

200 - 200 S



120751 - 120767

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2026-05-05

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	8
2	Allgemeines	9
2.1	Haftung und Gewährleistung	9
2.2	Urheberschutz	9
2.3	Konformitätserklärung	9
3	Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1	Transportinspektion	10
3.2	Verpackung	10
3.3	Lagerung	10
4	Technische Daten	11
4.1	Technische Angaben	11
4.2	Baugruppenübersicht	14
4.3	Funktion des Gerätes	17
5	Installation und Bedienung	17
5.1	Installation	17
5.2	Geeignetes Kochgeschirr	19
5.3	Bedienung	20
6	Reinigung	36
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	36
6.2	Reinigung	36
7	Mögliche Funktionsstörungen	38
8	Entsorgung	40



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung oder den Netzstecker gelangen. Feuchtigkeit kann zu elektrischen Gefährdungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, bevor Sie Montage- oder Demontearbeiten, Reinigungsarbeiten, Wartungen durchführen oder das Gerät längere Zeit nicht nutzen. Ziehen Sie hierzu den Netzstecker vollständig aus der Steckdose.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.

- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

DE

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Gefahr durch Mikrowellen

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen. Zur Vermeidung dieser Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, denn bei geöffneter Tür kann es zu einer übermäßigen und schädlichen Belastung durch die elektromagnetischen Wellen kommen.
- Verändern Sie niemals die Sicherheitsverschlüsse.
- Es ist sehr wichtig, dass die Tür unbeschädigt ist und sich richtig schließen lässt. Gefährliche Beschädigungen an der Tür sind z. B.:
 - Tür hat sich verzogen, ist verbeult
 - Scharniere und Verschraubungen sind gebrochen bzw. nicht korrekt befestigt.
 - Türdichtung defekt
 - Glas gesprungen
 - Verriegelungsteile sind beschädigt.
- Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen Tür und Gerät befinden.
- Türdichtungen müssen dicht abschließen und dürfen keine Verunreinigungen aufweisen, weil dadurch elektromagnetische Wellen austreten können. Vermeiden Sie, dass sich auf den Türdichtungen irgendwelche Ablagerungen (von Reinigungsmitteln, Staub, Fett etc.) bilden.

DE

Sicherheit bei Bedienung von Hi-Speed-Ofen

- Keine Speisen im Gerät frittieren. Heißes Öl führt zu Hautverbrennungen oder zu Beschädigungen des Gerätes.
- Die im Gerät erhitzten Speisen werden ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder. **Verbrennungsgefahr!**

- Bei Erhitzung von Flüssigkeiten mittels Mikrowellenenergie kann es zum sogenannten "Siedeverzug" kommen. Die Flüssigkeit erreicht dabei die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Daher gehen Sie besonders behutsam mit dem Behälter um. Schon durch eine kleine Erschütterung z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät kann die Flüssigkeit herausspritzen. **Verbrühungsgefahr!**
- Vor dem Erhitzen eines flüssigen Lebensmittels dieses umrühren, um ein heftiges Kochen zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Babynahrung in Flaschen oder anderen Behältern zum Erhitzen in das Gerät.
- Erhitzen Sie keinen Wein, wie Brandy, Rum oder andere alkoholhaltige Lebensmittel, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Hängen Sie keine Kleidung, Tücher oder Waschlappen über das Gerät.

Brandgefahr / Explosionsgefahr

- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Unerwartetes Einschalten des Gerätes kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehältern, muss das Gerät wegen der Möglichkeit einer Erhitzung überwacht werden.
- Wenn sich Materialien im Garraum entzünden, lassen Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus.
- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen und Deckel aus Metall. Metall kann zu Funkenbildung im Garraum führen. Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „**Geeignetes Kochgeschirr**“.
- Bereiten Sie keine Nahrungsmittel und Flüssigkeiten in fest geschlossenen oder versiegelten Behältern zu. Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen!
- Frische und hart gekochte Eier, mit und ohne Schale nicht im Gerät erhitzen, sie können explodieren.
- Speisen mit dicker Schale, z.B. Kartoffeln, Kürbisse, Äpfel, Kastanien vor dem Erhitzen anstechen.
- Geben Sie keine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät, da diese explodieren können.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

DE

- Heizen von Räumen
- Trocknen von Tüchern/Kleidung
- Aufbewahren von brennbaren Gegenständen
- Verwendung von nicht geeignetem Kochgeschirr
- Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheits-technischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Snackjet 200
Art.-Nr.:	120751
Material:	Edelstahl
Material Garraum:	Edelstahl
Maße Garraum (B x T x H) in mm:	305 x 305 x 185
Garprogramme, individuell programmierbar, bis zu:	1024
Anzahl Garphasen max. je Programm:	15
Temperaturbereich von – bis in °C:	25 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Sek.- Min.:	0 - 20
Lüftergeschwindigkeit in %:	10 - 100
Anzahl Magnetronen:	1
Mikrowellenleistung:	1500 W
Heißluftleistung:	3000 W
Aufheizzeit in Min.:	8
Schutzart:	IPX3
Anschlusswert:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	460 x 670 x 610
Gewicht in kg:	68,2

