

500 - 500 S



120768 - 120741

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: **1.0**

Erstelldatum: 2025-03-31

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	Funktion des Gerätes	14
4.3	Baugruppenübersicht	15
5	Installation und Bedienung	19
5.1	Installation	19
5.2	Geeignetes Kochgeschirr	21
5.3	Bedienung	22
6	Reinigung und Wartung	38
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	39
6.2	Reinigung	39
6.3	Wartung	41
7	Mögliche Funktionsstörungen	42
8	Entsorgung	44



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.
- 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.

Brennbare Materialien

DE

- 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 verbault
 - 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.

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.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

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.

DE

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:

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

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen 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 dazugehörigen 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 sowie bedien- und 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 500
Art.-Nr.:	120768
Material:	Edelstahl lackiert
Material Garraum:	Edelstahl
Farbe:	silber
Maße Garraum (B x T x H) in mm:	305 x 305 x 185
Anzahl Garprogramme, individuell programmierbar, bis zu:	1000
Anzahl bereitgestellter Garprogramme:	78
Anzahl Speisen-Kategorien, individuell einstellbar:	5
Anzahl Garphasen max. je Garprogramm:	10
Temperaturbereich von – bis in °C:	25 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Sek.- Min.:	0 - 20
Lüftergeschwindigkeit in %:	10 - 100
Intervalle Einstellung Lüftergeschwindigkeit, in %-Schritten:	10
Anzahl Sicherheitsthermostate:	2
Anzahl Magnetrone:	1
Mikrowellenleistung:	1500 W
Heißluftleistung:	3000 W
Aufheizzeit in Min.:	8
Schutzart:	IPX3
Lautstärke im Ruhemodus im Betrieb, in dB:	55 62
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

Bezeichnung:	Snackjet 500 S
Art.-Nr.:	120741
Material:	Edelstahl lackiert
Material Garraum:	Edelstahl
Farbe:	schwarz
Maße Garraum (B x T x H) in mm:	305 x 305 x 185
Anzahl Garprogramme, individuell programmierbar, bis zu:	1000
Anzahl bereitgestellter Garprogramme:	78
Anzahl Speisen-Kategorien, individuell einstellbar:	5
Anzahl Garphasen max. je Programm:	10
Temperaturbereich von – bis in °C:	25 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Sek.- Min.:	0 - 20
Lüftergeschwindigkeit in %:	10 - 100
Intervalle Einstellung Lüftergeschwindigkeit, in %-Schritten:	10
Anzahl Sicherheitsthermostate:	2
Anzahl Magnetrone:	1
Mikrowellenleistung:	1500 W
Heißluftleistung:	3000 W
Aufheizzeit in Min.:	8
Schutzart:	IPX3
Lautstärke im Ruhemodus im Betrieb, in dB:	55 62
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

Ausführung / Eigenschaften 120768 / 120741

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Funktionen:
 - Heißluft-Mikrowelle-Kombination
 - Heißluft
- Bereitstellung von Garprogrammen in 9 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Niederländisch, Polnisch, Schwedisch, Ukrainisch, Russisch)
- Rezeptordner: individuell erstellbar
- Einstellmöglichkeiten:
 - Lüfterdrehzahl
 - Mikrowellenintensität
 - Temperatur
 - Zeit
- Temperaturregelung:
 - thermostatisch
 - in 1 °C-Stufen
- Timer: ja
- Kühlerlüfter: temperaturgesteuerte Regulierung
- Thermostat: ja
- Start-Stopp-Funktion:
 - manuell
 - automatisch über Türkontakt
- Pause-Funktion: ja
- Reinigungssupport:
 - Reinigungserinnerung
 - Filterreinigungsanzeige
- USB-Anschluss: Speicherung / Import für Programme inklusive Bilder
- Digital-Anzeige: ja
- Display-Anzeige:
 - 8 Rezepte je Bildschirm-Anzeige
 - Farbdisplay, 7 Zoll, mit Touch-Twist-Control
 - Kapazitiv
 - Programme (inkl. Bild), Programmfortschritt, Ist-/ Vorheiztemperatur, Zeit
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar: von 610 bis 625 mm

