

200 - 200 S



120751 - 120767

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 2.0

Date de création : 2025-01-20

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	1
1.1	Explication des avertissements	1
1.2	Consignes de sécurité	2
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Éléments de l'appareil	13
4.3	Fonctions de l'appareil	16
5	Installation et utilisation	16
5.1	Installation	16
5.2	Récipients de cuisson adaptés	18
5.3	Utilisation	19
6	Nettoyage	35
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	35
6.2	Nettoyage	35
7	Défaillances possibles	37
8	Élimination des déchets	39



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

1 Sécurité

FR

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Danger de rayonnement micro-onde

Les micro-ondes agissant sur l'organisme humain peuvent provoquer des blessures. Afin d'éviter tout risque, suivre les consignes de sécurité ci-dessous :

- Ne pas allumer le l'appareil lorsque la porte est ouverte car cela peut causer une radiation excessive et nuisible d'ondes électromagnétiques.
- Ne jamais modifier les verrous de sécurité.
- Il est très important que la porte ne soit pas endommagée et qu'elle puisse être fermée correctement. Les endommagements de la porte peuvent être par exemple :
 - déformation de la porte, pliée,
 - charnières cassées ou mal fixées sur leur axe,
 - joint de porte endommagé,
 - vitre cassée,
 - éléments de verrouillage endommagés.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve entre la porte et l'appareil.
- Les joints de la porte doivent être propres et étanches car toute salissure ou endommagement peut causer un passage d'ondes électromagnétiques par la porte du four. Eviter la formation de dépôts à ces endroits (de produits de nettoyage, poussières, graisse, etc.).

Sécurité lors de l'utilisation des fours Hi-speed

- Ne pas frire d'aliments par immersion dans l'huile. L'huile chaude peut entraîner des brûlures ou endommager l'appareil.
- Les plats chauffés dans l'appareil ne sont pas chauffés de manière uniforme. De plus, les récipients ne deviennent pas généralement aussi chauds que les plats. Vérifier avec précaution la température des plats, surtout ceux pour les enfants. **Risque de brûlures !**

- Le réchauffement de liquides par micro-ondes peut entraîner ce qu'on appelle « le retard à l'ébullition ». Le liquide atteint le point d'ébullition, même si de l'extérieur ce n'est pas visible. C'est pour cette raison qu'il faut faire très attention avec le récipient. Un léger choc, p.ex. en retirant le récipient de l'appareil, peut entraîner la projection du liquide. **Risque de brûlure !**
- Avant de chauffer un produit alimentaire liquide, il faut d'abord le mélanger pour éviter sa forte cuisson.
- Ne pas placer dans l'appareil d'aliments pour enfants dans des bouteilles ou d'autres récipients pour les chauffer.
- Pour éviter la surchauffe et l'incendie, ne pas chauffer de vin, de brandy, de rhum ou tout autre produit contenant de l'alcool.
- Ne pas accrocher de vêtements, de serviettes ni de chiffons au-dessus de l'appareil.

Risque d'incendie / risque d'explosion

- Ne déposer dans la chambre de traitement thermique aucun objet (livres de recettes, chiffons de vaisselle, etc.). La mise en marche imprévue de l'appareil peut les endommager ou les enflammer même.
- Lors du réchauffement ou de la cuisson des aliments dans des matériaux inflammables, tels que les récipients en plastique ou en papier, l'appareil doit être sous surveillance constante en raison du risque d'échauffement.
- Si les matériaux dans la chambre de traitement thermique s'enflamment, laisser la porte de l'appareil fermée, éteindre l'appareil et débrancher la fiche ou basculer l'interrupteur principal.
- Ne pas utiliser de poêles ni de couvercles en métal. Le métal peut entraîner la formation d'étincelles dans la chambre de traitement thermique. N'utiliser que des récipients en matériau adapté aux fours micro-ondes, résistant aux températures élevées. Respecter les consignes indiquées au point « **Récipients de cuisson adaptés** ».
- Ne pas préparer d'aliments ni de liquides dans des récipients fermés de manière étanche ni scellés. Ils peuvent éclater dans l'appareil ou causer des blessures lors de leur ouverture !
- Ne pas chauffer dans l'appareil d'œufs en coque ou sans, frais ou cuits, car ils peuvent exploser.
- Piquer les aliments aux peaux dures, tels que les pommes de terre, la citrouille, les pommes ou les châtaignes, avant de les chauffer.
- Ne pas placer dans l'appareil de mélanges d'eau et d'huile ou de graisse, car ils peuvent exploser.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation des plats dans un récipient approprié.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Chauffage des pièces
- Séchage des serviettes/vêtements
- Entreposage d'objets inflammables
- Utilisation de récipients inadaptés
- Réchauffement des liquides ou des matériaux inflammables, nocifs pour la santé, volatiles ou autres similaires.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom:	Snackjet 200
N° de l'article :	120751
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de traitement thermique :	acier inoxydable
Dimensions de la chambre de traitement thermique (L x P x H) en mm :	305 x 305 x 185
Programmes de traitement thermique, programmation personnalisée, jusqu'à :	1024
Nombre max. de phases de traitement thermique pour un programme :	15
Plage de température de – à en °C :	25 - 280
Réglage de la durée de - à en sec - min. :	0 - 20
Vitesse du ventilateur en % :	10 - 100
Nombre de magnétrons:	1
Puissance des micro-ondes:	1,5 kW
Puissance de convection :	3,0 kW
Temps de chauffe en min. :	8
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	3,5 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	460 x 670 x 610
Poids en kg :	68,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Paramètres techniques

