

500 - 500 S



120768 - 120741

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: 1.0

Date de création : 2025-04-04

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	8
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	8
2	Généralités	9
2.1	Responsabilité et garantie	9
2.2	Protection des droits d'auteur	9
2.3	Déclaration de conformité	9
3	Transport, emballage et stockage	10
3.1	Inspection suite au transport	10
3.2	Emballage	10
3.3	Stockage	10
4	Paramètres techniques	11
4.1	Indications techniques	11
4.2	Fonctions de l'appareil	14
4.3	Éléments de l'appareil	15
5	Installation et utilisation	19
5.1	Installation	19
5.2	Récipients de cuisson adaptés	21
5.3	Utilisation	22
6	Nettoyage et maintenance	38
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	39
6.2	Nettoyage	39
6.3	Maintenance	41
7	Défaillances possibles	42
8	Élimination des déchets	44



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.

FR

1 Sécurité

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.).

FR

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.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

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.

FR

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.

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 500
N° de l'article :	120768
Matériau :	acier inoxydable, laqué
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Couleur :	argent
Dimensions de la chambre de traitement thermique (L x P x H) en mm :	305 x 305 x 185
Programmes de cuisson, réglables individuellement, jusqu'à :	1000
Programmes de cuisson pré-réglés :	78
Catégories de plats, réglables individuellement :	5
Nombre max. de phases de cuisson par programme de cuisson :	10
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
Intervalles de vitesse du ventilateur, par pas en % :	10
Nombre thermostats :	2
Nombre de magnétrons:	1
Puissance des micro-ondes:	1,5 kW
Puissance de convection :	3,0 kW
Temps de chauffe en min. :	8
Indice de protection :	IPX3
Niveau sonore en mode inactif en mode fonctionnement, en dB :	55 62
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 :	68,2

Nom :	Snackjet 500 S
N° de l'article :	120741
Matériau :	acier inoxydable, laqué
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Couleur :	noir
Dimensions de la chambre de traitement thermique (L x P x H) en mm :	305 x 305 x 185
Programmes de cuisson, réglables individuellement, jusqu'à :	1000
Programmes de cuisson préréglés :	78
Catégories de plats, réglables individuellement :	5
Nombre max. de phases de traitement thermique pour un programme :	10
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
Intervalles de vitesse du ventilateur, par pas en % :	10
Nombre thermostats :	2
Nombre de magnétrons:	1
Puissance des micro-ondes:	1,5 kW
Puissance de convection :	3,0 kW
Temps de chauffe en min. :	8
Indice de protection :	IPX3
Niveau sonore en mode inactif en mode fonctionnement, en dB :	55 62
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 :	68,2

Version / Propriétés 120768 / 120741

- Raccord de l'appareil : prêt à être branché
- Fonctions :
 - combinaison d'air chaud et de micro-ondes
 - air chaud
- Programmes de cuisson en 9 langues (allemand, anglais, français, espagnol, néerlandais, polonais, suédois, ukrainien, russe)
- Dossier des recettes : possibilité d'adapter à ses propres besoins
- Possibilités de réglage :
 - rotations du ventilateur
 - intensité du micro-ondes
 - température
 - durée
- Réglage de la température :
 - thermostatique
 - par incréments de 1 °C
- Minuterie : oui
- Ventilateur de refroidissement : réglage en fonction de la température
- Thermostat : oui
- Fonction start-stop :
 - manuelle
 - automatique par le contact dans la porte
- Fonction pause : oui
- Support de nettoyage :
 - rappel de nettoyage
 - indicateur de nettoyage du filtre
- Port USB : enregistrement / importation pour les programmes avec photos
- Affichage numérique : oui
- Écran d'affichage :
 - 8 recettes sur chaque écran d'affichage
 - Écran couleur, 7 pouces, avec Touch-Twist-Control
 - Capacitif
 - Programmes (y compris l'image), progression du programme, température réelle/de préchauffage, temps
- Pieds à hauteur réglable : oui
- Hauteur réglable : de 610 à 625 mm

