.
- Voedsel dat in het apparaat wordt verwarmd, wordt ongelijkmatig heet. Bovendien worden de bakjes meestal niet zo heet als het eten. Controleer zorgvuldig de temperatuur van het voedsel, vooral voor kinderen. **Risico op brandwonden!**
- Het verwarmen van vloeistoffen met microgolfenergie kan leiden tot zogenaamd "vertraagd koken". De vloeistof bereikt dan zijn kookpunt, al is van buitenaf niet

zichtbaar dat het kookt. Daarom moet de container met bijzondere zorg worden behandeld. Zelfs bij een lichte schok, bijvoorbeeld wanneer u het uit het apparaat haalt, kan de vloeistof eruit spatten. **Verbrandingsgevaar!**

- Voor het verwarmen van vloeibaar voedsel, moet het eerst worden geroerd om overmatig koken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet om babyvoeding in flessen of andere bakjes op te warmen.
- Om oververhitting en brand te voorkomen, mag u geen wijn, cognac, rum of ander voedsel met alcohol verwarmen.
- Hang geen kleding, handdoeken of doeken over het apparaat.

Risico op brand / explosie

- Leg geen voorwerpen (kookboeken, vaatdoeken enz.) in de warmtebehandelingskamer. Onverwachte activering van het apparaat kan het beschadigen of zelfs in brand steken.
- Bij het verwarmen of koken van voedsel in brandbare materialen, zoals plastic of papieren bakjes, moet het apparaat onder toezicht staan om verhitting te voorkomen.
- Als de materialen in de warmtebehandelingskamer ontbranden, laat dan de deur van het apparaat gesloten, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdzekering uit.
- Gebruik geen metalen potten, pannen of deksels. Het metaal kan vonken veroorzaken in de warmtebehandelingskamer. Gebruik alleen bakjes van magnetronbestendig, hittebestendig materiaal. Volg de instructies in het gedeelte "**Geschild kookgerei**".
- Bereid geen voedsel of vloeistoffen in goed gesloten of verzegelde containers. Ze kunnen bij het openen in het apparaat breken of letsel veroorzaken!
- Verse en hardgekookte eieren, in de schaal en geschild, mogen niet in het apparaat worden verwarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
- Bij producten met een harde schil, zoals aardappelen, pompoenen, appels of kastanjes, doorprikken voor het verwarmen.
- Giet geen mengsel van water, olie of vet in het apparaat, aangezien dit kan ontploffen.

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

NL

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.

- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Het koken van gerechten met gebruik van geschikt kookgerei.

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

NL

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het verwarmen van ruimtes
- Het drogen van handdoeken / kleding
- Opslag van ontvlambare objecten
- Gebruik van ongeschikt kookgerei
- Verwarmen van brandbare, schadelijk voor de gezondheid, gemakkelijk verdampende of soortgelijke vloeistoffen en materialen.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

NL

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recycelen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Snackjet 500
Art. nr.:	120768
Materiaal:	roestvrij staal, gelakt
Materiaal gaarruimte:	roestvrij staal
Kleur:	zilver
Afmetingen gaarruimte (b x d x h) in mm:	305 x 305 x 185
Aantal gaarprogramma's, individueel programmeerbaar, tot:	1000
Aantal voorafingestelde gaarprogramma's:	78
Aantal gerechten-categorieën, individueel instelbaar:	5
Aantal gaarfasen max. per programma:	10
Temperatuurbereik van - tot in °C:	25 - 280
Tijdsinstelling van – tot in sec. - min.:	0 - 20
Ventilatorsnelheid in %:	10 - 100
Instelintervallen ventilatorsnelheid, in stappen van %:	10
Aantal veiligheidsthermostaten:	2
Aantal magnetrons:	1
Magnetronvermogen:	1,5 kW
Heteluchtvermogen:	3,0 kW
Opwarmtijd in min.:	8
Beschermingsgraad:	IPX3
Geluidsniveau bij stationair tijdens werking, in dB:	55 62
Aansluitvermogen:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	460 x 670 x 610
Gewicht in kg:	68,2

Naam:	Snackjet 500 S
Art. nr.:	120741
Materiaal:	roestvrij staal, gelakt
Materiaal gaarruimte:	roestvrij staal
Kleur:	zwart
Afmetingen kookruimte (b x d x h) in mm:	305 x 305 x 185
Aantal gaarprogramma's, individueel programmeerbaar, tot:	1000
Aantal voorafingestelde gaarprogramma's:	78
Aantal gerechten-categorieën, individueel instelbaar:	5
Aantal gaarfasen max. per programma:	10
Temperatuurbereik van - tot in °C:	25 - 280
Tijdsinstelling van – tot in sec. - min.:	0 - 20
Ventilatorsnelheid in %:	10 - 100
Instelintervallen ventilatorsnelheid, in stappen van %:	10
Aantal veiligheidsthermostaten:	2
Aantal magnetrons:	1
Magnetronvermogen:	1,5 kW
Hoteluchtvermogen:	3,0 kW
Opwarmtijd in min.:	8
Beschermingsgraad:	IPX3
Geluidsniveau bij stationair tijdens werking, in dB:	55 62
Aansluitvermogen:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	460 x 670 x 610
Gewicht in kg:	68,2

