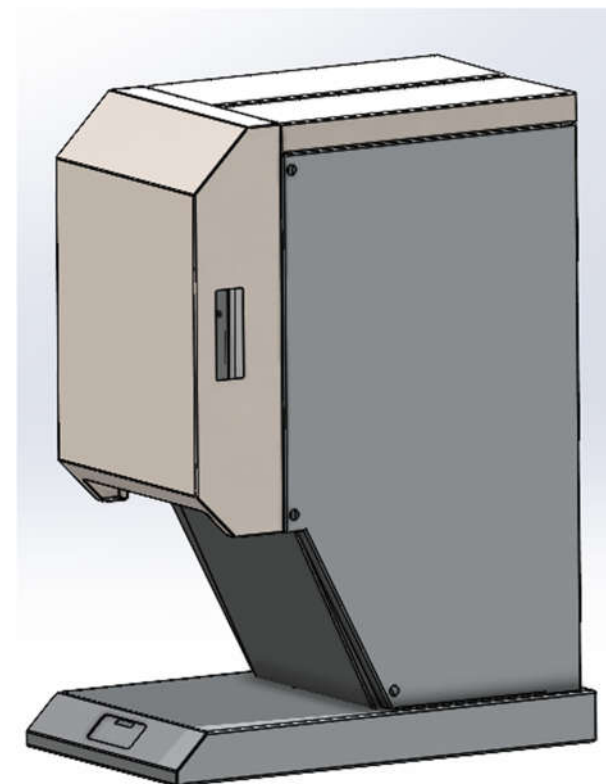


Artikelcode: 21P063  
Version 3.1

## Technische Gebruikshandleiding

Leverancier : Remia CV  
Dolderseweg 107  
3734 BE Den Dolder  
Nederland

Fabrikant : NEDTEQ B.V.  
Loenenseweg 128  
6961HL Eerbeek  
Nederland



Patent pending

## Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b> .....	2
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	3
<b>Technische gegevens</b> .....	5
<b>Benodigde ruimte</b> .....	6
<b>Benaming onderdelen</b> .....	7
<b>Werkingsprincipe</b> .....	8
<b>Bedieningsinstructies</b> .....	9
<b>Instellingen</b> .....	11
<b>Onderhoudsschema</b> .....	12
<b>Storingen</b> .....	13

Voor service en vervanging van onderdelen neem contact op met:

- **Uw REMIA vertegenwoordiger**

Of via

Email: [info@nedtea.com](mailto:info@nedtea.com)

Internet: [www.satejet.nl](http://www.satejet.nl)

Tip: noteer hier uw serienummer.....

## Storingen

- Bij een defect verwarmingssysteem zal de verwarmingsindicator (4)(6) snel knipperen, het systeem heeft binnen 120 sec niet de juiste temperatuurverhoging geconstateerd en wordt uitgeschakeld, deze kamer is niet meer bruikbaar tot de eerstvolgende stroomonderbreking.
- Bij een kortsluiting of overschrijding van het maximale vermogen zal het systeem kort uitschakelen en automatisch opnieuw inschakelen
- Indien er na aansluiting van de pomp aan de voorzijde geen indicatielampjes oplichten en de SatéJet niet functioneert, controleer dan de volgende punten:
  - Staat de SatéJet aan: dit is te controleren aan het oplichten van het led controle lampje van de portieknop aan de voorzijde wanneer de stekker in het stopcontact gestoken is.
  - Is de desbetreffende verwarmingsbak conform gebruiksaanwijzing ingeschakeld en is de opwarmtijd verstreken? De opwarmtijd is verstreken zodra de indicatielampen (4 en 6) van de opwarmtijd continu branden. (Zie bedieningsinstructies blz. 8)
  - Is de zak leeg; open de kap en controleer de vulling van de zak.
  - Is de pomp unit correct geplaatst?
  - Is de pomp unit aan de juiste zijde geplaatst?
  - Is de juiste verwarmingsknop, behorende bij de linker- of rechter verwarmingsbak ingeschakeld?
  - Is het net snoer aan de achterzijde van de SatéJet correct aangesloten?
  - Is de zekering in de meterkast defect?
  - Is de pomp unit net afgekoppeld? Na het afkoppelen van de pomp schakelt de verwarming uit en is het niet mogelijk om te doseren. Pas na opnieuw doorlopen van het opwarmtraject zal de pomp weer functioneren.