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Snackjet 200 S
Art.-Nr.:	120767
Material:	Edelstahl lackiert
Material Garraum:	Edelstahl
Maße Garraum (B x T x H) in mm:	305 x 305 x 185
Garprogramme, individuell programmierbar, bis zu:	1024
Anzahl Garphasen max. je Programm:	15
Temperaturbereich von – bis in °C:	25 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Sek.- Min.:	0 - 20
Lüftergeschwindigkeit in %:	10 - 100
Anzahl Magnetronen:	1
Mikrowellenleistung:	1500 W
Heißluftleistung:	3000 W
Aufheizzeit in Min.:	8
Schutzart:	IPX3
Anschlusswert:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	460 x 670 x 610
Gewicht in kg:	68,2

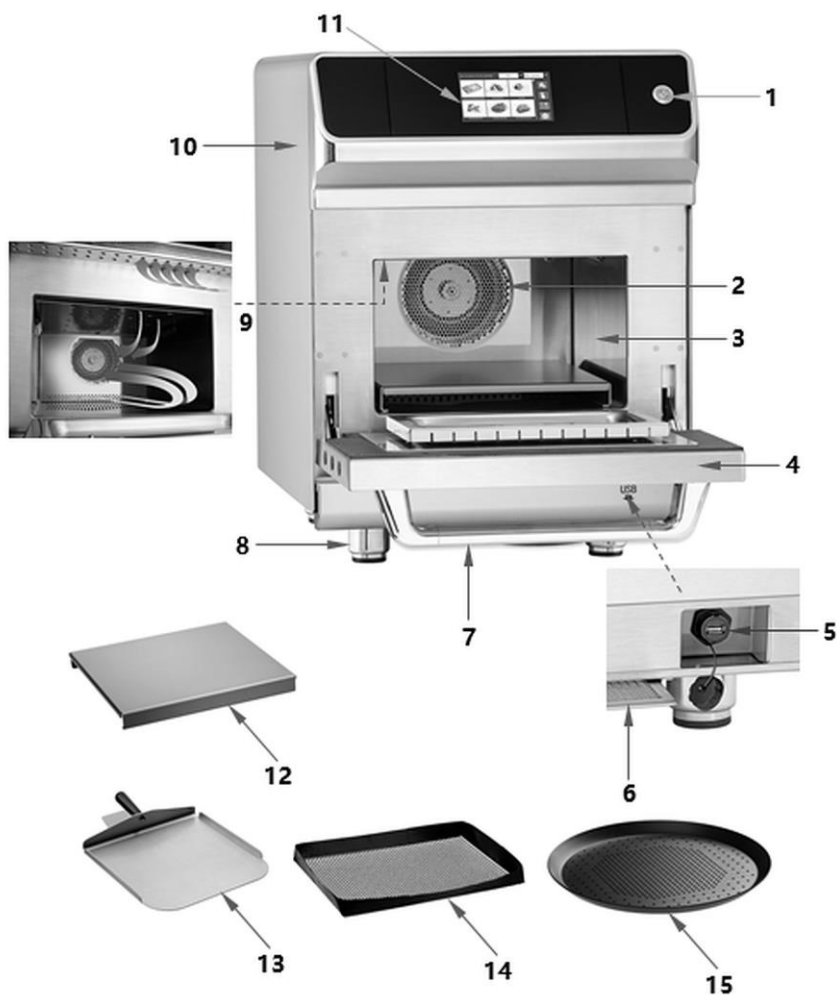
Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Farbe:
 - 120751 – silber
 - 120767 - schwarz
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Funktionen:
 - Heißluft-Mikrowelle-Kombination
 - Heißluft
 - Mikrowelle
- Einstellmöglichkeiten: Temperatur, Zeit, Mikrowellenintensität
- Temperaturregelung: thermostatisch, in 1 °C-Stufen
- Timer
- Thermostat
- Start-Stopp-Funktion:
 - manuell
 - automatisch über Türkontakt
- Pause-Funktion
- USB-Anschluss: Speicherung / Import für Programme inklusive Bilder
- Display-Anzeige:
 - Programme, Zeit, Programmfortschritt
 - Farbdisplay, 5 Zoll
- Digital-Anzeige
- Hauptschalter
- Ein-/Ausschalter
- Steuerung:
 - Elektronisch
 - Touch
- **Wichtiger Hinweis:** Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden
- Inklusive:
 - 1 Luftleitblech, 280 x 305 mm
 - 1 Gargutschaufel
 - 1 Garkorb, 290 x 220 mm
 - 1 Pizzablech, Ø 260 mm

4.2 Baugruppenübersicht

120751 / 120767



DE

Abb. 1

Beschreibung Abb. 1

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Hauptschalter | 2. Lüfter |
| 3. Garraum | 4. Gerätetür |
| 5. USB-Anschluss | 6. Filter |
| 7. Türgriff | 8. Füße, höhenverstellbar (4x) |
| 9. Belüftungsöffnungen Garraum | 10. Gehäuse |
| 11. Display | 12. Luftleitblech |
| 13. Gargutschaufel | 14. Garkorb |
| 15. Pizzablech | |

Zubehör (im Lieferumfang enthalten)

Luftleitblech Snackjet (12, Abb. 1), Art.-Nr. E0907010037

- Material: Aluminium
- Eigenschaften:
 - mikrowellengeeignet
 - **nicht** spülmaschinengeeignet
- **Wichtige Hinweise:**
 - erforderlich für die Zubereitung aller Speisen
 - Speisen nicht direkt auf dem Luftleitblech zubereiten, geeignetes Geschirr oder Backpapier verwenden
- Maße: B 280 x T 305 x H 30 mm
- Gewicht: 0,71 kg

