

500 - 500 S



120768 - 120741

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

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



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2025-04-04

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	8
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	8
2	Informacje ogólne	9
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	9
2.2	Ochrona praw autorskich	9
2.3	Deklaracja zgodności.....	9
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	10
3.1	Kontrola dostawy	10
3.2	Opakowanie.....	10
3.3	Magazynowanie	10
4	Parametry techniczne.....	11
4.1	Dane techniczne	11
4.2	Funkcje urządzenia.....	14
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	15
5	Instalacja i obsługa	19
5.1	Instalacja.....	19
5.2	Odpowiednie naczynia do gotowania.....	21
5.3	Obsługa	22
6	Czyszczenie i konserwacja.....	38
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	39
6.2	Czyszczenie.....	39
6.3	Konserwacja	41
7	Możliwe usterki	42
8	Utylizacja	44



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a szczególnie przed uruchomieniem, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie hasel ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.

**OSTRZEŻENIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.

**OSTROŻNIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcia elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwycić urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materialy palne

PL

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Zagrożenie ze strony mikrofal

Oddziaływanie mikrofal na ciało ludzkie może spowodować obrażenia. W celu uniknięcia skutków tego zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie należy próbować włączać urządzenie przy otwartych drzwiach urządzenia, gdyż przy otwartych drzwiach może dojść do nadmiernego i szkodliwego obciążenia przez fale elektromagnetyczne.
- Nigdy nie zmieniać zamków bezpieczeństwa.
- Bardzo ważne jest, aby drzwi nie były uszkodzone i dawały się prawidłowo zamykać. Niebezpieczne uszkodzenia drzwi to np.:
 - drzwi się wypaczyły, są wgniecione
 - zawiasy i połączenia śrubowe są zepsute lub nieprawidłowo zamocowane
 - uszkodzona uszczelka drzwiowa
 - pęknięte szkło
 - elementy blokujące są uszkodzone.
- Pomiedzy drzwiami a urządzeniem nie mogą znajdować się żadne ciała obce.
- Uszczelki drzwi muszą się szczelnie zamykać i nie mogą być zanieczyszczone, ponieważ może to spowodować wydostanie się fal elektromagnetycznych. Należy zwracać uwagę, aby na uszczelkach drzwiowych nie gromadziły się żadne osady (ze środków czyszczących, kurzu, tłuszczu itd.).

Bezpieczeństwo podczas obsługi pieców Hi-Speed

- Nie smażyć w urządzeniu produktów w głębokim tłuszczu. Gorący olej prowadzi do oparzeń skóry lub do uszkodzenia urządzenia.
- Potrawy podgrzane w urządzeniu stają się gorące nierównomiernie. Poza tym pojemniki zazwyczaj nie stają się tak gorące jak potrawy. Należy ostrożnie sprawdzić temperaturę potraw, szczególnie dla dzieci. **Ryzyko poparzenia!**

- Podgrzewanie płynów energią mikrofalową może prowadzić do tak zwanego „opóźnionego wrzenia”. Płyn osiąga przy tym temperaturę wrzenia, chociaż z zewnątrz nie widać, aby się gotował. Dlatego szczególnie ostrożnie należy obchodzić się z pojemnikiem. Już niewielki wstrząs, np. przy wyjmowaniu z urządzenia może spowodować rozprysnięcie płynu. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Przed podgrzewaniem płynnego produktu spożywczego należy go najpierw zamieszać, aby uniknąć silnego gotowania.
- Nie wstawiać do urządzenia w celu podgrzania żywności dla niemowląt w butelkach ani innych pojemnikach.
- Aby uniknąć przegrzania i pożaru, nie podgrzewać wina, brandy, rumu ani żadnych innych zawierających alkohol produktów spożywczych.
- Nie wieszać nad urządzeniem odzieży, ręczników ani ściereczek.

Ryzyko pożaru / ryzyko wybuchu

- Nie odkładać do komory obróbki termicznej żadnych przedmiotów (książek kucharskich, ścierek do naczyń itp.). Niespodziewane włączenie urządzenia może je uszkodzić lub nawet zapalić.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w materiałach palnych, takich jak pojemniki z tworzywa sztucznego lub z papieru, urządzenie musi znajdować się pod nadzorem ze względu na możliwość rozgrzania.
- Gdy materiały w komorze obróbki termicznej zapalą się, drzwi urządzenia należy pozostawić zamknięte, wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik główny.
- Nie używać garnków, patelni ani pokrywek z metalu. Metal może prowadzić do tworzenia się iskier w komorze obróbki termicznej. Używać tylko pojemników z materiału nadającego się do kuchenek mikrofalowych, odpornego na wysokie temperatury. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie „**Odpowiednie naczynia do gotowania**”.
- Nie przygotowywać żywności ani płynów w szczelnie zamkniętych lub zaplombowanych pojemnikach. Mogą one pęknąć w urządzeniu lub spowodować zranienie podczas ich otwierania!
- Jajka świeże i gotowane na twardo, w skorupce i obrane nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, gdyż mogą eksplodować.
- Produkty z twardą skórką, jak np. ziemniaki, dynia, jabłka czy kasztany, przed podgrzaniem należy nakłuć.
- Nie wkładać do urządzenia mieszanki wody z olejem lub tłuszczem, gdyż mogą one eksplodować.