Neem contact op met uw serviceafdeling, indien na deze stappen de storing nog niet verholpen is.

## Service

## Inleiding

In deze gebruikshandleiding worden de technische gegevens, de bedieningsinstructies en het onderhoud van de SatéJet® dispenser 3.1 (hierna genoemd de SatéJet) beschreven.

De SatéJet is uitsluitend ontwikkeld voor het opwarmen en doseren van warme Remia Satésaus. De SatéJet doseert de warme saus vanuit navulzakken die eenvoudig in de SatéJet kunnen worden geplaatst.

De SatéJet wordt als tafelmodel geleverd.



NEDTEQ is niet verantwoordelijk voor fouten in manual, brochures en andere gedrukte gegevens. NEDTEQ behoudt het recht, zonder voorafgaande aankondiging, veranderingen aan de producten uit te voeren.

## Veiligheidsinstructies

Lees de gebruikshandleiding grondig door, alvorens de SatéJet in gebruik te stellen!



**De saus die door de SatéJet wordt afgegeven is heet. Houd ter voorkoming van verbranding de handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de doseertuit, alvorens op de portie- of continu toets te drukken.**

Uit hygiënisch oogpunt en om een goede werking van de SatéJet te kunnen garanderen, is het noodzakelijk de SatéJet regelmatig te reinigen.

Verwijder voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

Maak de behuizing en de verwarmingsbakken uitsluitend schoon met een vochtige doek. Voorkom dat water in de dispenser terecht komt. Niet afspuiten!

Gebruik voor het schoonmaken alleen schoonmaakmiddelen die in de levensmiddelenindustrie zijn toegestaan.

Let bij het schoonmaken op de randen van de dispenser. Deze kunnen enigszins scherp zijn en zouden verwondingen kunnen veroorzaken.



**De verwarmingsbakken boven in de SatéJet zijn heet, dus uitsluitend schoonmaken wanneer de dispenser uit staat en afgekoeld is!**

De stekker nooit vochtig in het stopcontact steken of met natte handen aanraken.

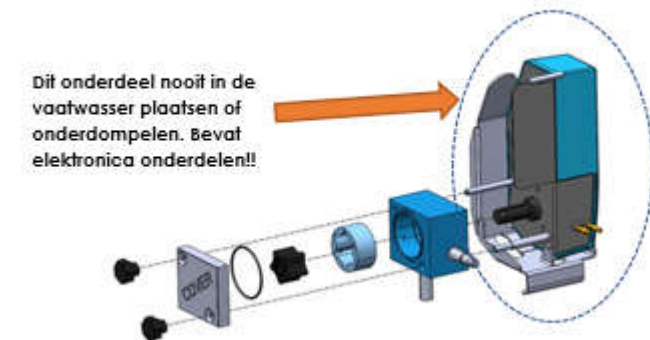
## Onderhoudsschema

Uit hygiënisch oogpunt en om een goede werking van de SatéJet te kunnen garanderen is het noodzakelijk de SatéJet regelmatig (wekelijks) te reinigen.

Voor het schoonmaken van het systeem alleen schoonmaakmiddelen gebruiken die in de levensmiddelenindustrie toegestaan zijn. Maak de behuizing en verwarmingscompartimenten uitsluitend schoon met een vochtige doek. Voorkom dat water in de dispenser terecht komt. Niet afspuiten!

**Let op: de verwarmingscompartimenten zijn heet. De SatéJet eerst geruime tijd laten afkoelen alvorens de verwarmingscompartimenten te reinigen. Verwijder voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.**

De pompdelen moeten gedemonteerd worden om deze te kunnen reinigen. Deze afgenomen onderdelen kunnen eventueel in de vaatwasser gereinigd worden.



**Let op: Nooit de volledige pomp unit in de vaatwasser plaatsen of onderdompelen. Deze unit bevat elektronica onderdelen en gaat onherroepelijk stuk.**

Bij ondeugdelijk gebruik van de SatéJet zijn de fabrikant en de leverancier niet aansprakelijk voor de ontstane schade.