- Hauptschalter: ja
- Ein-/Ausschalter: ja
- Steuerung:
 - Elektronisch
 - Drehregler
 - Touch
- Eigenschaften:
 - Energiesparender Standby-Modus
 - Leiser Gerätebetrieb dank effizienter Luftströmung
- **Wichtiger Hinweis:** Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden!
- Inklusive:
 - 1 Garkorb, 280 x 210 mm
 - 1 Gargutschaufel
 - 1 Luftleitblech, 280 x 305 mm
 - 1 Pizzablech, Ø 260 mm
 - 1 Wende-Grillplatte, 280 x 290 mm

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Funktion des Gerätes

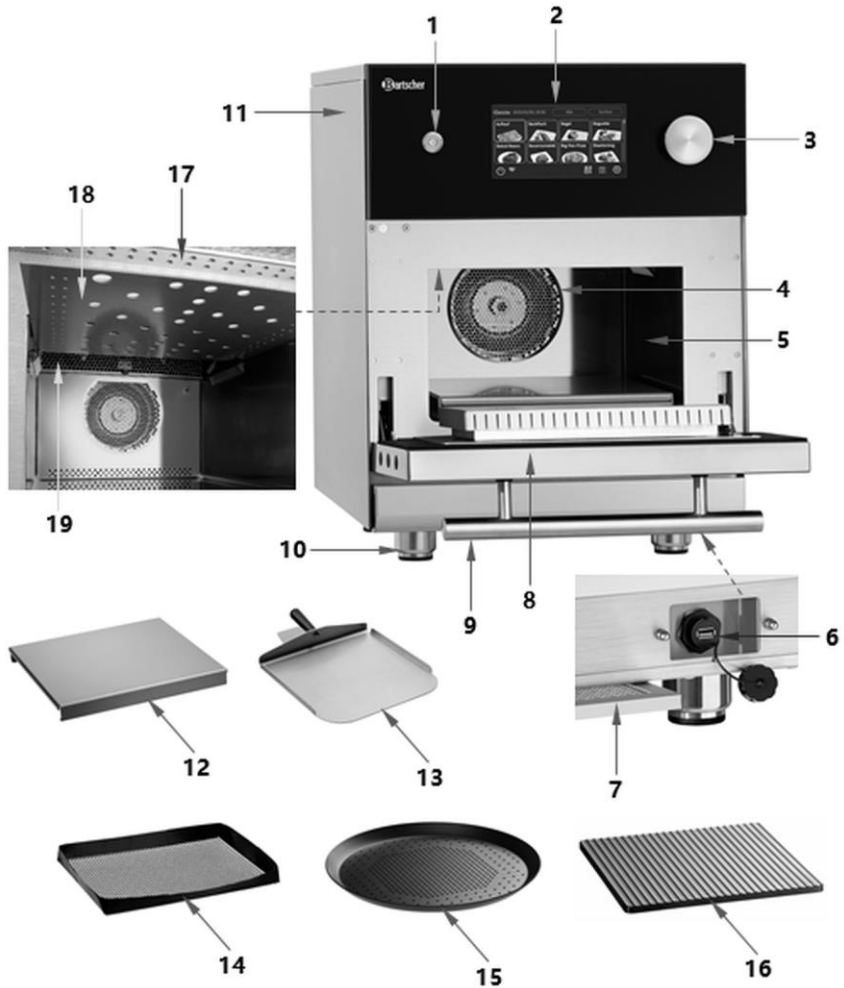
Mit dem Snackjet wird dank der kombinierten Heißluft- und Mikrowellenfunktion erheblich Energie und Zeit eingespart, ganz ohne Kompromisse im Geschmack. Ob Grillen, Garen, Toasten oder Backen: mit 78 bereitgestellten (über QR-Code einspielbar) und einer Vielzahl programmierbarer Garprogramme bietet der Snackjet unzählige Möglichkeiten für die Speisenzubereitung.

Der oberhalb des Garraums verbaute Aktivkohlefilter hat eine neutralisierende Wirkung auf die Luft innerhalb des Garraums. So übertragen sich keine Gerüche wie Fisch oder Fleisch von dem zuvor zubereiteten Produkt auf die nächsten Produkte. Auch an die Umgebung werden keine Gerüche abgegeben: einem Einsatz im Theken- oder Front-Cooking-Bereich steht so auch nichts im Weg.

