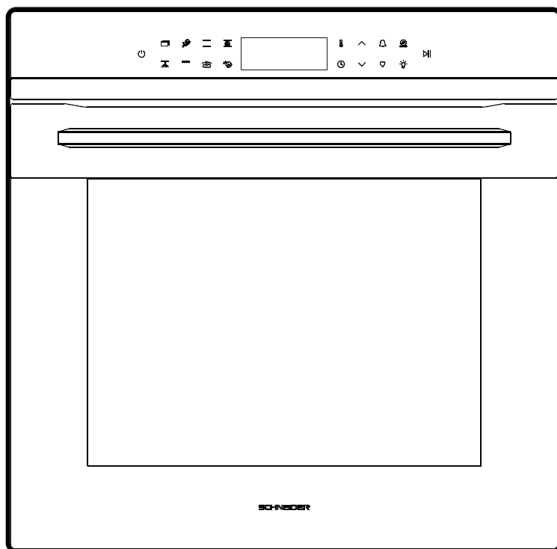




SCHNEIDER

Four Pyrolyse Intégrable 81L

Manuel d'utilisation

81L Built-in Pyrolytic Oven

Instructions Manual

81L Inbouw Pyrolytische Oven

Handleiding

Horno pirolítico empotrado de 81L

Manual de instrucciones

81L Pyrolyse-Einbauofen

Bedienungsanleitung

Instructions importantes de sécurité lisez attentivement et conservez ces instructions pour toute future référence.

Important Safety Instructions. Read carefully and save these instructions for future reference.

Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees deze instructies zorgvuldig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Instrucciones de seguridad importantes. Lea atentamente y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Wichtige Sicherheitshinweise. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

SCFP807S-BM

Sommaire

1. SECURITE ET PRECAUTIONS

- 1.1 Sécurité des personnes vulnérables et des enfants
- 1.2 Sécurité Générale

2. CONSIGNES DE SECURITE

- 2.1 Branchement électrique
- 2.2 Utilisation
- 2.3 Entretien et nettoyage
- 2.4 Nettoyage par pyrolyse

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

- 3.1 Description du four
- 3.2 Accessoires
- 3.3 Installation
- 3.4 Bandeau de commandes

4. MODES ET UTILISATION

- 4.1 Modes de cuisson
- 4.2 Modes supplémentaires
- 4.3 Utilisation de votre four

5. FONCTIONS SPÉCIALES

- 5.1 Préchauffage rapide
- 5.2 Minuterie
- 5.3 Verrouillage de sécurité enfants
- 5.4 Fonction mémorisation favoris
- 5.6 Fonction assistée vapeur

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 6.1 Mode pyrolytique
- 6.2 Porte de l'appareil
- 6.3 Gradins latéraux
- 6.4 Mode nettoyage vapeur
- 6.5 Anomalies et solutions
- 6.6 Informations conformément à la norme EU 65 66/2014

Avant d'utiliser votre produit merci de prendre connaissance des consignes d'installation et des instructions de sécurité. Les consignes de sécurité doivent être lues avec attention. Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages qui résulteraient d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

1. SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE APPAREIL VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES LIÉS AU NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION.

1.1 Sécurité des personnes vulnérables et des enfants

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Durant le programme de nettoyage les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en utilisation normale. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

1.2 Sécurité générale

Vérifiez l'aspect général de l'appareil une fois déballé.

Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.

L'ensemble des branchements électriques et le remplacement du câble d'alimentation doivent être effectués par un technicien qualifié.

Les dommages dus à un raccordement électrique incorrect n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds en cours d'utilisation. Soyez attentifs à ne pas toucher les éléments chauffants. Utilisez toujours des gants pour mettre

ou retirer les accessoires ou les plats de votre four.

Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant de procéder à une opération de maintenance.

Assurez-vous que l'appareil est bien déconnecté avant de remplacer la lampe afin d'éviter un choc électrique.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer de solvants ni d'objets métalliques pour nettoyer la vitre de votre four car ils pourraient endommager le verre et la vitre pourrait se briser.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

Avant de procéder au nettoyage pyrolyse, assurez- vous d'éliminer les résidus excessifs et ôtez tous les accessoires.

Attention à insérer les grilles et accessoires dans le bon sens.

Des moyens de déconnexion doivent être intégrés au câblage fixe conformément aux règles de câblage. Le branchement doit intégrer un dispositif de coupure omnipolaire.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des installations domestiques et analogues tels que les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type chambre d'hôte.