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Suszenie ręczników/odzieży
- Przechowywanie przedmiotów palnych
- Stosowanie nieodpowiednich naczyń
- Podgrzewanie i rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Snackjet 500
Nr art.:	120768
Materiał:	stal szlachetna, lakierowana
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Kolor:	srebrny
Wymiary komory obróbki termicznej (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 305 x 185
Ilość programów obróbki termicznej, programowane indywidualnie, do:	1000
Ilość gotowych programów do obróbki termicznej:	78
Ilość kategorii potraw, indywidualnie ustawiana:	5
Ilość faz obróbki termicznej maks. na program pieczenia:	10
Zakres temperatur od – do w °C:	25 - 280
Ustawianie czasu od – do w sek. - min.:	0 - 20
Prędkość wentylatora w %:	10 - 100
Interwały ustawień prędkości wentylatora, w krokach co %:	10
Ilość termostatów bezpieczeństwa:	2
Ilość magnetronów:	1
Moc mikrofal:	1,5 kW
Moc konwekcji:	3,0 kW
Czas nagrzewania w min.:	8
Stopień ochrony:	IPX3
Głośność w trybie bezczynności podczas pracy, w dB:	55 62
Moc przyłączeniowa:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	460 x 670 x 610
Ciężar w kg:	68,2

Nazwa:	Snackjet 500 S
Nr art.:	120741
Materiał:	stal szlachetna, lakierowana
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Kolor:	czarny
Wymiary komory obróbki termicznej (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 305 x 185
Ilość programów obróbki termicznej, programowane indywidualnie, do:	1000
Ilość gotowych programów do obróbki termicznej:	78
Ilość kategorii potraw, indywidualnie ustawiana:	5
Ilość faz obróbki termicznej maks. na program:	10
Zakres temperatur od – do w °C:	25 - 280
Ustawianie czasu od – do w sek.- min.:	0 - 20
Prędkość wentylatora w %:	10 - 100
Interwały ustawień prędkości wentylatora, w krokach co %:	10
Ilość termostatów bezpieczeństwa:	2
Ilość magnetronów:	1
Moc mikrofal:	1,5 kW
Moc konwekcji:	3,0 kW
Czas nagrzewania w min.:	8
Stopień ochrony:	IPX3
Głośność w trybie bezczynności podczas pracy, w dB:	55 62
Moc przyłączeniowa:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	460 x 670 x 610
Ciężar w kg:	68,2

Wersja / Właściwości 120768 / 120741

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Funkcje:
 - połączenie gorącego powietrza i mikrofali
 - gorące powietrze
- Programy kulinarne w 9 językach (niemiecki, angielski, francuski, hiszpański, niderlandzki, polski, szwedzki, ukraiński, rosyjski)
- Folder receptur: możliwość dostosowania do własnych potrzeb
- Możliwości ustawienia:
 - obroty wentylatora
 - intensywność mikrofal
 - temperatura
 - czas
- Regulacja temperatury:
 - termostatyczna
 - co 1 °C
- Timer: tak
- Wentylator chłodzący: regulacja sterowana temperaturą
- Termostat: tak
- Funkcja start-stop:
 - ręcznie
 - automatycznie za pomocą styku drzwiowego
- Funkcja pauzy: tak
- Pomoc w czyszczeniu:
 - przypomnienie o czyszczeniu
 - wskaźnik czyszczenia filtra
- Złącze USB: zapisywanie w pamięci / import dla programów wraz ze zdjęciami
- Wyświetlacz cyfrowy: tak
- Ekran wyświetlacza:
 - 8 przepisów na każdym ekranie wyświetlacza
 - Kolorowy wyświetlacz, 7 cali, z dotykowym sterowaniem obrotowym
 - Pojemnościowy
 - Programy (w tym obraz), postęp programu, temperatura rzeczywista/nagrzewania wstępnego, czas
- Nóżki z regulacją wysokości: tak
- Regulowana wysokość: od 610 do 625 mm

- Wyłącznik główny: tak
- Włącznik/wyłącznik: tak
- Sterowanie:
 - elektroniczne
 - regulator obrotowy
 - dotykowe
- Właściwości:
 - Energooszczędny tryb czuwania
 - Cicha praca urządzenia dzięki wydajnemu przepływowi powietrza
- **Ważna wskazówka:** Stosować tylko odpowiednie naczynia do gotowania!
- W zestawie:
 - 1 koszyk Snackjet, 280 x 210 mm
 - 1 łopatką Snackjet
 - 1 blacha sterująca strumieniem powietrza, 280 x 305 mm
 - 1 blacha do pizzy, Ø 260 mm
 - 1 dwustronna płyta grillowa, 280 x 290 mm

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

4.2 Funkcje urządzenia

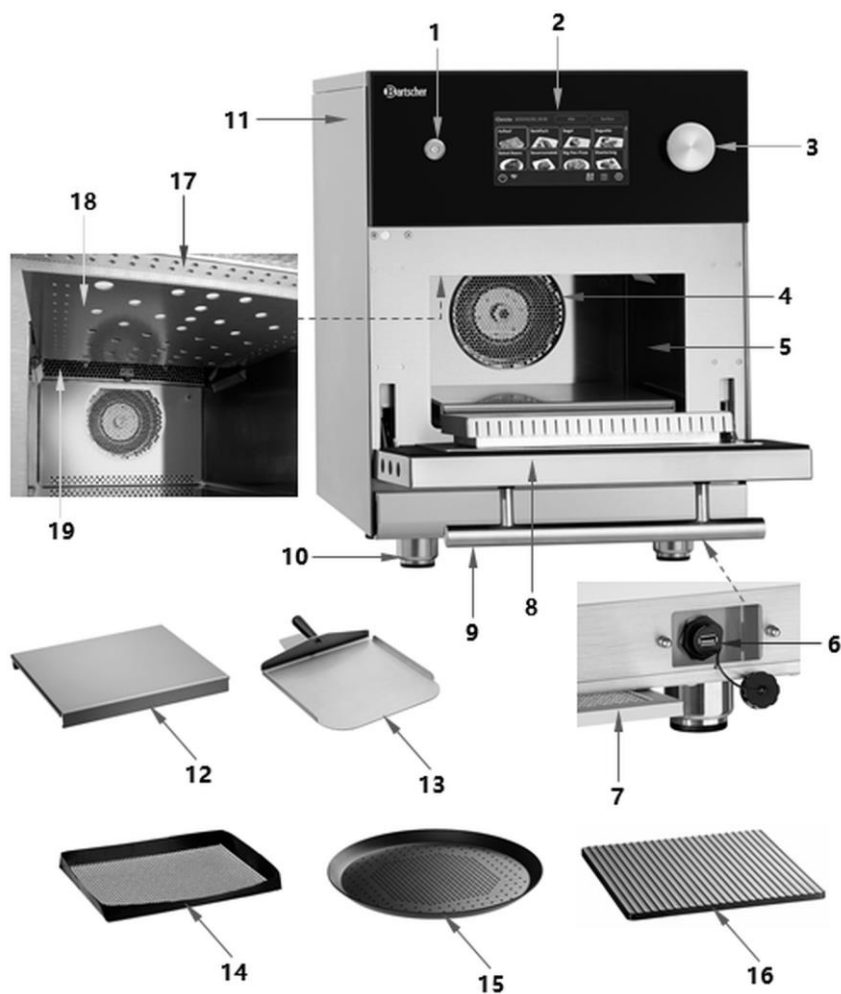
Dzięki połączeniu funkcji gorącego powietrza i mikrofal, Snackjet oszczędza znaczną ilość energii i czasu bez uszczerbku dla smaku. Grillowanie, gotowanie, opiekanie lub pieczenie: dzięki 78 programom gotowania (które można importować za pomocą kodu QR) i wielu programowalnym programom obróbki termicznej, Snackjet oferuje niezliczone możliwości przygotowywania potraw.