DE

Gargutschaufel Snackjet (13, Abb. 1), Art.-Nr. 120752

- Material: Aluminium, Kunststoff
- Ausgelegt für: Entnahme von Gargut
- Mit fest montiertem Griff
- Eigenschaften: **nicht** spülmaschinengeeignet
- Maße: B 300 x T 410 x H 62 mm
- Gewicht: 0,54 kg

Garkorb Snackjet (14, Abb. 1), Art.-Nr. 120753

- Material: Glasfasergewebe, Polytetrafluorethylen-Beschichtung
- Ausgelegt für: Zubereitung kleiner Speisen
- Eigenschaften:
 - mikrowellengeeignet,
 - **nicht** spülmaschinengeeignet
- Maße: B 290 x T 220 x H 30 mm
- Gewicht: 0,064 kg

Pizzablech Snackjet (15, Abb. 1), Art.-Nr. 120758

- Material: Aluminium, beschichtet
- Ausgelegt für: Snackjet 200
- Ausführung:
 - Ø 260 mm
 - Boden gelocht
 - rund
- Eigenschaften: mikrowellengeeignet
- Maße: B 260 x T 260 x H 15 mm
- Gewicht: 0,22 kg

DE

Wichtige Hinweise

ACHTUNG!

Die Zubehörteile können durch stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel beschädigt werden.

Achten Sie bei Verwendung der Zubehörteile immer darauf, dass keine stark säure- und salzhaltigen Lebensmittel mit den Zubehörteilen in Berührung kommen.

Bitte beachten Sie, dass sich blankes Aluminium durch Säure, Base und/oder Metallsalze in Kombination mit Wasser und/oder Luftsauerstoff unter Bildung von Aluminium (III)-Verbindungen auflösen kann.

1. Reinigen Sie die Zubehörteile unmittelbar nach jedem Gebrauch unter warmem fließendem Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie die Zubehörteile mit klarem Wasser ab.
3. Trocknen Sie die Zubehörteile anschließend gründlich ab.

4.3 Funktion des Gerätes

Die Kombination aus Heißluftofen und Mikrowelle macht es möglich, unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr nahezu alle Snacks knusprig kross und dabei frisch und saftig zu garen. Mit 1024 Programmen und 15 Garphasen können die vielseitigsten Speisen in kürzester Zeit schnell und unkompliziert zubereitet werden.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

DE

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.

- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie zu Wänden und anderen Gegenständen links, rechts und an der Rückseite einen Mindestabstand von 60 mm, sowie oben 140 mm ein. Halten Sie vor dem Gerät ausreichend Platz für die Türöffnung ein.
- Verdecken oder blockieren Sie niemals die Luftablassöffnungen sowie den Wrasenabzug an der Rückseite bei der Aufstellung des Gerätes: die warme Luft von der Elektronik und die Dämpfe aus dem Garraum werden durch diese Öffnungen abgeleitet und sorgen somit für eine störungsfreie Funktion des Gerätes.
- Halten Sie den herausnehmbaren Fett- und Staubfilter unter dem Gerät frei und achten Sie darauf, dass er immer frei von Staub und Schmutz ist.

DE

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Geeignetes Kochgeschirr

Die folgende Tabelle hilft Ihnen das richtige Kochgeschirr zu wählen:

Hitzebeständige Behälter		
Gehärtetes Glas	✓	Kein Geschirr mit Metallanteilen (z.B. Goldrand auf dem Teller) verwenden. Mikrowellen können kein Metall durchdringen
Glaskeramik	✓	
Hitzebeständige Keramik	✓	
Kunststoffbehälter		
Spezielle Kunststoffbehälter, für den Ofen geeignete Plastikbehälter	✓	Können bei bestimmten hohen Temperatureinstellungen nicht verwendet werden
Geschirr		
Brennbare Behälter aus Papier, Pappe	x	
Frischhaltefolie, Plastikfolie	x	
Andere Bestandteile		
Verschlusshahn, Etikett	x	Beim Erhitzen dürfen keine Küchenutensilien im Ofen sein
Essgeschirr	x	
Kerntemperaturfühler	x	

5.3 Bedienung

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät von Innen und außen sowie das Zubehör vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Oberflächen und Zubehörteile gründlich ab.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Gerät in Betrieb nehmen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Gerätetür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten.

Öffnen und schließen Sie das Gerät nur mit Hilfe des Türgriffes.

Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Zubehörteile und Geschirr werden während des Betriebes sehr heiß.

Verwenden Sie die Gargutschaufel oder Schutzhandschuhe/Topflappen, um die heißen Speisen zu entnehmen.

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter auf der Bedienblende ein. Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte im Hauptschalter leuchtet auf. Nach einer kurzen Pause erscheint im Display ein EIN-/AUS Symbol.
2. Betätigen Sie das EIN-/AUS Symbol, um in das Hauptmenü zu gelangen.