Eine automatische Reinigungserinnerung vor dem Abschalten sowie für die anstehende Reinigung des Filters weisen auf die tägliche Garraum-Reinigung und regelmäßige Filterreinigung hin. So bleibt hygienisch und technisch alles in einem Top-Zustand.

4.3 Baugruppenübersicht

120768 / 120741



DE

Abb. 1

Beschreibung Abb. 1

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Ein-/Aus-Hauptschalter | 2. Display |
| 3. Druck-/Drehregler | 4. Lüfter |
| 5. Garraum | 6. USB-Anschluss |
| 7. Fett- und Schmutzfilter | 8. Gerätetür |
| 9. Gerätetürgriff | 10. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 11. Gehäuse | 12. Luftleitblech |
| 13. Gargutschaufel | 14. Garkorb |
| 15. Pizzablech | 16. Wende-Grillplatte |
| 17. Belüftungsöffnungen Garraum | 18. Luftverteilungsblech |
| 19. Aktivkohlefilter | |

Bedienelemente / Anzeigen

DE

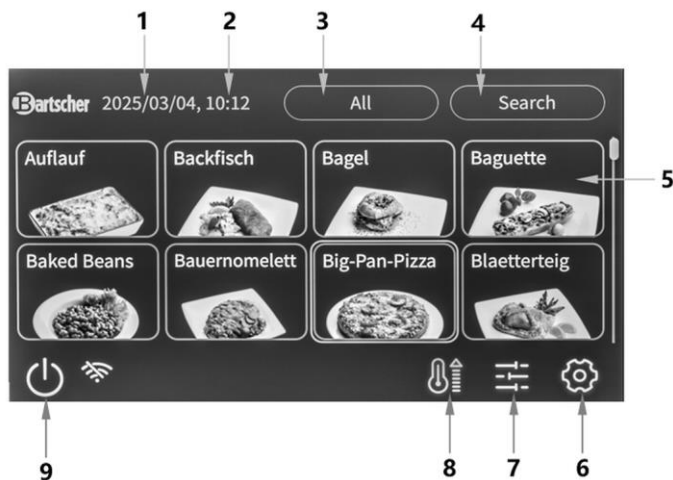


Abb. 2

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Anzeige Datum | 2. Anzeige Uhrzeit |
| 3. Anzeige Garprogramm | 4. Sucheingabefeld |
| 5. Garprogramm-Auswahl | 6. Taste Einstellungen |
| 7. Taste für manuelle Einstellung | 8. Taste Vorheizen |
| 9. Ein-/Aus-Taste Display | |

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

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

Wende-Grillplatte EGR2900 Snackjet (16, Abb. 1), Art.-Nr. 120776

- Material: Aluguss, beschichtet
- Ausgelegt für: Snackjet 200
- Ausführung:
 - eckig
 - 1 Seite gerillt
 - 1 Seite glatt
- Eigenschaften: beidseitig nutzbar, mikrowellengeeignet
- Maße: B 285 x T 260 x H 10 mm
- Gewicht: 2,2 kg

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.

5 Installation und Bedienung

DE

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.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

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.

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.

DE

Gerät einschalten / in Betrieb nehmen

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Hauptschalter auf der Bedienblende ein.

Während des Betriebes ist der Hauptschalter grün hinterlegt.

Nach einer kurzen Pause erscheint im Display ein EIN-/AUS Symbol. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betätigen Sie das EIN-/AUS Symbol, um in das Hauptmenü zu gelangen.

Bereitgestellte Garprogramme überspielen

HINWEIS!

Durch Scannen des QR-Codes von der Bildschirmanzeige oder in der Bedienungsanleitung bekommen Sie Zugang zu einer Vielzahl der bereitgestellten Rezepte in der gewünschten Sprache.




Auf unserem YouTube-Kanal sind viele weitere spannende Infos und Videos zu finden, unter anderem „Programme überspielen“. Einfach vorbeischaun:

<https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>


Vorheizen


DE

1. Drücken Sie im Hauptmenü das Symbol  für 3 Sekunden, um die Vorheiztemperatur einzustellen.

Folgende Anzeige erscheint:



2. Stellen Sie über den Ziffernblock die benötigte Vorheiztemperatur im Bereich von 25 °C – 280 °C ein.
3. Bestätigen Sie den eingestellten Wert mit .