Filtr z węglem aktywnym zainstalowany nad komorą obróbki termicznej ma działanie neutralizujące dla powietrza wewnątrz komory obróbki termicznej. Dzięki temu zapachy np. ryb lub mięsa nie są przenoszone z wcześniej przygotowanego produktu na kolejne produkty. Również do otoczenia nie przedostają się żadne zapachy: nic więc nie stoi na przeszkodzie, aby korzystać z urządzenia w strefach barów samoobsługowych czy gotowania na oczach gości.

Funkcje automatycznego przypomnienia o czyszczeniu przed wyłączeniem oraz o zbliżającym się czyszczeniu filtra pomagają zadbać o codzienne czyszczenie komory i regularne czyszczeniu filtra. Dzięki temu wszystko pozostaje w doskonałym stanie higienicznym i technicznym.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

120768 / 120741



PL

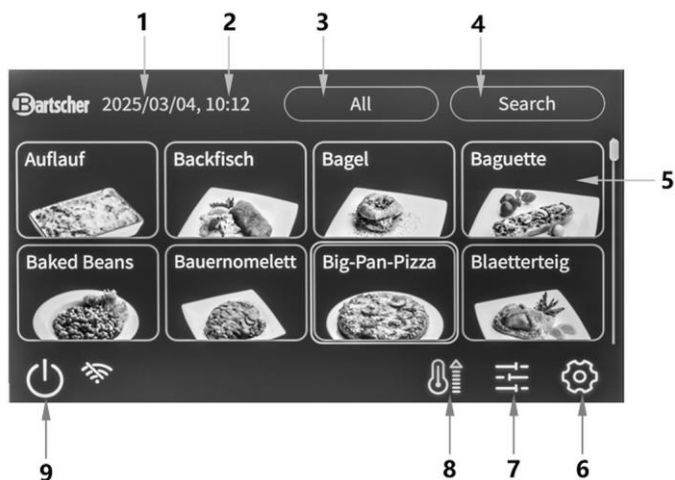
Rys. 1

Opis rys. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Główny włącznik/wyłącznik | 2. Wyświetlacz |
| 3. Wciskany regulator obrotowy | 4. Wentylator |
| 5. Komora obróbki termicznej | 6. Złącze USB |
| 7. Filtr przeciwłuszczowy i przeciwkurzowy | 8. Drzwi urządzenia |
| 9. Uchwyt drzwiowy | 10. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |
| 11. Obudowa | 12. Blacha sterująca strumieniem powietrza |
| 13. Łopatką Snackjet | 14. Koszyk Snackjet |
| 15. Blacha do pizzy | 16. Dwustronna płyta grillowa |
| 17. Otwory wentylacyjne komory obróbki termicznej | 18. Płyta dystrybucji powietrza |
| 19. Filtr z węgla aktywnego | |

Elementy sterowania / wyświetlane komunikaty

PL



Rys. 2

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Data | 2. Godzina |
| 3. Program obróbki termicznej | 4. Pole wyszukiwania |
| 5. Wybór programu obróbki termicznej | 6. Przycisk ustawień |
| 7. Przyciski ręcznego ustawiania | 8. Przycisk nagrzewania wstępnego |
| 9. Wyświetlacz przycisku Wł./Wył. | |

Wyposażenie (zawarte w dostawie)

Przegroda powietrzna Snackjet (12, rys. 1), nr art. E0907010037

- Materiał: aluminium
- Właściwości:
 - nadaje się do kuchenki mikrofalowej
 - **nie** nadaje się do mycia w zmywarce
- **Ważne wskazówki:**
 - wymagana do przygotowywania wszystkich potraw
 - nie przygotowywać potraw bezpośrednio na przegrodzie powietrznej, używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia
- Wymiary: szer. 280 x gł. 305 x wys. 30 mm
- Ciężar: 0,71 kg

Łopatką Snackjet (13, rys. 1), nr art. 120752

- Materiał: aluminium, tworzywo sztuczne
- Zaprojektowana do: wyjmowania żywności
- Z zamontowanym na stałe uchwytem
- Właściwości: **nie** nadaje się do mycia w zmywarce
- Wymiary: szer. 300 x gł. 410 x wys. 62 mm
- Ciężar: 0,54 kg

Koszyk Snackjet (14, rys. 1), nr art. 120753

- Materiał: włókno szklane, powłoka z politetrafluoroetyleny
- Zaprojektowany do: przyrządzanie małych dań
- Właściwości:
 - nadaje się do kuchenki mikrofalowej,
 - **nie** nadaje się do mycia w zmywarce
- Wymiary: szer. 290 x gł. 220 x wys. 30 mm
- Ciężar: 0,064 kg

Blacha do pizzy Snackjet (15, rys. 1), nr art. 120758

- Materiał: aluminium, z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja:
 - Ø 260 mm
 - spód perforowany
 - okrągła
- Właściwości: nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- Wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 15 mm
- Ciężar: 0,22 kg

PL

Dwustronna płyta grillowa EGR2900 Snackjet (16, rys. 1), nr art. 120776

- Materiał: odlew aluminium, powlekany
- Zaprojektowane do: Snackjet 200
- Wersja:
 - prostokątna
 - 1 strona ryflowana
 - 1 strona gładka
- Właściwości: może być używana po obu stronach, nadaje się do użycia z mikrofalami
- Wymiary: szer. 285 x gł. 260 x wys. 10 mm
- Ciężar: 2,2 kg

Ważne wskazówki

UWAGA!