Nom:	Snackjet 200 S
N° de l'article :	120767
Matériau :	acier inoxydable, laqué
Matériau de la chambre de traitement thermique :	acier inoxydable
Dimensions de la chambre de traitement thermique (L x P x H) en mm :	305 x 305 x 185
Programmes de traitement thermique, programmation personnalisée, jusqu'à :	1024
Nombre max. de phases de traitement thermique pour un programme :	15
Plage de température de – à en °C :	25 - 280
Réglage de la durée de - à en sec - min. :	0 - 20
Vitesse du ventilateur en % :	10 - 100
Nombre de magnétrons:	1
Puissance des micro-ondes:	1,5 kW
Puissance de convection :	3,0 kW
Temps de chauffe en min. :	8
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	3,5 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	460 x 670 x 610
Poids en kg :	68,6

FR

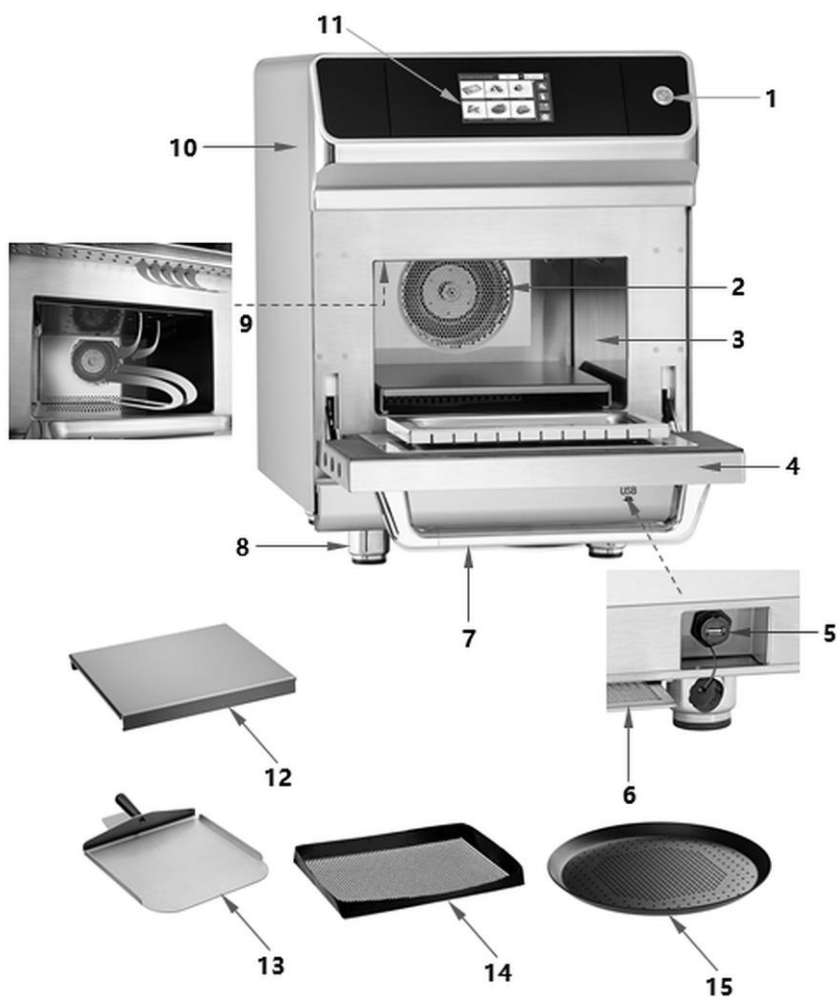
Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Couleur :
 - 120751 – argent
 - 120767 - noir
- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Fonctions :
 - combinaison d'air chaud et de micro-ondes
 - air chaud
 - micro-ondes
- Réglage : température, durée, intensité des micro-ondes
- Réglage de la température : thermostatique, par pas de 1°C
- Minuterie
- Thermostat
- Touche départ-arrêt
 - manuelle
 - automatique par le contact dans la porte
- Fonction pause
- Raccord USB : sauvegarde / import pour les programmes avec les photos
- Écran d'affichage :
 - programmes, durée, progression du programme
 - écran d'affichage couleur, 5 pouces
- Écran d'affichage numérique
- Interrupteur principal
- Interrupteur de marche/arrêt
- Commande :
 - électronique
 - tactile
- Remarque importante : n'utiliser que des récipients adaptés
- L'appareil comprend :
 - 1 séparation d'air, 280 x 305 mm
 - 1 pelle Snackjet
 - 1 panier Snackjet, 290 x 220 mm
 - 1 plaque à pizza, Ø 260 mm