Versie / Eigenschappen 120768 / 120741

- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Functies:
 - hete lucht-magnetron-combinatie
 - hete lucht
- Culinaire programma's in 9 talen (Duits, Engels, Frans, Spaans, Nederlands, Pools, Zweeds, Oekraïens, Russisch)
- Receptenmap: aanpasbaar aan eigen behoeften
- Instelmogelijkheden:
 - ventilatorsnelheid
 - intensiteit van de magnetron-golven
 - temperatuur
 - tijd
- Temperatuurregeling:
 - thermostatisch
 - in stappen van 1 °C
- Timer: ja
- Koelventilator: temperatuurgeregelde regeling
- Thermostaat: ja
- Start-stopfunctie:
 - handmatig
 - automatisch via deurcontact
- Pauze-functie: ja
- Hulp bij het reinigen:
 - geheugensteuntje om schoon te maken
 - indicator filterreiniging
- USB-aansluiting: opslag / import voor programma's met afbeeldingen
- Digitaal display: ja
- Beeldscherm:
 - 8 recepten op elk scherm
 - Kleurenscherm, 7 inch, met roterende aanraakbediening
 - Capacitief
 - Programma's (inclusief beeld), voortgang programma, actuele/voorverwarmingstemperatuur, tijd
- In hoogte verstelbare poten: ja

- Verstelbare hoogte: 610 tot 625 mm
- Hoofdschakelaar: ja
- Aan-/uitschakelaar: ja
- Besturing:
 - elektronisch
 - roterende regelaar
 - touch
- Eigenschappen:
 - Energiebesparende stand-bymodus
 - Stille werking dankzij efficiënte luchtstroom
- **Belangrijke aanwijzing:** Gebruik alleen geschikte pannen!
- Inclusief:
 - 1 Snackjet mand, 280 x X 210 mm
 - 1 voedselschep Snackjet
 - 1 luchtgeleideplaat, 280 x 305 mm
 - 1 pizzaplaat, Ø 260 mm
 - 1 dubbelzijdige grillplaat, 280 x 290 mm

NL

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

4.2 Functies van het apparaat

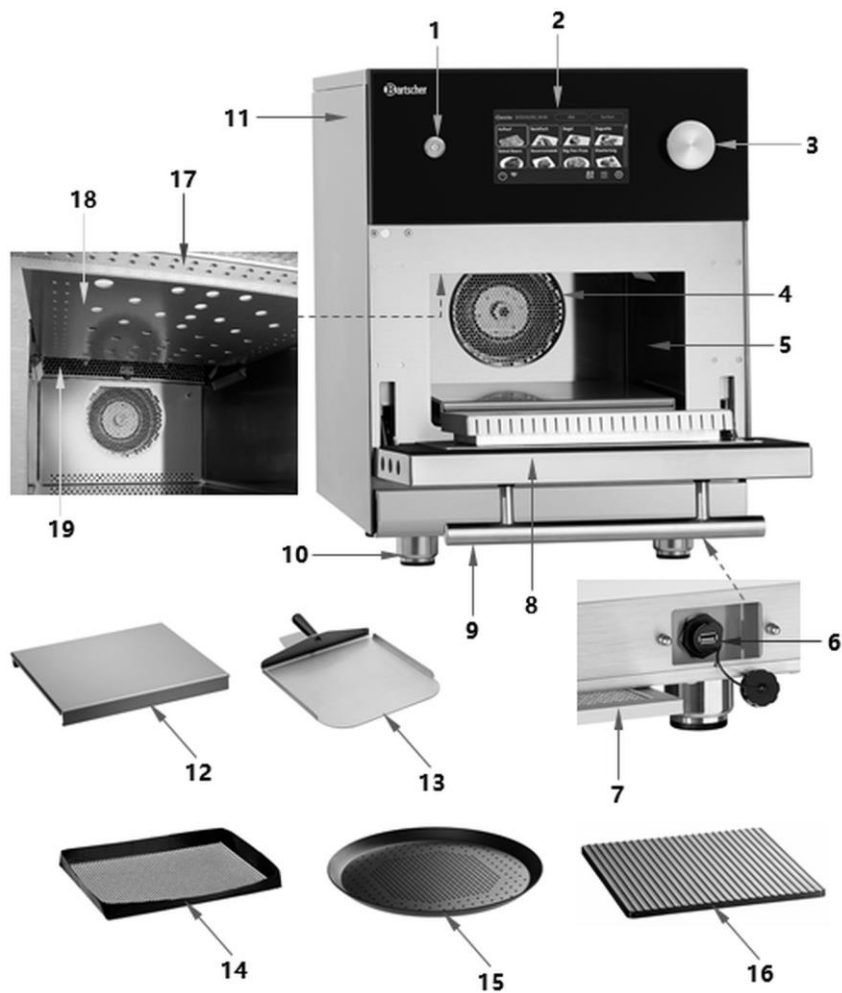
Door hetelucht- en magnetronfuncties te combineren, bespaart de Snackjet een aanzienlijke hoeveelheid energie en tijd zonder dat dit ten koste gaat van de smaak. Grillen, koken, roosteren of braden: met 78 kookprogramma's (die kunnen worden geïmporteerd via QR-code) en talloze programmeerbare gaarprogramma's biedt de Snackjet talloze mogelijkheden voor voedselbereiding.

Een actief koolfilter boven de thermische behandelkamer heeft een neutraliserend effect op de lucht in de thermische behandelkamer. Dit zorgt ervoor dat geuren, bijvoorbeeld van vis of vlees, niet worden overgedragen van het eerder bereide product naar volgende producten. Er ontsnappen ook geen geuren naar de omgeving: er is dus niets dat u belet om het toestel te gebruiken in zelfbedieningsbarruimtes of om te koken in het bijzijn van gasten.

De functies voor automatische herinneringen voor het reinigen voor het uitschakelen en voor de komende filterreiniging helpen te zorgen voor een dagelijkse reiniging van de kamer en een regelmatige filterreiniging. Dit zorgt ervoor dat alles in perfecte hygiënische en technische staat blijft.

