

200 - 200 S



120751 - 120767

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

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



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2024-05-13

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	8
1.4	Oneigenlijk gebruik	8
2	Algemeen	9
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	9
2.2	Auteursrecht	9
2.3	Conformiteitsverklaring	9
3	Transport, verpakking en opslag	10
3.1	Transportinspectie	10
3.2	Verpakking	10
3.3	Opslag	10
4	Technische Gegevens	11
4.1	Technische Gegevens	11
4.2	Onderdelenoverzicht	14
4.3	Functies van het apparaat	17
5	Installatie en bediening	17
5.1	Installatie	17
5.2	Geschikt kookgerei	19
5.3	Bediening	20
6	Reiniging	36
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	36
6.2	Reiniging	36
7	Mogelijke storingen	38
8	Verwijdering	40



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

NL

1 Veiligheid

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

1.1 Symboolverklaring

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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

ATTENTIE!

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

OPMERKING!

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

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

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

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

Brandbare materialen

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

Hete oppervlakken

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

Gevaar van microgolfstraling

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

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

Veiligheid bij het gebruik van de Hi-Speed oven

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

behandeld. Zelfs bij een lichte schok, bijvoorbeeld wanneer u het uit het apparaat haalt, kan de vloeistof eruit spatten. **Verbrandingsgevaar!**

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

Risico op brand / explosie

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

Veiligheid

Bedienend personeel

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

Exploitatie alleen onder toezicht

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

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het koken van gerechten met gebruik van geschikt kookgerei.

1.4 Oneigenlijk gebruik

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

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

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

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding. De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

3.3 Opslag

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

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

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

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Snackjet 200
Art. nr.:	120751
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal kookruimte:	roestvrij staal
Afmetingen kookruimte (b x d x h) in mm:	305 x 305 x 185
Kookprogramma's, individueel programmeerbare tot:	1024
Aantal kookfasen, max. per programma:	15
Temperatuurbereik van – tot °C:	25 - 280
Tijdsinstelling van – tot in sec. - min.:	0 - 20
Ventilatorsnelheid in %:	10 - 100
Aantal magnetrons:	1
Magnetronvermogen:	1,5 kW
Heteluchtvermogen:	3,0 kW
Opwarmtijd in min.:	8
Beschermingsgraad:	IPX3
Aansluitingswaarde:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	460 x 650 x 630
Gewicht in kg:	71,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Benaming:	Snackjet 200 S
Art. nr.:	120767
Materiaal:	roestvrij staal, gelakt
Materiaal kookruimte:	roestvrij staal
Afmetingen kookruimte (b x d x h) in mm:	305 x 305 x 185
Kookprogramma's, individueel programmeerbare tot:	1024
Aantal kookfasen, max. per programma:	15
Temperatuurbereik van – tot °C:	25 - 280
Tijdsinstelling van – tot in sec. - min.:	0 - 20
Ventilatorsnelheid in %:	10 - 100
Aantal magnetrons:	1
Magnetronvermogen:	1,5 kW
Heteluchtvermogen:	3,0 kW
Opwarmtijd in min.:	8
Beschermingsgraad:	IPX3
Aansluitingswaarde:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	460 x 650 x 630
Gewicht in kg:	71,0