4.2 Éléments de l'appareil

120751 / 120767



FR

Fig. 1

Description de la fig. 1

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Interrupteur principal | 2. Ventilateur |
| 3. Chambre du traitement thermique | 4. Porte de l'appareil |
| 5. Raccord USB | 6. Filtre |
| 7. Poignée de porte | 8. Pieds à hauteur réglable (4) |
| 9. Orifices d'aération de la chambre du traitement thermique | 10. Boîtier |
| 11. Affichage | 12. Séparation d'air |
| 13. Pelle Snackjet | 14. Panier Snackjet |
| 15. Plaque à pizza | |

Équipement (compris)

Séparation d'air Snackjet (12, fig. 1), no d'art. E0907010037

- Matériau : aluminium
- Propriétés :
 - adaptée aux fours micro-ondes
 - **ne pas** laver dans un lave-vaisselle
- **Conseils importants :**
 - nécessaire pour la préparation de tous les plats
 - ne pas préparer les plats directement sur la séparation d'air, utiliser des récipients adaptés ou du papier cuisson
- Dimensions : L 280 x P 305 x H 30 mm
- Poids : 0,71 kg

Pelle Snackjet (13, fig. 1), no d'art. 120752

- Matériau : aluminium, plastique
- Conçue pour : sortir les aliments de l'appareil
- Avec une poignée fixe
- Propriétés : **ne pas** laver dans un lave-vaisselle
- Dimensions : L 300 x P 410 x H 62 mm
- Poids : 0,54 kg

Paramètres techniques

Panier Snackjet (14, fig. 1), no d'art. 120753

- Matériau : fibre de verre, revêtement en polytétrafluoroéthylène
- Conçu pour : préparer les petits plats
- Propriétés :
 - adapté aux fours micro-ondes,
 - **ne pas** laver dans un lave-vaisselle
- Dimensions : L 290 x P 220 x H 30 mm
- Poids : 0,064 kg

Plaque à pizza Snackjet (15, fig. 1), no d'art. 120758

- Matériau : aluminium, revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Modèle :
 - Ø 260 mm
 - fond perforé
 - rond
- Propriétés : convient au micro-ondes
- Dimensions : L 260 x P 260 x H 15 mm
- Poids : 0,22 kg

FR

Conseils importants

ATTENTION !

Les produits alimentaires contenant des acides forts ou du sel peuvent endommager les accessoires.

En utilisant les accessoires, toujours veiller à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les produits alimentaires contenant des acides forts ou du sel.

Ne pas oublier que les acides, les bases et/ou les sels de métaux en combinaison avec de l'eau et/ou de l'oxygène atmosphérique peuvent dissoudre l'aluminium pure en créant des composés d'aluminium (III).

1. Nettoyer les accessoires directement après leur utilisation, sous l'eau courante chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
2. Rincer les accessoires à l'eau claire.
3. Enfin, sécher soigneusement les accessoires.

4.3 Fonctions de l'appareil

La combinaison d'un four à convection avec un four micro-ondes permet de cuire dans des récipients adaptés pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, frais et juteux. Grâce à 1024 programmes et 15 phases de traitement thermique, il est possible de préparer les aliments les variés en un temps record et de manière très simple.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.

- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Veuillez maintenir une distance minimale de 60 mm entre les côtés droit et gauche et l'arrière de l'appareil par rapport aux murs et aux objets, ainsi qu'un espace minimal de 140 mm au-dessus de l'appareil. Laisser suffisamment d'espace à l'avant de l'appareil pour pouvoir ouvrir la porte.
- Lors de l'installation de l'appareil, ne jamais couvrir ou bloquer les orifices d'aération, ni les extracteurs de vapeur à l'arrière de l'appareil : L'air chaud du système électrique ainsi que les vapeurs de la chambre de traitement thermique sont évacués à travers ces orifices, ce qui assure le fonctionnement correct de l'appareil.
- Le filtre amovible anti-graisse et anti-poussière sous l'appareil doit être toujours propre. Veiller à éliminer toute saleté et poussière du filtre.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Récipients de cuisson adaptés

Le tableau suivant vous aidera à choisir le récipient de cuisson adapté :

Récipients résistants aux températures élevées		
Verre trempé	√	Ne pas utiliser de récipients possédant des éléments en métal (p.ex. bordure dorée sur une assiette). Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal
Vitrocéramique	√	
Céramique réfractaire	√	
Gobelet en plastique		
Récipients spéciaux en plastique, récipients en plastique qui conviennent au four	√	Interdiction d'utiliser avec des réglages de température élevée donnés
Récipients		
Récipients inflammables en papier, carton	x	
Film alimentaire	x	
Autres éléments		
Robinet de fermeture, étiquette	x	Lors du réchauffement, aucun ustensile de cuisine ne peut se trouver à l'intérieur du four
Vaisselle	x	
Capteur de température d'intérieur	x	

5.3 Utilisation

Préparation de l'appareil

1. Avant l'utilisation de l'appareil, le nettoyer de l'intérieur et de l'extérieur, ainsi que les accessoires, en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** »..
2. Sécher soigneusement les surfaces lavées et l'équipement.
3. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

Allumage de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la porte de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil en marche et juste après l'avoir éteint.

Ouvrir et fermer l'appareil uniquement à l'aide de la poignée de porte.

N'utiliser que les poignées et les éléments prévues à cet effet.

Les accessoires et le récipients de cuisson deviennent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

Utiliser de pelle ou des serviettes de cuisine/des gants de protection pour retirer les aliments chauds.

