

200 - 200 S



120751 - 120767

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 2.0

Fecha de elaboración: 2025-01-20

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	1
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	1
1.2	Indicaciones de seguridad	2
1.3	Uso conforme a su destino	7
1.4	Uso no conforme a su destino	7
2	Información general.....	8
2.1	Responsabilidad y garantía	8
2.2	Protección de los derechos de autor.....	8
2.3	Declaración de conformidad	8
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	9
3.1	Control de entregas	9
3.2	Embalaje.....	9
3.3	Almacenamiento	9
4	Especificaciones.....	10
4.1	Datos técnicos	10
4.2	Vista general de los subgrupos.....	13
4.3	Funciones del aparato	16
5	Instalación y servicio	16
5.1	Instalación.....	16
5.2	Utensilios de cocina adecuados	18
5.3	Manejo	19
6	Limpieza	35
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	35
6.2	Limpieza	35
7	Posibles fallos.....	37
8	Recuperación	39



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

1 La seguridad

ES

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.

La seguridad

- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.
- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Materiales inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

ES

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

¡Riesgo de la radiación de microondas!

El impacto de las microondas en el organismo humano puede provocar lesiones. Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No se debe encender del aparato con la puerta abierta, ya que podría producirse una exposición a las ondas electromagnéticas excesiva y perjudicial.
- ¡No cambiar nunca los cierres de seguridad!
- Es de máxima importancia que las puertas no estén estropeadas y se puedan cerrar correctamente. Entre los defectos importantes de las puertas se encuentran:
 - malformación de las puertas, puertas dobladas.
 - las bisagras o tornillos no están fijos,
 - las juntas de la puerta están estropeadas,
 - el cristal está roto,
 - el cierre de seguridad está estropeado.
- Entre la puerta y el aparato no debe encontrarse ningún objeto extraño.
- Las juntas de la puerta deben cerrar herméticamente y estar limpias. En el caso de estar sucias o estropeadas, podrían salir del aparato ondas electromagnéticas. Deben eliminarse todos los restos que puedan acumularse en las juntas (detergente, polvo, grasa, etc....).

Seguridad al utilizar hornos Hi-Speed

- No fría productos en el aparato. El aceite caliente puede provocar quemaduras en la piel o dañar el aparato.
- Los alimentos calentados en el aparato se calientan de forma desigual. Además, los recipientes no suelen calentarse tanto como los alimentos. Compruebe cuidadosamente la temperatura de los alimentos, especialmente en el caso de los niños. **¡Riesgo de quemaduras!**

- El calentamiento de líquidos con energía de microondas puede provocar la llamada "ebullición retardada". El líquido alcanza el punto de ebullición, aunque desde fuera no se vea que está hirviendo. Por lo tanto, el recipiente debe manipularse con especial cuidado. Incluso una ligera sacudida, por ejemplo al sacarlo del aparato, puede hacer que el líquido salpique. **¡Peligro de quemaduras!**
- Antes de calentar un producto alimenticio líquido, remuévalo primero para evitar una cocción enérgica.
- No coloque alimentos para bebés en biberones u otros recipientes en el aparato para calentarlos.
- Para evitar sobrecalentamiento e incendio, no caliente vino, brandy, ron ni ningún otro alimento que contenga alcohol.
- No cuelgue ropa, toallas o trapos sobre el aparato.

Riesgo de incendio / riesgo de explosión

- No coloque objetos (libros de cocina, paños de cocina, etc.) en la cámara de tratamiento térmico. La activación inesperada del aparato puede dañarlo o incluso incendiarlo.
- Al calentar o cocinar alimentos en materiales combustibles como recipientes de plástico o papel, el aparato debe estar bajo supervisión debido a la posibilidad de calentamiento.
- Si se incendian los materiales de la cámara de cocción, mantenga cerrada la puerta del aparato, apáguelo y desenchúfelo o desconecte el fusible principal.
- No utilice ollas, sartenes o tapaderas de metal. El metal puede provocar la formación de chispas en la cámara de cocción. Utilice únicamente recipientes de material resistente al calor y aptos para microondas. Tenga en cuenta las instrucciones del apartado "**Utensilios de cocina adecuados**".
- No prepare alimentos ni líquidos en recipientes cerrados o sellados. Si se abren, pueden reventar en el aparato o causar lesiones.
- Los huevos frescos y duros, con cáscara y pelados no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar.
- Los productos de piel dura, como las patatas, la calabaza, las manzanas o las castañas, deben pincharse antes de calentarlos.
- No introduzca en el aparato una mezcla de agua y aceite o grasa, ya que podría explotar.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

- Preparación de alimentos utilizando los utensilios adecuados.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Calentar habitaciones
- Secar toallas/ropa
- artículos inflamables
- utensilios inadecuados
- Calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos, fácilmente vaporizables o similares.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

ES

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Snackjet 200
N.º de art.:	120751
Material:	acero inoxidable
Material de la cámara de cocción:	acero inoxidable
Medidas del interior del horno (anch. x prof. x al.) en mm:	305 x 305 x 185
Programas de cocción, programables individualmente:	1024
Número máximo de fases de cocción por programa:	15
Rango de temperaturas de - a, en °C:	25 - 280
Ajuste de tiempo de – a en segundos - minutos:	0 - 20
Velocidad del ventilador en %:	10 - 100
Cantidad de magnetrones:	1
Potencia de las microondas:	1,5 kW
Potencia de convección:	3,0 kW
Tiempo de calentamiento en minutos:	8
Grado de protección:	IPX3
Potencia nominal:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	460 x 670 x 610
Peso en kg:	68,6