Cet appareil est réservé à un usage intérieur. Il est destiné uniquement à la préparation culinaire. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

Ces informations font références aux normes CEI 60335-1 / EN 60335-1 / CEI 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

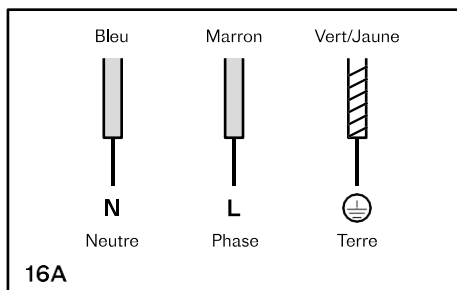
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Branchement électrique



ATTENTION : Risque d'incendie ou d'électrocution.

L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié. L'appareil doit être relié à la terre. Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau. Votre four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1.5mm² qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.



Un appareil défectueux ou des réparations inadéquates sont dangereuses et peuvent entraîner des risques d'électrocution. Pour réparer l'appareil contactez un service après-vente agréé. Si le produit est défectueux débranchez l'appareil de la prise secteur ou enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles ou mettez votre disjoncteur en position 0 et contactez le service après-vente. L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Si votre produit n'est pas raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche ou d'une prise de courant, un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3mm minimum), doit être installé pour respecter les prescriptions de sécurité.

2.2 Utilisation



ATTENTION : Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

Cet appareil est exclusivement réservé à l'usage domestique. Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau. N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte. N'utilisez jamais l'appareil comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation. Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci. Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement : de l'air brûlant peut s'en échapper. La vapeur n'est pas toujours visible selon sa température.

Ne vous placez pas trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrez prudemment la porte et éloignez les enfants. N'ouvrez jamais la porte de votre appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Débranchez l'appareil de la prise secteur ou enlevez le fusible dans le boîtier à fusibles ou mettez votre disjoncteur en position 0. Il peut se produire un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances et s'enflammer. Ne placez pas de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Veillez à toujours lester le papier sulfurisé avec un plat ou un accessoire. Des aimants sont utilisés dans le bandeau de commande. Ils peuvent avoir un effet sur les implants électroniques, par exemple les pacemakers ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implant électronique doivent veiller à rester à au moins 10cm du bandeau de commandes.

ATTENTION : Risque d'endommagement de l'appareil.

Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail : Ne posez pas de plats ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil. Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil. Ne placez pas directement de vaisselle sur le fond de la cavité si vous réglez la température au-delà de 50°C, cela crée une accumulation de chaleur et l'émail pourrait

être endommagé. Ne laissez pas de papier sulfurisé en contact avec la vitre intérieure, cela pourrait provoquer une décoloration définitive de la vitre. Ne versez pas d'eau directement dans la cavité du four lorsque ce dernier est chaud. Le choc thermique pourrait endommager l'émail.

Humidité : si de l'humidité subsiste longtemps à l'intérieur de la cavité cela peut entraîner de la corrosion. Laissez sécher la cavité de votre four après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans votre four sur une trop longue période. De la condensation peut se former sur la vitre intérieure de votre four et autour du joint d'étanchéité durant les cuissons longues des aliments à forte teneur en eau. Une fois votre four refroidi essuyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux la vitre intérieure. Si vous utilisez la chaleur résiduelle de votre four (une fois le four éteint) pour conserver vos aliments au chaud cela peut entraîner la formation d'une forte condensation qui peut amener à une corrosion de l'émail de votre four. Pour éviter cette condensation ouvrez la porte du four ou utilisez le mode décongélation.

Refroidissement porte ouverte : après une cuisson à haute température laissez votre four refroidir porte fermée. Ne maintenez pas la porte du four entrouverte avec quoique ce soit. Même avec une légère ouverture les meubles environnants peuvent être endommagés après un certain laps de temps. Laissez votre appareil sécher porte ouverte seulement si au cours de la cuisson il y a eu un dégagement important de condensation. Le jus de fruits qui tombe sur la sole de votre appareil laisse des tâches définitives. Utilisez de préférence la lèche frites.

Introduction des accessoires : Suivant le modèle d'appareil les accessoires peuvent rayer la vitre lors de la fermeture de la porte. Introduisez les accessoires toujours jusqu'en butée dans l'enceinte de votre four. Si le joint est fortement encrassé la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à maintenir le joint propre. Il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de votre four. Ne transportez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de casser.

2.3 Entretien et nettoyage

ATTENTION : Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur. Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser. Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées, contactez le service après-vente agréé. Soyez prudent si vous démontez la porte de votre four car elle est lourde. Nettoyez régulièrement votre appareil pour éviter sa détérioration.