FR

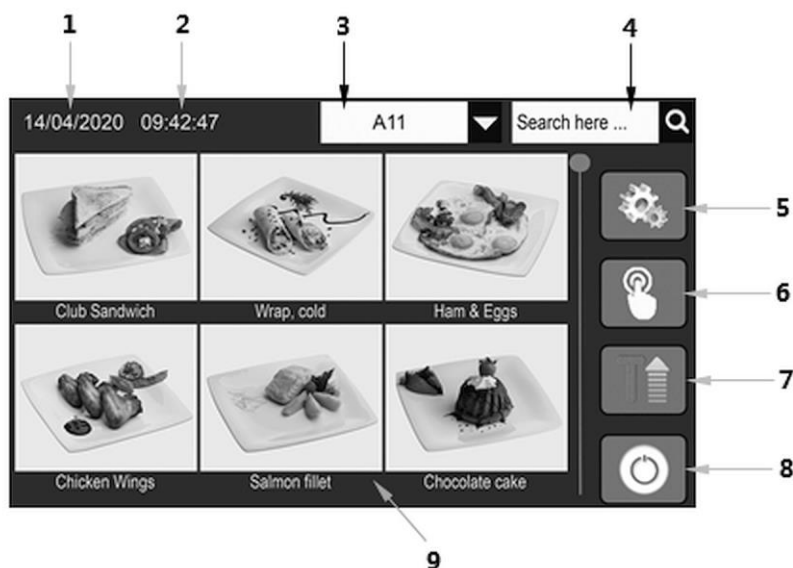
1. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal qui se trouve sur le panneau de commande.

Le témoin vert de travail sur l'interrupteur principal s'allume.

Après une courte pause, l'écran d'affichage affiche le symbole MARCHE/ARRÊT

2. Appuyer sur le symbole MARCHE/ARRÊT pour entrer dans le menu principal.

Éléments de commande / messages affichés



FR

Fig. 2

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Date | 2. Heure |
| 3. Programme de traitement thermique | 4. Champ de recherche |
| 5. Touche de réglage | 6. Touche de sélection |
| 7. Touche de réglage de la température | 8. Touche marche/arrêt |
| 9. Sélection du menu | |

Paramètres du menu

Le menu principal permet de choisir parmi les recettes définies en usine (automatique) et les programmes de traitement thermique réglés individuellement (manuel). Il est possible de sauvegarder jusqu'à 1024 recettes.

Chaque programme de traitement thermique peut contenir 15 phases de cuisson, il est possible de régler la température, la durée et l'intensité des micro-ondes.

Pour rendre possible l'ajout de photos aux recettes, l'appareil dispose d'une interface USB. L'interface USB se trouve dans la partie inférieure de l'appareil, derrière le panneau qui est fixé à l'aide de deux aimants.

Il suffit de transférer les recettes complètes ou les photos. Il est possible de supprimer toutes les recettes à la fois ou une par une.

1. Appuyer sur la touche , pour régler la température du réchauffement initial.

La température de réchauffement initiale peut être réglée de 25 °C à 280 °C.

2. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt , pour confirmer le réglage.
3. Appuyer un peu plus longtemps sur la touche Marche/Arrêt , pour revenir dans le menu principal.

Programmes de traitement thermique / recettes réglés en usine

Les programmes de traitement thermique réglés en usine sont présentés dans le menu principal à l'aide d'une photo. Vous choisissez la recette voulue en appuyant sur la photo correspondante.

La pression sur la touche DÉPART  lance le processus du traitement thermique. Si la température réglée au préalable n'est pas encore atteinte, un avertissement s'affiche. Si, malgré l'avertissement, le processus doit être continué, supprimer le message.

Réglage individuel des programmes / recettes

1. Pour passer aux réglages, appuyer sur l'écran d'affichage sur une photo (p.ex. la pizza).

Le message suivant s'affiche sur l'écran :

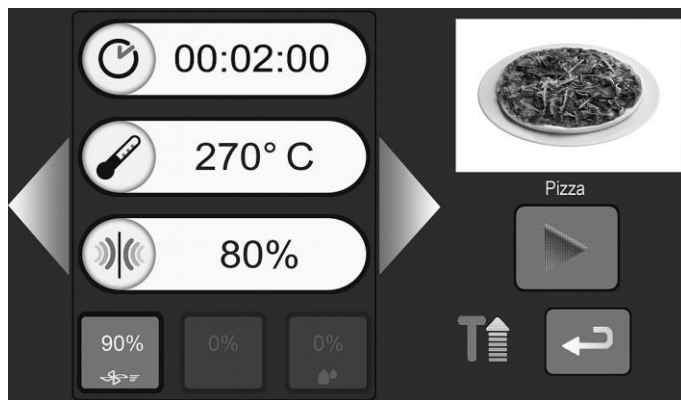
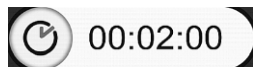


Fig. 3

En appuyant sur les touches des flèches  ou , il est possible de passer à la phase de traitement thermique précédente ou suivante. Il est possible d'afficher ou de modifier les paramètres souhaités de chaque phase de traitement thermique.