- Interrupteur principal : oui
- Interrupteur de marche/arrêt : oui
- Commande :
 - électronique
 - bouton rotatif
 - tactile
- Propriétés :
 - Mode veille à économie d'énergie
 - Fonctionnement silencieux de l'appareil grâce à un flux d'air efficace
- **Remarque importante** : N'utiliser que de la vaisselle qui convient !
- Y compris :
 - 1 panier Snackjet, 280 x 210 mm
 - 1 pelle Snackjet
 - 1 déflecteur d'air, 280 x 305 mm
 - 1 plaque à pizza, Ø 260 mm
 - 1 plaque de gril réversible, 280 x 290 mm

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

4.2 Fonctions de l'appareil

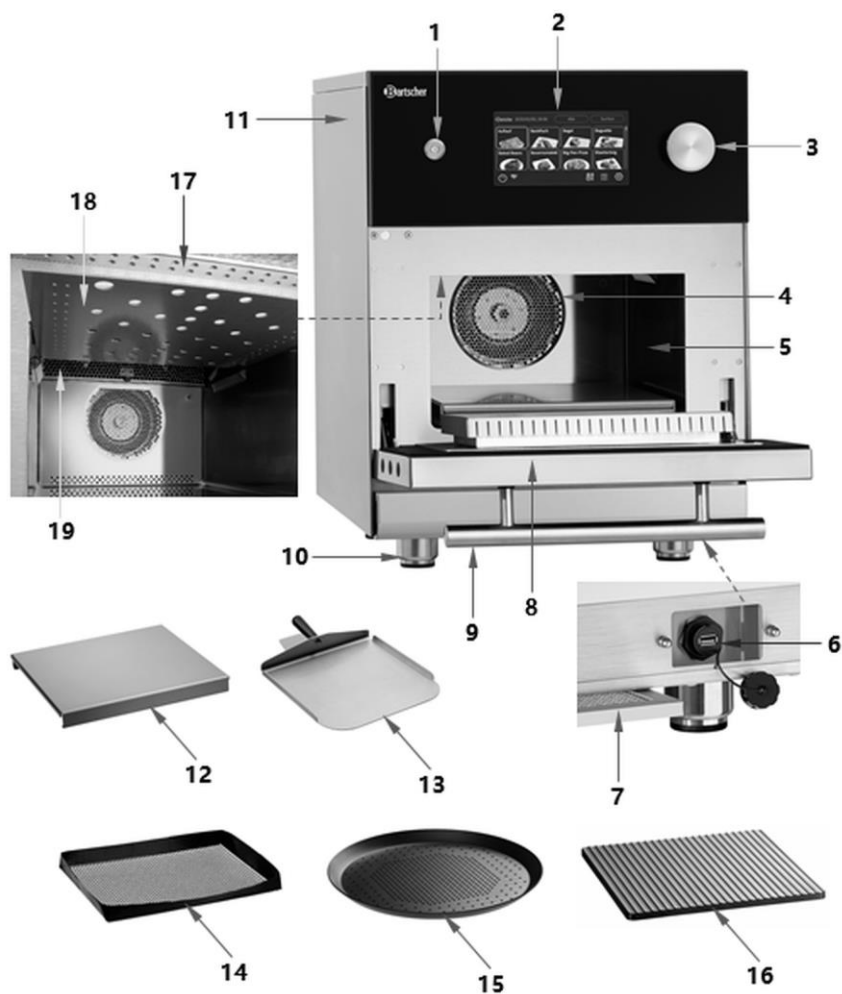
Grâce à la fonction combinée air chaud et micro-ondes; le Snackjet permet de faire des économies considérables d'énergie et de gagner du temps sans aucun compromis en matière de goût. Qu'il s'agisse de griller, de cuire, de toaster ou de cuire au four : avec 78 programmes de cuisson préparés (qui peuvent être importés à l'aide d'un code QR) et une multitude de programmes de cuisson programmables, le Snackjet offre d'innombrables possibilités pour la préparation des aliments.

Le filtre à charbon actif installé au-dessus de la chambre de cuisson démontre une action neutralisante de l'air à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ceci permet d'éviter que les odeurs du poisson ou de la viande par exemple ne passent sur les autres aliments qui seront cuits ultérieurement. Les odeurs ne se dégagent pas non plus vers l'extérieur de l'appareil, ce qui permet de l'utiliser dans les bars de libre-service ou pour la cuisson devant les invités.