2.4 Nettoyage par pyrolyse

ATTENTION : Risque de blessure, d'incendie, d'émissions chimiques (fumée) en mode pyrolyse.

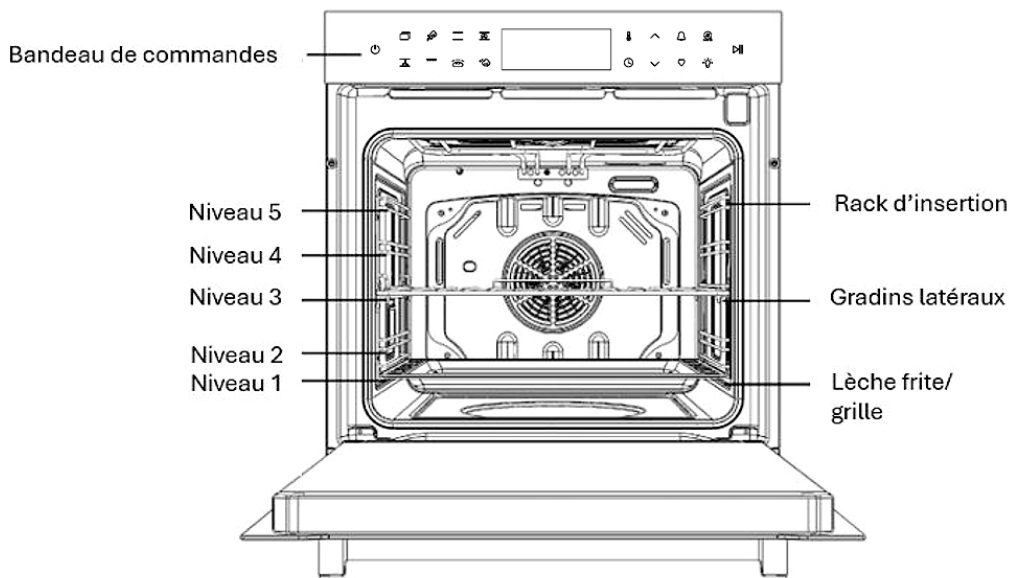
Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou lors de la première utilisation, retirez de la cavité du four : tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile, tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc...

Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.

Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant. Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent veillez à la bonne ventilation de votre cuisine pendant et après le nettoyage par pyrolyse. Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrits comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

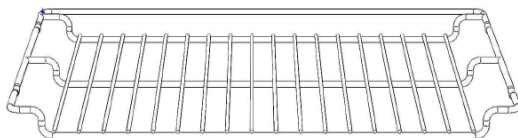
3.1 Description du four



3.2 Accessoires

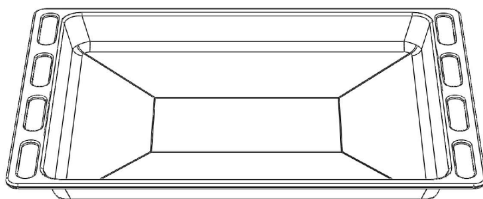
Grille

Pour les récipients, les moules à gâteaux et les plats allant au four. Pour les rôtis et les pièces à griller.



Plat multi usages, lèchefrite

Pour les gâteaux cuits sur la plaque et les petites pâtisseries.