2. Cliquer sur le champ pour modifier la durée de traitement thermique affichée.

Un clavier numérique s'ouvre.

3. Régler la durée de traitement thermique souhaitée.



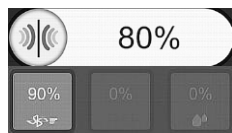
4. Cliquer sur le champ pour modifier la température de traitement thermique affichée.

Un clavier numérique s'ouvre.

5. Régler la température de traitement thermique souhaitée.

Si vous cliquez sur ce symbole , la température actuelle dans la chambre de traitement thermique s'affiche sur l'écran d'affichage.

FR



6. Cliquer sur le champ pour régler l'intensité souhaitée des micro-ondes et la vitesse du ventilateur.

En cliquant de nouveau sur le champ gauche des trois

champs présentés ci-dessous , il est possible d'augmenter la vitesse du ventilateur par pas de 10%.

En cliquant de nouveau sur le champ du milieu, vous réglez l'intensité des micro-ondes dans une étendue de 0% à 100%.

7. Régler la température de réchauffement initial en cliquant sur le champ .

Lorsque  s'affiche sur l'écran d'affichage, le réchauffement initial est terminé, l'appareil est prêt pour recevoir les aliments.

Lorsque  s'affiche sur l'écran d'affichage, ceci signifie que la température est supérieure à la température réglée, l'appareil se refroidit.

8. En cliquant sur le champ , il est possible de revenir au menu principal.

9. Appuyer sur la touche « DÉPART » , pour lancer le programme de traitement thermique réglé.

Le message suivant s'affiche :

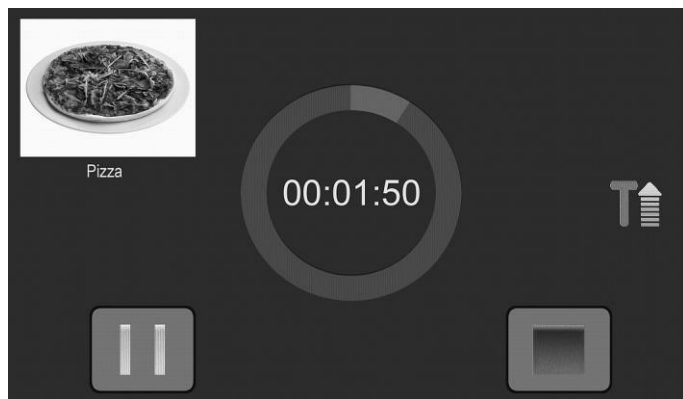


Fig. 4

10. Pour arrêter le processus de traitement thermique, appuyer sur le champ .

11. Pour continuer le processus de traitement thermique, appuyer de nouveau sur le champ .

12. Pour terminer le processus de traitement thermique, appuyer sur le champ .

INDICATION:

Si, lors du processus de traitement thermique, vous ouvrez la porte, un signal sonore est émis et le message suivant s'affiche :

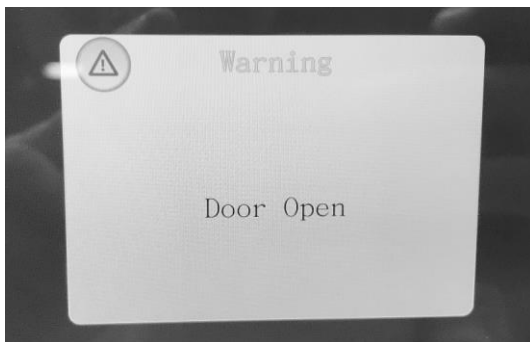


Fig. 5

Après la fermeture de la porte, le processus de traitement thermique continue.
Si la température réglée au préalable n'est pas atteinte, le système le signale :

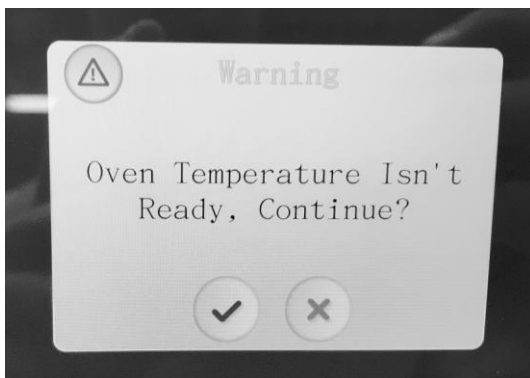


Fig. 6

FR

Si vous cliquez sur la touche , mais aucun plat n'est placé dans le four, le message suivant s'affiche :

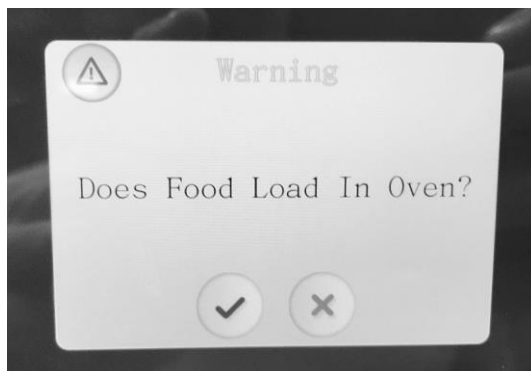


Fig. 7

13. Placer le plat dans le four et confirmer en cliquant sur .

Une fois le processus de traitement thermique fini, la fenêtre suivante s'ouvre :