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Denominación:	Snackjet 200 S
N.º de art.:	120767
Material:	acero inoxidable, lacado
Material de la cámara de cocción:	acero inoxidable
Medidas del interior del horno (anch. x prof. x al.) en mm:	305 x 305 x 185
Programas de cocción, programables individualmente:	1024
Número máximo de fases de cocción por programa:	15
Rango de temperaturas de - a, en °C:	25 - 280
Ajuste de tiempo de – a en segundos - minutos:	0 - 20
Velocidad del ventilador en %:	10 - 100
Cantidad de magnetrones:	1
Potencia de las microondas:	1,5 kW
Potencia de convección:	3,0 kW
Tiempo de calentamiento en minutos:	8
Grado de protección:	IPX3
Potencia nominal:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	460 x 670 x 610
Peso en kg:	68,6

ES

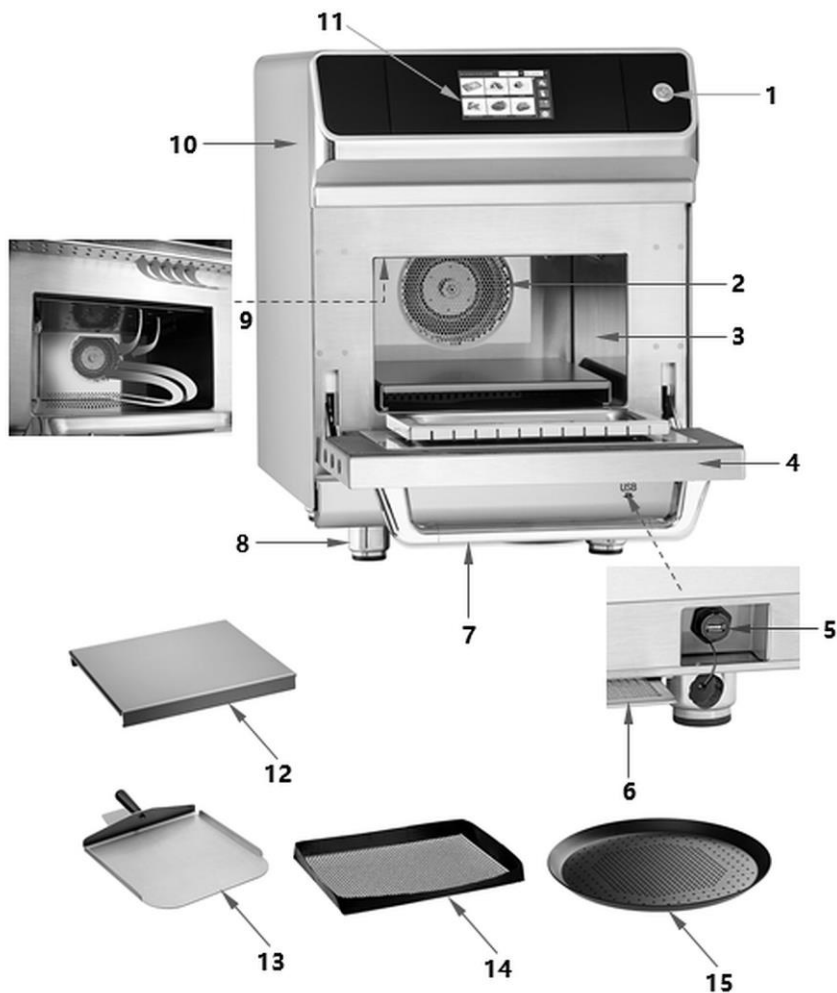
¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Color:
 - 120751 – plata
 - 120767 - negro
- Conexión del aparato: listo para conectar
- Funciones:
 - combinación de aire caliente y microondas
 - aire caliente
 - microondas
- Opciones de ajuste: temperatura, tiempo, intensidad de microondas
- Control de temperatura: con termostato, precisión de hasta 1°C
- Temporizador
- Termostato
- Función start-stop
 - manual
 - automáticamente mediante contacto de puerta
- Función de pausa
- Conexión USB: almacenamiento/importación de programas con imágenes
- Pantalla:
 - programas, tiempo, progreso del programa
 - pantalla en color, 5 pulgadas
- Pantalla digital
- Interruptor principal
- Interruptor de encendido/apagado
- Control: electrónico, táctil
- Nota importante: Utilice solo utensilios de cocina adecuados
- Incluye:
 - 1 deflector de aire, 280 x 305 mm
 - 1 pala Snackjet
 - 1 cesta Snackjet, 290 x 220 mm
 - 1 bandeja para pizza, Ø 260 mm

4.2 Vista general de los subgrupos

120751 / 120767



ES

Fig. 1

Descripción fig. 1

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Interruptor principal | 2. Ventilador |
| 3. Cámara de cocción | 4. Puerta del aparato |
| 5. Conexión USB | 6. Filtro |
| 7. Mango de la puerta | 8. Pies de altura ajustable (4x) |
| 9. Aberturas de ventilación de la cámara de cocción | 10. Carcasa |
| 11. Pantalla | 12. Deflector de aire |
| 13. Pala Snackjet | 14. Cesta Snackjet |
| 15. Bandeja de pizza | |