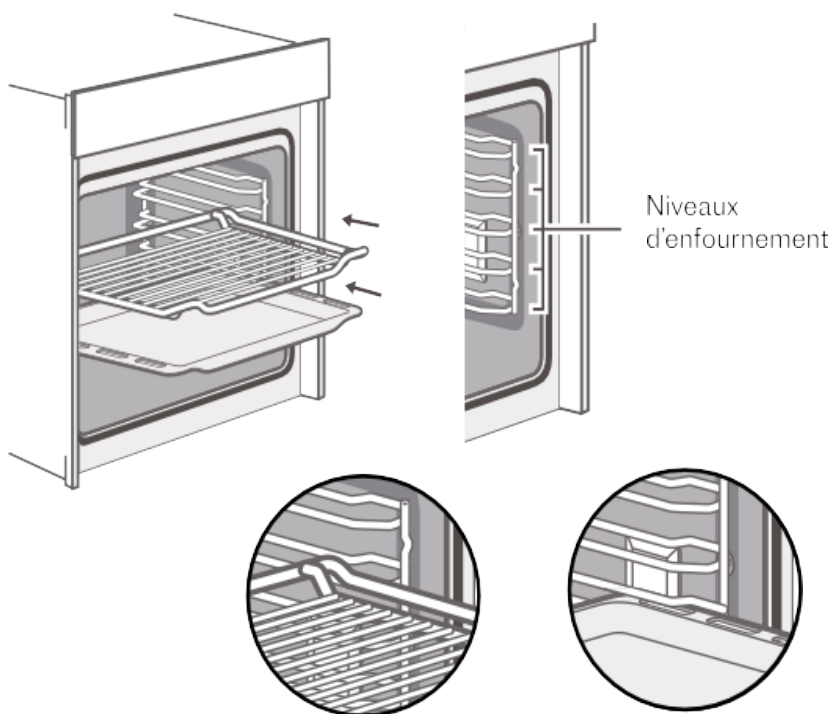


Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'affecte pas leur utilisation. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme d'origine.

Mise en place des accessoires : La cavité dispose de cinq niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Les accessoires peuvent être retirés jusqu'à environ la moitié sans qu'ils ne basculent.

Remarque

1. Veillez à ce que les grilles soient toujours introduites dans le bon sens comme illustré ci-dessus.
2. Veillez à toujours introduire les accessoires entièrement afin qu'ils ne soient pas en contact avec la porte de l'appareil.



3.3 INSTALLATION DU FOUR

L'installation électrique de cet appareil ne doit être effectuée que par un électricien agréé. Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.

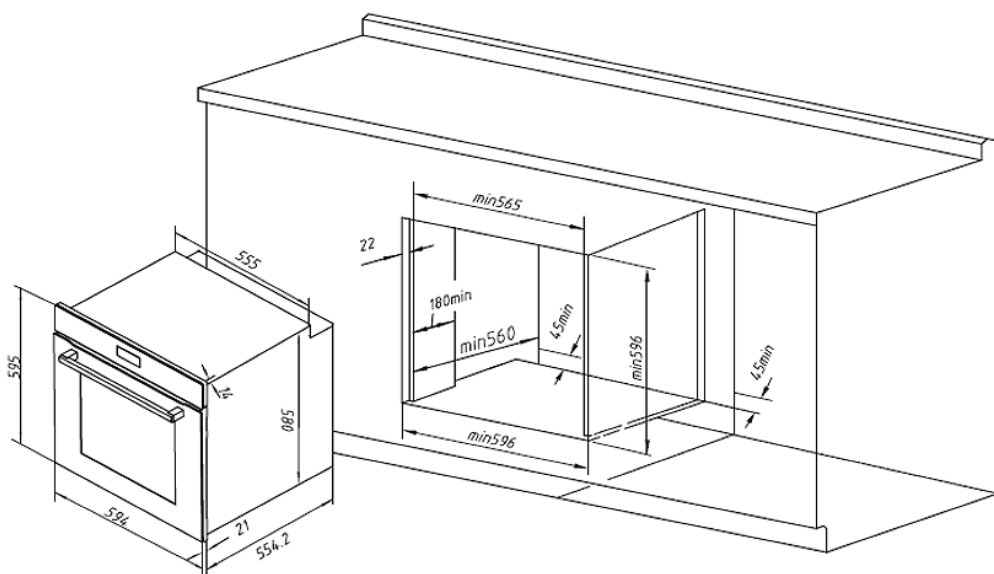
Retirer le film de protection de la porte après l'installation.