Produkty spożywcze zawierające ostre kwasy lub sól mogą uszkodzić akcesoria.

Używając akcesoriów należy zawsze zwracać uwagę, aby nie miały one kontaktu z produktami spożywczymi zawierającymi ostre kwasy lub sól.

Należy pamiętać, że kwasy, zasady i/lub sole metali w połączeniu z wodą i/lub tlenem atmosferycznym mogą rozpuszczać czyste aluminium, tworząc związki glinu (III).

1. Akcesoria należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem miękkiej ściereczki lub gąbki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
2. Akcesoria opłukać czystą wodą.
3. Akcesoria należy na zakończenie dokładnie osuszyć.

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
 - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
 - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
 - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Należy zachować minimalny odstęp 60 mm od ścian i przedmiotów z lewej i prawej strony oraz od tyłu, a także 140 mm od góry. Przed urządzeniem należy zachować wystarczającą ilość miejsca do otwierania drzwi.
- Przy instalacji urządzenia nigdy nie zakrywać ani nie blokować otworów odprowadzających powietrze, a także odciągu oparów na tylnej ścianie: ciepłe powietrze z układu elektrycznego oraz opary z komory obróbki termicznej są przez te otwory odprowadzane, zapewniając w ten sposób prawidłowe działanie urządzenia.

Instalacja i obsługa

- Wymijowany filtr przeciwtłuszczowy i przeciwkurzowy pod urządzeniem powinien być zawsze czysty. Należy zwracać uwagę, aby był on zawsze wolny od kurzu i brudu.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Odpowiednie naczynia do gotowania

Poniższa tabela pomoże wybrać odpowiednie naczynia do gotowania:

Pojemniki odporne na wysokie temperatury		
Szkło hartowane	√	Nie używać naczyń posiadających elementy metalowe (np. złote obramowania na talerzu). Mikrofałe nie mogą przenikać metalu
Szkło ceramiczne	√	
Ceramika żaroodporna	√	
Pojemnik z tworzywa sztucznego		
Specjalny pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemniki plastikowe nadające się do pieca	√	Nie wolno używać przy określonych wysokich ustawieniach temperatury
Naczynia		
Pojemniki palne z papieru, tektury	x	
Folia spożywcza, folia plastikowa	x	
Inne elementy		
Kurek zamykający, etykieta	x	Podczas podgrzewania w piecu nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne
Zastawa stołowa	x	
Czujnik temperatury wnętrza	x	

5.3 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

1. Przed użyciem wyczyścić urządzenie wewnątrz i z zewnątrz oraz wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 6 „**Czyszczenie**”.
2. Umyte powierzchnie i elementy wyposażenia należy dokładnie osuszyć.
3. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.

Uruchomienie urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa i drzwi urządzenia stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.

Otwierać i zamykać urządzenie tylko przy pomocy uchwytu na drzwiach.

Do obsługi używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

Elementy wyposażenia i naczynia do gotowania stają się bardzo gorące podczas pracy urządzenia.

Do wyjmowania gorących potraw używać łopatkę Snackjet lub ścierek do naczyń/rękawic ochronnych.

PL

Włączanie / uruchamianie urządzenia

1. Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego Wł./wył. na panelu sterującym.

Podczas pracy wyłącznik główny jest podświetlony na zielono.

Po krótkiej przerwie na wyświetlaczu pojawi się symbol WŁ./WYŁ. Urządzenie znajduje się w trybie Standby.

2. Nacisnąć symbol WŁ./WYŁ., aby przejść do menu głównego.

Przenoszenie gotowych programów obróbki termicznej

WSKAZÓWKA!

Skanując kod QR na ekranie lub w instrukcji obsługi, można uzyskać dostęp do dużej ilości receptur w wybranym języku.



Na naszym kanale YouTube można znaleźć wiele innych ciekawych informacji i filmów, w tym m. in. tutorial „Przenoszenie programów”. Wystarczy zajrzeć na stronę: <https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>.

Nagrzewanie wstępne

1. W menu głównym nacisnąć na 3 sekundy ikonę , aby ustawić temperaturę nagrzewania wstępnego.

Pojawia się następujący ekran:



2. Za pomocą klawiatury numerycznej ustawić żądaną temperaturę nagrzewania wstępnego w zakresie 25°C – 280°C.
3. Zatwierdzić ustawioną wartość za pomocą .

W trakcie fazy wstępnego nagrzewania ikona  jest podświetlona na pomarańczowo.

Po zakończeniu fazy nagrzewania wstępnego kolor gaśnie.

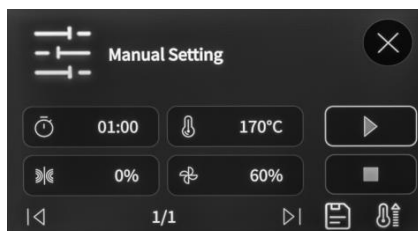
Ustawianie receptury

Ręczne ustawianie receptury

Tryb ten wykorzystywany jest zazwyczaj do testowania i rozwijania nowych receptur, w tym miejscu wszystkie parametry ustawia się od nowa.

1. Nacisnąć ikonę .

Na wyświetlaczu pojawi się następujący ekran:



2. Ustawić żądany czas obróbki termicznej, temperaturę, intensywność mikrofal i prędkość wentylatora zgodnie z instrukcjami w rozdziale „**Indywidualne dostosowanie programu obróbki termicznej / receptury**”.