Accesorios (incluidos en el suministro)

Deflector de aire Snackjet (12, Fig. 1), nº art. E0907010037

- Material: aluminio
- Características:
 - apta para microondas
 - **no** apto para el lavavajillas
- **Consejos importantes:**
 - necesario para la preparación de todos los platos
 - no prepare los alimentos directamente sobre el deflector de aire, utilice utensilios adecuados o papel de horno
- Medidas: anch. 280 x prof. 305 x alt. 30 mm
- Peso: 0,71 kg

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

- Material: aluminio, plástico
- Diseñada para: sacar los alimentos
- Con un mango fijo
- Características: **no** apto para el lavavajillas
- Medidas: anch. 300 x prof. 410 x alt. 62 mm
- Peso: 0,54 kg

Especificaciones

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

- Material: fibra de vidrio, revestimiento de politetrafluoroetileno
- Diseñada para: preparar platos pequeños
- Características:
 - apto para el microondas,
 - **no** apto para el lavavajillas
- Medidas: anch. 290 x prof. 220 x alt. 30 mm
- Peso: 0,064 kg

Bandeja para pizza Snackjet (15, rys. 1), nr art. 120758

- Material: aluminio, recubierto
- Diseñada para: Snackjet 200
- Diseño:
 - Ø 260 mm
 - suelo perforado
 - redondo sacar los alimentos
- Características: apta para microondas
- Medidas: anch. 260 x prof. 260 x alt. 15 mm
- Peso: 0,22 kg

ES

Indicaciones importantes

¡ATENCIÓN!

Los productos alimenticios que contienen ácidos fuertes o sal pueden dañar los accesorios.

Cuando utilice accesorios, asegúrese siempre de que no entren en contacto con productos alimenticios que contengan ácidos fuertes o sal.

Hay que tener en cuenta que los ácidos, álcalis y/o sales metálicas en combinación con el agua y/o el oxígeno atmosférico pueden disolver el aluminio puro formando compuestos de aluminio (III).

1. Los accesorios deben limpiarse inmediatamente después de cada uso con agua corriente caliente y un paño suave o una esponja. Si es necesario, utilice un producto de limpieza suave.
2. Aclare los accesorios con agua limpia.
3. Por último, seque bien los accesorios.

4.3 Funciones del aparato

La combinación de horno de convección y horno microondas garantizará hacer posible preparar casi cualquier aperitivo de manera que quede crujiente, fresco y jugoso con los utensilios de cocina adecuados. Gracias a sus 1024 programas y 15 fases de cocción, se pueden preparar los platos más diversos fácilmente y en el menor tiempo posible.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

ES

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.

Instalación y servicio

- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
 - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
 - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
 - Garantizar una posición estable.
 - Proporcionar espacio suficiente para el trabajo, el mantenimiento y la limpieza.
 - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.
 - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Mantenga una distancia mínima de 60 mm a las paredes y objetos en los lados izquierdo y derecho y en la parte trasera, y de 140 mm en la parte superior. Debe dejarse espacio suficiente delante del aparato para poder abrir la puerta.
- Cuando instale el aparato, no tape ni bloquee nunca las aberturas de extracción de aire y el extractor de vapores de la pared trasera: el aire caliente de la instalación eléctrica y los vapores de la cámara de cocción se extraen a través de estas aberturas, garantizando así el correcto funcionamiento del aparato.
- El filtro de grasa y polvo extraíble situado debajo del aparato debe estar siempre limpio. Debe procurarse que esté siempre libre de polvo y suciedad.

ES

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Utensilios de cocina adecuados

La siguiente tabla le ayudará a elegir los utensilios de cocina adecuados:

Recipientes resistentes al calor		
Vidrio de seguridad	√	No utilice utensilios de cocina con elementos metálicos (por ejemplo, bordes dorados en el plato). Las microondas no pueden penetrar en el metal
Vitrocerámica	√	
Cerámica resistente al calor	√	
Vaso de plástico		
Recipiente de plástico especial, recipientes de plástico aptos para el horno	√	No los utilice a determinadas temperaturas altas
Platos		
Recipientes inflamables de papel, cartón	x	
Film, film de plástico	x	
Otros elementos		
Grifo de cierre, etiqueta	x	No debe haber utensilios en el horno durante el calentamiento
Vajilla	x	
Sonda de temperatura interna	x	

5.3 Manejo

Preparación para el uso

1. Antes del uso, limpie el aparato por dentro y por fuera, así como el equipo, según las instrucciones del capítulo 6 "**Limpieza**".
2. Seque bien las superficies y los elementos de equipamiento lavados.
3. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

Arranque del aparato



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la carcasa y la puerta del aparato se calientan fuertemente y permanecen calientes durante un tiempo después de apagar el aparato.

No toque el aparato mientras está en funcionamiento ni inmediatamente después de apagarlo.

Abra y cierre el aparato solo con el tirador de la puerta.

Para el manejo, use las asas y los elementos de control previstos para esto.

Los elementos de equipamiento y los utensilios de cocción se calientan mucho durante su funcionamiento.

Utilice la espátula Snackjet o paños de cocina/guantes protectores para retirar los alimentos calientes.