### Verwarming AAN /UIT zetten

Verwarmingkamer kunnen aan en uit gezet worden als deze lange tijd niet worden gebruikt zonder het loskoppelen van de pomp aansluiting. Hiervoor houdt met de portieknop (2) ingedrukt en druk met kort op de linker of rechter verwarmingsknop (1)(3), de verwarmingsindicator gaat uit (4)(6)

### Gebruiksadviezen

De kwaliteit van de satésaus in een ingeschakelde SatéJet is maximaal 4 dagen gegarandeerd.

Voor het plaatsen van een nieuwe zak en de algemene bediening van de SatéJet, zie de meegeleverde gebruiksaanwijzing.

Uitsluitend het gebruik van onaangebroken zakken is toegestaan.

Gebruik uitsluitend zakken die door de leverancier worden geleverd.

Wanneer de SatéJet gedurende langere tijd niet wordt gebruikt; de SatéJet uitschakelen, de zak verwijderen en eventueel de stekker uit het stopcontact halen. Reinig gelijktijdig de pomp!

Bewaar de volle zakken met satésaus bij kamertemperatuur (15 tot 25°C), alvorens deze in de SatéJet te plaatsen.

### **Instellingen**

De SatéJet wordt geleverd met vaste fabrieksinstellingen voor de opwarmtijd, opwarmtemperatuur en doseersnelheid.

De portiegrootte kan worden aangepast, zie hiervoor de Bedieningsinstructies en gebruiksaanwijzing

Plaats de SatéJet altijd op een vlakke ondergrond.

Plaats de SatéJet niet in de buurt van extreem warme of koude apparaten. Deze kunnen de werking van de SatéJet beïnvloeden. Houdt daarom de in de voorschriften genoemde omgevingstemperatuur aan.

Installatie en reparatie van de SatéJet mag alleen door deskundig servicepersoneel of de onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften.

Schroef de SatéJet nooit zelf open!

Bij ondeugdelijk gebruik van de SatéJet zijn de fabrikant en leverancier niet aansprakelijk voor de ontstane schade.

## Technische gegevens

### Afmetingen:

Hoogte: 605 mm

Breedte: 265 mm

Diepte: 455 mm

Gewicht: ca. 15 kg

Aansluitingen: De veiligheidsvoorschriften en de plaatselijke voorschriften moeten in acht worden genomen. De dispenser voldoet aan beschermingsklasse 1. NEN 60 335-1 (VDE 0700) en heeft een geaard wandcontact nodig. Spanningsinstelling: 230/240 V Wisselstroom, 50/60 Hz, 1200 Watt Zie voor fabrieksinstelling van netspanning, aansluitingsinstelling en vermogensopname het typeplaatje op de achterzijde van de dispenser.

Gebruik: De SatéJet is alleen geschikt voor gebruik binnenshuis.

Luchtvochtigheid: maximaal 75%

Omgevings-  
Temperatuur: 15°C tot 35°C

### Doseerfase

Als de opwarmfase van een compartiment gereed is en de pomp is aangekoppeld, is het systeem klaar om de warme satésaus te doseren. Het doseren kan op twee manieren gestart worden. Door het indrukken van de "portie" knop (2) geeft de pomp een vast ingestelde hoeveelheid satésaus. Door het indrukken en vasthouden van de "continu" knop (1 of 3) van het desbetreffende compartiment zal het apparaat continu doseren tot de "continu" knop losgelaten wordt.

De grootte van de portie (doseertijd) is instelbaar tussen 0 en 100 gram. De grootte kan ingesteld worden met de volgende procedure

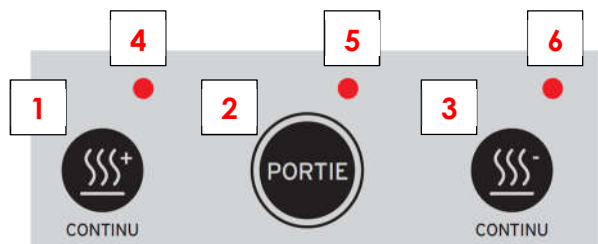
- Portieknop (2) indrukken tot led (5) begint te knipperen.
- Met de linker verwarmingsknop (+) kan de portie vergroot worden.
- Met de rechter verwarmingsknop (-) kan de portie verkleind worden.
- De tijd dat Led (5) aan is gelijk aan de pomp draai tijd.
- De grootte is instelbaar van 20 – 100 gram in 8 stapjes van ca. 10 gram.
- Portie knop indrukken tot de led stopt met knipperen en continu brandt. De nieuwe instelling is nu opgeslagen.
- Machine is weer gereed voor gebruik

### Resetten van het systeem

Als de zak is leeg gedoseerd moet de pomp afgekoppeld worden door gebruik te maken van de ontgrendelingshendel. Na het afkoppelen zal het verwarmingscompartiment automatisch uitgeschakeld worden tot dat deze door de gebruiker weer geactiveerd wordt als de nieuwe zak geplaatst is.