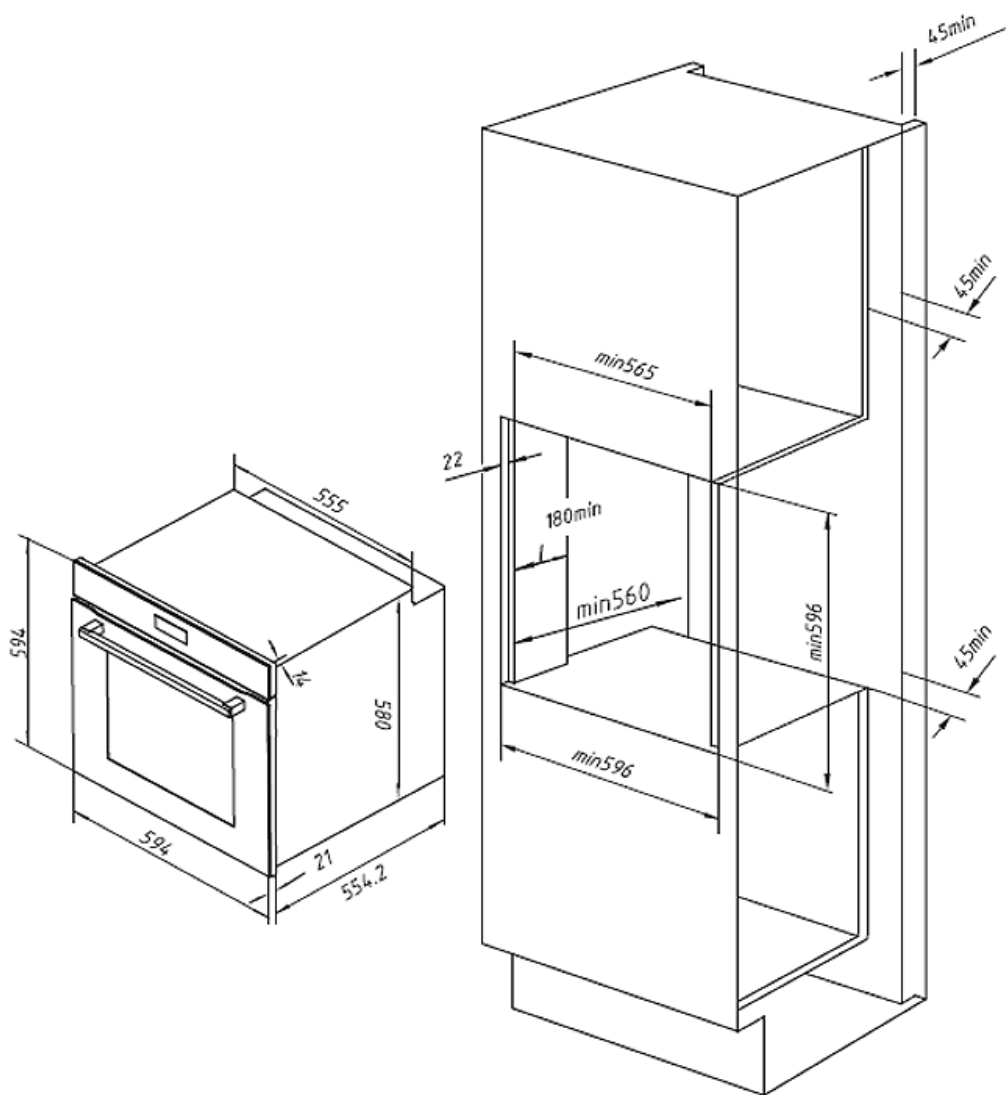
Consignes de sécurité pour l'installateur

L'installation doit garantir une protection contre l'exposition à des pièces sous tension.

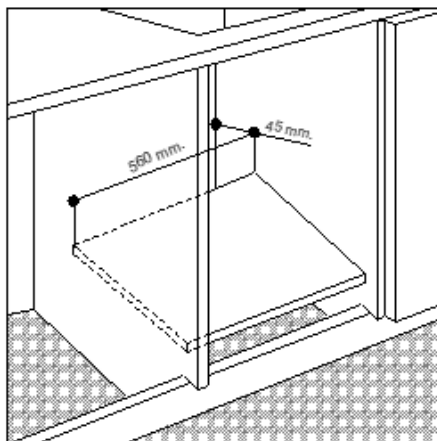
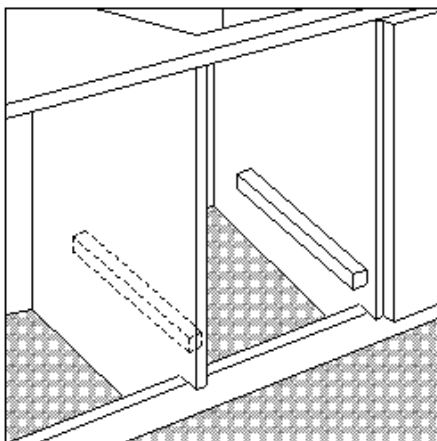
Installation des fours encastrés

La figure ci-dessous donne les dimensions de la découpe pour l'installation sous le plan de travail ou en colonne.