Während der Vorheizphase ist das Symbol  orange hinterlegt.

Nach Ablauf der Vorheizphase erlischt die Farbe.

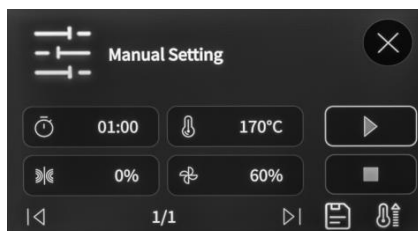
Rezepteinstellungen

Manuelle Rezepteinstellung





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

1. Drücken Sie das Symbol .

Im Display erscheint folgende Anzeige:



2. Stellen Sie die gewünschten Parameter der Garzeit, Temperatur, Mikrowellenintensität, Lüftergeschwindigkeit nach den Anweisungen im Abschnitt **„Individuelle Garprogramm-/Rezeptanpassungen“** ein.

3. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um eine neue Garphase hinzuzufügen.
4. Stellen Sie über die entsprechenden Schaltflächen die gewünschten Parameter (Garzeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit, Mikrowellenleistung) für die neue Garphase ein.
5. Klicken Sie das Symbol , wenn Sie das erstellte Rezept speichern möchten.
6. Klicken Sie das Symbol , wenn Sie die Einstellungen verwerfen möchten.
7. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um den Garvorgang zu starten.


Garprogramme / Rezepte auswählen

Die Garprogramme werden im Hauptmenü durch ein Bild dargestellt. Pro Bildschirmanzeige sind 8 Garprogramme sichtbar.

1. Wählen Sie durch Scrollen oder Drehen und Drücken des Drehreglers einfach ein Garprogramm aus.



2. Durch Antippen des Bildes wird das entsprechende Rezept gewählt.

Durch Betätigen des START-Symbols  wird der Garprozess gestartet.



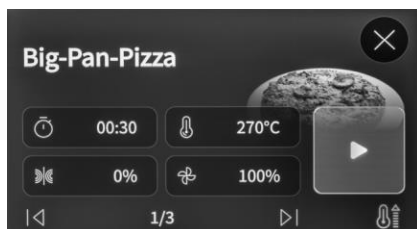
Ist die voreingestellte Temperatur noch nicht erreicht, so wird dieses durch einen Warnhinweis im Display angezeigt. Will man den Prozess trotzdem fortsetzen, muss die Warnung quittiert werden.



Individuelle Garprogramm-/Rezeptanpassungen

Bestehende Rezepte können vor dem Start noch leicht angepasst werden, die Änderungen werden jedoch nicht gespeichert. Für eine dauerhafte Änderung im Rezept muss die Einstellung im Rezept vorgenommen werden.

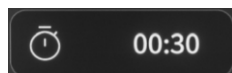
1. Drücken Sie auf ein Bild im Display (z. B. Pizza), um zu den Einstellungen zu gelangen.

Folgende Anzeige erscheint im Display:



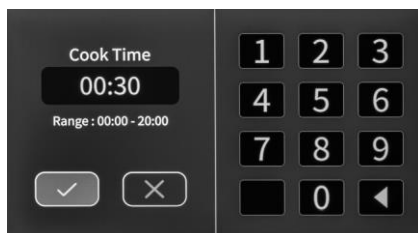
Durch Klicken auf die Pfeilsymbole  oder  kann man in die nächste oder vorherige Garphase gelangen. Die gewünschten Parameter jeder Garphase können aufgerufen oder geändert werden.


DE

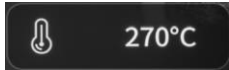


2. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die angezeigte Garzeit zu ändern.

Es öffnet sich ein Ziffernblock.



3. Stellen Sie die benötigte Garzeit im Bereich 0 – 20 Minuten ein.
4. Bestätigen Sie den eingestellten Wert mit .



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

Es öffnet sich ein Ziffernblock.



6. Stellen Sie die benötigte Gartemperatur im Bereich von 25 °C – 280 °C ein.

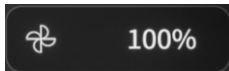
7. Bestätigen Sie den eingestellten Wert mit .



8. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die gewünschte Mikrowellenintensität einzustellen. Klicken Sie so lange auf diese Schaltfläche, bis der gewünschte Wert in der Anzeige erscheint.