Note: Indien door stroomonderbreking of het tussentijds afkoppelen van de pomp, de verwarmingscompartimenten worden uitgeschakeld, wilt u graag weer snel kunnen opstarten. Het systeem zal echter weer aan de opwarmcyclus beginnen en het compartiment pas weer na voltooiing hiervan vrijgeven voor gebruik. Door de verwarmingsknop eerst 1 x in te drukken en daarna nogmaals 10 seconden in te drukken, zal het systeem per direct geactiveerd worden en kunt u verder met doseren.

### Bedieningsinstructies



- 1 Verwarmingsknop linker zak (+)
- 2 Portie-knop
- 3 Verwarmingsknop rechter zak (-)
- 4 Opwarm-indicatie linker zak
- 5 Instel-indicatie, aan/uit indicatie
- 6 Opwarm-indicatie rechter zak

#### Opstarten van het apparaat

Steek de stekker in het stopcontact, led (5) zal nu gaan branden ter indicatie dat het apparaat aanstaat. Het apparaat heeft twee verwarmingscompartimenten. Plaats een zak satésaus in één van de verwarmingscompartimenten. Let op dat de connector goed in de sleuf zit. Om de opwarmfase te starten, moet de verwarmingsknop van de desbetreffende kant kort worden ingedrukt. De rode opwarm-indicatie lamp zal nu gaan knipperen.

#### Opwarmfase

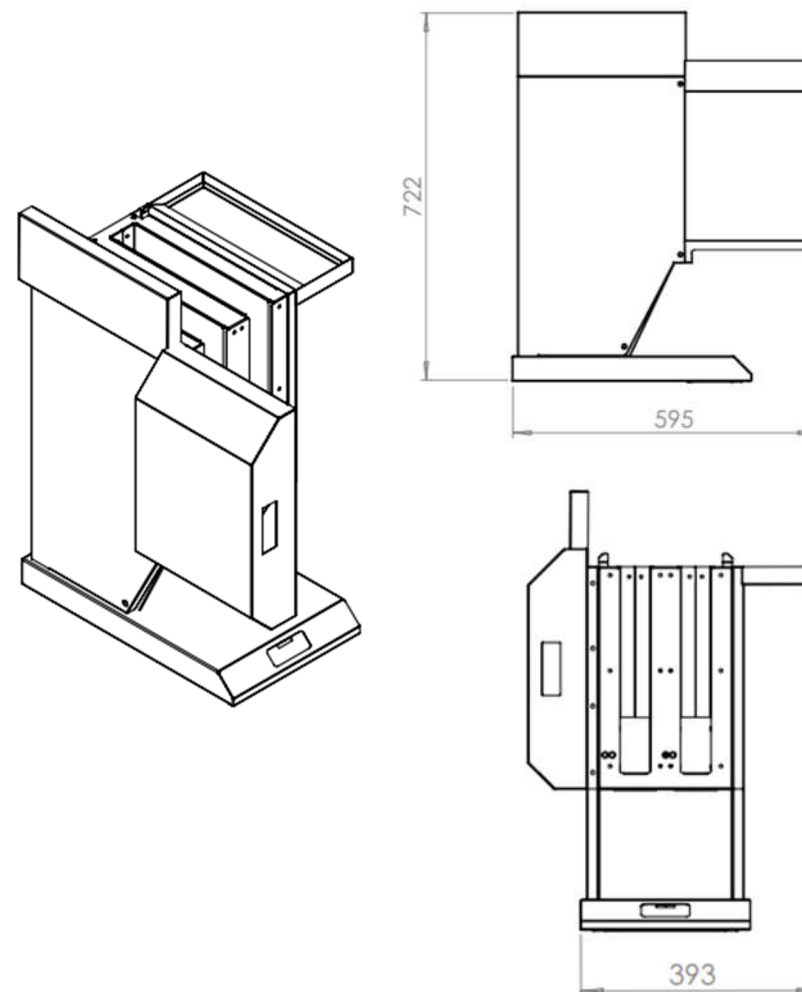
Na het activeren van de opwarmingsfase zal het desbetreffende compartiment de satésaus gaan opwarmen. Het compartiment wordt pas vrijgegeven voor doseren als de temperatuur boven de 65 °C is. Dit zal ca. 45 minuten duren. Bij vrijgave van het compartiment zal de rode opwarm-indicatielamp (4 of 6) continu gaan branden en is de dispenser gereed voor gebruik. De verwarmingscompartimenten werken onafhankelijk van elkaar en zullen ieder afzonderlijk geactiveerd moeten worden.