3. Kliknąć na pole , aby dodać nową fazę obróbki termicznej.
4. Za pomocą odpowiednich pól ustawić żądane parametry (czas obróbki termicznej, temperatura, prędkość wentylatora, moc mikrofal) dla nowej fazy obróbki termicznej.
5. Kliknąć na symbol , aby zapisać przygotowaną recepturę.
6. Kliknąć na symbol , jeśli ustawienia mają być odrzucone.
7. Aby rozpocząć proces obróbki termicznej, kliknąć na pole .

Wybór programów obróbki termicznej / receptur

Programy obróbki termicznej przedstawione są w menu głównym za pomocą zdjęcia. Na każdym ekranie widocznych jest 8 programów obróbki termicznej.

1. Przewijając lub obracając i naciskając pokrętkę sterowania można w prosty sposób wybrać program obróbki termicznej.



2. Naciskając dane zdjęcie wybiera się odpowiednią recepturę.

Kliknięcie na symbol START  rozpoczyna proces obróbki termicznej.

PL



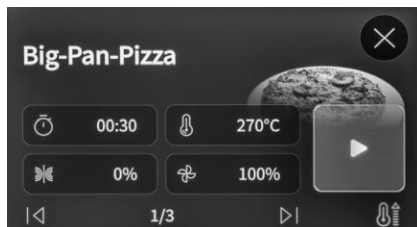
Jeśli ustawiona wstępnie temperatura nie jest jeszcze osiągnięta, na wyświetlaczu widoczne jest ostrzeżenie. Jeśli mimo wszystko proces ma być kontynuowany, ostrzeżenie trzeba skasować.

Indywidualne dostosowanie programu obróbki termicznej / receptury

Istniejące receptury przed rozpoczęciem można jeszcze nieznacznie dostosować, ale zmiany nie są zapisywane. W celu dokonania trwałej zmiany w recepturze należy wprowadzić ustawienie w recepturze.

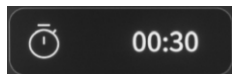
1. Aby przejść do ustawień, na wyświetlaczu należy nacisnąć zdjęcie (np. pizza).

Na wyświetlaczu pojawia się następujący ekran:



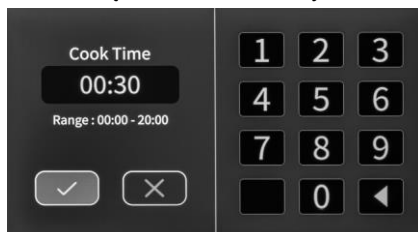
Klikając na ikony strzałek  lub  można przejść do kolejnej lub poprzedniej fazy obróbki termicznej. Można przywołać lub zmienić potrzebne parametry każdej fazy obróbki termicznej.

PL



2. Kliknąć na to pole, aby zmienić wyświetlany czas obróbki termicznej.

Otwiera się klawiatura numeryczna.



3. Ustawić żądany czas obróbki termicznej w zakresie od 0 do 20 minut.
4. Zatwierdzić ustawioną wartość za pomocą .



5. Kliknąć na to pole, aby zmienić wyświetlaną temperaturę obróbki termicznej.

Otwiera się klawiatura numeryczna.



6. Ustawić żądaną temperaturę obróbki termicznej w zakresie od 25 °C do 280 °C.

7. Zatwierdzić ustawioną wartość za pomocą



8. Kliknąć na to pole, aby ustawić żądaną intensywność mikrofal

Klikać na to pole tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość.

Zakres, jaki można ustawić znajduje się w przedziale 0 – 100 %.



9. Zatwierdzić ustawioną wartość za pomocą

10. Kliknąć na to pole, aby ustawić żądaną prędkość wentylatora.

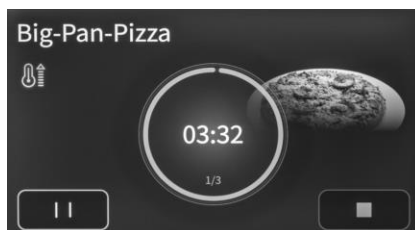
Klikać na to pole tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość.

Prędkość wentylatora można ustawić w krokach co 10 w zakresie od 10% do 100%.

11. Zatwierdzić ustawioną wartość za pomocą

12. Kliknąć na przycisk START , aby uruchomić zmieniony program obróbki termicznej.

Pojawia się następujący ekran:



13. Kliknąć na pole , aby zatrzymać proces obróbki termicznej.

14. Aby kontynuować proces obróbki termicznej, należy ponownie kliknąć na pole



15. Aby zakończyć proces obróbki termicznej, kliknąć na pole



WSKAZÓWKA:

Jeśli podczas procesu obróbki termicznej otwierane są drzwi, słychać sygnał i pojawia się następujący komunikat:

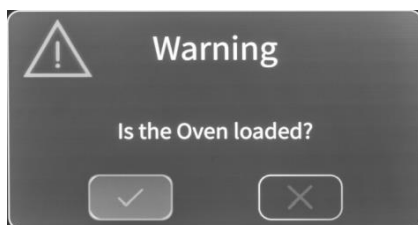
Po zamknięciu drzwi proces obróbki termicznej jest kontynuowany.

Jeśli ustawiona wstępnie temperatura nie jest osiągnięta, system to sygnalizuje:

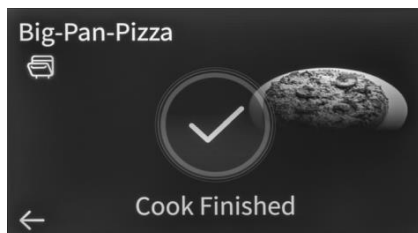


Jeśli zostanie kliknięty przycisk , ale w piecu nie zostaną umieszczone żadne potrawy, pojawia się następujący komunikat:

Komunikat ten znika automatycznie po załadowaniu komory obróbki termicznej.



Po zakończeniu procesu obróbki termicznej otwiera się okienko:



Menu Ustawienia

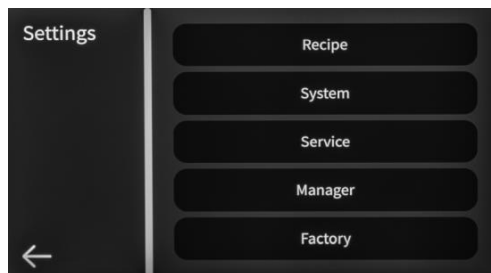
W tym menu można wywołać i zmienić różne informacje o systemie i urządzeniu.