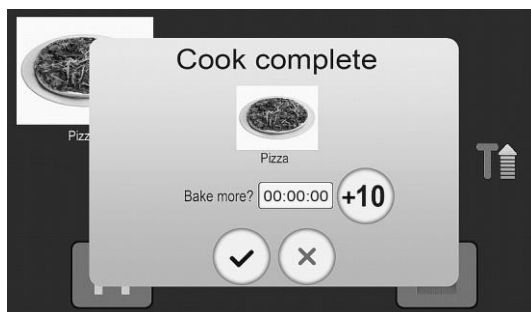


Fig. 8

14. Cliquer sur « **+10** », pour ajouter 10 secondes au traitement thermique et ensuite sur , pour continuer.

15. Cliquer sur , pour interrompre le processus de traitement thermique. Quand la porte est toujours ouverte, le message suivant s'affiche : « Porte ouverte ».

16. Pour continuer le processus de traitement thermique, fermer la porte de l'appareil.

Réglage rapide des recettes



Fig. 9

Ce mode permet de tester et développer de nouvelles recettes, tous les paramètres sont réglés ici dès le début.

1. Appuyer sur la touche .

FR

2. Appuyer sur la touche de flèche , pour ajouter une nouvelle phase de traitement thermique.
3. À l'aide des champs correspondants, régler les paramètres nécessaires (durée, température, vitesse du ventilateur, puissance des micro-ondes) pour la nouvelles phase de traitement thermique.
4. Cliquer sur le symbole , une fois les réglages effectués.

INDICATION !

Vous retrouverez d'autres propositions de plats pour le Snackjet sur le site www.bartscher.com

Paramètres du système

Ce menu permet d'afficher et de modifier les différentes informations sur le système et l'appareil.

Réglage des recettes

1. Cliquer sur le symbole  dans le menu principal.

La fenêtre suivante s'ouvre :

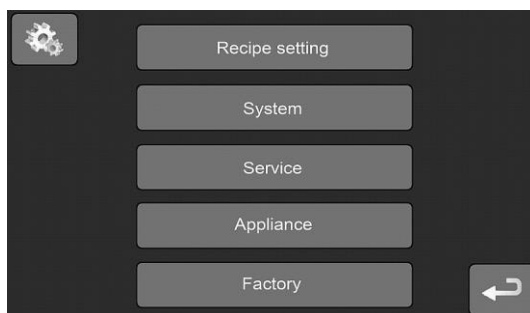


Fig. 10

FR

2. Cliquer sur les « Réglages des recettes »

La fenêtre suivante s'ouvre :

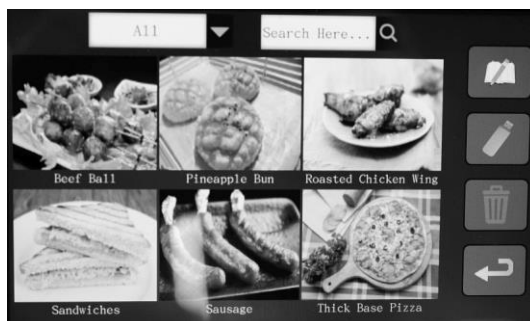


Fig. 11

- Choisir l'une des catégories prédéfinies en cliquant sur l'image correspondante sur l'écran d'affichage.



Lecture et sauvegarde des recettes. Lecture : les recettes de la clé USB sont transférées dans le menu de l'appareil, Sauvegarde : les recettes réglées dans le menu sont chargées sur la clé USB.



Vous pouvez supprimer les recettes, les images et les réglages dont vous n'avez plus besoin en cliquant sur ce champ.



En cliquant sur ce champ, il est possible de préparer une nouvelle recette. Le message suivant s'affiche alors :

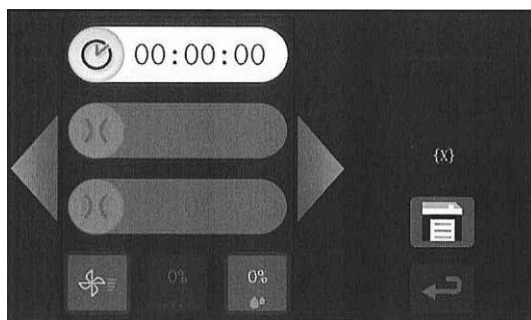


Fig. 12

- Choisir les paramètres donnés pour chaque phase du programme de traitement thermique.

Il est possible de régler au maximum 15 phases pour chaque programme de traitement thermique.

- Une fois les réglages effectués pour la phase donnée du traitement thermique, appuyer sur le champ  pour sauvegarder le réglage.

- Cliquer sur le champ , pour élaborer la phase suivante du traitement thermique et ensuite sur , pour sauvegarder les réglages.