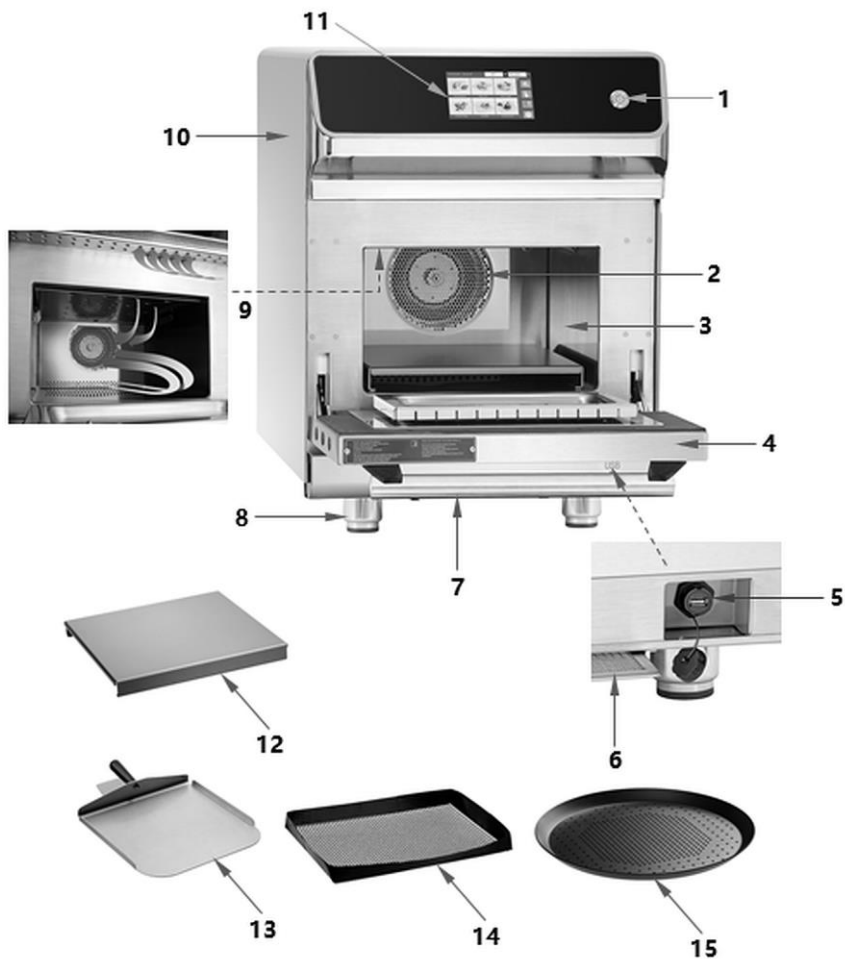
Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Kleur:
 - 120751 – zilver
 - 120767 - zwart
- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Functie:
 - hete lucht-magnetron-combinatie
 - hete lucht
 - magnetron
- Instelmogelijkheden: temperatuur, tijd, magnetronintensiteit
- Temperatuurregeling: thermostatisch, in stappen van 1 °C
- Timer
- Thermostaat
- Start-stop-functie
 - handmatig
 - automatisch via deurcontact
- Pauze-functie
- USB-aansluiting: opslag / import voor programma's inclusief afbeeldingen
- Display:
 - programma's, tijd, voortgang van het programma
 - kleurendisplay, 5 inch
- Digitaal display
- Hoofdschakelaar
- Aan/uit-schakelaar
- Besturing:
 - elektronisch
 - touch
- Belangrijke opmerking: alleen geschikt kookgerei gebruiken
- Bestaande uit:
 - 1 luchtgeleidingsplaat, 280 x 305 mm
 - 1 voedselschep Snackjet
 - 1 kookmand Snackjet, 290 x 220 mm
 - 1 pizzaplaat, Ø 260 mm

4.2 Onderdelenoverzicht

120751 / 120767



Afb. 1

Beschrijving afb. 1

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Hoofdschakelaar | 2. Ventilator |
| 3. Warmtebehandelingskamer | 4. Deur |
| 5. USB-aansluiting | 6. Filter |
| 7. Deurgreep | 8. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 9. Ventilatieopeningen van de warmtebehandelingskamer | 10. Behuizing |
| 11. Display | 12. Luchtgeleidingsplaat |
| 13. Voedselschep Snackjet | 14. Kookmand Snackjet |
| 15. Pizzaplaat | |

Accessoires (meegeleverd)

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

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

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

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

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

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

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

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

Belangrijke aanwijzingen

OPGELET!

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

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

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

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

4.3 Functies van het apparaat

Een combinatie van heteluchtoven en magnetron maakt het mogelijk nagenoeg alle snacks knapperig krokant en tegelijk fris en sappig te koken. Met 1024 programma's en 15 kookfasen kunnen de meest uiteenlopende gerechten snel en ongecompliceerd in de kortste tijd worden bereid.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

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

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

NL

Uitpakken / plaatsing

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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:

- recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
 - goede ventilatie.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
 - Er moet een minimale afstand zijn van 60 mm tot muren en voorwerpen links, rechts en achter en 140 mm vanaf de bovenkant. Voor het apparaat moet voldoende ruimte zijn om de deur te openen.
 - Bedek of blokkeer bij de installatie van het apparaat nooit de luchtafvoeropeningen of de rookafvoeropening op de achterwand: warme lucht van het elektrische systeem en dampen van de warmtebehandelingskamer worden door deze openingen afgevoerd, waardoor een correcte werking van het apparaat wordt gegarandeerd.
 - Het verwijderbare vet- en stoffilter onder het apparaat moet altijd schoon zijn. Zorg ervoor dat het altijd stof- en vuilvrij is.