4.3 Onderdelenoverzicht

120768 / 120741



NL

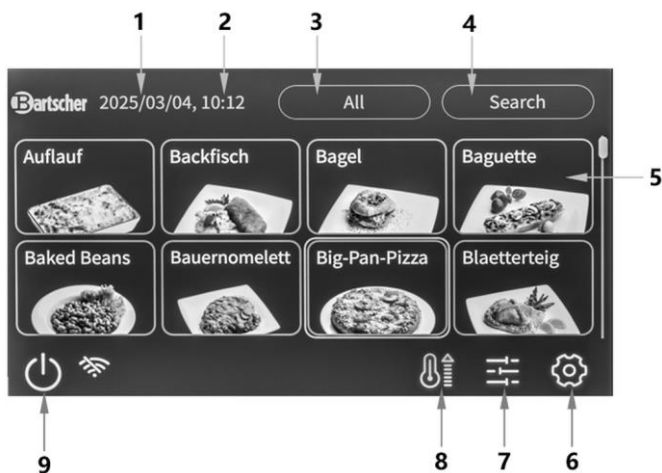
Afb. 1

Beschrijving Afb. 1

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Hoofd- aan/uit-schakelaar | 2. Display |
| 3. Druk-/draaiknop | 4. Ventilator |
| 5. Gaarruimte | 6. USB-aansluiting |
| 7. Vet- en stoffilter | 8. Deur |
| 9. Deurhandgreep | 10. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 11. Behuizing | 12. Luchtregelingsplaat |
| 13. Voedselschep Snackjet | 14. Snackjet mand |
| 15. Pizzaplaat | 16. Omkeerbare grillplaat |
| 17. Ventilatieopeningen van de thermische behandelingskamer | 18. Luchtverdeelplaat |
| 19. Actieve koolstoffilter | |

Bedieningselementen / getoonde berichten

NL



Afb. 2

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1. Datum | 2. Uur |
| 3. Gaarprogramma | 4. Zoekveld |
| 5. Keuze van het gaarprogramma | 6. Instelknop |
| 7. Knoppen handmatige instelling | 8. Knop voor voorverwarmen |
| 9. Beeldscherm Aan-/Uitknop | |

Accessoires (meegeleverd)

Luchtgeleidingsplaat Snackjet (12, afb. 1), art.nr. E0907010037

- Materiaal: aluminium
- Eigenschappen:
 - geschikt voor de magnetron
 - **niet** geschikt voor de vaatwasmachine
- **Belangrijke aanwijzingen:**
 - nodig voor de bereiding van alle voedsel
 - bereid voedsel niet rechtstreeks op de luchtgeleidingsplaat, gebruik geschikt keukengerei of bakpapier
- Afmetingen: b. 280 x d. 305 x h. 30 mm
- Gewicht: 0,71 kg

Voedselschep Snackjet (13, afb. 1) art.nr. 120752

- Materiaal: aluminium, kunststof
- Ontworpen voor: het scheppen van voedsel
- Met vast handvat
- Eigenschappen: **niet** geschikt voor de vaatwasmachine
- Afmetingen: b. 300 x d. 410 x h. 62 mm
- Gewicht: 0,54 kg

Kookmand Snackjet (14, afb. 1), art.nr. 120753

- Materiaal: glasvezel, polytetrafluorethyleen coating
- Ontworpen voor: het koken van kleine gerechten
- Eigenschappen:
 - geschikt voor de magnetron,
 - **nie** geschikt voor de vaatwasmachine
- Afmetingen: b. 290 x d. 220 x h. 30 mm
- Gewicht: 0,064 kg

Pizzaplaat Snackjet (15, afb. 1) art.nr. 120758

- Materiaal: aluminium, gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Uitvoering:
 - Ø 260 mm
 - bodem geperforeerd
 - rond
- Eigenschappen: geschikt voor de magnetron
- Afmetingen: b. 260 x d. 260 x h. 15 mm
- Gewicht: 0,22 kg

NL

Dubbelzijdige grillplaat EGR2900 Snackjet (16, afb. 1), bestelnr. 120776

- Materiaal: gegoten aluminium, gecoat
- Ontworpen voor: Snackjet 200
- Versie:
 - rechthoekig
 - 1 gegroefde zijde
 - 1 gladde zijde
- Eigenschappen: tweezijdig te gebruiken, geschikt voor gebruik met magnetron
- Afmetingen: b. 285 x d. 260 x h. 10 mm
- Gewicht: 2,2 kg

Belangrijke aanwijzingen

OPGELET!

Voedingsmiddelen die scherpe zuren of zout bevatten, kunnen de accessoires beschadigen.

Zorg er bij het gebruik van accessoires altijd voor dat deze niet in contact komen met voedingsmiddelen die scherpe zuren of zout bevatten.

Denk eraan, dat zuren, basen en/of metaalzouten in combinatie met water en/of atmosferische zuurstof zuiver aluminium kunnen oplossen en aluminium(III)verbindingen vormen.

1. Accessoires moeten onmiddellijk na elk gebruik onder warm stromend water met een zachte doek of spons worden gereinigd. Als het nodig is, een mild reinigingsmiddel gebruiken.
2. De accessoires spoelen met schoon water.
3. Ten slotte moet de accessoires grondig worden gedroogd.

5 Installatie en bediening

NL

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
 - Zorg voor een stabiele positie.
 - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
 - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
 - Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Er moet een minimale afstand zijn van 60 mm tot muren en voorwerpen links, rechts en achter en 140 mm vanaf de bovenkant. Voor het apparaat moet voldoende ruimte zijn om de deur te openen.
- Bedek of blokkeer bij de installatie van het apparaat nooit de luchtafvoeropeningen of de rookafvoeropening op de achterwand: warme lucht van het elektrische systeem en dampen van de warmtebehandelingskamer worden door deze openingen afgevoerd, waardoor een correcte werking van het apparaat wordt gegarandeerd.