Der einstellbare Bereich liegt bei 0 – 100 %.


9. Bestätigen Sie den eingestellten Wert mit .



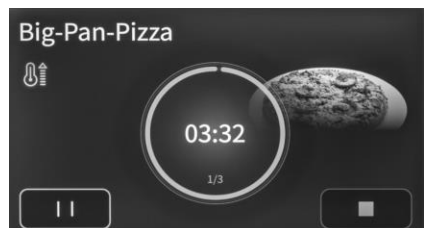
10. Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die gewünschte Lüftergeschwindigkeit einzustellen. Klicken Sie so lange auf diese Schaltfläche, bis der gewünschte Wert in der Anzeige erscheint.

Der Lüftergeschwindigkeit kann in 10er-Schritten im Bereich von 10 % bis 100 % eingestellt werden.


11. Bestätigen Sie den eingestellten Wert mit .

12. Klicken Sie die START-Taste , um das geänderte Garprogramm zu starten.

Folgende Anzeige erscheint:



13. Klicken Sie auf die Schaltfläche , wenn Sie den Garvorgang anhalten möchten.

14. Klicken Sie erneut auf die Schaltfläche , um mit dem Garvorgang fortzufahren.

15. Klicken Sie auf die Schaltfläche , um den Garvorgang zu beenden.

HINWEIS:

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

Nach dem Schließen der Tür wird der Garvorgang fortgesetzt.

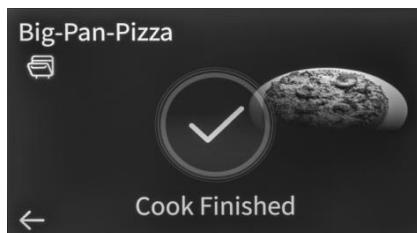
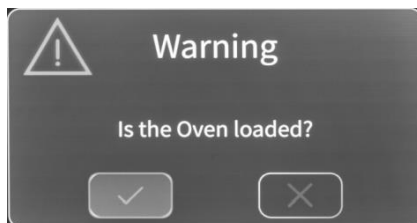
Ist die voreingestellte Temperatur nicht erreicht, wird dies vom System angezeigt:

DE

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

Nach Bestücken des Garraums erlischt diese Meldung automatisch.

Nach Beendigung des Garvorgangs öffnet sich ein Fenster:




Menü Einstellungen

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

Menüauswahl „Rezepte“

Garprogramm erstellen

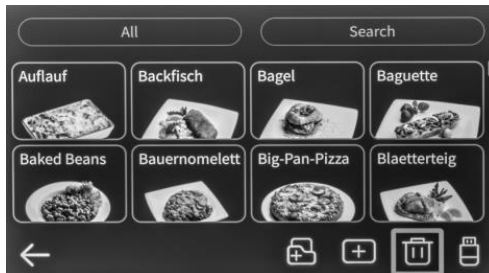
1. Klicken Sie im Hauptmenü auf das Symbol .


Es öffnet sich folgendes Fenster:



2. Klicken Sie auf „Rezept“.

Es öffnet sich folgendes Fenster:





3. Richten Sie durch Klicken auf das Symbol  ein neues Rezept ein, es erscheint dann folgende Anzeige:






4. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen der Parameter (Garzeit, Temperatur, Mikrowellenintensität, Lüftergeschwindigkeit) für jede Garphase des Garprogramms vor.

Es können für jedes Garprogramm max. 10 Garphasen eingestellt werden.

DE

5. Bestätigen Sie die Einstellungen jeweils mit .
6. Sobald Sie die Einstellung für eine Garphase beendet haben, klicken Sie zum Einstellen der Parameter für eine weitere Garphase auf das Symbol .
7. Geben Sie die gewünschten Parameter für die neue Garphase ein.

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


8. Klicken Sie auf das Symbol , um Parameter für den Alarm wie folgt einzustellen:
- geben Sie die Nummer der Garphase, z. B. 1., ein.
 - wählen Sie „ja“, wenn Sie den Alarm für diese Garphase einstellen möchten, oder „nein“, wenn kein Alarm aktiviert werden soll.
 - Klicken Sie auf „Name“, um den Namen für diesen Alarm zu bearbeiten (muss gesetzt werden!).
 - Klicken Sie nach den vorgenommenen Einstellungen zur Bestätigung auf das Symbol .
 - wenn der Alarm während des Garvorgangs ertönt, stoppen Sie ihn, indem Sie auf das Symbol  klicken.