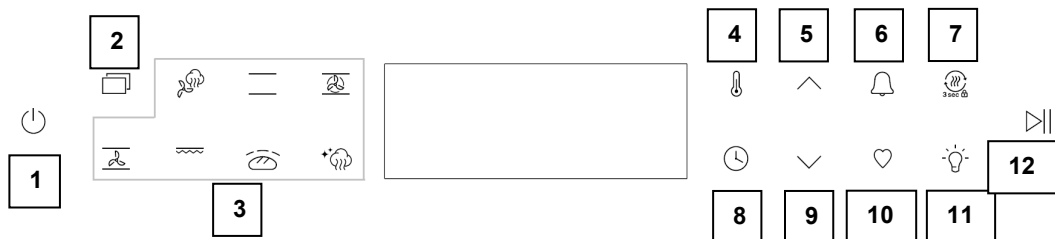
Afin d'assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière de l'armoire doit être enlevé. Il est préférable d'installer le four pour qu'il repose sur deux lattes de bois. Si le four repose sur une surface plane et continue, il doit y avoir une ouverture d'au moins 45×560 mm



Les panneaux des armoires adjacentes doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les armoires dont l'extérieur est en placage doivent être assemblées avec des colles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100°C.

3.4 Bandeau de commandes

1. Touche On/Off
2. Touche de choix de programme
3. Touche de raccourcis de programme
4. Sélection de température
5. Touche «+»
6. Minuterie indépendante
7. Préchauffage rapide/ (pression longue >3s) verrouillage de sécurité enfants
8. Réglage de l'heure/Durée de cuisson /Départ différé
9. Touche «-»
10. Fonction favoris
11. Paramètres d'éclairage
12. Fonctions démarrage et pause



4. MODES & UTILISATION

4.1 Modes de cuisson

Votre appareil dispose de différents modes de cuisson. Afin de vous permettre de choisir le bon type de cuisson pour votre plat, vous trouverez les différences et paramètres des modes de cuisson ci-dessous :

Pictogramme	Fonction	Température	Plage de réglage	Type de cuisson
	Touche menu	-----	-----	Permet d'accéder aux différentes fonctions (par un appui multiple). Concerne les fonctions qui n'ont pas de touche de raccourci.
	Assistée vapeur	180 + 200ml d'eau	-----	Permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité.
	Traditionnel	170	30-260	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un niveau. Particulièrement adapté pour les gâteaux avec des garnitures fondantes.

	Chaleur 4D	180	50-260	Pour une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Elle est parfaite pour les gros volumes ou pour les aliments exigeant des cuissons intenses.
	Chaleur brassée	170	30-260	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des résistances uniformément dans la cavité.
	Grill	200	80-230	Pour griller les aliments plats et le brunissement des aliments.
	Etuve	35	35-50	Pour laisser lever la pâte et le levain ainsi que pour la fermentation de yaourts.
	Décongélation	40	40-60	Pour décongeler délicatement les aliments congelés. Accessible par appuis multiples sur la touche Menu
	Chaleur pulsée	160	30-260	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'élément circulaire entourant le ventilateur qui la distribue de manière uniforme.
	Grill ventilé	180	80-230	Pour la cuisson de poissons entiers et de gros morceaux de viande. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément autour des aliments.
	Sole pulsée	200	50-260	Pour la pizza et autres plats qui nécessitent une forte chaleur par le dessous. La résistance de sole et l'élément circulaire sont activés.

	Sole ventilée	150	50-230	Pour les cuissons de pâtisseries, et de gâteaux moelleux dans des moules.
	Petit grill	180	80-230	Pour griller de petites quantités et pour le brunissement des aliments. Veuillez mettre les aliments dans la partie centrale sous le gril.
	Eco	160	40-230	Pour une cuisson faible en terme de consommation énergétique.
	Favoris	-----	-----	Pour enregistrer vos recettes favorites

4.2 Fonctions supplémentaires

	Pyrolyse	-----	-----	Pour un nettoyage profond.
	Nettoyage vapeur	130	-----	Pour nettoyer un four peu sale
	Préchauffage rapide			Permet d'atteindre la température programmée dans un délai plus court.

4.3 Utilisation de votre four

4.31 Avant la première utilisation

Réglage de l'heure : avant la première utilisation, vous devez régler l'heure. Après le branchement du four, l'horloge indique 12:00. Appuyez sur la touche  . Vous pourrez alors régler l'heure en utilisant les flèches. Appuyez de nouveau sur la touche  pour confirmer les paramètres.

Note : L'horloge a un affichage 24 heures.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez nettoyer le four. Enlever tous les autocollants, les films de protection des surfaces et les pièces de protection de transport.

Retirer tous les accessoires et les gradins latéraux de la cavité.

Nettoyer les accessoires et les gradins latéraux soigneusement à l'aide d'eau savonneuse et d'un chiffon doux ou d'une brosse non-abrasive.

Assurez-vous que la cavité ne contienne plus aucun emballage, comme des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois qui peuvent présenter un risque d'incendie.