Installatie en bediening

- Het verwijderbare vet- en stoffilter onder het apparaat moet altijd schoon zijn. Zorg ervoor dat het altijd stof- en vuilvrij is.

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

5.2 Geschikt kookgerei

De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van het juiste kookgerei:

Hittebestendige containers		
Gehard glas	√	Gebruik geen kookgerei met metalen elementen (bijv. gouden randen op een bord). Microgolven dringen niet door metaal
Keramisch glas	√	
Hittebestendig keramiek	√	
Container van kunststof		
Een speciale plastic bak, plastic bakjes geschikt voor de oven	√	Niet gebruiken bij bepaalde hoge temperatuurinstellingen
Servies		
Brandbare containers gemaakt van papier, karton	x	
Voedselverpakking, plasticfolie	x	
Andere elementen		
Afsluitkraan, label	x	Tijdens het verwarmen mag er geen keukengerei in de oven aanwezig zijn
Bestek, keukengerei	x	
Interne temperatuursensor	x	

5.3 Bediening

Het voorbereiden van het apparaat

1. Reinig voor gebruik de binnen- en buitenkant van het apparaat en de accessoires volgens de instructies in hoofdstuk 6 "**Reiniging**".
2. Droog gereinigde oppervlakken en de componenten grondig.
3. Sluit het apparaat aan op een passend, enkelvoudig stopcontact.

Inbedrijfstelling van het apparaat



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Tijdens gebruik worden de behuizing en het deur van het apparaat erg heet en blijven ze na het uitschakelen nog enige tijd heet.

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen.

Open en sluit het apparaat uitsluitend met behulp van de handgreep op de deur.

Voor de bediening de hiervoor voorziene handgrepen en bedieningselementen gebruiken.

Accessoires en kookgerei worden erg heet wanneer het apparaat in werking is.

Gebruik de voedselschep Snackjet of vaatdoeken/beschermende handschoenen om hete gerechten eruit te halen.

NL

Aanzetten / starten van het apparaat

1. Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar On/Off op het bedieningspaneel. Tijdens de werking brandt de hoofdschakelaar groen.
Na een korte pauze verschijnt het ON/OFF symbool op het display. Het apparaat bevindt zich in de Standby modus.
2. Druk op de AAN/UIT-toets om het hoofdmenu te openen.

Overzetten van afgewerkte gaarprogramma's:

TIP!

Door de QR-code op het scherm of in de handleiding te scannen, krijgt u toegang tot een groot aantal recepten in de taal van uw keuze.



U kunt nog veel meer interessante informatie en video's vinden op ons YouTube-kanaal, waaronder de tutorial "Programma's overzetten". Kijk maar eens op de website: <https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>.

Voorverwarming

NL

1. Druk in het hoofdmenu 3 seconden op het pictogram  om de voorverwarmingstemperatuur in te stellen.

Het volgende scherm verschijnt:



2. Gebruik het numerieke toetsenbord om de gewenste voorverwarmingstemperatuur in te stellen tussen 25°C en 280°C.
3. Bevestig de ingestelde waarde met .

Tijdens de voorverwarmingsfase is het pictogram  oranje gemarkeerd. Zodra de voorverwarmingsfase is voltooid, gaat de kleur uit.

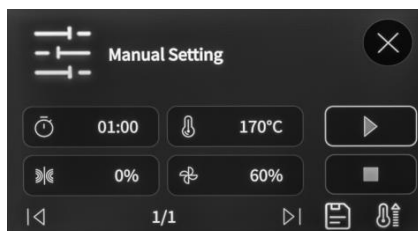
Receptinstelling

Handmatig instellen van een recept

Deze modus wordt meestal gebruikt voor het testen en ontwikkelen van nieuwe recepten; hier worden alle parameters vanaf nul ingesteld.

1. Druk op het pictogram .

Op het display verschijnt het volgende scherm:



2. Stel de gewenste gaartijd, temperatuur, magnetronintensiteit en ventilatorsnelheid in volgens de instructies in hoofdstuk **“Individuele aanpassing van het gaarprogramma / recept”**.

3. Klik op het veld  om een nieuwe gaarfase toe te voegen.
4. Gebruik de relevante velden om de gewenste parameters (gaartijd, temperatuur, ventilatorsnelheid, magnetronvermogen) voor de nieuwe gaarfase in te stellen.
5. Klik op het symbool , om het voorbereide recept op te slaan.
6. Klik op het symbool  als de instellingen moeten worden verwijderd.
7. Klik op het veld  om het gaarproces te starten.

Keuze van het gaarprogramma/ recepten

De gaarprogramma's worden in het hoofdmenu weergegeven door middel van een afbeelding. Elk scherm toont 8 gaarprogramma's.

1. Door te scrollen of door aan de bedieningsknop te draaien en erop te drukken, kan het gaarprogramma eenvoudig worden geselecteerd.



2. Door op een bepaalde afbeelding te drukken, wordt het juiste recept geselecteerd.

Door op het START-symbool  te klikken start het gaarproces.



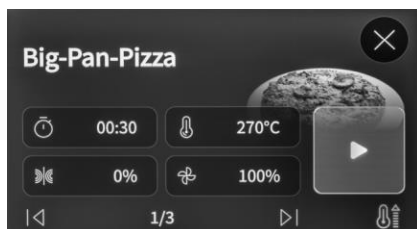
Als de vooraf ingestelde temperatuur nog niet is bereikt, geeft het display een waarschuwing. Als het proces toch doorgaat, moet de waarschuwing worden verwijderd.

Individuele aanpassing van het gaarprogramma / recepten

Bestaande recepten kunnen nog iets worden aangepast voordat ze worden gestart, maar de wijzigingen worden niet opgeslagen. Om een recept permanent te wijzigen, moet er een instelling in het recept worden gemaakt.