1. Encienda el aparato con el interruptor principal situado en el panel de mandos. El indicador luminoso verde de funcionamiento se encenderá en el interruptor principal. Tras una breve pausa, aparecerá el símbolo ENC./APAG. en la pantalla.
2. Pulse el símbolo ENC./APAG. para acceder al menú principal.

ES

Elementos de control / mensajes visualizados

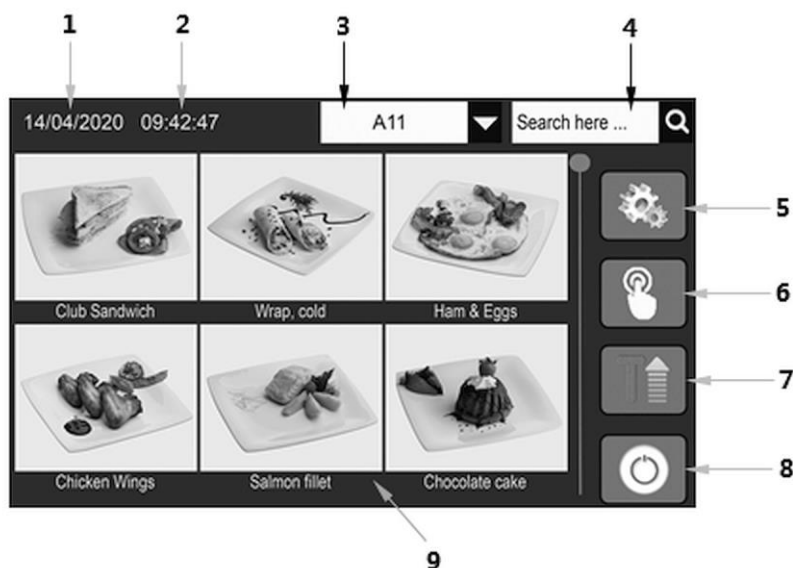


Fig. 2

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 1. Fecha | 2. Hora |
| 3. Programa de cocción | 4. Campo de búsqueda |
| 5. Botón de ajuste | 6. Botón de selección |
| 7. Botón de ajuste de la temperatura | 8. Botón Enc./Apag. |
| 9. Selección de menú | |

Ajustes de menú

En el menú principal, puede elegir entre recetas preinstaladas (automáticas) y programas de cocción ajustados individualmente (manualmente). Se pueden almacenar hasta 1024 recetas.

Cada programa de cocción puede contener hasta 15 fases de cocción, con temperatura, tiempo e intensidad de microondas ajustables individualmente.

Para poder introducir, por ejemplo, nuevas imágenes en las recetas, el aparato dispone de la interfaz USB. La interfaz USB se encuentra en la parte inferior del aparato, detrás del panel que se sujeta con dos imanes.

Las fotos o recetas completas pueden transferirse fácilmente. Las recetas pueden borrarse individualmente o todas a la vez en cualquier momento.

1. Pulse el botón  para ajustar la temperatura de precalentamiento. La temperatura de precalentamiento puede ajustarse entre 25 °C y 280 °C.
2. Pulse el botón ENC./APAG.  para confirmar el ajuste.
3. Pulse el botón ENC./APAG.  un poco más tiempo para volver al menú principal.

Programas de cocción / recetas preestablecidas

Los programas de cocción ajustados de fábrica se muestran en el menú principal mediante una imagen. Pulsando la imagen, se selecciona la receta deseada.

Al activar el botón START  se inicia el proceso de cocción. Si aún no se ha alcanzado la temperatura preajustada, aparece una advertencia en la pantalla. Si, a pesar de todo, se desea continuar con el proceso, debe anularse la advertencia.

Ajuste individual de programas / recetas

1. Para acceder a los ajustes, pulse la imagen (por ejemplo, pizza) que aparece en la pantalla.

En la pantalla aparece el siguiente mensaje:

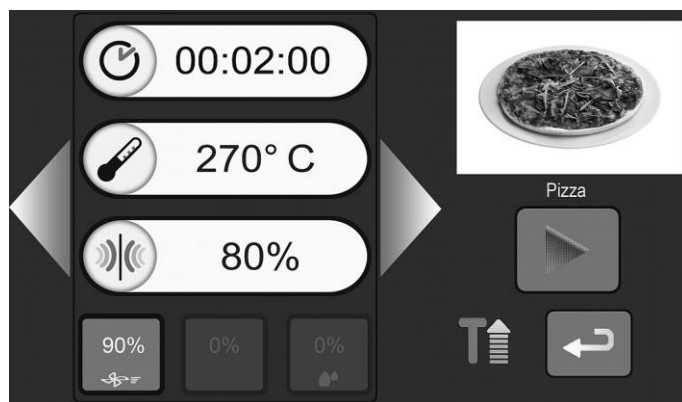
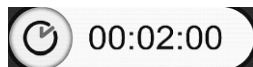


Fig. 3

Haciendo clic en los botones de flechas  o  haciendo clic en los botones de flecha o se puede pasar a la fase de cocción siguiente o anterior. Los parámetros necesarios para cada fase de cocción pueden recuperarse o modificarse.



2. Haga clic en este campo para modificar el tiempo de cocción mostrado.

Se abre el teclado numérico.

3. Ajuste el tiempo de cocción deseado.



4. Haga clic en este campo para modificar la temperatura de cocción mostrada.

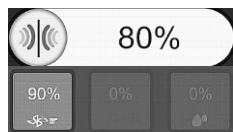
Se abre el teclado numérico.