*Tip: hang pas een zak satésaus in het compartiment als u het compartiment ook daadwerkelijk gaat verwarmen.*

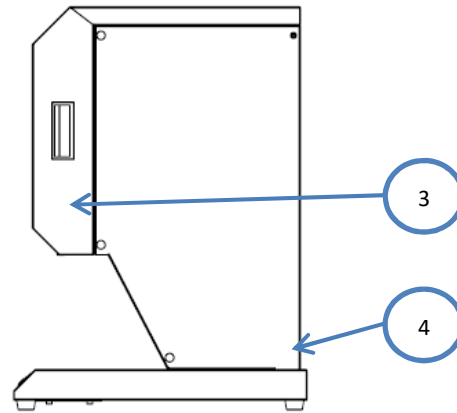
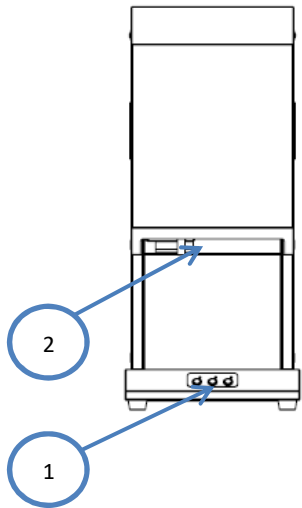
### Benodigde ruimte

Lengte van het netsnoer: 2.5 meter

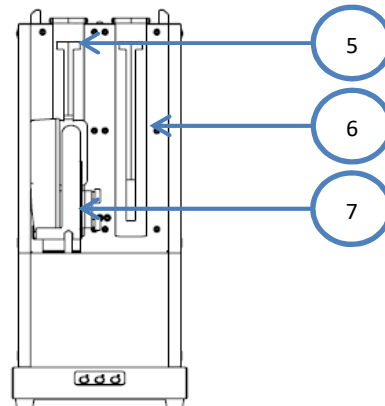
Minimale vrije ruimte achter de dispenser tot muur: 50 mm



## Benaming onderdelen



1. Bedieningsknoppen
2. Uitstroomtuit
3. Kap
4. Aansluiting 230V
5. Verwarmingscompartiment links
6. Verwarmingscompartiment rechts
7. Pomp unit



## Werkingsprincipe

- Elk verwarmingscompartiment verwarmt een zak met satésaus in 45 minuten tot een temperatuur van 65 graden Celsius.
- De dosering vindt plaats door een elektrische tandradpomp. De pomp kan zowel op het rechter- als het linker compartiment worden aangesloten door middel van het CleanClic® systeem.
- Met de pomp kunnen afgemeten porties of continu saus worden gedoseerd.
- Zodra een zak leeg is gedoseerd, moet de pomp van de lege zak losgekoppeld worden, en kan de lege zak verwijderd worden. Intussen is de zak in het andere compartiment opgewarmd (mits tijdig door u geactiveerd). Na aankoppelen van de pomp op deze volle zak kan weer warme satésaus worden gedoseerd.
- Het lege compartiment wordt voorzien van een nieuwe zak satésaus. Na het indrukken van de verwarmingsknop wordt de nieuwe zak satésaus opgewarmd.
- Doordat de twee compartimenten afwisselend worden gebruikt voor het opwarmen en het doseren van de satésaus, kan er doorlopend warme satésaus worden uitgegeven.