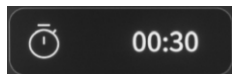
1. Druk op een afbeelding (bijv. pizza) op het scherm om de instellingen te openen.

Op het display verschijnt het volgende scherm:



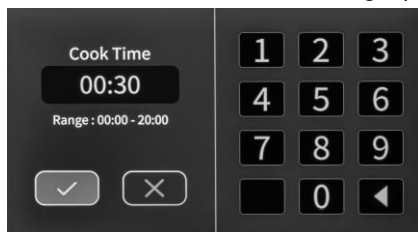
Door op de pijlpictogrammen of te klikken, kunt u naar de volgende of vorige fase van de thermische verwerking gaan. De benodigde parameters voor elke gaarfase kunnen worden opgeroepen of gewijzigd.

NL

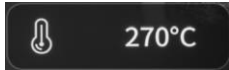


2. Klik op dit veld om de weergegeven thermische behandelingstijd te wijzigen.

Het numerieke toetsenbord wordt geopend.



3. Stel de gewenste gaartijd in van 0 tot 20 minuten.
4. Bevestig de ingestelde waarde met .



5. Klik op dit veld om de weergegeven temperatuur van de warmtebehandeling te wijzigen.

Het numerieke toetsenbord wordt geopend.



6. Stel de gewenste temperatuur voor het gaarproces in tussen 25 °C en 280 °C.

7. Bevestig de ingestelde waarde met

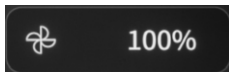


8. Klik op dit vak om de gewenste microgolfintensiteit in te stellen

Klik op dit veld totdat de gewenste waarde op het scherm verschijnt.

Het bereik dat ingesteld kan worden ligt tussen 0 en 100 °C.

9. Bevestig de ingestelde waarde met



10. Klik op dit vak om de gewenste ventilatorsnelheid in te stellen.

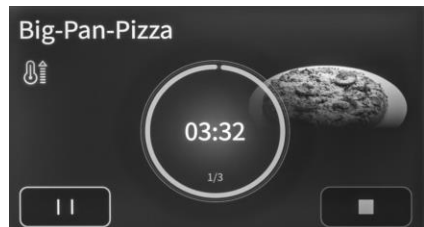
Klik op dit veld totdat de gewenste waarde op het scherm verschijnt.

De ventilatorsnelheid kan worden ingesteld in stappen van 10 tussen 10% en 100%.

11. Bevestig de ingestelde waarde met

12. Klik op de knop START om het gewijzigde gaarprogramma te starten,

Het volgende scherm verschijnt:



13. Klik op het veld om het gaarproces te stoppen.

14. Klik op het veld  om het gaarproces verder te zetten.

15. Klik op het veld  om het gaarproces af te ronden.

TIP:

Als de deur wordt geopend tijdens gaarproces, klinkt er een signaal en verschijnt de volgende melding:

Zodra de deur gesloten is, gaat het thermische gaarproces verder.



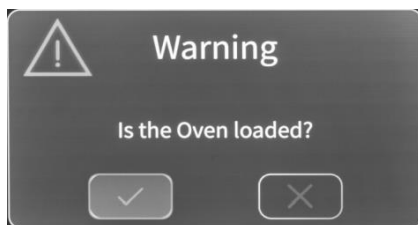
Als de vooraf ingestelde temperatuur niet wordt bereikt, geeft het systeem dit aan:



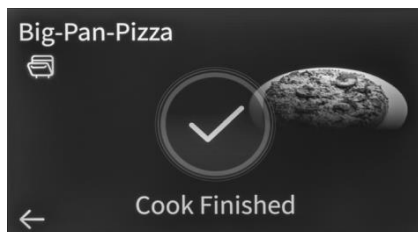
NL

Als er op de knop  wordt geklikt maar er geen voedsel in de oven wordt geplaatst, verschijnt het volgende bericht:

Deze melding verdwijnt automatisch wanneer de thermische behandelkamer wordt geladen.



Zodra het gaarproces is voltooid, wordt er een venster geopend:



Menu Instellingen

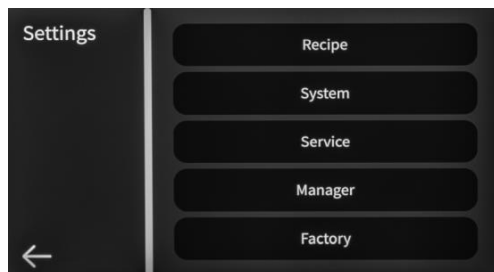
In dit menu kan verschillende systeem- en apparaatinformatie worden opgeroepen en gewijzigd.

Keuze voor het menu “Recepten”

Aanmaken van een gaarprogramma

1. Klik in het hoofdmenu op het symbool .

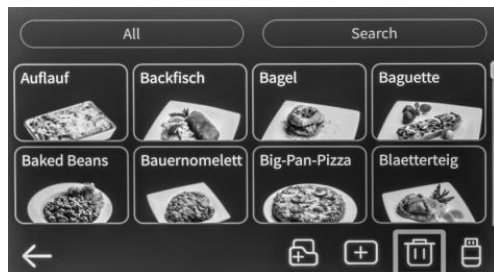
Het volgende venster wordt geopend:



NL

2. Klik op “Recept”.

Het volgende venster wordt geopend:



3. Door te klikken op het pictogram  kan men een nieuw recept voorbereiden. Dan verschijnt het volgende scherm:



4. Maak de juiste parameterinstellingen (gaartijd, temperatuur, magnetronintensiteit, ventilatorsnelheid) voor elke fase van het gaarprogramma. Voor elk gaarprogramma kunnen maximaal 10 gaarfases worden ingesteld.