Les fonctions de rappel automatique de nettoyage avant l'arrêt de l'appareil et de rappel de nettoyage du filtre aide à veiller au nettoyage quotidien de la chambre de cuisson et au nettoyage régulier du filtre. Ainsi, l'hygiène et le parfait état technique de l'appareil sont assurés.

4.3 Éléments de l'appareil

120768 / 120741



FR

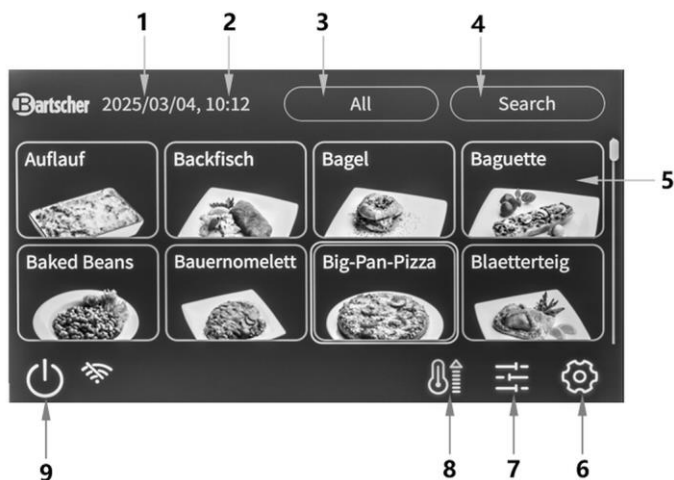
Fig. 1

Description de la fig. 1

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Interrupteur principal marche/arrêt | 2. Écran d'affichage |
| 3. Bouton rotatif | 4. Ventilateur |
| 5. Chambre du traitement thermique | 6. Connecteur USB |
| 7. Filtre anti-graisse et anti-poussière | 8. Porte de l'appareil |
| 9. Poignée de porte | 10. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 11. Corps | 12. Tôle déflectrice d'air |
| 13. Pelle Snackjet | 14. Panier Snackjet |
| 15. Plaque à pizza | 16. Plaque de grillade réversible |
| 17. Orifices d'aération de la chambre du traitement thermique | 18. Plaque de distribution de l'air |
| 19. Filtre au charbon actif | |

Éléments de commande / messages affichés

FR



Des. 2

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Date | 2. Heure |
| 3. Programme de traitement thermique | 4. Champ de recherche |
| 5. Choix du programme de traitement thermique | 6. Touche de réglage |
| 7. Touche de réglage manuel | 8. Touche de préchauffage |
| 9. Affichage de la touche Marche/Arrêt | |

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

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

Plaque de gril réversible EGR2900 Snackjet (16, fig. 1), n° d'article 120776

- Matériau : fonte d'aluminium, revêtu
- Conçu pour : Snackjet 200
- Version :
 - rectangulaire
 - 1 côté rainuré
 - 1 côté lisse
- Caractéristiques : peut être utilisée des deux côtés, convient aux micro-ondes
- Dimensions : largeur 285 x profondeur 260 x hauteur 10 mm
- Poids : 2,2 kg

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.

5 Installation et utilisation

FR

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.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

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

Allumage / mise en marche de l'appareil

1. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal Marche/Arrêt se trouvant sur le panneau de commande.

Lors du fonctionnement de l'appareil, l'interrupteur principal s'allume en vert.

Après une courte pause, l'écran d'affichage affiche le symbole MARCHE/ARRÊT. L'appareil est en mode Standby.

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

Transfert des programmes de cuisson pré-réglés

REMARQUE !

En scannant le code QR sur l'écran ou dans le mode d'emploi, il est possible d'obtenir l'accès à une quantité importante de recettes dans la langue choisie.



Vous trouverez sur notre chaîne YouTube de nombreuses informations et vidéos intéressantes, entre autres le tutoriel « Transfert des programmes ». Il suffit de suivre le lien : <https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>.

Préchauffage

FR

1. Dans le menu principal, appuyer une fois sur le symbole  et le maintenir pressé pendant 3 secondes, pour régler la température du préchauffage.

L'écran suivant s'affiche :



2. À l'aide du clavier digital, régler la température souhaitée du préchauffage dans une plage de 25°C à 280°C.
3. Confirmer la valeur réglée avec .