NL

Aansluiting op het lichtnet

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

5.2 Geschikt kookgerei

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

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

5.3 Bediening

Het voorbereiden van het apparaat

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

Inbedrijfstelling van het apparaat



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

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

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

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

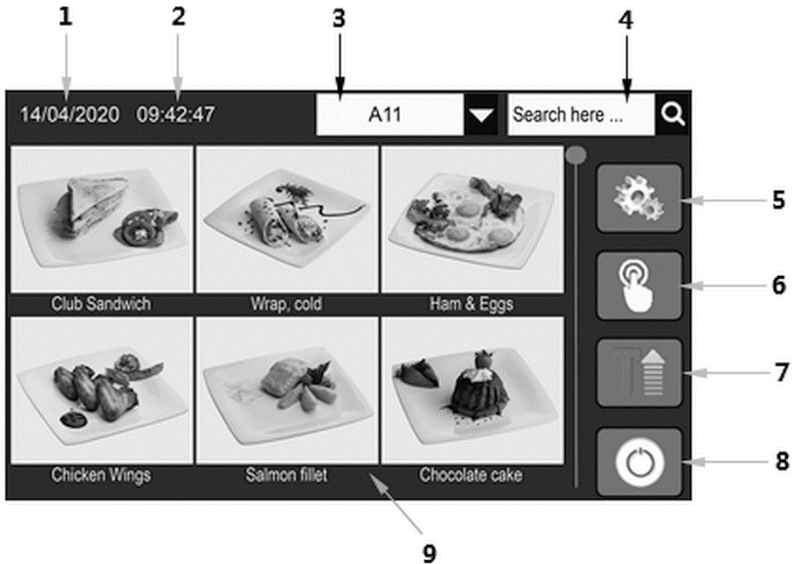
Voor de bediening de hiervoor voorziene handgrepen en bedieningselementen gebruiken.

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

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

1. Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar op het bedieningspaneel. Het groene bedrijfslampje op de hoofdschakelaar gaat branden. Na een korte pauze toont het display het AAN / UIT-symbool.
2. Druk op het AAN / UIT-symbool om het hoofdmenu te openen.

Bedieningselementen / getoonde berichten



Afb. 2

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Datum | 2. Tijd |
| 3. Programma voor thermische behandeling | 4. Zoekveld |
| 5. Instelknop | 6. Keuzeknop |
| 7. Knop temperatuurstelling | 8. Aan / uit knop |
| 9. Keuzemenu | |




Menu-instellingen

In het hoofdmenu kunt u kiezen uit voorgeïnstalleerde recepten (automatisch) en individueel ingestelde kookprogramma's (handmatig). Het is mogelijk om maximaal 1024 recepten op te slaan.

Elk warmtebehandelingsprogramma kan maximaal 15 behandelingsfasen bevatten en de temperatuur, tijd en microgolffintensiteit kunnen individueel worden ingesteld.


Om bijvoorbeeld nieuwe foto's aan recepten toe te kunnen voegen, beschikt het apparaat over een USB-interface. De USB-interface bevindt zich aan de onderkant van het apparaat achter het paneel, dat op zijn plaats wordt gehouden door twee magneten.

U kunt eenvoudig foto's of complete recepten overbrengen. Recepten kunnen op elk moment afzonderlijk of allemaal tegelijk worden verwijderd.

1. Druk op de  knop om de voorverwarmingstemperatuur in te stellen.
De voorverwarmingstemperatuur is instelbaar van 25 °C tot 280 °C
2. Druk op de Aan / Uitknop , om de instelling te bevestigen.
3. Druk iets langer op de aan / uit-knop  om terug te keren naar het hoofdmenu

In de fabriek ingestelde warmtebehandelingsprogramma's / recepten

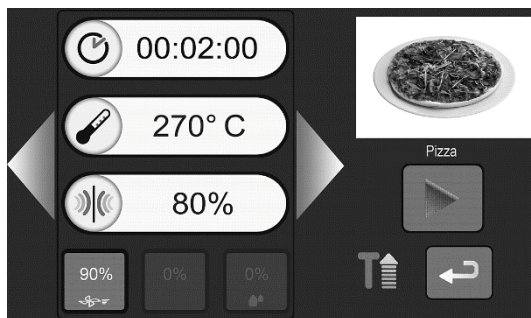
Vooraf ingestelde warmtebehandelingsprogramma's worden in het hoofdmenu door middel van een afbeelding weergegeven. Door op de foto te drukken, wordt het juiste recept geselecteerd.