Bedienelemente / Anzeigen

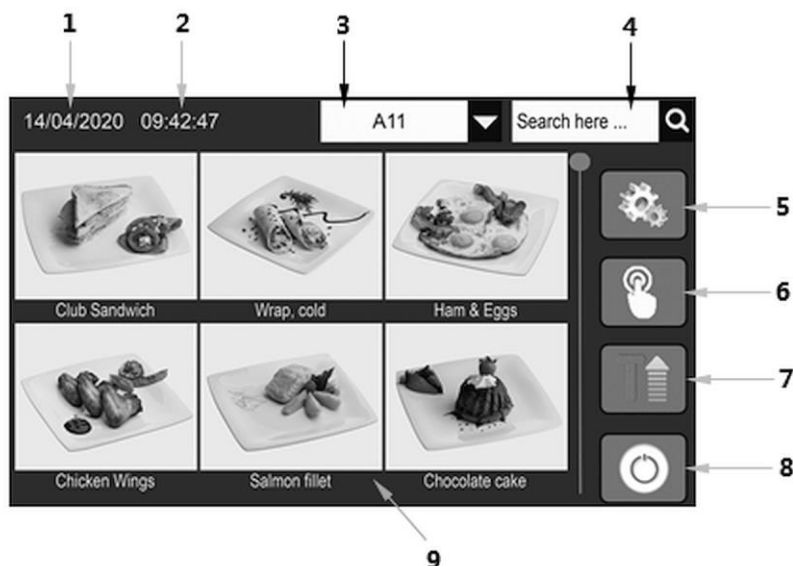


Abb. 2

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Anzeige Datum | 2. Anzeige Uhrzeit |
| 3. Anzeige Garprogramm | 4. Sucheingabefeld |
| 5. Einstelltaste | 6. Auswahl Taste |
| 7. Temperatur-Einstelltaste | 8. Ein-/Ausschalttaste |
| 9. Menüauswahl-Anzeige | |

Menü-Einstellungen

Im Hauptmenü kann zwischen vorinstallierten Rezepten (automatisch) und individuell eingestellten Garprogrammen (manuell) gewählt werden. Es ist möglich, bis zu 1024 Rezepte zu hinterlegen.

Jedes Garprogramm kann bis zu 15 Garphasen enthalten, wo die Temperatur, Zeit und Mikrowellenintensität individuell eingestellt werden können.

Um für die Rezepte z.B. neue Bilder zu laden, verfügt das Gerät über eine USB-Schnittstelle. Die USB-Schnittstelle befindet sich im unteren Bereich des Geräts hinter einer Blende, die durch zwei Magneten gehalten wird.

Die Bilder oder komplette Rezepte können einfach übertragen werden. Die Rezepte können jederzeit einzeln oder komplett gelöscht werden.

1. Drücken Sie die Taste , um die Vorheiztemperatur einzustellen. Die Vorheiztemperatur kann zwischen 25 °C und 280 °C eingestellt werden.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
3. Drücken Sie etwas länger die Ein-/Aus-Taste , um zum Hauptmenü zurückzukehren.

Voreingestellte Garprogramme / Rezepte

Die voreingestellten Garprogramme werden im Hauptmenü durch ein Bild dargestellt. Durch Antippen eines Bildes wird das entsprechende Rezept gewählt.

Durch Betätigen der START-Taste  wird der Garprozess gestartet. Ist die voreingestellte Temperatur noch nicht erreicht, so wird das durch einen Warnhinweis im Display angezeigt. Will man den Prozess trotzdem fortsetzen, muss die Warnung quittiert werden.

DE

Individuelle Programm-/Rezepteinstellung

1. Drücken Sie auf ein Bild im Display (z. B. Pizza), um zu den Einstellungen zu gelangen.

Folgende Anzeige erscheint im Display:

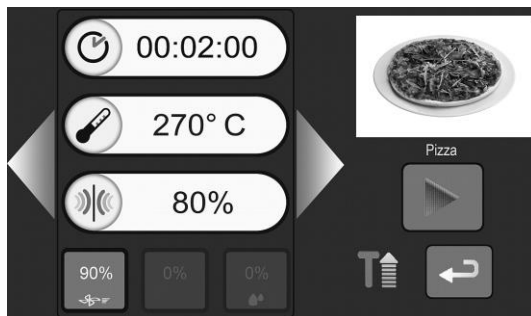
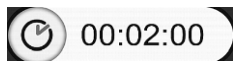


Abb. 3

Durch Klicken auf die Pfeiltasten  oder  kann man in die nächste oder vorherige Garphase gelangen. Die gewünschten Parameter jeder Garphase können aufgerufen oder geändert werden.



2. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die angezeigte Garzeit zu ändern.

Es öffnet sich ein Ziffernblock.

3. Stellen Sie die benötigte Garzeit ein.

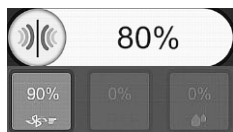


4. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die angezeigte Gartemperatur zu ändern.

Es öffnet sich ein Ziffernblock.

5. Stellen Sie die benötigte Gartemperatur ein.

Wenn Sie auf dieses Symbol  klicken, erscheint in der Anzeige die momentane Temperatur im Garraum.



6. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die gewünschte Mikrowellenintensität und die Lüftergeschwindigkeit einzustellen.

Durch wiederholtes Klicken auf die linke der drei darunter

abgebildeten Schaltflächen  kann die Lüftergeschwindigkeit in 10%-Schritten erhöht werden.

Durch wiederholtes Klicken auf die mittlere Schaltfläche wird die benötigte Mikrowellenintensität im Bereich 0% bis 100% eingestellt.

7. Stellen Sie die Vorheiztemperatur durch Klicken der Schaltfläche  ein.

Wenn in der Anzeige  erscheint, ist das Vorheizen abgeschlossen, das Gerät ist zum Laden der Speisen bereit.