Le message qui s'affiche peut être le suivant :

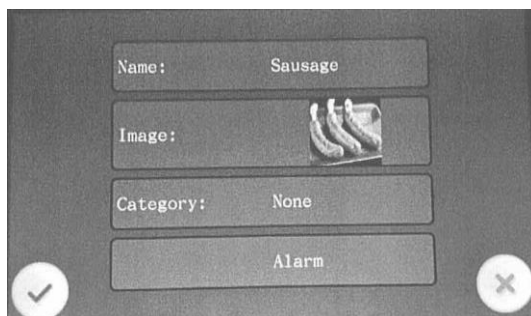


Fig. 13

7. Cliquer sur l'image correspondante de la recette de la catégorie sélectionnée.
Il est possible de choisir parmi les catégories suivantes : Petits déjeuners, déjeuners, dîners, menus pour toute la journée, etc.
8. Pour donner un nom à la recette, cliquer sur le champ « Nom » et ensuite, à l'aide des touches (comme indiqué ci-dessous), saisir le nom :



Fig. 14

Il est possible de sélectionner la langue du clavier à l'aide du champ dans l'angle droit inférieur de l'écran d'affichage.

Si plus de deux phases sont réglées pour un programme de traitement thermique, il est possible de régler une alarme pour chacune d'elle, sauf pour la dernière.

9. Cliquer sur « Alarme » pour régler les informations de l'alarme de la manière suivante :



Fig. 15

FR

10. Choisir l'option « Index de la phase du traitement thermique » et saisir le numéro de la phase du traitement thermique, p.ex. 1.
11. Choisir l'option « Activez l'alarme ».
12. Choisir « oui », si vous voulez régler une alarme pour la phase donnée du traitement thermique ou « non », si l'alarme ne doit pas être activée.
13. Procéder aux mêmes opérations que celles décrites ci-dessus pour régler les alarmes pour les étapes suivantes, sauf pour la dernière phase.
14. Cliquer sur « Annuler » et pour annuler, choisir entre « Manuellement » et « Automatiquement ».

Manuellement : pour arrêter l'alarme il est nécessaire de cliquer sur



Automatiquement : l'alarme s'arrête après quelques secondes

15. Cliquer sur « Nom » pour modifier le nom de l'alarme (il doit être réglé !).
16. Une fois les réglages effectués, pour les sauvegarder, cliquer sur



Système

1. Cliquer sur « Système » dans le menu principal pour passer dans l'interface des paramètres du système.

Les réglages suivants peuvent être effectués sur l'écran suivant :



Fig. 16

2. « **Langue** »: cliquer sur ce champ pour sélectionner la langue souhaitée.

Les langues suivantes sont disponibles : l'allemand, l'anglais, le français, l'italien, le néerlandais, le polonais, le russe.

3. « **Date** »: cliquer sur ce champ pour régler la date actuelle.

La date réglée s'affiche alors sur l'écran d'affichage.

4. « **Heure** »: cliquer sur ce champ pour régler l'heure.

L'heure réglée s'affiche également sur l'écran d'affichage.

5. « **Mise en marche automatique** »: cliquer sur ce champ pour fixer l'heure automatique du lancement de la cuisson pour la recette donnée.

6. « **Code d'accès au système** »: créer un mot de passe pour le réglage des paramètres du système.

Service

1. Dans le menu principal, cliquer sur « **Service** », le mot de passe est ****(pour obtenir l'autorisation du mot de passe, contactez votre distributeur ou le fabricant).



Fig. 17

FR

Cette interface du menu permet de vérifier ou de régler d'autres paramètres de service :

« **Décompte des produits** »: cliquer ici pour voir combien de fois on a utilisé chaque menu.

« **Décompte du temps de travail** »: temps de travail total de tous les ensembles de paramètres, p.ex. « L'heure de mise en marche (horloge) ».

« **Diagnostic** »: écran diagnostique pour l'entretien technique de l'appareil.

« **Parcourez le journal des événements** »: dans ce journal sont enregistrées les pannes.

« **Copiez les données du journal sur la clé USB** »: copier les données nécessaire sur une clé USB.

« **Code d'accès au service** »: ****veuillez contacter votre distributeur ou le fabricant pour obtenir l'autorisation du mot de passe.).

Il est possible de régler des mots de passe pour avoir accès à ce menu et bloquer ainsi l'accès non autorisé.

Appareil

1. Cliquer sur le champ « **Appareil** ».

Le mot de passe est *** (veuillez contacter votre distributeur ou le fabricant pour obtenir l'autorisation du mot de passe.).

Cette interface du menu permet de vérifier ou de régler d'autres paramètres de l'appareil :



Fig. 18



Fig. 19

« **Copiez les données de l'appareil à partir de la clé USB** »: chargement des données de l'appareil à partir d'une clé USB.

« **Copiez les données de l'appareil sur la clé USB** »: chargement des données de l'appareil sur une clé USB.

« **Luminosité de l'écran d'affichage** »: plus le chiffre est grand, plus lumineux est l'écran.

« **Niveau sonore de l'alarme** »: réglage de la force du son de l'alarme.

« **Sonnerie de l'alarme** »: réglage de la sonnerie de l'alarme.

« **Unité de température** »: choix entre °C (Celsius) et °F (Fahrenheit).

« **Modifiez l'image de la recette** »: gestion de l'image de la recette, ajout et suppression.

« **Code d'accès à la recette** »: une fois créé, il doit être introduit sur la page des paramètres de la recette avant la saisie des paramètres.

« **Code d'accès à l'appareil** »: mot de passe de l'administrateur pour les réglages de l'appareil.