Door op de START-knop  te drukken, wordt het warmtebehandelingsproces gestart. Als de vooraf ingestelde temperatuur nog niet is bereikt, verschijnt er een waarschuwing op het display. Als het proces toch moet worden voortgezet, moet de waarschuwing worden geannuleerd



NL

Individuele instelling van programma's / recepten

1. Om naar de instellingen te gaan, drukt u op de foto op het display (bijv. pizza).
Het volgende bericht verschijnt op de display:



Afb.3

Door op de pijltjestoetsen  of  te klikken, gaat u naar de volgende of vorige fase van warmtebehandeling. Voor elke warmtebehandelingsfase kunt u de benodigde parameters oproepen of wijzigen.



2. Klik op dit veld om de weergegeven warmtebehandelingstijd te wijzigen.

Het numerieke toetsenbord wordt geopend.


3. Stel de gewenste warmtebehandelingstijd in.

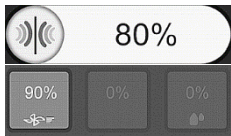


4. Klik op dit veld om de weergegeven warmtebehandelingstemperatuur te wijzigen.

Het numerieke toetsenbord wordt geopend..


5. Stel de gewenste warmtebehandelingstemperatuur in.

Als u op dit symbool  klikt, toont het display de huidige temperatuur in de warmtebehandelingskamer





6. Klik op dit veld om de vereiste magnetronintensiteit en ventilatorsnelheid in te stellen.


Door nogmaals links van de drie velden hieronder te

klikken  kunt u de ventilatorsnelheid met 10% verhogen.


Door nogmaals op het middelste veld te klikken, wordt de vereiste microgolfintensiteit ingesteld in het bereik van 0% tot 100%.

7. Stel de voorverwarmingstemperatuur in door op het veld  te klikken.

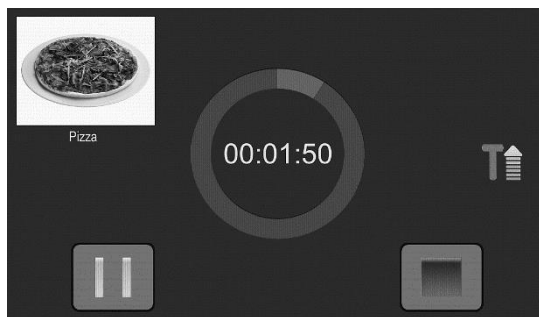
Als het display aangeeft dat het voorverwarmen is voltooid , is het apparaat klaar om er voedsel in te doen.

Als op het display  verschijnt, betekent dit dat de temperatuur hoger is dan de vooraf ingestelde temperatuur, het apparaat is aan het afkoelen.

8. U kunt terugkeren naar het hoofdmenu door op het veld  te klikken.

9. Klik op de knop "START"  om het ingestelde warmtebehandelingsprogramma te starten.

Het volgende bericht wordt weergegeven:




Afb.4

10. Om het warmtebehandelingsproces te stoppen, klikt u op het veld .

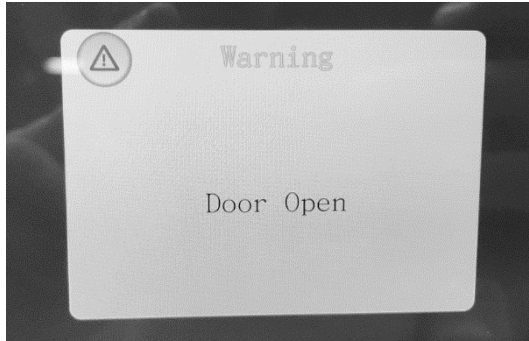
11. Om het warmtebehandelingsproces voort te zetten, klikt u opnieuw op het veld



12. Klik op het veld  om het warmtebehandelingsproces te voltooien.

AANWIJZING:

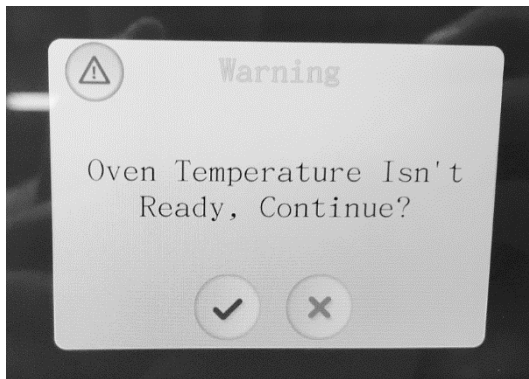
Als tijdens het warmtebehandelingsproces de deur wordt geopend, klinkt er een signaal en verschijnt de volgende melding:




Afb.5

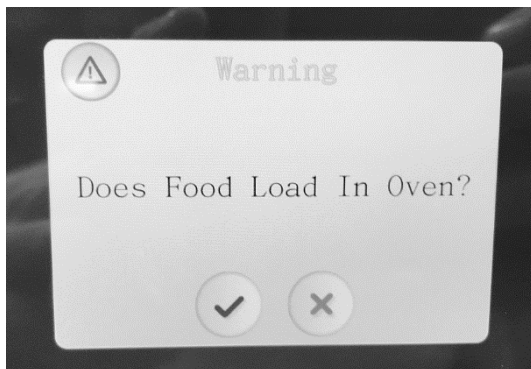
Na het sluiten van de deur gaat het warmtebehandelingsproces verder.

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




Afb.6

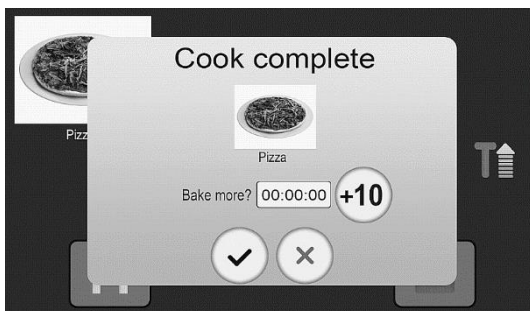
Als op de knop  wordt geklikt, maar er geen voedsel in de oven is geplaatst, verschijnt het volgende bericht:




Afb.7

13. Doe het voedsel in het apparaat en bevestig door op  te klikken.

Nadat het warmtebehandelingsproces is voltooid, wordt het volgende venster geopend:



Afb.8

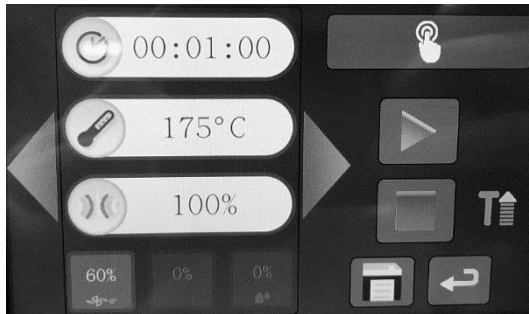
14. Klik op "+10" om 10 seconden warmtebehandelingstijd toe te voegen, en vervolgens op  om verder te gaan.

15. Klik op  om het warmtebehandelingsproces af te breken.

Terwijl de deur nog open is, wordt de volgende waarschuwing weergegeven: "Deur open".




16. Sluit de deur van het apparaat om de warmtebehandeling voort te zetten.

Snelle receptinstelling



Afb.9

Deze modus wordt meestal gebruikt om nieuwe recepten te testen en te ontwikkelen, hier worden alle parameters opnieuw ingesteld.

1. De knop  indrukken.
2. Klik op de pijlknop  om een nieuwe warmtebehandelingsfase toe te voegen.
3. Stel met behulp van de juiste velden de vereiste parameters in (tijd, temperatuur, ventilatorsnelheid, microgolffermogen) voor de nieuwe fase van thermische behandeling.
4. Klik op het symbool  als de instellingen zijn voltooid.

AANWIJZING!

Verdere suggesties voor het bereiden van maaltijden in de Snackjet vindt u op www.bartscher.com

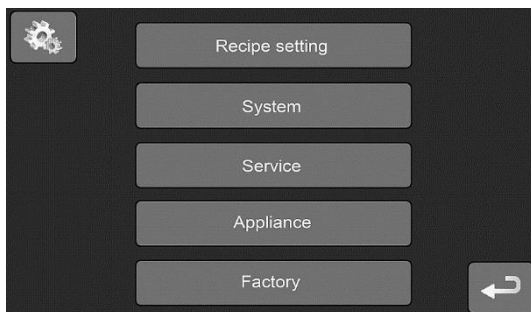
Systeem instellingen

In dit menu kan diverse informatie over het systeem en het apparaat worden opgeroepen en gewijzigd.