5. Bevestig de instelling altijd met .

NL

6. Als u klaar bent met het instellen van een gaarfase, klikt u op het pictogram  om de parameters voor de volgende gaarfase in te stellen.
7. Voer de gewenste parameters voor de nieuwe gaarfase in.

Als een programma meer dan twee gaarfases bevat, kan voor elk van deze fasen een alarm worden ingesteld, behalve voor de laatste fase.

8. Klik op het pictogram  om de parameters voor het alarm als volgt in te stellen:
- voer het fasenummer van de thermische behandeling in, bijvoorbeeld 1.
 - selecteer “ja” als er een alarm moet worden ingesteld voor de betreffende behandelingsfase, of “nee” als het alarm niet moet worden geactiveerd.
 - klik op het veld “Naam” om de naam voor dit alarm te bewerken (moet worden ingesteld!).
 - zodra de instellingen zijn gemaakt, klikt u op het pictogram om ze te bevestigen .
 - als er een alarm afgaat tijdens het gaarproces, schakelt u dit uit door op het pictogram  te klikken.

9. Om het recept een naam te geven, klikt u op het veld “Naam” en gebruikt u de knoppen (zoals hieronder) om een geschikte naam in te voeren:

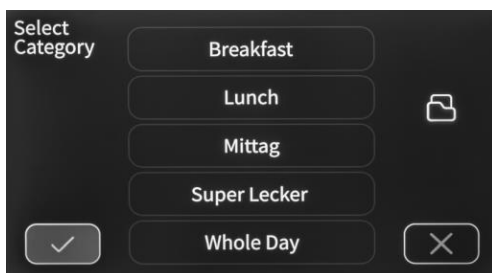


Gebruik het pictogram  om de taal voor het toetsenbord te selecteren.

10. Bevestig de invoer met behulp van .

11. Om een levensmiddelen categorie te selecteren, klikt u op het overeenkomstige vakje.

Het volgende scherm verschijnt:



12. Om de gewenste levensmiddelen categorie te selecteren, klikt u op het relevante veld (bijv. “Lunch”).

13. Om een afbeelding voor een bepaald gaarprogramma te selecteren, selecteert u het pictogram  op het volgende scherm.



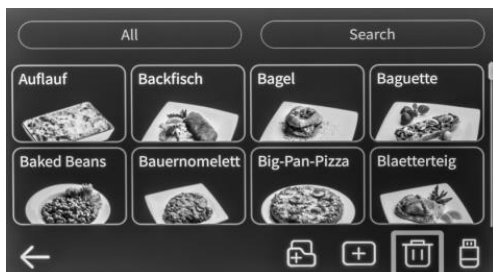
14. Bevestig de selectie met behulp van .
15. Klik ten slotte op het pictogram  om het nieuw aangemaakte gaarprogramma op te slaan.

Verwijdering van een gaarprogramma

NL

1. Klik in het hoofdmenu op het pictogram .
2. Klik op het veld "Recept" in de keuzelijst.

Het volgende venster wordt geopend:



3. Klik op het pictogram .
4. Selecteer in de receptkeuzelijst een gaarprogramma (bijv. bagel).
Het volgende bericht verschijnt:



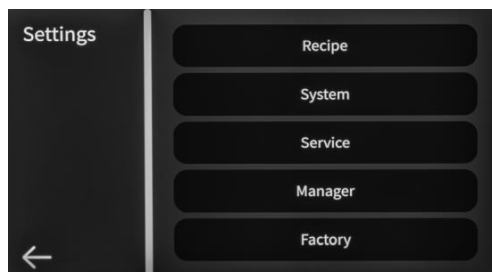
5. Klik op  om de selectie te bevestigen.
6. Klik op  om terug te gaan naar het vorige bericht.

Overzetten van gaarprogramma's:

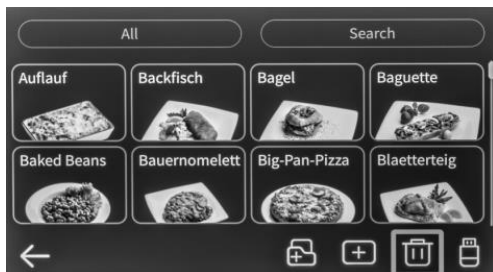
Om nieuwe recepten of foto's in te voeren, heeft het apparaat een USB-interface. De USB-interface bevindt zich aan de onderkant van het apparaat achter een paneel dat op zijn plaats wordt gehouden door twee magneten.

1. Verwijder het paneel aan de onderkant van het apparaat om toegang te krijgen tot de USB-poort.
2. Sluit de USB-geheugenstick aan op de poort.
3. Klik in het hoofdmenu op het symbool .

Het volgende venster wordt geopend:



4. Klik op "Recept".
- Het volgende venster wordt geopend:



5. Klik op het pictogram .

Het volgende venster wordt geopend:



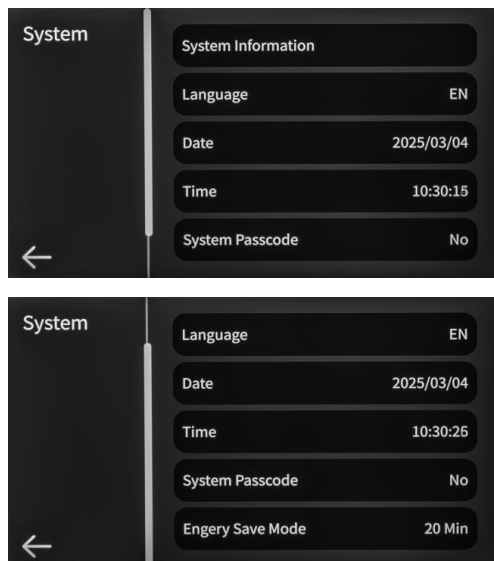
NL

6. Selecteer de gewenste optie.
7. Ga te werk volgens de getoonde instructies.
8. Klik op  om terug te gaan naar het vorige scherm.
9. Verwijder de USB-geheugenstick uit de USB-poort.
10. Bevestig ten slotte het deksel op het toestel.