Essuyer les surfaces de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide. Afin d'enlever l'odeur typique présente sur tout nouvel appareil, chauffer l'appareil vide avec la porte du four fermée.

Veiller à bien aérer la cuisine pendant que l'appareil chauffe pour la première fois.

Garder les enfants et les animaux de compagnie hors de la cuisine pendant ce processus. Fermer la porte des chambres adjacentes.

Ajuster les paramètres comme indiqué ci-dessous. Vous trouverez les informations concernant le réglage du mode de cuisson et de la température dans le chapitre suivant.

Réglages	
Mode de cuisson	 
Temps	1h

Une fois l'appareil refroidi :

Nettoyer les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et une éponge. Sécher toutes les surfaces.

Installer les gradins latéraux.

4.32 Utilisation du four

Appuyer sur la touche On/off.

Sélectionner un mode de cuisson : appuyer sur la touche du mode de cuisson que vous souhaitez sélectionner (soit par la touche d'accès direct soit en faisant défiler les fonctions grâce à la touche de menu). La température et un temps de cuisson par défaut s'affichent.

Vous pouvez alors lancer la cuisson en appuyant sur la touche Start/Stop ou si

vous souhaitez ajuster la température appuyer sur le thermomètre et régler la température en appuyant sur les flèches puis appuyer sur la touche Start/Stop.

Remarque : si vous ne validez pas votre sélection en appuyant sur la touche démarrage, le four retournera automatiquement en mode veille après 5 minutes. Vous pouvez interrompre la cuisson en appuyant sur la touche Start/Stop ou l'arrêter par un appui long sur cette même touche.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque la cuisson est en cours, elle sera interrompue.

Veuillez faire attention au risque de brûlures. Ne couvrez pas les fentes de ventilation, l'appareil risque de surchauffer. Pour refroidir votre four plus rapidement après l'utilisation, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner le temps nécessaire après l'arrêt du four.

Régler la durée de cuisson : Après avoir réglé le mode de cuisson et la température, vous pouvez définir la durée de cuisson de votre plat. Appuyer sur la touche horloge jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'afficheur. Ajuster la durée de cuisson grâce aux flèches. Ensuite, appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore vous informe et le four s'éteindra automatiquement.

Programmer un départ différé : Sélectionner un mode et une durée de cuisson, appuyer ensuite sur la touche horloge jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'afficheur.

Les heures de l'horloge clignotent ; sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée et confirmer en appuyant sur la touche horloge ou sans action de votre part après 3 secondes le réglage sera validé. Sur l'écran, le symbole départ différé s'affiche en clignotant et en alternant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson programmée. Le four démarre automatiquement et s'éteint lorsque la cuisson est terminée.

Remarque : Pendant que le four fonctionne, vous pouvez modifier la durée de cuisson et la température en appuyant sur la touche start/pause puis en utilisant les touches de sélection du temps et de la température. L'ajustement se fait au moyen des flèches. Après avoir effectué les ajustements appuyer sur la touche start/pause pour que le four applique les nouveaux réglages et que la cuisson reprenne.

5. FONCTIONS SPECIALES

5.1 Préchauffage rapide

Pour raccourcir le temps de préchauffage, vous pouvez utiliser la fonction préchauffage rapide. Sélectionnez votre mode de cuisson et si nécessaire ajuster la température souhaitée. Appuyer ensuite sur la

touche  un bip retentit.

Une fois la température de consigne atteinte un double bip retentit pendant 2 secondes; vous pouvez alors enfourner votre plat.

Remarque : le préchauffage rapide n'est pas compatible avec le mode décongélation et la fonction étuve.

Attention à ne pas mettre d'aliments dans le four durant la période de préchauffage rapide.

5.2 Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction minuterie indépendante en appuyant sur la touche . Appuyer sur la touche minuterie le symbole dans l'afficheur et les chiffres clignotent. Régler le temps souhaité grâce aux flèches puis valider en appuyant sur la touche minuterie. Lorsque le temps réglé est écoulé, le four vous en informe en émettant un signal sonore. Cette fonction est utilisée indépendamment du four.

5.3 Verrouillage de sécurité enfants

Votre appareil dispose de la sécurité enfants. En l'activant, il est impossible d'allumer le four accidentellement ou de modifier les paramètres.

Faites un appui long (3 secondes) sur la touche  la sécurité enfants est alors activée et le symbole  s'affiche. Appuyez de nouveau pendant > 3 secondes sur la même touche et le bandeau de commande est déverrouillé.