Recept instelling

1. Klik op het symbool  in het hoofdmenu.

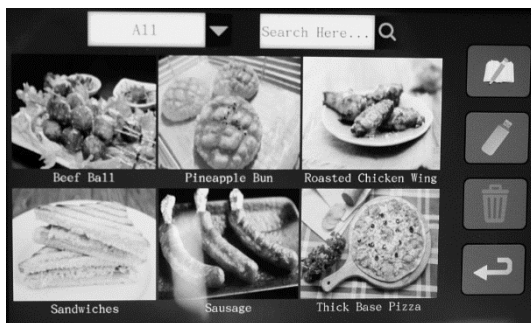
Het volgende venster wordt geopend:



Afb. 10

2. Klik op "Receptinstellingen"

Het volgende venster wordt geopend:



Afb. 11

Installatie en bediening

3. Selecteer één van de voorgedefinieerde categorieën door op de juiste afbeelding op het scherm te klikken.



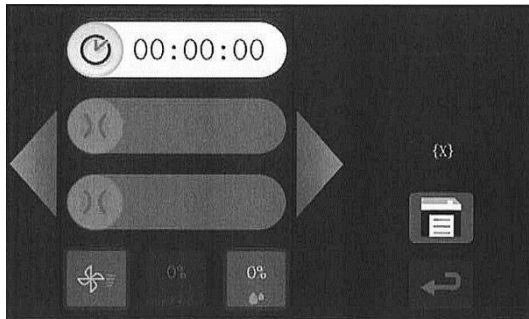
Recepten lezen en opslaan. Lezen: recepten van de USB-stick worden overgebracht naar het apparaatmenu, Opslaan: recepten die zijn ingesteld vanuit het apparaatmenu worden gedownload naar de USB-stick.






Recepten, foto's of instellingen die niet langer nodig zijn, kunnen worden verwijderd door op dit veld te klikken.



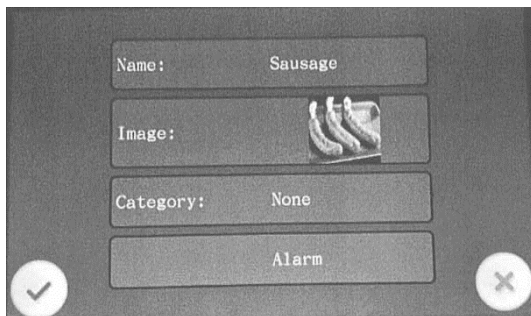
Door op dit veld te klikken kunt u een nieuw recept maken. Het volgende bericht verschijnt:



Afb. 12

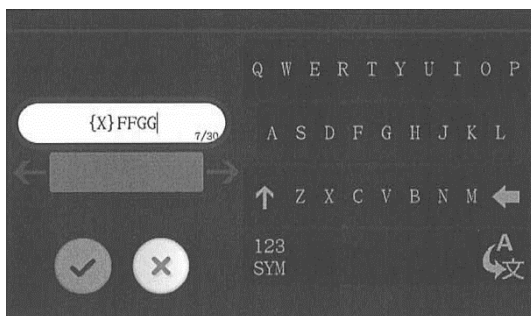
4. Selecteer de juiste parameterinstellingen voor elke fase van het warmtebehandelingsprogramma.
Per warmtebehandelingsprogramma kunnen maximaal 15 behandelingsfasen worden ingesteld.
5. Zodra u klaar bent met het invoeren van de instellingen voor een bepaalde warmtebehandelingsfase, klikt u op dit veld  om op te slaan.
6. Klik op veld  om de volgende warmtebehandelingsstap eventueel voor te bereiden en vervolgens op  om de instellingen op te slaan.

Het bericht kan er zo uitzien:



Afb. 13

7. Klik op de juiste afbeelding voor een recept uit de geselecteerde categorie.
De volgende categorieën kunnen worden geselecteerd: ontbijt, lunch, diner, dagmenu, etc.
8. Om het recept een naam te geven, klikt u op het veld "Naam" en gebruikt u vervolgens de knoppen (zoals hieronder weergegeven) om de juiste naam in te voeren:



Afb. 14

Gebruik het veld rechtsonder in het scherm om de taal voor het toetsenbord te selecteren.

Installatie en bediening

Als er voor één programma meer dan twee warmtebehandelingsfasen zijn voorzien, kan voor elk van deze fasen een alarm worden ingesteld, behalve voor de laatste fase.