Wybór menu „Receptury”

Tworzenie programu obróbki termicznej

1. W menu głównym kliknąć na symbol .

Otwiera się następujące okno:



2. Kliknąć na „Receptura”.

Otwiera się następujące okno:



3. Klikając na ikonę  można przygotować nową recepturę. Pojawia się wówczas następujący ekran:



4. Wykonać odpowiednie ustawienia parametrów (czas obróbki termicznej, temperatura, intensywność mikrofal, prędkość wentylatora) dla każdej fazy programu obróbki termicznej.

Dla każdego programu obróbki termicznej można ustawić maks. 10 faz obróbki termicznej.

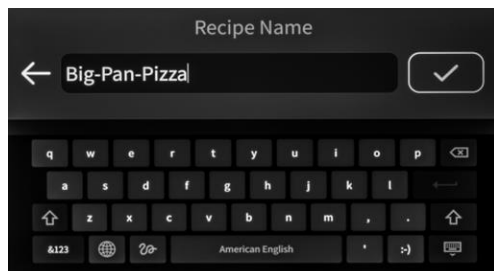
PL

5. Ustawienie zatwierdzać zawsze za pomocą .
6. Po zakończeniu ustawiania jednej fazy obróbki termicznej, aby ustawić parametry kolejnej fazy obróbki termicznej, należy kliknąć ikonę .
7. Wprowadzić żądane parametry dla nowej fazy obróbki termicznej.

Jeśli dla jednego programu przewidziane są więcej niż dwie fazy obróbki termicznej, dla każdej z tych faz można ustawić alarm, poza fazą ostatnią.

8. Kliknąć na ikonę , aby ustawić parametry dla alarmu w następujący sposób:
- wprowadzić numer fazy obróbki termicznej, np. 1.
 - wybrać „tak”, jeśli dla danej fazy obróbki ma być ustawiony alarm lub „nie”, jeśli alarm nie powinien być aktywowany.
 - kliknąć na pole „Nazwa”, aby edytować nazwę dla tego alarmu (musi być ustawiona!).
 - po wykonaniu ustawień, aby je potwierdzić, należy kliknąć na ikonę .
 - jeśli podczas procesu obróbki termicznej włączy się alarm, należy go wyłączyć, klikając na ikonę .

9. Aby nadać recepturze nazwę, kliknąć na pole „Nazwa”, a następnie za pomocą przycisków (jak pokazano poniżej) wprowadzić odpowiednią nazwę:

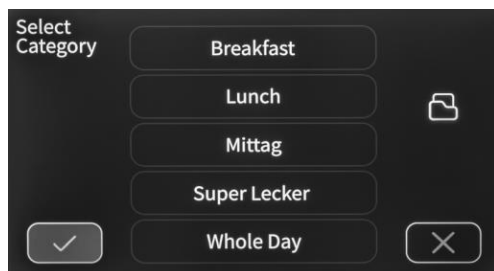


Za pomocą ikony  można wybrać język dla klawiatury.

10. Zatwierdzić wprowadzanie za pomocą .

11. Aby wybrać kategorię potraw, kliknąć odpowiednie pole.

Pojawia się następujący ekran:



12. Aby wybrać żadaną kategorię potraw, kliknąć odpowiednie pole (np. „Obiad”).

13. Aby wybrać zdjęcie dla danego programu obróbki termicznej, należy wybrać

ikonę  na poniższym ekranie wyświetlacza.



14. Zatwierdzić wybór za pomocą .

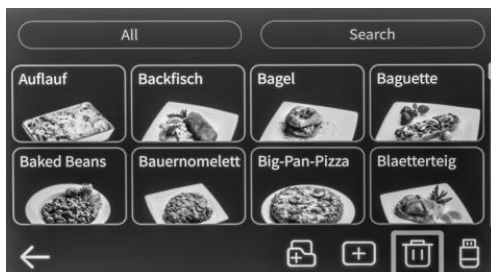
15. Na zakończenie kliknąć na ikonę , aby zapisać nowo utworzony program obróbki termicznej.

Usuwanie programu obróbki termicznej

1. W menu głównym kliknąć na ikonę .

2. Kliknąć pole „Receptura” na liście wyboru.

Otwiera się następujące okno:



3. Kliknąć na ikonę .

4. Na liście wyboru receptur wybrać program obróbki termicznej (np. bajgiel).

Pojawi się następujący komunikat:



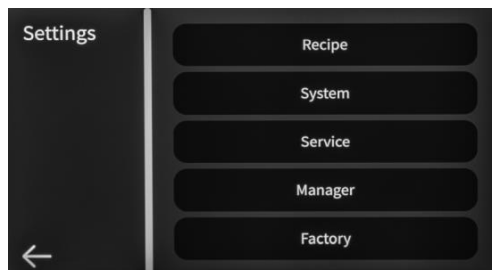
5. Kliknąć na , aby potwierdzić wybór.
6. Kliknąć na , aby powrócić do poprzedniego komunikatu.

Przenoszenie programów obróbki termicznej

Aby wprowadzać nowe receptury lub nowe zdjęcia, urządzenie posiada interfejs USB. Interfejs USB znajduje się w dolnej części urządzenia za panelem, który jest utrzymywany w miejscu za pomocą dwóch magnesów.

1. Zdjąć panel w dolnej części urządzenia, aby uzyskać dostęp do portu USB.
2. Podłączyć pamięć USB do portu.
3. W menu głównym kliknąć na symbol .