Au cours de la phase de préchauffage, le symbole  s'allume en orange. Une fois le préchauffage terminé, la couleur orange s'éteint.

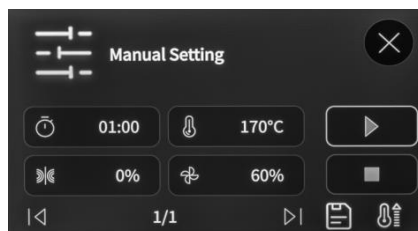
Réglage de la recette

Réglage manuel de la recette

Ce mode est souvent utilisé pour tester et développer les nouvelles recettes, tous les paramètres y sont réglés en partant de zéro.

1. Appuyer sur le symbole .

L'écran suivant s'affiche :



2. Régler la durée du traitement thermique, la température, l'intensité des micro-ondes et la vitesse du ventilateur en suivant les consignes du chapitre « **Adaptation personnalisée du programme de cuisson / de la recette** ».

3. Appuyer sur le champ , pour ajouter une nouvelle phase de cuisson.
4. À l'aide des champs correspondants, régler les paramètres souhaités (durée de cuisson, température, vitesse du ventilateur, puissance des micro-ondes) pour la nouvelle phase de cuisson.
5. Appuyer sur le symbole , pour sauvegarder la recette préparée.
6. Appuyer sur le symbole , si les réglages doivent être annulés.
7. Pour lancer la cuisson, appuyer sur le champ .

Sélection des programmes de cuisson / des recettes

Les programmes de cuisson sont présentés dans le menu principal sous forme de photos. Sur chaque écran s'affichent 8 programmes de cuisson.

1. En défilant ou tournant et pressant la touche de commande, il est possible de choisir facilement le programme de cuisson.



2. La recette est sélectionnée par la pression sur la photo choisie.

Une pression sur le symbole START  lance le processus de cuisson.

FR



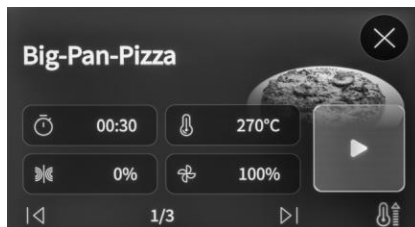
Si la température réglée au préalable n'est pas encore atteinte, un avertissement s'affiche. Si, malgré l'avertissement, le processus doit être continué, supprimer le message.

Adaptation personnalisé du programme de cuisson / de la recette

Les recettes existantes peuvent être encore légèrement modifiées avant le lancement de la cuisson, mais les modifications ne sont pas sauvegardées. Pour effectuer des modifications durables, il faut le faire dans les réglages de la recette.

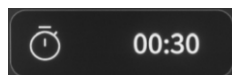
1. Pour passer aux réglages, appuyer sur l'écran d'affichage sur une photo (p.ex. la pizza).

L'écran suivant s'affiche :



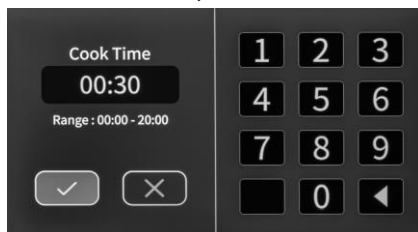
En cliquant sur les symboles des flèches  ou , passer à la phase de cuisson précédente ou suivante. Il est possible d'afficher ou de modifier les paramètres souhaités de chaque phase de traitement thermique.

FR



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

Un clavier numérique s'ouvre.



3. Régler la durée du traitement thermique dans une étendue de 0 à 20 minutes.
4. Confirmer la valeur réglée avec .



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

Un clavier numérique s'ouvre.



6. Régler la température de cuisson souhaitée dans une plage de 25 °C à 280 °C.

7. Confirmer la valeur réglée avec ☒.



8. Cliquer sur le champ pour régler l'intensité des micro-ondes

Cliquer sur le champ jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche.

Le réglage peut se faire dans une étendue de 0 à 100 %.