9. Klik op "Alarm" om de alarminformatie als volgt in te stellen:



Afb. 15

9. Selecteer "Index van de warmtebehandelingsfase" en voer het nummer voor de warmtebehandelingsfase in, bijvoorbeeld 1.
11. Selecteer de optie "Alarm inschakelen".
12. Selecteer "ja" als een alarm moet worden ingesteld voor de gegeven bewerkingsfase of "nee" als het alarm niet moet worden geactiveerd.
13. Ook voor de volgende fasen van thermische behandeling moeten de instellingen worden gemaakt zoals hierboven beschreven, behalve voor de laatste fase.
14. Klik op de optie "Annuleren" en om het alarm te annuleren, selecteert u tussen "Handmatig" en "Automatisch".

Handmatig: klik op  om het alarm te stoppen

Automatisch: het alarm stopt automatisch na enkele seconden

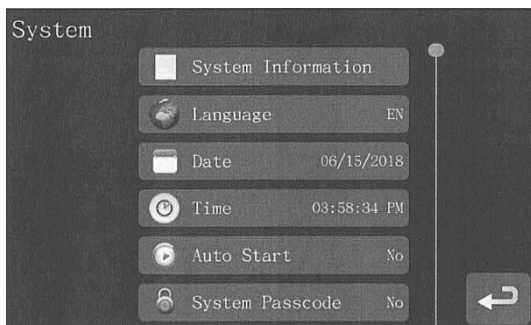
10. Klik op "Naam" om de naam van dit alarm te wijzigen (moet worden ingesteld!).

16. Nadat u de instellingen heeft gemaakt, klikt u op  om dit op te slaan.

Systeem

1. Klik op "Systeem" in het hoofdmenu om de interface voor systeeminstellingen te openen.

Op het volgende scherm kunnen meer instellingen worden gemaakt:

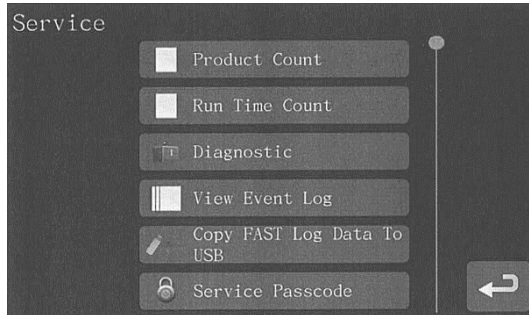


Afb. 16

2. **"Taal"**: Klik op dit veld en selecteer de gewenste taal.
De volgende talen zijn beschikbaar: Duits, Engels, Frans, Italiaans, Nederlands, Pools, Russisch.
3. **"Datum"**: Klik op dit veld en maak instellingen voor de huidige datum.
De ingestelde datum verschijnt dan op het display.
4. **"Tijd"**: klik op dit veld om de juiste tijd in te stellen.
De ingestelde tijd verschijnt ook op het display.
5. **"Automatische start"**: klik op dit veld om een automatische tijd in te stellen voor de start van de bereiding van het recept.
6. **"Systeemtoegangscode"**: Creëer een wachtwoord voor het invoeren van systeeminstellingen.

Service

1. Klik op "**Service**" in het hoofdmenu, het wachtwoord is **** (om autorisatie van het wachtwoord te verkrijgen, neem contact op met de verkoper of de fabrikant).



Afb. 17

In deze menu-interface kunt u verdere service-instellingen controleren of uitvoeren:

"Producttelling": Klik hier om te zien hoe vaak elk menu is gebruikt.

"Looptijd tellen": totale looptijd van alle ingestelde parametersets, bijv. "Inschakeltijd (klok)".

"Diagnostics": diagnosescherm voor technisch onderhoud van apparaten.

"Gebeurtenislogboek bekijken": problemen worden in dit logboek geregistreerd.

"Kopieer loggegevens naar USB": kopieer vereiste gegevens naar USB.

"Servicetoegangscode": *** neem contact op met de dealer of de fabrikant voor autorisatie van het wachtwoord.

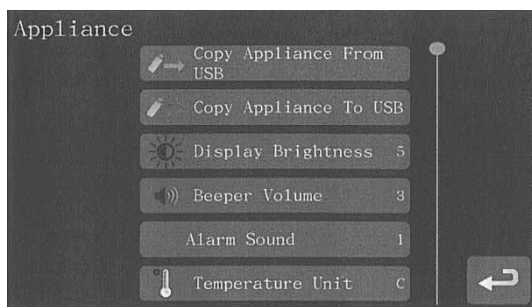
U kunt wachtwoorden instellen om toegang te krijgen tot dit menuniveau en ongeautoriseerde toegang te blokkeren.