5. Ajuste el tiempo de cocción deseado.

Si pulsa en este símbolo  , la pantalla muestra la temperatura actual en la cámara de cocción.

6. Pulse en este campo para ajustar la intensidad de microondas y la velocidad del ventilador deseadas.

Haciendo clic de nuevo a la izquierda de los tres campos



que se muestran a continuación, aumenta la velocidad del ventilador en incrementos del 10%.

Haciendo clic de nuevo en el campo central se ajusta la intensidad de microondas deseada de 0% a 100%.

7. Ajuste la temperatura de precalentamiento haciendo clic en el campo .

Cuando la pantalla muestre , el precalentamiento habrá finalizado, el aparato estará listo para introducir alimentos.

Cuando la pantalla muestre , esto significa que la temperatura es superior a la temperatura preajustada, el aparato se está enfriando.

7. Pulse el campo  para volver al menú principal.

8. Pulse el botón "START" , para iniciar el programa de cocción preestablecido.

Aparecerá el siguiente mensaje:

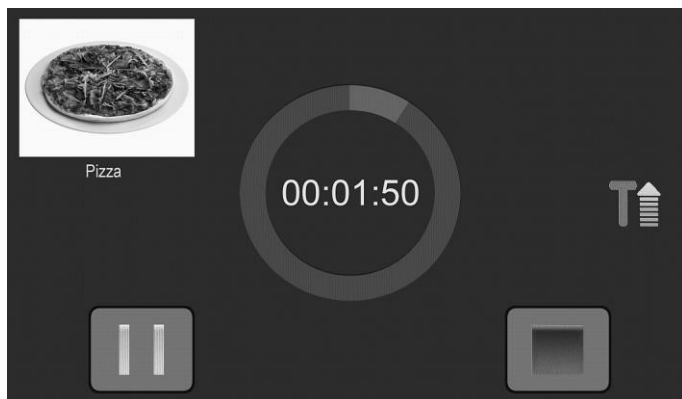


Fig. 4

9. Para detener el proceso de cocción, haga clic en el campo .

10. Para continuar con el proceso de cocción, vuelva a hacer clic en el campo



11. Para terminar el proceso de cocción, haga clic en el campo .

INDICACIÓN:

Si se abre la puerta durante el proceso de cocción, se oye una señal y aparece el siguiente mensaje:

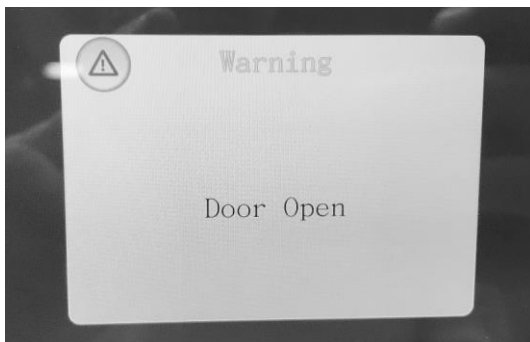


Fig. 5

Una vez cerrada la puerta, continúa el proceso de cocción.

Si no se alcanza la temperatura preajustada, el sistema lo indica:

ES

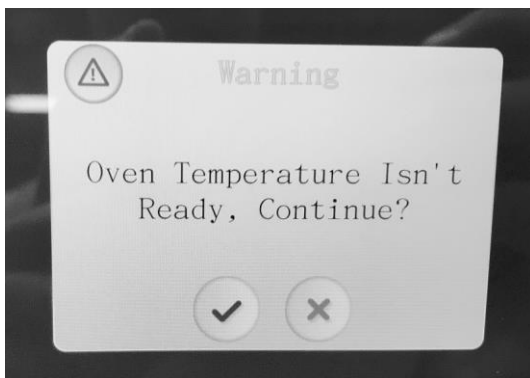


Fig. 6

Si se pulsa el botón , pero no se introduce ningún alimento en el horno, aparece el siguiente mensaje:

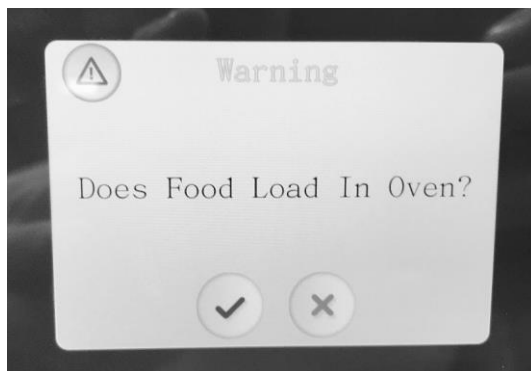


Fig. 7

12. Introduzca los alimentos y para confirmar pulse .

Una vez finalizado el proceso de cocción, se abre la ventana:

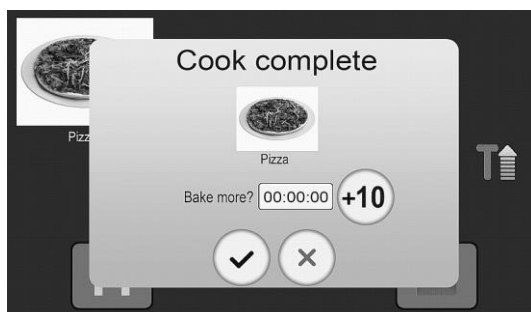


Fig. 8

13. Haga clic en „+10“ para añadir 10 segundos de tiempo de cocción y luego en



para continuar.