9. Confirmer la valeur réglée avec ☒.



10. Cliquer sur le champ pour régler la vitesse du ventilateur souhaitée.

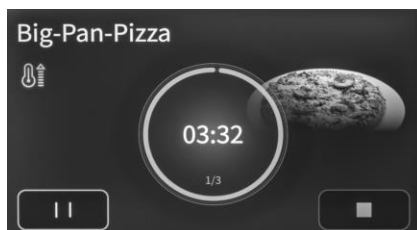
Cliquer sur le champ jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche.

La vitesse du ventilateur peut être réglée par pas de 10, de 10% à 100%.

11. Confirmer la valeur réglée avec ☒.

12. Appuyer sur la touche START , pour lancer le programme de cuisson modifié.

L'écran suivant s'affiche :



13. Appuyer sur le champ , pour arrêter le processus de cuisson.

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

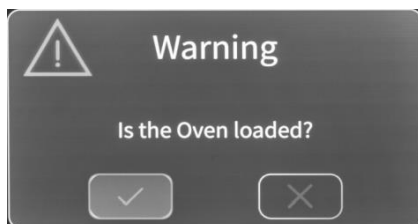
15. Pour terminer la cuisson, cliquer sur le champ .

REMARQUE :

Si, lors du processus de cuisson la porte est ouverte, un signal sonore est émis et le message suivant s'affiche :

Après la fermeture de la porte, le processus de traitement thermique continue.

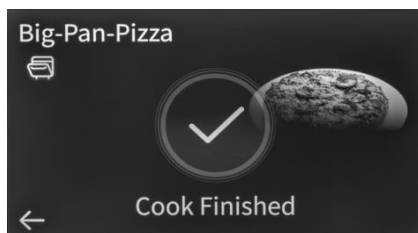
Si la température réglée au préalable n'est pas atteinte, le système le signale :



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

Ce message disparaît automatiquement après le chargement de la chambre de cuisson.

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



Menu des paramètres

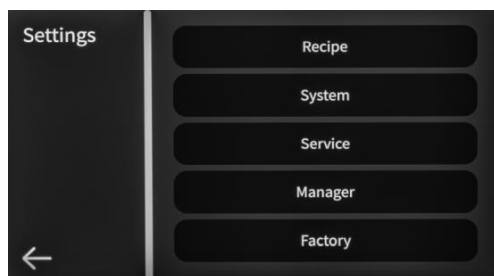
Ce menu permet d'afficher et de modifier les différentes informations sur le système et l'appareil.

Choix du menu « Recettes »

Création du programme de cuisson

1. Cliquer sur le symbole  dans le menu principal.

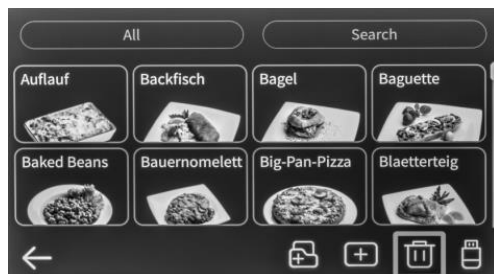
La fenêtre suivante s'ouvre :



FR

2. Cliquer sur « Recette ».

La fenêtre suivante s'ouvre :



3. En cliquant sur le symbole  il est possible de préparer une nouvelle recette. L'écran suivant s'affiche alors :



4. Procéder aux réglages des paramètres correspondants (durée de cuisson, température, intensité des micro-ondes, vitesse du ventilateur) pour chaque phase du programme de cuisson.

Pour chaque programme de cuisson, il est possible de régler au maximum 10 phases de cuisson.

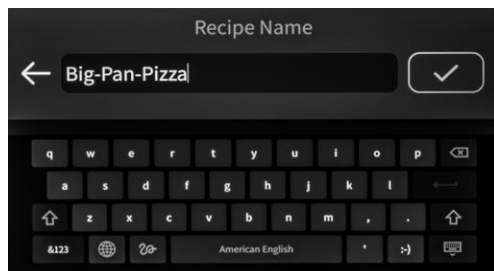
FR

5. Toujours confirmer les réglages à l'aide de .
6. Une fois les phases de cuisson réglées, pour régler les paramètres de la phase de cuisson suivante, cliquer sur le symbole .
7. Saisir les paramètres donnés pour la nouvelle phase de cuisson.

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.