Apparaat

1. Klik op het veld „Apparaat“.

Het wachtwoord is *** (neem contact op met de dealer of de fabrikant voor autorisatie van het wachtwoord.).

In deze menu-interface kunt u verdere apparaatinstellingen controleren of uitvoeren:



Afb. 18



Afb. 19

"Kopieer apparaatgegevens van USB": download apparaatgegevens van het USB-geheugen.

"Copy Device Data to USB": apparaatgegevens naar een USB-stick overdragen.

"Helderheid display": hoe hoger het getal, hoe helderder het display.

"Alarmvolume": maakt het alarm luider of zachter.

"Alarmgeluid": het alarmgeluid instellen.

"Temperatuureenheid": keuze tussen ° C (Celsius) en ° F (Fahrenheit).

"Bewerk receptafbeelding": Beheer een receptafbeelding, voeg toe en verwijder.

Installatie en bediening

"Recepttoegangscode": eenmaal aangemaakt, moet deze worden ingevoerd op de receptparameterpagina voordat gegevens kunnen worden ingevoerd.

"Device Access Code": beheerderswachtwoord voor het invoeren van apparaatinstellingen.

"Demomodus": "ja" - alleen het touchscreen werkt voor de demo, geen verwarmingsfunctie, "nee" - zowel het touchscreen als de verwarmingsfunctie werken.

"Herstel fabrieksinstellingen": fabrieksinstellingen herstellen.

"Firmware-update": software updaten of repareren, applicaties herstellen, back-uppen en vernieuwen.

"Dimtijd achtergrondverlichting": stelt de tijd in voor het dimmen van de schermhelderheid.

"Show Details Recept": Stel "No" in om de details van de procesparameters van de warmtebehandeling te verbergen.

"Use right expiry date": een vervaldatum instellen voor het leasen om te voorkomen dat de koper in gebreke blijft.

Uitzetten van het apparaat

1. Druk op het apparaatdisplay op de aan / uit-knop om het hoofdmenu te verlaten.
2. Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar op het bedieningspaneel.
2. Het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact trekken!)

6 Reiniging

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

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

VOORZICHTIG!

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

6.2 Reiniging

Dagelijkse reiniging

AANWIJZING!

Door het apparaat na gebruik elke dag schoon te maken, kunt u voorkomen dat de resten van gebakken voedsel of braadstukken verbranden en zorgt u voor een passende hygiëne en verlengt u de levensduur van het apparaat.

1. Het apparaat reinigen aan het eind van de werkdag of als het nodig is ook in de tussentijd of als het apparaat langere tijd niet is gebruikt.


WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

De maximale temperatuur van het apparaat kan oplopen tot 280 ° C.

Reiniging

Maak het apparaat niet schoon terwijl het afkoelt. Het hele afkoelproces duurt ongeveer 30 minuten.

2. Druk in de standby-modus op  om het apparaat snel af te koelen. Als de temperatuur zakt tot 70 ° C, stopt het koelproces automatisch.
3. Open de deur van het apparaat.
4. Reinig de thermische behandelingskamer met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
5. Gebruik in geval van zware vervuiling de algemeen verkrijgbare reinigingsmiddelen voor ovens. Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.
6. Veeg de warmtebehandelingskamer af met een schone, vochtige doek.
7. Maak de behuizing van het apparaat en de glazen deur van binnen en van buiten grondig schoon met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
8. Reinig het luchtfilter aan de achterkant van het apparaat met een geschikte borstel of stofzuiger.
9. Laat de restwatertank van de dampafzuiging leeglopen en reinig deze.
10. Trek de vet- en stoffilters onder het apparaat uit en maak het schoon onder stromend warm water met een mild schoonmaakmiddel.
11. Droog tenslotte grondig alle gereinigde onderdelen en oppervlakken af met een zachte doek.
12. Bevestig het vetfilter en het stoffilter onder het apparaat in het daarvoor bestemde gedeelte.

Uitrusting

1. De accessoires moeten onmiddellijk na elk gebruik worden schoongemaakt. Let op de aanwijzingen in hoofdstuk 4.2 "**Overzicht van de componenten van het apparaat / Belangrijke aanwijzingen**".

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Vermeld aub het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

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

Mogelijke storingen

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

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



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

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.