14. Haga clic en  para detener el proceso de cocción.

Mientras la puerta sigue abierta, se muestra una advertencia: "Puerta abierta".

15. Cierre la puerta del aparato para continuar con el proceso de cocción.

Ajuste rápido de receta

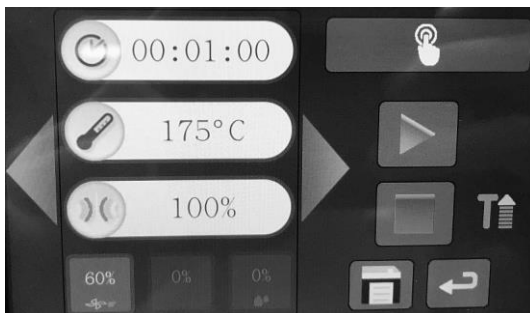


Fig. 9

Este modo se utiliza normalmente para probar y desarrollar nuevas recetas, aquí es donde todos los parámetros se establecen desde cero.

1. Presione el botón .
2. Pulse el botón "START" , para iniciar el programa de cocción preestablecido.
3. Utilice los campos correspondientes para ajustar los parámetros deseados (tiempo, temperatura, velocidad del ventilador, potencia de las microondas) para la nueva fase de cocción.
4. Haga clic en el símbolo , cuando los ajustes estén terminados.

¡RECOMENDACIÓN!

Más propuestas para la preparación de platos en Snackjet en www.bartscher.com

Ajustes del sistema

En este menú se pueden consultar y modificar diversa información sobre el sistema y el aparato.

Ajuste de la receta

1. En el menú principal haga clic en el símbolo



Se abre la siguiente ventana:

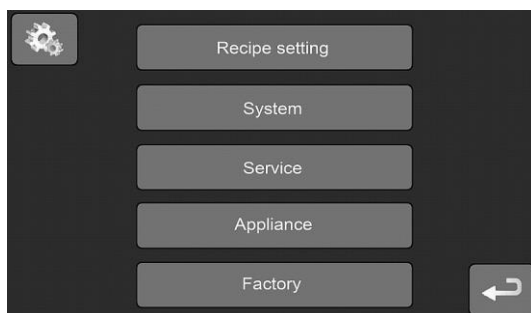


Fig. 10

ES

2. Haga clic en "Ajuste de la receta".

Se abre la siguiente ventana:

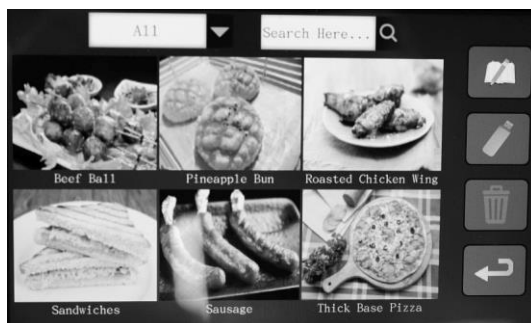


Fig. 11

3. Seleccione una de las categorías predefinidas haciendo clic en la imagen correspondiente de la pantalla.



Leer y guardar recetas. Leer: las recetas de la memoria USB se transfieren al menú del aparato, Guardar: las recetas ajustadas desde el menú del aparato se descargan en la memoria USB.



Las recetas, fotos o los ajustes que ya no sean necesarios pueden eliminarse haciendo clic en este campo.



Haciendo clic en este campo, se puede preparar una nueva receta. A continuación aparece el siguiente mensaje:

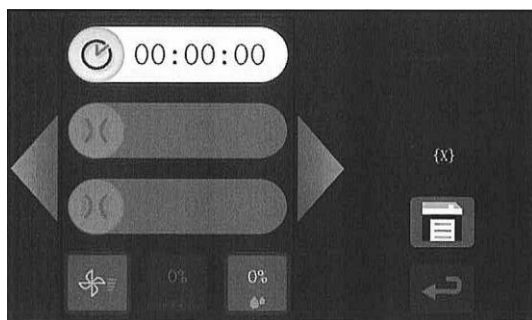


Fig. 12

4. Seleccione los ajustes de parámetros adecuados para cada fase del programa de cocción.

En cada programa de cocción se puede ajustar un máximo de 15 fases de tratamiento.

5. En cuanto haya terminado de realizar los ajustes para una fase de cocción determinada, haga clic en este campo para guardarlo .

6. Haga clic en el campo  para desarrollar la siguiente fase de cocción según corresponda y, a continuación, haga clic en  para guardar los ajustes.

El mensaje podría ser, por ejemplo, el siguiente:

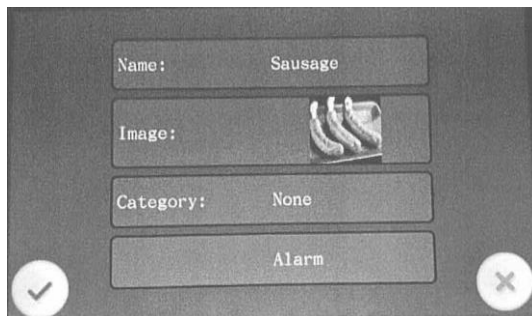


Fig. 13

7. Haga clic en la imagen correspondiente a la receta de la categoría seleccionada.

Se pueden seleccionar las siguientes categorías: Desayuno, comida, cena, menú de todo el día, etc.