Erscheint in der Anzeige , bedeutet es, dass die Temperatur höher ist als voreingestellt, Gerät kühlt ab.

8. Durch Klicken der Schaltfläche  können Sie zum Hauptmenü zurückkehren.

9. Klicken Sie die START-Taste , um das eingestellte Garprogramm zu starten.

Folgende Anzeige erscheint:

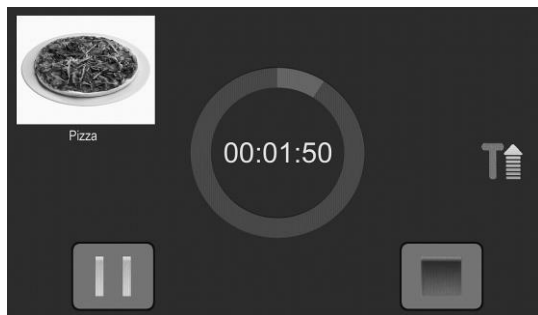


Abb. 4

10. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um den Garprozess anzuhalten.

11. Klicken Sie erneut auf die Schaltfläche , um mit dem Garprozess fortzufahren.

12. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um den Garprozess zu beenden.

HINWEIS:

Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, ertönt ein Signal und folgende Anzeige erscheint:

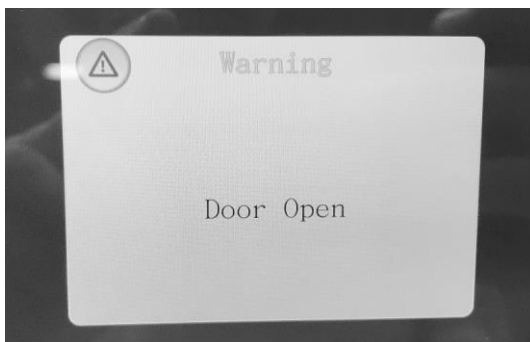


Abb. 5

Nach dem Schließen der Tür wird der Garvorgang fortgesetzt.

Ist voreingestellte Temperatur nicht erreicht, wird dies vom System angezeigt:

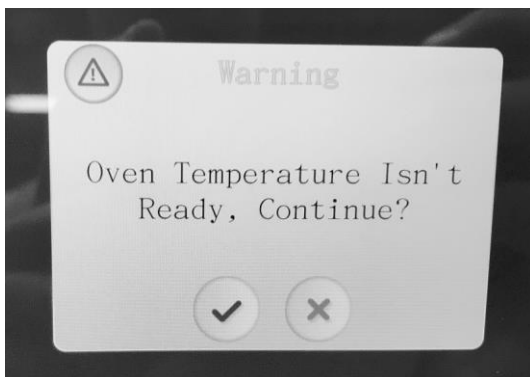


Abb. 6

DE

Wenn Sie auf  klicken, aber keine Speisen in den Ofen stellen, wird folgende Anzeige erscheinen:

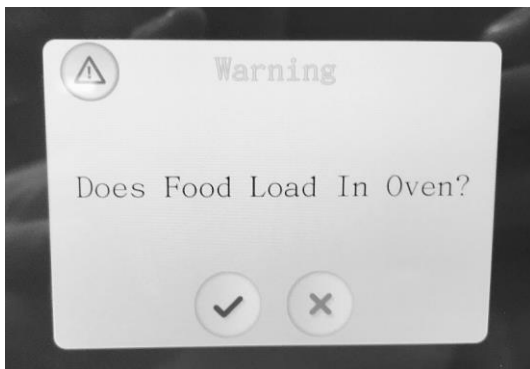


Abb. 7

13. Bestücken Sie das Gerät und bestätigen Sie durch Klicken auf .

Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet sich ein Fenster:

DE

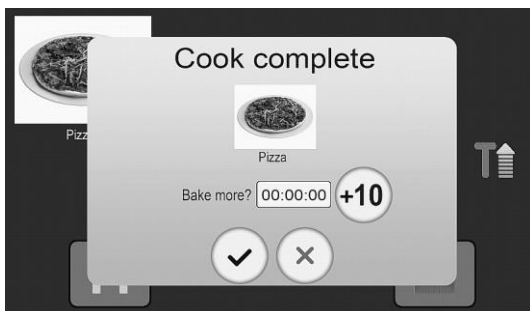


Abb. 8

14. Klicken Sie auf „+10“, um 10 Sekunden Garzeit hinzuzufügen und anschließend auf , um fortzufahren.

15. Klicken Sie auf , um den Garvorgang abzubrechen.

Wenn die Tür noch geöffnet ist, wird ein Warnhinweis angezeigt: „Tür offen“.

16. Schließen Sie die Tür des Gerätes, wenn Sie mit dem Garvorgang fortfahren möchten.

Schnelle Rezepteneinstellung

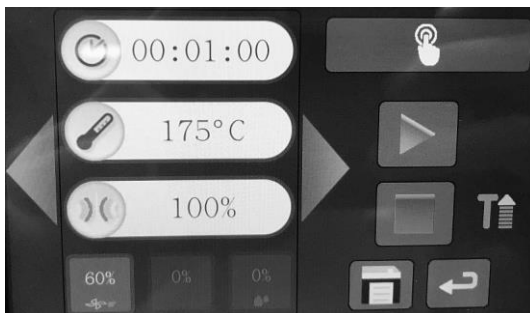


Abb. 9

Dieser Modus wird meistens zum Testen und Entwicklung von neuen Rezepten, alle Parameter sind an dieser Stelle neu einstellbar.