Installation und Bedienung

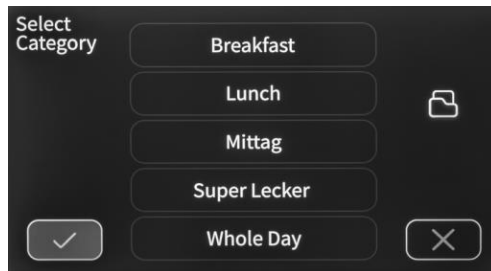
9. Um dem Rezept einen Namen zu vergeben, klicken Sie auf die Schaltfläche „Name“ und geben Sie anschließend über die Tasten (wie unten abgebildet) den gewünschten Namen ein:




Über das Symbol  Feld können die Sprachen für die Tasteneingabe gewählt werden.

10. Bestätigen Sie die Eingabe mit .
11. Klicken zur Auswahl einer Speisen-Kategorie auf die entsprechende Schaltfläche.


Es erscheint folgende Anzeige:




12. Klicken Sie zur Auswahl der gewünschten Speisen-Kategorie die entsprechende Schaltfläche (z. B. Mittag“).
13. Wählen Sie auf das Symbol  in der folgenden Display-Anzeige, um ein Bild für das Garprogramm auszuwählen.


DE



14. Bestätigen Sie die Auswahl mit .

15. Klicken Sie anschließend zum Speichern des neu erstellten Garprogramms auf das Symbol .

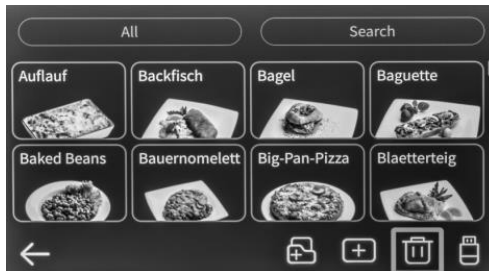
Garprogramm löschen


1. Klicken Sie im Hauptmenü auf das Symbol .

DE

2. Klicken Sie in der Auswahl auf die Schaltfläche „Rezept“.

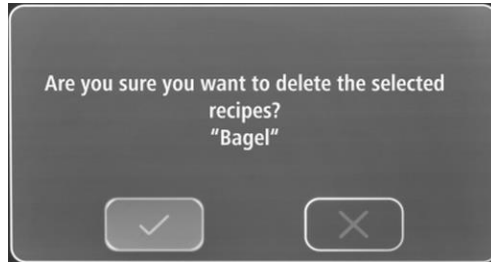
Es öffnet sich folgendes Fenster:





3. Klicken Sie auf das Symbol .

4. Wählen Sie in der Rezepte-Auswahl ein Garprogramm aus (z. B. Bagel).


Es erscheint folgende Anzeige:



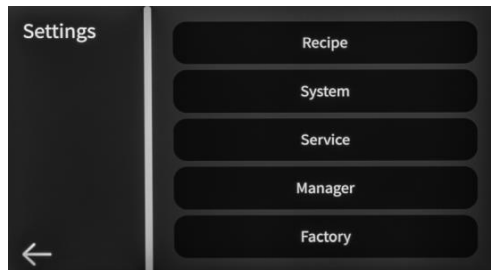
5. Klicken Sie auf , um die Auswahl zu bestätigen.
6. Klicken Sie auf , um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

Garprogramme überspielen

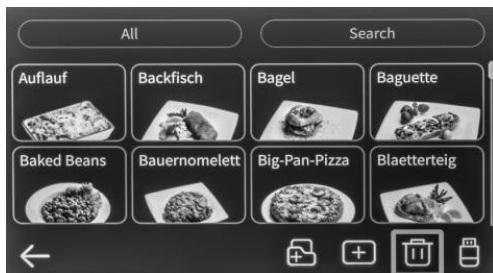
Um neue Rezepte oder neue Bilder zu laden, verfügt das Gerät über eine USB-Schnittstelle. Die USB-Schnittstelle befindet sich im unteren Bereich des Geräts hinter einer Blende, die durch zwei Magneten gehalten wird.