8. Para dar un nombre a la receta, haga clic en el campo "Nombre" y utilice los botones (como se muestra a continuación) para introducir un nombre adecuado:



Fig. 14

Mediante el campo situado en la parte inferior derecha de la pantalla, puede seleccionar el idioma de los teclados.

ES

Si se prevén más de dos fases de cocción para un mismo programa, se puede programar una alarma para cada una de estas fases, excepto para la última.

- Haga clic en "Alarma" para configurar la información de la alarma como se indica a continuación:



Stage Index: 1

Alarm Enable: No

Cancel: Manual

Name:

Alarm Tone: 1

Fig. 15

10. Seleccione la opción "Índice de la fase de cocción" e introduzca el número de la fase de cocción, por ejemplo 1.

ES

11. Seleccione "Activar alarma".
12. Seleccione "Sí" si la alarma debe activarse para la fase de tratamiento, o "No" si la alarma no debe activarse.
13. También para las fases de cocción posteriores, los ajustes deben realizarse como se ha descrito anteriormente, excepto para la última fase.
14. Haga clic en la opción "Cancelar" y elija entre "Manual" y "Automático" para cancelar la alarma.

Manual: para detener la alarma es necesario pulsar el botón 

Automático: la alarma se detiene automáticamente al cabo de unos segundos

15. Haga clic en "Nombre" para editar el nombre de esta alarma (¡debe estar configurado!).

16. Una vez realizados los ajustes, para guardarlos haga clic en



Sistema

1. Haga clic en "Sistema" en el menú principal para acceder a la interfaz de ajustes del sistema.

Se pueden realizar más ajustes en la siguiente pantalla:

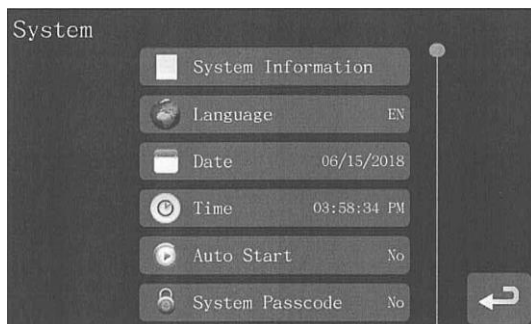


Fig. 16

2. **"Idioma"**: haga clic en este campo y seleccione el idioma deseado.
Están disponibles los siguientes idiomas: alemán, inglés, francés, italiano, neerlandés, polaco y ruso.
3. **"Fecha"**: haga clic en este campo e introduzca los ajustes para la fecha actual.
La fecha ajustada aparece en la pantalla.
4. **"Hora"**: haga clic en este campo y ajuste la hora correcta.
La hora programada también aparece en la pantalla.
5. **"Inicio automático"**: haga clic en este campo para ajustar la hora automática de inicio de la cocción de la receta correspondiente.
6. **"Código de acceso al sistema"**: crea una contraseña para introducir los ajustes del sistema.

ES

Servicio

1. Haga clic en **"Servicio"** en el menú principal, la contraseña es ****(póngase en contacto con su distribuidor o el fabricante para recibir la autorización de la contraseña).



Fig. 17

ES

En esta interfaz de menú se pueden comprobar o introducir otros ajustes de servicio:

"Recuento de productos": haga clic aquí para ver con qué frecuencia se ha utilizado cada menú.

"Recuento de tiempo de trabajo": el tiempo total de trabajo de todos los conjuntos de parámetros ajustados, por ejemplo, "Hora de conexión (reloj)".

"Diagnóstico": pantalla de diagnóstico para el mantenimiento técnico del equipo.

"Ver registro de eventos": los fallos se registran en este registro.

"Copiar datos de registro en USB": copia los datos necesarios en USB.

"Código de acceso al servicio": ***Por favor, póngase en contacto con su distribuidor o fabricante para recibir la autorización de la contraseña).

Se pueden establecer contraseñas para acceder a este nivel de menú y bloquear el acceso no autorizado.

Aparato

1. Haga clic en el campo **"Aparato"**.

La contraseña es *** (póngase en contacto con su distribuidor o con el fabricante para que reciba la autorización de la contraseña).

En esta interfaz de menú se pueden comprobar o introducir otros ajustes del aparato:



Fig. 18



Fig. 19

"Copiar datos del aparato desde USB": descargar datos del aparato desde la memoria USB.

"Copiar datos del aparato a USB": transferencia de los datos del aparato a la memoria USB.

"Brillo de la pantalla": cuanto mayor sea el número, más brillante será la pantalla.

"Volumen de la alarma": ajustar la alarma más alta o más baja.

"Sonido de alarma": ajuste del sonido de la alarma.

"Unidad de temperatura": selección entre °C (Celsius) y °F (Fahrenheit).

"Editar imagen de la receta": gestionar la imagen de la receta, añadir y eliminar.

"Código de acceso a la receta": una vez creado, debe introducirse en la página de parámetros de la receta antes de introducir los datos.

"Código de acceso al aparato": contraseña de administrador para acceder a los ajustes del aparato.

"Modo demo": "sí" - para Demo solo funciona la pantalla táctil, no la función de calefacción, "no" - funcionan tanto la pantalla táctil como la función de calentamiento.

"Restaurar valores de fábrica": restaura los valores de fábrica.