8. Cliquer sur le symbole , pour régler les paramètres de l'alarme, suivre les consignes suivantes :
- saisir le numéro de la phase de cuisson p.ex. 1.
 - sélectionner « oui », si une alarme doit être réglée pour la phase de cuisson donnée ou « non », si l'alarme ne doit pas être activée.
 - cliquer sur le champ « Nom » pour modifier le nom de l'alarme (il doit être réglé !).
 - une fois les réglages effectués, pour les confirmer, il faut cliquer sur le symbole .
 - si, lors du processus de cuisson, l'alarme s'enclenche, l'éteindre en cliquant sur le symbole .

9. 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 :

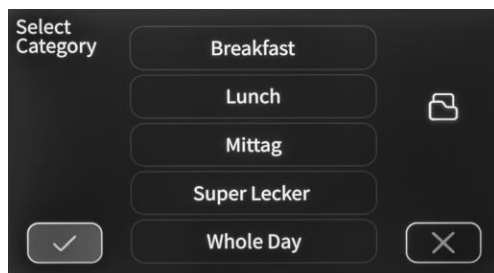


À l'aide du symbole  il est possible de choisir la langue du clavier.

10. Confirmer le réglage à l'aide de .

11. Pour choisir la catégorie des plats, cliquer sur le champ correspondant.

L'écran suivant s'affiche :



12. Pour sélectionner la catégorie des plats, cliquer le champ correspondant (p.ex. « Déjeuner »).

13. Pour choisir une photo pour le programme de cuisson donné, sélectionner le symbole  sur l'écran ci-dessous.



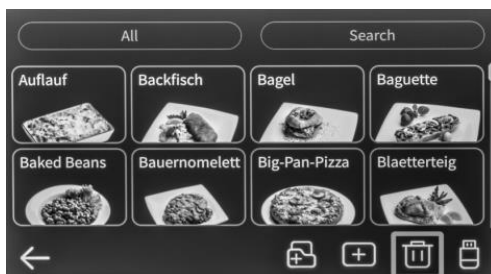
14. Confirmer la sélection avec .

15. Enfin, cliquer sur le symbole , pour régler le programme de cuisson créé.

Suppression du programme de cuisson

1. Dans le menu principal, cliquer sur le symbole .
2. Cliquer sur le champ « Recette » sur la liste de sélection.

La fenêtre suivante s'ouvre :



3. Cliquer sur le symbole .
4. dans la liste de sélection des recettes, choisir le programme de cuisson (p.ex. bagel).

Le message suivant s'affiche :



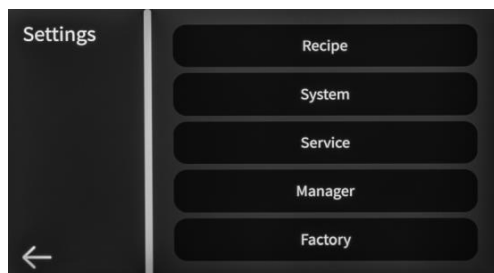
5. Cliquer sur , pour confirmer la sélection.
6. Cliquer sur , pour revenir au message précédent.

Transfert des programmes de cuisson

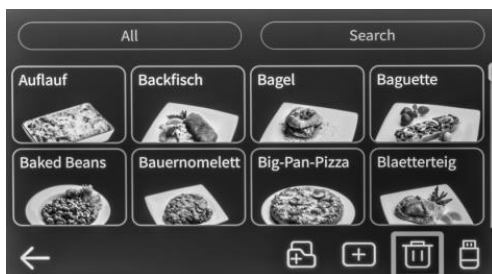
Pour charger de nouvelles recettes ou de nouvelles photos, l'appareil dispose d'une interface USB. L'interface USB se trouve dans la partie inférieure de l'appareil, derrière le panneau qui est fixé à l'aide de deux aimants.

1. Retirer le panneau dans la partie inférieure de l'appareil, pour avoir accès au port USB.
2. Connecter la clé USB au port.
3. Cliquer sur le symbole  dans le menu principal.