1. Drücken Sie die Taste .
2. Klicken Sie auf die Pfeiltaste , um eine neue Garphase hinzuzufügen.
3. Stellen Sie über die entsprechenden Schaltflächen die gewünschten Parameter (Zeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit, Mikrowellenleistung) für die neue Garphase ein.
4. Klicken Sie das Symbol , wenn Sie mit den Einstellungen fertig sind.

DE

HINWEIS!

Weitere Zubereitungsvorschläge von Speisen im Snackjet finden Sie unter www.bartscher.com

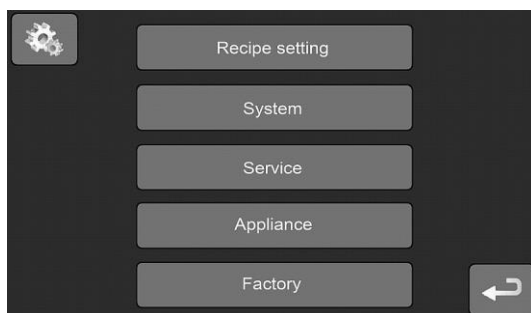
System-Einstellungen

In diesem Menü können unterschiedliche System- und Geräteinformationen aufgerufen und geändert werden.

Rezept Einstellung

1. Klicken Sie im Hauptmenü auf das Symbol .

Es öffnet sich folgendes Fenster:



DE

Abb. 10

2. Klicken Sie auf „Rezept Einstellung“.

Es öffnet sich folgendes Fenster:

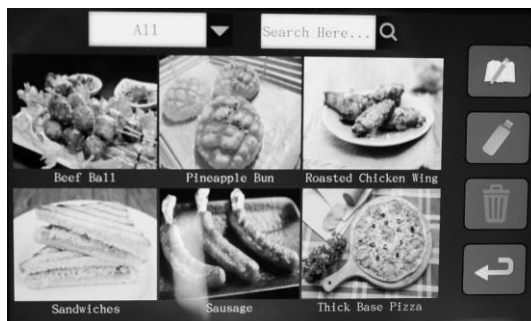


Abb. 11

3. Wählen Sie eine der vorgegebenen Kategorien durch Klicken auf das entsprechende Bild in der Anzeige aus.



Rezepte lesen und schreiben. Lesen: Rezepte vom USB-Stick werden in das Menü des Gerätes übertragen, Schreiben: die eingestellte Rezepte aus dem Menü des Gerätes werden auf den USB-Stick heruntergeladen.



Löschen Sie durch Klicken auf diese Schaltfläche nicht mehr benötigte Rezepte, Bilder oder Einstellungen



Richten Sie durch Klicken auf diese Schaltfläche ein neues Rezept ein, es erscheint dann folgende Anzeige:

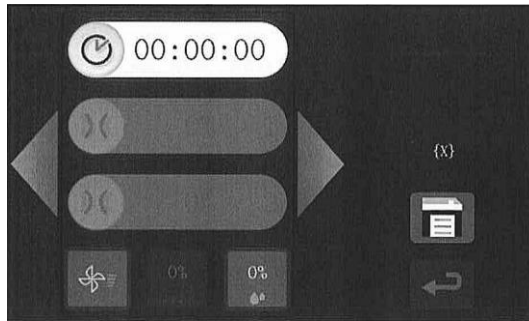


Abb. 12

DE

4. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen der Parameter für jede Garphase des Garprogramms vor.

Es können für jedes Garprogramm maximal 15 Garphasen eingestellt werden.

5. Sobald Sie die Einstellung für eine Garphase beendet haben, klicken Sie zum

Speichern auf diese Schaltfläche



6. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um die nächste Garphase entsprechend zu bearbeiten, und klicken Sie dann auf , um die Einstellungen zu speichern.

Die Anzeige kann z. B. so aussehen:

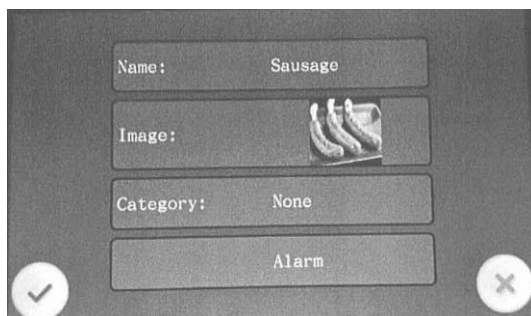


Abb. 13

7. Klicken Sie auf ein entsprechendes Bild für das Rezept aus der gewählten Kategorie.

Es können folgende Kategorien gewählt werden: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Abendbrot und ein ganztägiges Menü, etc.

8. Um dem Rezept einen Namen zu vergeben, klicken Sie auf die Schaltfläche „Name“ und geben Sie anschließend über die Tasten (wie unten abgebildet) den gewünschten Namen ein:



Abb. 14

Über das unten rechts in der Anzeige abgebildete Feld können die Sprachen für die Tasteneingabe gewählt werden.

Installation und Bedienung

Wenn mehr als 2 Garphasen für das Garprogramm vorgesehen sind, kann für jede dieser Garphasen Alarm eingestellt werden, außer für die letzte Garphase.