« **Mode démonstratif** »: « oui » - seul l'écran tactile marche pour le mode démonstratif, pas de fonctions de chauffe, « non » - aussi bien l'écran tactile que les fonctions de chauffe marchent.

« **Rétablir les valeurs d'usine par défaut** »: rétablissement des valeurs d'usine.

« **Mettez à jour le logiciel systématique** »: mise à jour ou réparation du logiciel, rétablissement, création de copies de sauvegarde et renouvellement de l'application.

« **Temps de diminution du rétroéclairage** »: réglage du temps pour la diminution de la luminosité de l'écran.

« **Montrez les détails de la recette** »: régler sur « non » pour cacher les détails des paramètres du traitement thermique.

« **Date d'expiration du droit d'utilisation** »: réglage de la date d'expiration de la location pour empêcher les arriérés de paiement.

FR

Arrêt de l'appareil

1. Pour sortir du menu principal appuyer sur la touche marche/arrêt sur l'écran d'affichage de l'appareil.
2. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal qui se trouve sur le panneau de commande.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- N'utiliser que des produits nettoyants adaptés ou un produit destiné au nettoyage des fours, des éponge en nylon non abrasives, des chiffons et des torchons de nettoyage.

ATTENTION !

Pour nettoyer l'appareil porter un équipement de protection individuel - des gants en caoutchouc; des lunettes de protection, etc.

FR

6.2 Nettoyage

Nettoyage quotidien

INDICATION !

Un nettoyage quotidien de l'appareil permet d'éviter la brûlure des restes d'aliments et d'assurer les normes d'hygiène appropriées, ainsi que de prolonger la durée de vie de l'appareil.

1. Nettoyer l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

La température maximale de l'appareil peut être de 280 °C.

Ne pas nettoyer l'appareil lors de son refroidissement. Le processus de refroidissement dure env. 30 minutes.

2. En mode Standby appuyer sur , pour refroidir rapidement l'appareil.

Quand la température baisse à 70 °C, le processus de refroidissement s'arrête automatiquement.

3. Ouvrir la porte de l'appareil.
4. Nettoyer la chambre de traitement thermique à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
5. En cas de taches persistantes, utiliser des produits de nettoyage pour four disponibles sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit donné.
6. Essuyer la chambre de traitement thermique à l'aide d'un chiffon humide propre.
7. Essuyer soigneusement le corps de l'appareil et la porte vitrée de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant doux.
8. Nettoyer le filtre d'air à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une brosse adaptée ou d'un aspirateur.
9. Vider et nettoyer le réservoir d'eau résiduelle de l'extracteur de vapeurs.
10. Sortir le filtre anti-graisse et anti-poussière se trouvant sous l'appareil et le nettoyer à l'eau courante chaude, avec un produit nettoyant doux.
11. Enfin, sécher soigneusement toutes les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
12. Fixer le filtre anti-graisse et anti-poussière sous l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet.

FR

Équipement

1. Nettoyer l'équipement directement après chaque utilisation. Suivre les consignes dans le chapitre **4.2 « Liste des composants de l'appareil / Consignes importantes »**.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Panne de courant électrique	Rétablir l'alimentation électrique et allumer de nouveau l'appareil
	La fiche est branchée incorrectement	Retirez la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Appuyer sur la touche RESET à l'arrière de l'appareil et remettre l'appareil en marche
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne se chauffe pas	Porte fermée incorrectement	Éliminer les obstacles, fermer correctement la porte
	L'appareil n'est pas allumé	Allumer et réchauffer l'appareil
L'avertissement « Porte ouverte » s'affiche bien que la porte soit fermée	Les restes d'aliments bloquent la porte	Éliminer les obstacles, fermer correctement la porte
	Porte fermée incorrectement	Répéter les opérations d'ouverture et de fermeture pour s'assurer que la porte est bien fermée
	Capteur de verrouillage de la porte endommagé	Contactez le service après-vente

Erreur	Cause probable	Solution
Résultat du traitement thermique insatisfaisant	La chambre de traitement thermique est sale (graisse, restes d'aliments)	Nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les consignes du chapitre « Nettoyage ».
	Sélection d'un menu ou d'un programme inadapté	Choisir le bon programme de traitement thermique
	L'état initial des produits alimentaires n'était pas bon (congelés ou refroidis)	Avant de placer les aliments dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont dans l'état recommandé
	La spécification des produits alimentaires n'est pas correcte	S'assurer que le poids et la taille des produits alimentaires correspondent aux normes
Indicateur de température endommagé	Capteur de température endommagé	Contacteur le service après-vente
Trop faible température de traitement thermique	L'extracteur de vapeur, les orifices d'aération, le filtre anti-graisse et anti-poussière peuvent être bloqués	Libérer les orifices d'aération, nettoyer tous les éléments régulièrement
	L'appareil n'est pas encore complètement chauffé	Chauffer l'appareil à la température réglée et ensuite, le laisser sur marche vide pendant 5 minutes
	Résistance endommagée	Contacteur le service après-vente
Magnétron trop chaud	L'air froid ne pénètre pas à travers le filtre d'air dans l'appareil	Éliminer la poussière et la saleté qui bloquent le filtre d'air
Le ventilateur du moteur est trop chaud		

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.