La fenêtre suivante s'ouvre :



4. Cliquer sur « Recette ».
- La fenêtre suivante s'ouvre :



5. Cliquer sur le symbole .

La fenêtre suivante s'ouvre :



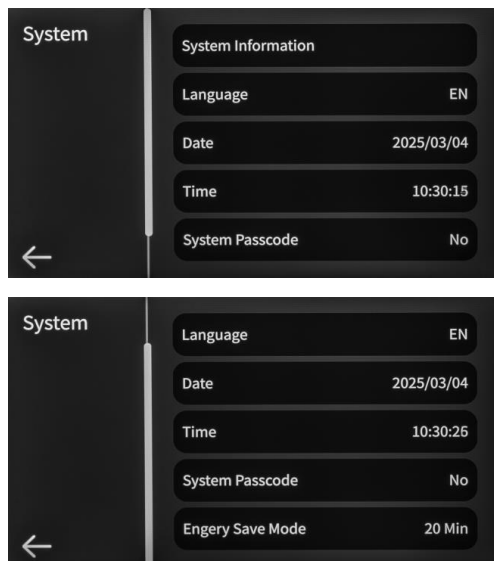
FR

6. Choisir l'option souhaitée.
7. Suivre les indications affichées.
8. Cliquer sur , pour revenir à l'écran précédent.
9. Retirer la clé USB du port USB.
10. Enfin, fixer de nouveau la protection sur l'appareil.

Sélection du menu « Système »

1. Dans le menu des réglages, cliquer sur « Système » pour passer à l'interface des réglages du système.

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



FR

2. « **Informations sur le système** »: vous y trouverez le numéro de série et la version du logiciel.
3. « **Langue** »: cliquer sur ce champ pour sélectionner la langue souhaitée.
Les langues suivantes sont disponibles :
Allemand, anglais, français, espagnol, néerlandais, polonais, ukrainien, suédois et russe.
4. « **Date** »: cliquer sur ce champ pour régler la date actuelle.
La date réglée s'affiche alors sur l'écran d'affichage.
5. « **Heure** »: cliquer sur ce champ pour régler l'heure.
L'heure réglée s'affiche également sur l'écran d'affichage.
6. « **Mot de passe du système** »: cliquer sur le champ pour modifier le mot de passe d'accès aux réglages du système.

7. « **Mode économie d'énergie** »: Le mode d'économie d'énergie limite le nombre de rotations du ventilateur et par la même occasion, le bruit de l'appareil quand il n'est pas utilisé

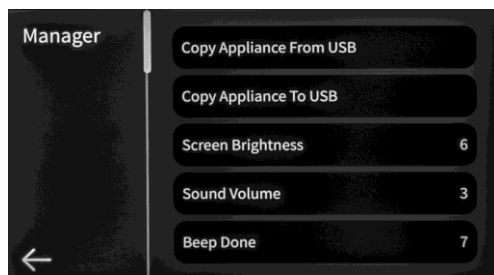
Sélection du menu « Appareil »

1. Cliquer sur le champ « **Appareil** ».
2. Saisir le mot de passe **737888**.



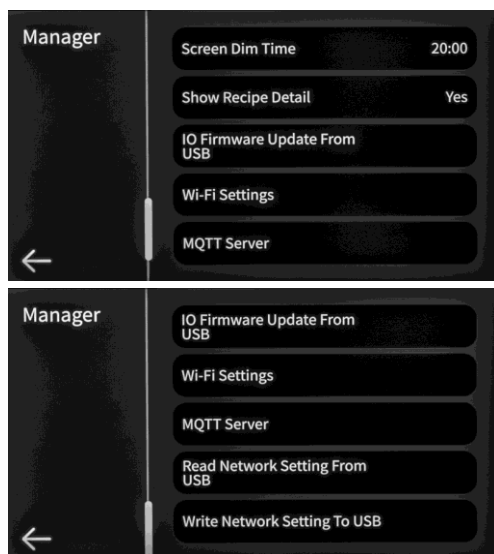
L'image suivante s'ouvre :

FR



Les autres options de réglages peuvent être appelées à l'aide du bouton de commande :





Cette interface du menu permet de vérifier ou d'effectuer les réglages suivants :

« **Copier les données de l'appareil de la clé USB** » : téléchargement des données d'une clé USB.

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

« **Luminosité de l'écran** » : plus le chiffre est grand, plus la luminosité est élevée.