Keuze voor het menu “Systeem”

1. Klik in het instellingenmenu op “Systeem” om de interface voor systeeminstellingen te openen.

Verdere instellingen kunnen worden uitgevoerd op het volgende scherm:



NL

2. **“Systeeminformatie”**: hier worden het serienummer en de softwareversie opgeslagen.
3. **“Taal”**: klik op dit veld en selecteer de gewenste taal.
De volgende talen zijn beschikbaar:
Duits, Engels, Frans, Spaans, Nederlands, Pools, Oekraïens, Zweeds en Russisch.
4. **“Datum”**: klik op dit veld en voer de instellingen voor de huidige datum in.
De ingestelde datum verschijnt op het scherm.
5. **“Tijd”**: klik op dit veld om de juiste tijd in te stellen.
De ingestelde tijd verschijnt ook op het display.
6. **“Systeemwachtwoord”**: klik op dit veld om een wachtwoord in te stellen voor toegang tot de systeeminstellingen.

7. **“Energiebesparende modus”**: De energiebesparende modus vermindert de ventilatorsnelheid en dus het geluidsniveau van het apparaat wanneer het niet in gebruik is

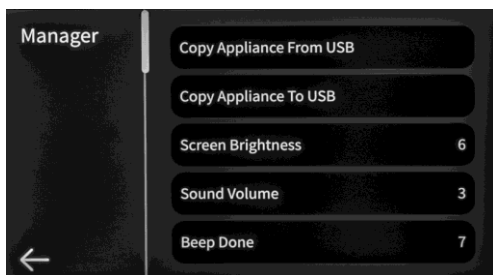
Keuze voor het menu “Apparaat”

1. Klik op het veld **“Apparaat”**.
2. Voer wachtwoord **737888** in.

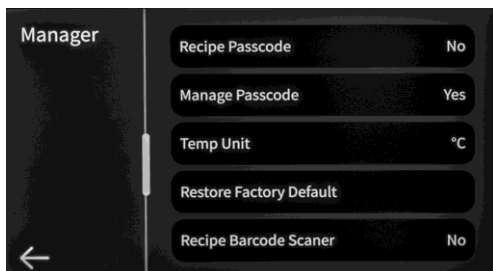


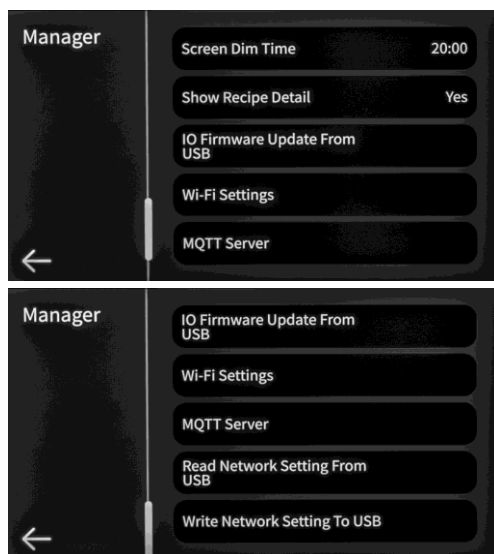
NL

Het volgende afbeelding wordt geopend:



Verdere instellingsopties kunnen worden opgeroepen door te scrollen of door aan de regelknop te draaien:





In deze menu-interface kunnen de volgende apparaatinstellingen gecontroleerd of ingevoerd worden:

“Apparaatgegevens van USB kopiëren”: apparaatgegevens ophalen van USB-geheugenstick.

“Apparaatgegevens naar USB kopiëren”: Apparaatgegevens naar USB-geheugenstick kopiëren.

“Helderheid van het display”: hoe hoger het cijfer, hoe helderder het display.

“Signaalgeluid”: het signaal harder of zachter zetten.

“Alarmsignaal”: instelling van het alarmsignaal.

“Receptwachtwoord”: Als het is aangemaakt, moet het worden ingevoerd op de pagina Receptparameters voordat de gegevens kunnen worden ingevoerd.

“Apparaatwachtwoord”: Beheerderwachtwoord voor apparaatinstellingen.

“Temperatuureenheid”: Keuze tussen °C (Celsius) en °F (Fahrenheit).

“Fabrieksinstellingen herstellen”: Herinstellen van de fabrieksinstellingen.

“Dintijd display”: specificeert de tijd waarna het display wordt gedimd..

“Toon receptdetails”: stel in op “nee” om de details van de gaarprocesparameters te verbergen.

IQ software update via USB: deze selectie kan worden gebruikt om handmatig een software-update uit te voeren voor de besturingskaart.

Uitschakelen van het apparaat

1. Om het menu te verlaten moet u drukken op de Aan/Uit toets.  op het display van het apparaat.
2. Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar Aan/uit op het bedieningspaneel.
3. Haal het apparaat van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!).

6 Reiniging en onderhoud

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen of ovenreinigers, niet-schurende nylon sponzen, doeken en poetsdoeken.

VOORZICHTIG!

Draag bij het reinigen van het apparaat geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals rubberen handschoenen, een veiligheidsbril, enz..

NL

6.2 Reiniging

WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Het apparaat warmt sterk op tijdens het gebruik en blijft nog enige tijd warm na het uitschakelen.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

OPGELET!