1. Nehmen Sie die Blende im unteren Bereich des Gerätes ab, um an den USB-Anschluss zu gelangen.
2. Schließen Sie einen USB-Stick an den Anschluss an.
3. Klicken Sie im Hauptmenü auf das Symbol .

Es öffnet sich folgendes Fenster:




4. Klicken Sie auf „Rezept“.
Es öffnet sich folgendes Fenster:



5. Klicken Sie auf das Symbol .
- Es öffnet sich folgendes Fenster:



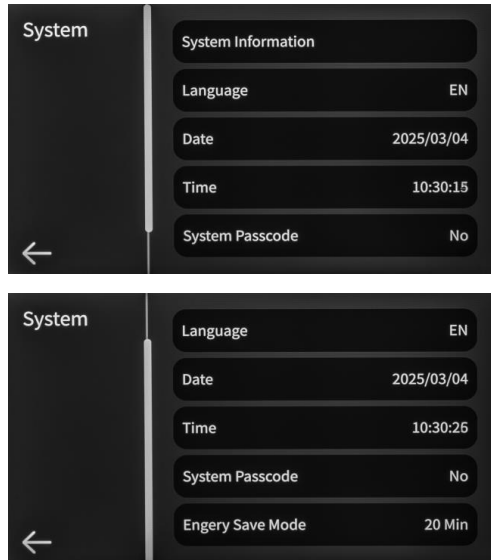
DE

6. Wählen Sie die gewünschte Option.
7. Befolgen Sie den angezeigten Anweisungen.
8. Klicken Sie auf , um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.
9. Ziehen Sie den USB-Stick aus dem USB-Anschluss heraus.
10. Befestigen Sie anschließend die Blende am Gerät.

Menüauswahl „System“

1. Klicken Sie im Menü Einstellungen auf „System“, um zur Systemeinstellungs-oberfläche zu gelangen.

In der folgenden Anzeige können weitere Einstellungen vorgenommen werden:



DE

2. **„Systeminformationen“**: hier sind die Seriennummer und Softwarestand hinterlegt.
3. **„Sprache“**: klicken Sie auf diese Schaltfläche und wählen Sie die gewünschte Sprache.
Folgende Sprachvarianten sind hinterlegt:
Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Niederländisch, Polnisch, Ukrainisch, Schwedisch, Russisch.
4. **„Datum“**: klicken Sie auf diese Schaltfläche und nehmen Sie die Einstellungen des aktuellen Datums vor.
Das eingestellte Datum erscheint dann in der Anzeige.
5. **„Uhrzeit“**: klicken Sie auf diese Schaltfläche, um dann die korrekte Uhrzeit einzustellen.
Die eingestellte Uhrzeit erscheint ebenfalls in der Anzeige.

6. „**System Passwort**“: Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um ein Passwort für die Eingabe der Systemeinstellung einzurichten.
7. „**Energiesparmodus**“: Der Energiesparmodus verringert die Lüfterdrehzahl und somit die Lautstärke des Gerätes, wenn es nicht benutzt wird.