"Actualizar firmware": actualización o reparación del firmware, restauración, copia de seguridad y renovación de aplicaciones.

"Tiempo de atenuación de la iluminación": ajuste del tiempo de atenuación del brillo de la pantalla.

"Mostrar detalles de la receta": ponga "no" para ocultar los detalles de los parámetros del cocción.

"Fecha de expiración del derecho de uso": fije la fecha de expiración del arrendamiento para evitar los atrasos en los pagos del comprador.

ES

Apagado del aparato

1. Para salir del menú principal, pulse el botón Enc./Apag. de la pantalla del aparato.
2. Apague el aparato mediante el interruptor principal situado en el panel de mandos.
3. Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.
- Utilice únicamente productos de limpieza adecuados o limpiador de hornos, esponjas de nylon que no rayen, paños y trapos de limpieza.

¡PRECAUCIÓN!

Cuando limpie el aparato, utilice el equipo de protección individual adecuado, como guantes de goma, gafas protectoras, etc.

ES

6.2 Limpieza

Limpieza diaria

¡RECOMENDACIÓN!

Si limpia el aparato todos los días después de utilizarlo, evitará que se quemen los restos de productos horneados o asados y garantizará un buen nivel de higiene, además de prolongar la vida útil del aparato.

1. El aparato debe limpiarse al final de la jornada y, si resulta necesario, también mientras tanto o si el aparato no se usa durante un tiempo prolongado.

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemadura!

La temperatura máxima del aparato puede alcanzar los 280 °C.

No limpie el aparato durante el proceso de enfriamiento. El proceso de enfriamiento completo dura unos 30 minutos.

2. En modo Standby, pulse  para enfriar rápidamente el aparato.

Cuando la temperatura baje a 70 °C, el proceso de refrigeración se detendrá automáticamente.

3. Abra la puerta del aparato.
4. Limpie la cámara de cocción con un paño suave y húmedo y un detergente suave.
5. En caso de suciedad grave, use productos de limpieza destinados a los hornos disponibles en el mercado. Siga las instrucciones del fabricante de tal producto de limpieza.
6. Limpie la cámara de cocción con un paño limpio y húmedo.
7. Limpie a fondo la carcasa del aparato y la puerta de cristal por dentro y por fuera con un paño suave y húmedo y un detergente suave.
8. Limpie el filtro de aire de la parte posterior del aparato con un cepillo o aspiradora adecuados.
9. Vacíe y limpie el depósito de agua residual de la campana extractora.
10. Extraiga el filtro de grasa y polvo situado debajo del aparato y límpielo con agua caliente y un detergente suave.
11. Para finalizar, seque por completo todas las partes y superficies que se han limpiado con un paño suave.
12. Fije el filtro de grasa y polvo debajo del aparato en el componente previsto para ello.

ES

Equipamiento

1. Limpie el equipamiento inmediatamente después de cada uso. Tenga en cuenta las indicaciones del apartado **4.2 "Componentes del aparato / Notas importantes"**.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Los trabajos sólo deben ser realizados por personal técnico debidamente cualificado.

Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico. Asegúrese de incluir el número de artículo, el modelo y el número de serie. Estos datos figuran en la placa de características del aparato.

Fallo	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	No hay alimentación eléctrica	Restablezca la alimentación eléctrica y vuelva a encender el aparato
	El enchufe está insertado de manera incorrecta	Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente
	Se ha activado el termostato de seguridad	Pulse el botón RESET en la parte posterior del aparato y reinícielo.
El aparato está conectado a la corriente, pero no se calienta	La puerta está cerrada incorrectamente	Retire cualquier obstáculo, cierre bien la puerta
	El aparato no está encendido	Encienda el aparato y caliéntelo
Aparece el aviso "Puerta abierta" aunque la puerta esté cerrada	Restos de comida bloquean la puerta	Retire cualquier obstáculo, cierre bien la puerta
	La puerta está cerrada incorrectamente	Repita la apertura y el cierre para asegurarse de que la puerta se cierra correctamente
	Sensor de cierre de puerta defectuoso	Póngase en contacto con el servicio

ES

Fallo	Posible causa	Solución
Efecto insatisfactorio de cocción	La cámara de cocción está sucia (grasa, restos de comida)	Limpie a fondo el aparato siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza".
	Menú o programa seleccionado incorrecto	Seleccione el programa de cocción adecuado
	El estado inicial de los alimentos era incorrecto (congelados o refrigerados)	Asegúrese de que los alimentos están en las condiciones recomendadas antes de cargar el aparato
	Las especificaciones de los alimentos no son correctas	Asegurarse de que el peso y el tamaño de los productos alimenticios se ajustan a las normas
Indicador de temperatura defectuoso	Sensor de temperatura dañado	Póngase en contacto con el servicio
Temperatura de cocción demasiado baja	Extractor de humos, aberturas de ventilación, filtros de grasa y polvo posiblemente obstruidos	Libere los orificios de ventilación, limpie todos los componentes con regularidad
	El aparato aún no se ha calentado bien	Precaliente el aparato a la temperatura ajustada y déjelo al ralentí durante 5 minutos
	Calentador estropeado	Póngase en contacto con el servicio
Magnetrón demasiado caliente	No entra aire frío en el aparato a través del filtro de aire	Elimine la suciedad y el polvo que obstruyen la entrada del filtro de aire
El ventilador del motor está demasiado caliente		

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.