Door het apparaat elke dag na gebruik schoon te maken, voorkomt u verbrandingsresten van gebakken of gebraden producten en zorgt u voor een goede hygiëne en verlengt u de levensduur van het apparaat.

Geschikte reinigingsmiddelen voor de thermische behandelkamer



Snackjet F1L reiniger, Art. Nr. 173284

Speciale reiniger voor de Snackjet en alle conventionele ovens en combi-ovens.

Snelle en zeer effectieve reiniging van vetresten en aangebrand voedsel in de kookkast.



Snackjet Bescherm Spray F1L, Art. Nr. 173285

Beschermingsmiddel voor de gaarkamer: Protector spray beschermt tegen aangebrand voedsel en vetresten in Snackjet-toestellen en in alle conventionele ovens en combi-ovens, waardoor het gemakkelijker wordt om de kookkast schoon te maken.

NL

OPGELET!

Niet geschikt voor onbehandeld aluminium.

Controleer altijd de materiaalcompatibiliteit voor gebruik op een oppervlak.

Draag tijdens het gebruik beschermende handschoenen en een veiligheidsbril.

Restanten afvoeren volgens de voorschriften.

Veiligheidsinformatieblad op verzoek verkrijgbaar.

Gooi de verpakking pas bij het gescheiden afval als deze helemaal leeg is.

Hou het apparaat uit de buurt van kinderen.

Dagelijkse reiniging

Snackjet-eenheden herinneren u er automatisch aan om de thermische verwerkingskamer dagelijks te reinigen voordat ze worden uitgeschakeld.

Volg de instructies op het display:

- koel de gaarkamer af tot 50°C;
- spuit Snackjet-reiniger in de gaarkamer;

Spuut het product onverdund in en laat het ongeveer 15 minuten inwerken, afhankelijk van de mate van vervuiling!

Reiniging en onderhoud

- veeg af met Snackjet-reiniger;
- besproei de kamer met Snackjet Protector Spray;
Spuut het product onverdund en gelijkmatig uit!
- veeg met Snackjet Protector Spray af;
- open de deur en maak het reinigen af.

Regelmatige reiniging

4. Reinig de behuizing van het apparaat en de glazen deur grondig van binnen en van buiten met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
5. Veeg het af met een schoon doekje.
6. Droog tenslotte grondig alle gereinigde onderdelen en oppervlakken af met een zachte doek.
7. Het apparaat geeft aan dat het filter moet worden gereinigd met een bericht op het display:

Als de oven 80 uur in gebruik is sinds de laatste schoonmaakbeurt, reinig of vervang dan het luchtfilter onder het apparaat.

8. Verwijder het vet-/stoffilter van het element onder het apparaat.
9. Was het vet-/stoffilter onder warm stromend water met een mild schoonmaakmiddel.
10. Spoel om in schoon water.
11. Droog het vet-/stoffilter grondig.
12. Bevestig het vet/stof filter onder het apparaat in het daarvoor bestemde onderdeel.

NL

Accessoires

1. Alle gebruikte accessoires moeten onmiddellijk na elk gebruik worden gereinigd. Neem de instructies in hoofdstuk 4.2 **“Overzicht van de onderdelen van het apparaat /Belangrijke instructies”** en/of de reinigingsinstructies voor de relevante accessoires in acht.

6.3 Onderhoud

Wij raden aan om het apparaat minimaal één keer per jaar een onderhoudsbeurt te geven bij een servicepunt, en als het nodig is een servicecontract te sluiten.

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat doet het niet	Geen stroom	Breng de elektrische stroom terug en zet het apparaat opnieuw aan
	De stekker niet correct erin gestoken	De stekker eruit trekken en opnieuw juist in het contact steken
	De veiligheidsthermostaat is aangegaan	Druk op de RESET-knop aan de achterkant van het apparaat en start het apparaat opnieuw op
Het apparaat is aangesloten op de voeding maar warmt niet op	Onjuist gesloten deur	Verwijder obstakels, sluit de deur goed
	Het apparaat staat niet aan	Schakel het apparaat in en verwarm het
De waarschuwing "Deur open" wordt weergegeven, hoewel de deur gesloten is	Voedselresten blokkeren de deur	Verwijder obstakels, sluit de deur goed
	Onjuist gesloten deur	Herhaal het openen en sluiten om er zeker van te zijn dat de deur goed gesloten is
	Deurslot sensor defect	Neem contact op met de service
Magnetron is te heet	Er komt geen koude lucht het apparaat binnen via het luchtfilter	Verwijder al het vuil of stof dat de luchtfilterinlaat blokkeert
Motorventilator te heet		

Mogelijke storingen

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Onvoldoende warmtebehandelingseffect	De warmtebehandelingskamer is vuil (vet, etensresten)	Maak het apparaat grondig schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".
	Verkeerd menu of programma geselecteerd	Selecteer het juiste warmtebehandelingsprogramma
	De oorspronkelijke staat van de voedingsproducten was onjuist (bevroren of gekoeld)	Zorg ervoor dat het voedsel zich in de aanbevolen staat bevindt voordat u het in het apparaat plaatst
	Voedselproductspecificaties zijn niet correct	Zorg ervoor dat het gewicht en de grootte van de voedingsproducten voldoen aan de normen
Defecte temperatuurindicator	Defecte temperatuursensor	Neem contact op met de service
Warmtebehandelings temperatuur te laag	De kookveldafzuiging, ventilatieopeningen, vetfilter en stofilter kunnen verstopt zijn	Maak de ventilatieopeningen vrij, maak alle onderdelen regelmatig schoon
	Het apparaat is nog niet helemaal opgewarmd	Verwarm het apparaat tot de ingestelde temperatuur en laat het 5 minuten stationair draaien
	Het verwarmingselement is beschadigd	Neem contact op met de service

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingenkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.