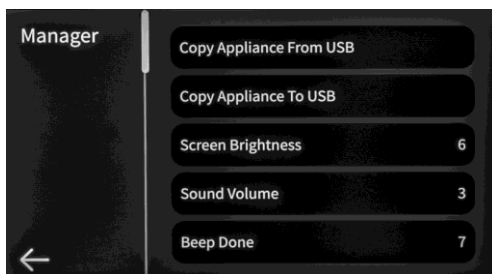
Menüauswahl „Gerät“

1. Klicken Sie auf die Schaltfläche „**Gerät**“.
2. Geben Sie das Passwort **737888** ein.

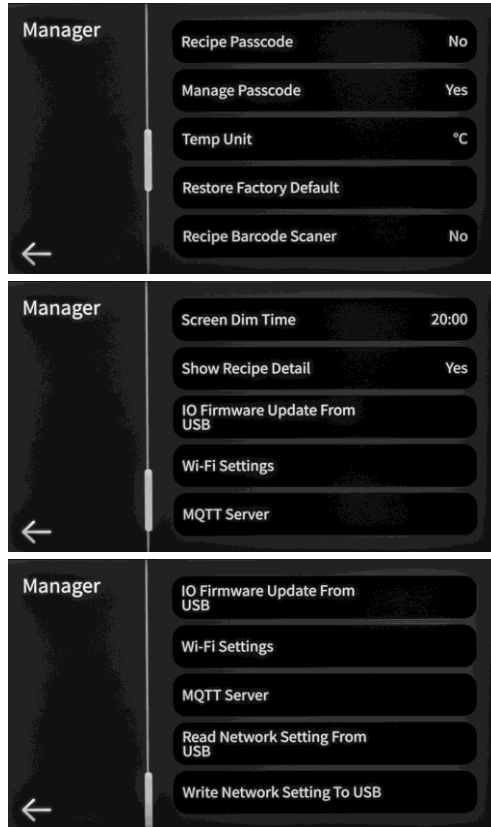


DE

Es öffnet sich folgendes Bild:



Durch Scrollen oder Drehen des Drehreglers können Sie weitere Einstellmöglichkeiten aufrufen:



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

„**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.

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

„**Alarm Signal**“: Alarm Signal einstellen.

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

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

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


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

„**Display Dimmer Zeit**“: hier wird die Zeit angegeben, nach welcher sich das Display abdunkelt.

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

IQ Software-Update über USB“: über diese Auswahl kann man manuell ein Softwareupdate für die Steuerplatine starten.

Gerät ausschalten

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

6 Reinigung und Wartung

DE

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

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. Spitze 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

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gerät wird während des Betriebes sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

ACHTUNG!

Bei täglicher 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.

Geeignete Reinigungsprodukte für den Garraum



Snackjet-Reiniger F1L, Art-Nr. 173284

Spezialreiniger für den Snackjet und alle herkömmlichen Back- und Kombinationsöfen mit Heißluft.

Schnelle und hochwirksame Reinigungskraft bei Fettrückständen und Eingebrenntem im Garraum.



Snackjet-Protectorspray F1L, Art-Nr. 173285

Die Versiegelung für Garräume: das Protectorspray dient als Schutz vor Eingebrenntem und Fettrückständen im Snackjet sowie in allen herkömmlichen Back- und Kombinationsöfen mit Heißluft und erleichtert so die Garraum-Reinigung.

DE

ACHTUNG!

Nicht geeignet für unbehandeltes Aluminium.

Vor Benutzung bei allen Oberflächen grundsätzlich zuerst auf Material-Verträglichkeit prüfen.

Bei Anwendung Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.

Restmengen bestimmungsgemäß entsorgen.

Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage erhältlich.

Verpackung nur völlig restentleert in das Duale System einbringen.

Von Kindern fernhalten!

Tägliche Reinigung

Die Snackjets erinnern Sie vor dem Abschalten automatisch daran, dass die tägliche Garraum-Reinigung vorgenommen werden muss.

Befolgen Sie die Anweisungen im Display:

- Garraum auf 50 °C herunterkühlen;
- Garraum mit Snackjet-Reiniger besprühen;

Produkt unverdünnt aufsprühen und je nach Verschmutzung ca. 15 Min. einwirken lassen!

Reinigung und Wartung

- Snackjet-Reiniger auswischen;
- Garraum mit Snackjet-Protectorspray besprühen;
Produkt unverdünnt aufsprühen und gleichmäßig verteilen!
- Snackjet-Protectorspray auswischen;
- Tür öffnen und Reinigung abschließen.

Regelmäßige Reinigung

4. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes und die Glastür von innen und außen gründlich mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
6. Trocknen Sie anschließend alle gereinigten Teile und Flächen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
7. Auf die anstehende Reinigung des Filters weist das Gerät mit einer Meldung Display hin:

Der Ofen wurde 80 Std seit der letzten Reinigung benutzt, bitte den Luftfilter unter dem Gerät säubern oder ersetzen.

8. Nehmen Sie den Fett-/Schmutzfilter aus der Vorrichtung unter dem Gerät heraus.
9. Reinigen Sie den Fett-/Schmutzfilter unter warmem, fließendem Wasser mit mildem Reinigungsmittel.
10. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
11. Trocknen Sie den Fett-/Schmutzfilter gründlich ab.
12. Befestigen Sie den Fett-/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.

6.3 Wartung

Wir empfehlen eine Wartung des Gerätes durch den Kundendienst mindestens einmal pro Jahr, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

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.

DE

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

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 Ausgangszustand (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.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.