Otwiera się następujące okno:



4. Kliknąć na „Receptura”.
- Otwiera się następujące okno:



5. Kliknąć na ikonę .

Otwiera się następujące okno:



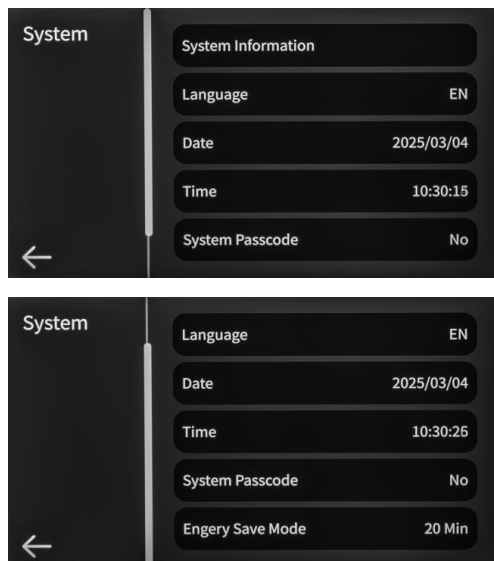
PL

6. Wybrać żadaną opcję.
7. Postępować zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.
8. Kliknąć na , aby powrócić do poprzedniego ekranu.
9. Wyciągnąć pamięć USB z portu USB.
10. Na zakończenie zamocować osłonę na urządzeniu.

Wybór menu „System”

1. W menu ustawień kliknąć na „System”, aby przejść do interfejsu ustawień systemu.

Dalsze ustawienia można wprowadzić na następującym ekranie:



PL

2. **„Informacje o systemie”**: tutaj przechowywany jest numer seryjny i wersja oprogramowania.
3. **„Język”**: kliknąć na to pole i wybrać żądany język.
Dostępne są następujące języki:
niemiecki, angielski, francuski, hiszpański, niderlandzki, polski, ukraiński, szwedzki i rosyjski.
4. **„Data”**: kliknąć na to pole i wprowadzić ustawienia dla aktualnej daty.
Ustawiona data pojawia się wówczas na wyświetlaczu.
5. **„Godzina”**: kliknąć na to pole, aby następnie ustawić prawidłową godzinę.
Ustawiona godzina również pojawia się na wyświetlaczu.
6. **„Hasło do systemu”**: kliknąć na to pole, aby skonfigurować hasło dostępu do ustawień systemu.

7. **„Tryb oszczędzania energii”**: Tryb oszczędzania energii ogranicza ilość obrotów wentylatora i tym samym głośność urządzenia, gdy nie jest ono używane

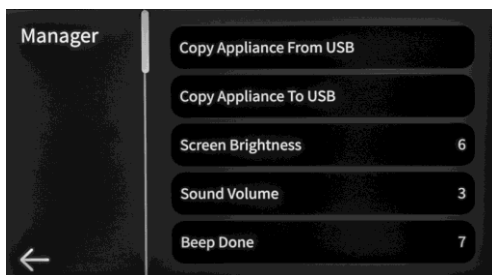
Wybór menu „Urządzenie”

1. Kliknąć na pole **„Urządzenie”**.
2. Wprowadzić hasło **737888**.



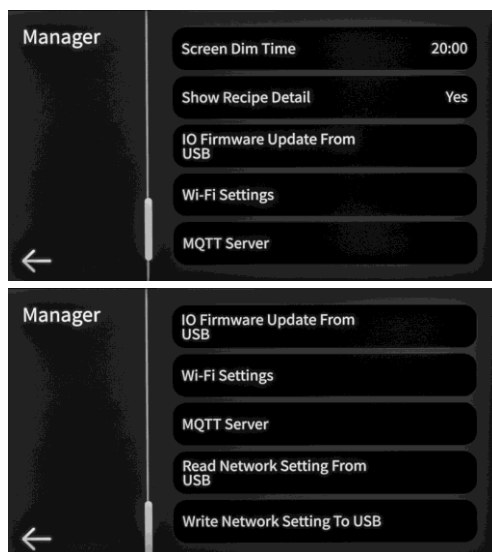
Otwiera się następujący obraz:

PL



Dalsze opcje ustawień można wywołać, przewijając lub obracając pokrętkę sterowania:





W tym interfejsie menu można sprawdzić lub wprowadzić następujące ustawienia urządzenia:

„**Kopiuje dane urządzenia z USB**”: pobieranie danych urządzenia z pamięci USB.

„**Kopiuje dane urządzenia na USB**”: przesyłanie danych urządzenia na pamięć USB.

„**Jasność wyświetlacza**”: im wyższa cyfra, tym jaśniejszy wyświetlacz.

„**Głośność sygnału**”: ustawianie sygnału głośniejsz lub cichszy.

„**Sygnał alarmu**”: ustawianie sygnału alarmu.

„**Hasło receptury**”: Jeśli jest utworzone, przed wprowadzeniem danych musi zostać wprowadzone na stronę parametrów receptury.

„**Hasło urządzenia**”: Hasło administratora do wprowadzania ustawień urządzenia.

„**Jednostka temperatury**”: Wybór pomiędzy °C (Celsius) a °F (Fahrenheit).

„**Przywróć fabryczne wartości domyślne**”: Przywracanie ustawień fabrycznych.

„**Czas przyciemniania wyświetlacza**”: określa czas, po którym wyświetlacz zostanie przyciemniony.

„**Pokaż szczegóły receptury**”: ustawić „nie”, aby ukryć szczegóły parametrów procesu obróbki termicznej.

Aktualizacja oprogramowania IQ przez USB”: ten wybór może być użyty do ręcznego uruchomienia aktualizacji oprogramowania dla karty sterowania.

Wyłączanie urządzenia

1. Aby opuścić menu główne należy wcisnąć przycisk Wł./wył.  na wyświetlaczu urządzenia.
2. Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego Wł./wył. na panelu sterującym.
3. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).

6 Czyszczenie i konserwacja

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

PL

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Używać tylko odpowiednich środków czyszczących lub środka do czyszczenia pieców, nieszorujących gąbek nylonowych, ściereczek i szmatek do czyszczenia.

OSTROŻNIE!

Czyszcząc urządzenie należy mieć na sobie odpowiednie środki ochrony indywidualnej, takie jak rękawice gumowe, okulary ochronne itd.

PL

6.2 Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Urządzenie podczas pracy silnie się nagrzewa i jest gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

UWAGA!