9. Klicken Sie auf „Alarm“, um Informationen für den Alarm wie folgt einzustellen:



Stage Index: 1

Alarm Enable: No

Cancel: Manual

Name:

Alarm Tone: 1

Abb. 15

10. Wählen Sie die Option „Garphase Index“ und geben Sie die Nummer der Garphase, z. B. 1., ein.
11. Wählen Sie die Option „Alarm aktivieren“.
12. Wählen Sie „ja“, wenn Sie den Alarm für diese Garphase einstellen möchten oder „nein“, wenn kein Alarm aktiviert werden soll.
13. Nehmen Sie die Einstellungen wie oben beschrieben auch für die weiteren Garphasen vor, außer für die letzte Garphase.
14. Klicken Sie auf die Option "Abbrechen" und wählen Sie zum Abbrechen des Alarms zwischen „Manuell“ und „Automatisch“.

Manuell: der Alarm muss durch Klicken auf  gestoppt werden

Automatisch: nach ein paar Sekunden wird der Alarm automatisch gestoppt

15. Klicken Sie auf "Name", um den Namen für diesen Alarm zu bearbeiten (Muss gesetzt werden!).

16. Klicken Sie nach den vorgenommenen Einstellungen zum Speichern auf .

System

1. Klicken Sie im Hauptmenü auf „System“, um zur Systemeinstellungsoberfläche zu gelangen.

In der folgenden Anzeige können weitere Einstellungen vorgenommen werden:

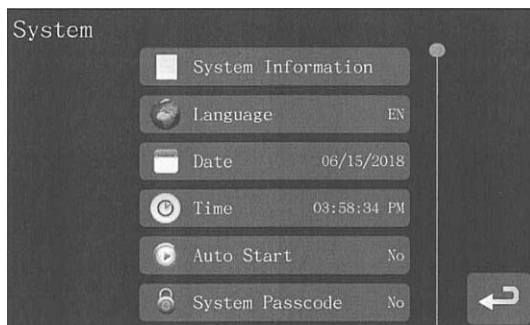


Abb. 16

DE

2. **„Sprache“:** klicken Sie auf diese Schaltfläche und wählen Sie die gewünschte Sprache.

Folgende Sprachvarianten sind hinterlegt: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Niederländisch, Polnisch, Russisch.

3. **„Datum“:** klicken Sie auf diese Schaltfläche und nehmen Sie die Einstellungen des aktuellen Datums vor.

Das eingestellte Datum erscheint dann in der Anzeige.

4. **„Uhrzeit“:** klicken Sie auf diese Schaltfläche, um dann die korrekte Uhrzeit einzustellen.

Die eingestellte Uhrzeit erscheint ebenfalls in der Anzeige.

5. **„Auto Start“:** Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um eine automatische Startzeit für das Kochen eines Rezeptes festzulegen.

6. **„Systemzugangscode“:** Passwort für die Eingabe der Systemeinstellung einrichten.

Service

1. Klicken Sie im Hauptmenü auf „**Service**“, das Passwort lautet ****(Bitte kontaktieren Sie den Händler oder Hersteller, um eine Passwortautorisierung zu erhalten).



Abb. 17

In dieser Menü-Schnittstelle können weitere Service-Einstellungen abgefragt oder vorgenommen werden:

„**Produktzählung**“: klicken Sie hier, um zu sehen, wie oft jedes Menü benutzt wurde.

„**Laufzeitzählung**“: Gesamtlaufzeit aller eingestellten Parametersätze, z. B. „Einschaltzeit (Uhr)“.

„**Diagnose**“: diagnostischer Bildschirm für die technische Wartung von Geräten.

„**Ereignisprotokoll durchsuchen**“: Betriebsstörungen werden in diesem Protokoll aufgezeichnet.

„**Protokolldaten auf USB kopieren**“: die benötigten Daten auf USB kopieren.

„**Service-Zugangscode**“: ***bitte wenden Sie sich an den Händler oder Hersteller, um eine Passwortautorisierung zu erhalten).

Es können Passwörter eingerichtet werden, um in diese Menüebene zu gelangen und unbefugten Zugriff zu blockieren.

Gerät

1. Klicken Sie auf die Schaltfläche **„Gerät“**.

Das Passwort lautet **** (bitte wenden Sie sich an den Händler oder Hersteller, um eine Passwortautorisierung zu erhalten).

In dieser Menü-Schnittstelle können weitere Geräteeinstellungen abgefragt oder vorgenommen werden:



Abb. 18

DE



Abb. 19

„**Gerätedaten vom USB kopieren**“: Gerätedaten vom USB-Stick herunterladen.

„**Gerätedaten auf USB kopieren**“: Gerätedaten auf USB-Stick hochladen.

„**Display Helligkeit**“: je höher die Zahl, desto heller ist die Anzeige.

„**Alarm-Lautstärke**“: die Lautstärke für Alarm lauter oder leiser einstellen.

„**Alarmton**“: Alarmton einstellen.

„**Temperatureinheit**“: Auswahl zwischen °C (Celsius) und °F (Fahrenheit).

„**Rezeptbild bearbeiten**“: Rezeptbild verwalten, hinzufügen oder löschen.

„**Rezeptzugangscode**“: Einmal eingerichtet, muss er vor der Eingabe in die Rezeptparameterseite eingegeben werden.

„**Gerätezugangscode**“: Administrator Passwort zur Eingabe der Geräteeinstellung.