« **Niveau sonore du signal** » : réglage du niveau sonore du signal.

« **Signal d'alarme** » : réglage du signal d'alarme.

« **Mot de passe de la recette** » : S'il est créé, il doit être saisi dans les paramètres de la recette avant l'introduction des données.

« **Mot de passe de l'appareil** » : Mot de passe de l'administrateur autorisant à effectuer des modifications dans l'appareil.

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

« **Rétablissement des valeurs d'usine par défaut** » : Rétablissement des réglages par défaut.

« **Temps de réduction de l'intensité d'affichage** » : temps après lequel l'intensité de l'affichage sera réduite.

« **Montrer les détails de la recette** » : régler « non » pour cacher les détails des paramètres du processus de cuisson.

« **Mise à jour du logiciel IQ par USB** » : ceci permet de lancer manuellement la mise à jour du logiciel de la carte de commande.

Arrêt de l'appareil

1. Pour sortir du menu principal, appuyer sur la touche Marche/Arrêt  Sur l'écran de l'appareil.
2. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal Marche/Arrêt sur le panneau de commande.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

6 Nettoyage et maintenance

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

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

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

L'appareil se chauffe fortement lors de son fonctionnement et reste encore chaud pendant un certain temps après son arrêt.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION !

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.

Produits de nettoyage adaptés pour la chambre de cuisson



Produit nettoyant Snackjet F1L, no de l'article 173284

Produit nettoyant spécial pour le Snackjet et tous les fours mixtes et mixte-vapeur.

Nettoyage rapide et très efficace des restes de graisse et des restes brûlés dans la chambre de cuisson.



Snackjet Protector Spray F1L, no de l'article 173285

Produit de protection de la chambre de cuisson : Le Protector Spray protège contre l'incrustation des aliments brûlés et des restes de graisse dans les appareils Snackjet et les fours mixtes et mixte-vapeur, pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson.

FR

ATTENTION !

Ne convient pas à l'aluminium non traité.

Avant de l'utiliser sur une quelconque surface, vérifier sa compatibilité de matériau.

Lors de l'utilisation, porter des gants et des lunettes de protection.

Éliminer les déchets conformément à la loi.

La fiche de données de sécurité est disponible sur demande.

Jeter l'emballage dans les ordures triés seulement après l'avoir entièrement vidé.

Tenir hors de portée des enfants !

Nettoyage quotidien

Les appareils Snackjet rappellent automatiquement la nécessité de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson avant l'arrêt définitif de l'appareil.

Suivre les consignes s'affichant sur l'écran :

- refroidir la chambre de cuisson à une température de 50°C;
- pulvériser le produit nettoyant Snackjet dans la chambre de cuisson ;

Pulvériser le produit non dilué et le laisser agir environ 15 minutes, selon le degré de saleté !

- essuyer le produit nettoyant Snackjet;
 - pulvériser le produit Snackjet Protector Spray dans la chambre de cuisson ;
- Pulvériser le produit non dilué et l'étaler uniformément dans la chambre de cuisson !**
- essuyer le produit Snackjet Protector Spray;
 - ouvrir la porte et terminer le nettoyage.

Nettoyage régulier

4. 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.
5. Essuyer avec un chiffon propre.
6. Enfin, sécher soigneusement toutes les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
7. L'appareil signale la nécessité de nettoyer le filtre par un message affiché sur l'écran :

Le four a été utilisé pendant 80 heures depuis le dernier nettoyage, nettoyer ou remplacer le filtre d'air se trouvant sous l'appareil.

FR

8. Retirer le filtre anti-graisse/anti-poussière se trouvant dans la partie inférieure de l'appareil.
9. Laver le filtre anti-graisse/anti-poussière à l'eau courante chaude et avec un produit nettoyant doux.
10. Rincer à l'eau claire.
11. Sécher soigneusement le filtre anti-graisse/anti-poussière.
12. Fixer le filtre anti-graisse/anti-poussière sous l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet.

Accessoires

1. Nettoyer tous les accessoires utilisés directement après leur utilisation. Suivre les consignes du chapitre 4.2 « **Liste des composants de l'appareil /Conseils importants** » et/ou les consignes de nettoyage des accessoires donnés.

6.3 Maintenance

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

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.