Czyszcząc codziennie po użyciu urządzenie można uniknąć przypalania resztek wypieków lub pieczeni oraz zapewnić odpowiedni standard higieny, a także przedłużyć żywotność urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące do komory obróbki termicznej



Środek czyszczący Snackjet F1L, nr art. 173284

Specjalny środek czyszczący do Snackjet i wszystkich konwencjonalnych piekarników i pieców konwekcyjno-parowych.

Szybkie i wysoce skuteczne czyszczenie pozostałości tłuszczu i przypalonego jedzenia w komorze obróbki termicznej.



Snackjet Protector Spray F1L, nr art. 173285

Środek zabezpieczający komory obróbki termicznej: Protector w sprayu zabezpiecza przed przypalonym jedzeniem i resztkami tłuszczu w urządzeniach Snackjet oraz we wszystkich konwencjonalnych piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych, ułatwiając czyszczenie komory pieczenia.

PL

UWAGA!

Nie nadaje się do nieobrobionego aluminium.

Przed użyciem na jakiegokolwiek powierzchni należy zawsze sprawdzić kompatybilność materiałową.

Podczas stosowania nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

Pozostałości usuwać zgodnie z przepisami.

Karta charakterystyki dostępna na żądanie.

Opakowanie wyrzucić do odpadów segregowanych wyłącznie po całkowitym opróżnieniu.

Trzymać z dala od dzieci!

Codzienne czyszczenie

Urządzenia Snackjet automatycznie przypominają o konieczności codziennego czyszczenia komory obróbki termicznej przed wyłączeniem.

Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu:

- schłodzić komorę obróbki termicznej do temperatury 50°C;
- spryskać komorę obróbki termicznej środkiem czyszczącym Snackjet;

Rozpylić produkt w postaci nierozcieńczonej i pozostawić na około 15 minut, w zależności od stopnia zabrudzenia!

- wytrzeć środek czyszczący Snackjet;
- spryskać komorę środkiem Snackjet Protector Spray;
Rozpylić produkt w postaci nierozcieńczonej i równomiernie rozprowadzić!
- wytrzeć Snackjet Protector Spray;
- otworzyć drzwi i zakończyć czyszczenie.

Regularne czyszczenie

4. Obudowę urządzenia i szklane drzwi czyścić dokładnie od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
5. Wytrzeć czystą ściereczką.
6. Na zakończenie dokładnie osuszyć wszystkie oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
7. Urządzenie zasygnalizuje konieczność wyczyszczenia filtra komunikatem na wyświetlaczu:
Piekarnik był używany przez 80 godzin od ostatniego czyszczenia, należy wyczyścić lub wymienić filtr powietrza pod urządzeniem.
8. Wyciągnąć z elementu pod urządzeniem filtr przeciwtłuszczowy/przeciwkurzowy.
9. Umyć filtr przeciwtłuszczowy/przeciwkurzowy pod ciepłą bieżącą wodą z łagodnym środkiem myjącym.
10. Wypłukać w czystej wodzie.
11. Dokładnie osuszyć filtr przeciwtłuszczowy/przeciwkurzowy.
12. Zamocować filtr przeciwtłuszczowy/przeciwkurzowy pod urządzeniem w przewidzianym do tego elemencie.

PL

Akcesoria

1. Wszystkie użyte akcesoria należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu. Należy przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale **4.2 „Zestawienie podzespołów urządzenia /Ważne wskazówki”** i/lub instrukcji czyszczenia odpowiednich akcesoriów.

6.3 Konserwacja

Zalecamy konserwację urządzenia przez serwis przynajmniej raz w roku, w razie potrzeby zawarcie umowy serwisowej.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Brak zasilania elektrycznego	Przywrócić zasilanie elektryczne i ponownie włączyć urządzenie
	Źle podłączona wtyczka	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Wcisnąć przycisk RESET na tylnej ścianie urządzenia i od nowa uruchomić urządzenie
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale nie nagrzewa się	Nieprawidłowo zamknięte drzwi	Usunąć przeszkody, zamknąć prawidłowo drzwi
	Urządzenie nie jest włączone	Włączyć i nagrzać urządzenie
Ostrzeżenie „Drzwi otwarte” pojawia się, chociaż drzwi są zamknięte	Resztki potraw blokują drzwi	Usunąć przeszkody, zamknąć prawidłowo drzwi
	Nieprawidłowo zamknięte drzwi	Powtórzyć otwarcie i zamknięcie, aby się upewnić, że drzwi są prawidłowo zamknięte
	Uszkodzony czujnik blokady drzwi	Skontaktować się z serwisem

Możliwe usterki

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Niezadowolający efekt obróbki termicznej	Komora obróbki termicznej jest brudna (tłuszcz, resztki potraw)	Wyczyścić dokładnie urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Czyszczenie”
	Wybrane złe menu lub program	Wybrać prawidłowy program obróbki termicznej
	Stan początkowy produktów spożywczych był niewłaściwy (zamrożone lub schłodzone)	Przed załadowaniem urządzenia upewnić się, że produkty spożywcze są w zalecany stan
	SPECyfikacje produktów spożywczych nie są prawidłowe	Upewnić się, że waga i rozmiar produktów spożywczych odpowiadają standardom
Uszkodzony wskaźnik temperatury	Uszkodzony czujnik temperatury	Skontaktować się z serwisem
Zbyt niska temperatura obróbki termicznej	Odciąg oparów, otwory wentylacyjne, filtr przeciw tłuszczowy i przeciwkurzowy być może są zablokowane	Uwolnić otwory wentylacyjne, wszystkie elementy czyścić regularnie
	Urządzenie nie jest jeszcze całkowicie nagrzane	Nagrząć urządzenie do ustawionej temperatury, a następnie pozostawić na biegu jałowym przez 5 minut
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się z serwisem
Zbyt gorący magnetron	Przez filtr powietrza do urządzenia nie dostaje się zimne powietrze	Usunąć brud i kurz, które blokują wlot filtra powietrza
Wentylator silnika jest zbyt gorący		

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.