„**Demo-Modus**“: "ja" - nur Touchscreen funktioniert für Demo, keine Heizfunktion, "nein" - Touchscreen und Heizfunktion funktionieren beide.

„**Auf Werkeinstellungen zurücksetzen**“: Zurücksetzen auf Werkseinstellung.

„**Firmware aktualisieren**“: Software aktualisieren oder reparieren, Anwendungen wiederherstellen, sichern und erneuern.

„**Verdunkelungszeit der Hintergrundbeleuchtung**“: Zeit zum Dimmen der Bildschirmhelligkeit einstellen.

„**Rezeptdetails anzeigen**“: setzen Sie "nein", um Parameterdetails des Garvorgangs auszublenden.

„**Ablaufdatum des Nutzungsrechts**“: Richten Sie das Ablaufdatum des Leasingverhältnisses ein, um die Überfälligkeit des Käufers zu verhindern.

Gerät ausschalten

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste auf dem Display des Gerätes, um das Hauptmenü zu verlassen.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter auf der Bedienblende aus.
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Diese Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel oder Ofenreiniger, nicht scheuernde Nylon-Pads, Reinigungstücher und Lappen.

VORSICHT!

Tragen Sie beim Reinigen des Gerätes geeignete persönliche Schutzausrüstung, wie Gummihandschuhe, Schutzbrillen etc.

DE

6.2 Reinigung

Tägliche Reinigung

HINWEIS!

Bei täglichen Reinigung nach Gebrauch des Gerätes kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden und sichergestellt werden, dass der Hygienestandard erreicht wird, und die Lebensdauer des Gerätes verlängert werden.

1. Reinigen Sie das Gerät am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die max. Temperatur des Gerätes kann bis zu 280 °C betragen.

Reinigen Sie das Gerät nicht während des Abkühlens. Der gesamte Abkühlungsprozess dauert ca. 30 Minuten.

Reinigung



2. Drücken Sie im Standby-Modus auf , um das Gerät schnell abzukühlen. Wenn die Temperatur auf 70 °C fällt, stoppt der Abkühlungsprozess automatisch.
3. Öffnen Sie die Gerätetür.
4. Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
6. Wischen Sie den Garraum mit einem sauberen weichen Tuch nach.
7. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes und die Glastür von innen und außen gründlich mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
8. Reinigen Sie den Luftfilter an der Rückseite des Gerätes mit einer geeigneten Bürste oder Staubsauger.
9. Entleeren und Reinigen Sie den Restwasserbehälter des Wrasenabzugs.
10. Nehmen Sie den Fett- und Schmutzfilter unter dem Gerät heraus und reinigen Sie diesen unter warmem, fließendem Wasser mit mildem Reinigungsmittel.
11. Trocknen Sie anschließend alle gereinigten Teile und Flächen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
12. Befestigen Sie den Fett- und Schmutzfilter unter dem Gerät in der vorgesehenen Vorrichtung.

DE

Zubehör

1. Reinigen Sie das genutzte Zubehör unmittelbar nach jedem Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt **4.2 „Baugruppenübersicht / Wichtige Hinweise“** und/oder die Reinigungshinweise für das jeweilige Zubehör.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht	Stromversorgung ist unterbrochen	Stromversorgung wiederherstellen und Gerät erneut einschalten
	Netzstecker nicht richtig eingesteckt	Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Den RESET-Knopf an der Rückseite des Gerätes drücken und das Gerät neu starten
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf	Tür nicht richtig geschlossen	Störungen beseitigen, Tür richtig schließen
	Gerät nicht eingeschaltet	Gerät einschalten und aufheizen
Warnung „Tür offen“ erscheint obwohl die Tür geschlossen ist	Speisereste blockieren die Tür	Störungen beseitigen, Tür richtig schließen
	Tür nicht richtig geschlossen	Wiederholen Sie das Öffnen und Schließen, um sicher zu stellen, dass die Tür richtig geschlossen ist
	Sensor der Türverriegelung defekt	Kundendienst kontaktieren

DE

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Garergebnis nicht zufriedenstellend	Garraum ist schmutzig (Fett, Speisereste)	Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „ Reinigung “ gründlich reinigen
	Falsches Menü oder Programm gewählt	Richtiges Garprogramm wählen
	Lebensmittel waren nicht im richtigen Ausgangs-zustand (gefroren oder gekühlt)	Vor Bestückung des Gerätes sich vergewissern, dass die Lebensmittel im empfohlenen Zustand sind
	Lebensmittel-SPEC ist nicht korrekt	Sicherstellen, dass Gewicht und Größe der Lebensmittel den Standards entsprechen
Temperaturanzeige defekt	Temperaturfühler defekt	Kundendienst kontaktieren
Gartemperatur zu niedrig	Wrasenabzug, Belüftungsöffnungen, Fett- und Schmutzfilter könnten blockiert sein	Belüftungsöffnungen befreien, alle Teile regelmäßig reinigen
	Gerät noch nicht komplett aufgeheizt	Gerät auf die eingestellte Temperatur aufheizen und anschließend 5 Minuten im Leerlauf laufen lassen
	Heizelement defekt	Kundendienst kontaktieren
Magnetron zu heiß	Es gelangt keine kalte Luft in das Gerät durch den Luftfilter	Schmutz und Staub entfernen, die den Luftfilter am Einlass blockieren
Motorgebläse ist zu heiß		

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.

Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.