5.4 Fonction mémorisation favoris

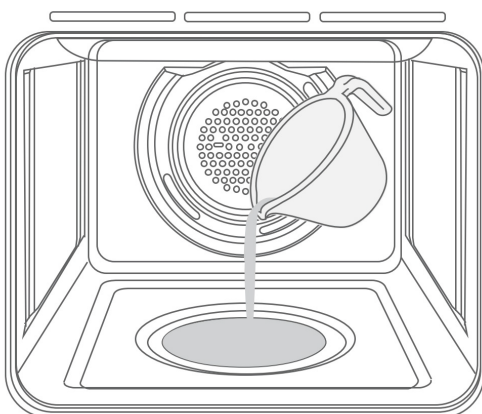
Votre appareil vous permet d'enregistrer jusqu'à 4 cycles de cuisson. Lorsqu'une cuisson est terminée  s'affiche. Vous pouvez ajouter ce mode de cuisson à vos favoris en appuyant durant 3 secondes sur la touche .

Lorsque vous souhaitez utiliser un de vos modes favoris appuyer sur la touche  C1 C2 C3 C4 apparaissent à l'écran. Choisir le mode à l'aide des flèches et appuyer sur la touche start pour lancer la cuisson

Remarque : si vous mémoriser plus de 4 modes, le mode le plus ancien est automatiquement remplacé.

5.5 Fonction cuisson assistée vapeur

Votre appareil vous permet de réaliser des cuissons qui utilisent la vapeur afin de préserver la qualité des aliments ou encore le moelleux de certaines préparations. Pour démarrer la fonction de cuisson assistée vapeur, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four (ou le volume préconisé dans la recette). Sélectionner la fonction  puis appuyer sur start.



Remarque : lors de l'utilisation de cette fonction vous ne pouvez pas modifier la température. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

Remarque : L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

Catégorie	Recette	Poids (grammes)	Fonction	Temps de cuisson (minutes)	Ustensile	Niveau grille	Quantité d'eau
PAIN	Baguettes	300g		40	Lèche-frite	2	200ml
PAIN	Pain de campagne	500g		40	Lèche-frite	2	200ml
VIANDE	Poulet	1900g		60	Lèche-frite	2	200ml
Poisson	1 pièce	470g		25	Lèche-frite	2	200ml
Légumes	Brocolis	350g		18	Lèche-frite	2	200ml
Légumes	Courgettes en rondelles	300g		12	Lèche-frite	2	100ml
Légumes	Pommes de terre	300g		30	Lèche-frite	2	200ml
Pâtisserie	Cup cake	1 plateau (12/16pièces)		30	Lèche-frite	2	50ml
Pâtisserie	Génoise			30	Lèche-frite	2	50ml

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1 Mode pyrolytique

Votre appareil est équipé de l'auto-nettoyage pyrolytique.

La cavité est chauffée à une température très élevée. Tous les résidus des cuissons, des rôtisseries et des pâtisseries seront ainsi brûlés. Pour votre sécurité, la température ne pourra pas être ajustée et vous aurez un temps par défaut de 2h que vous pourrez réduire à 1.30h en cas de four peu sale.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte de la cavité est automatiquement verrouillée. Elle ne peut pas être ouverte tant que la cavité n'est pas suffisamment refroidie. L'éclairage ne fonctionne pas lorsque le nettoyage pyrolytique est en cours.

Avertissement : La cavité devient extrêmement chaude en mode pyrolytique. N'essayez jamais d'ouvrir la porte de l'appareil tant que le symbole verrouillage est affiché sur l'écran. Laissez l'appareil refroidir. Gardez les enfants, les personnes handicapées et les personnes âgées n'ayant pas les capacités autonomes suffisantes loin de l'appareil. Risque de dommages graves à la santé ! Le mode pyrolytique chauffe la cavité à une température très élevée de sorte que les salissures résiduelles des cuissons, rôtisseries et pâtisseries brûleront. Ce processus libère des vapeurs qui risquent d'irriter les muqueuses. Pendant que le nettoyage est en cours d'exécution, gardez la cuisine bien ventilée. Evitez de rester dans la pièce trop longtemps. Gardez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart et suivez toujours les instructions d'utilisation.

Avertissement : Avant de démarrer le nettoyage pyrolytique : Retirez les accessoires et les ustensiles de cuisson de la cavité, y compris les rails télescopiques. Retirez manuellement l'essentiel des salissures résiduelles. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et le long des bords de la cavité dans la zone autour du joint. Ne pas frotter ou enlever le joint. Pendant ces opérations, assurez-vous que le four est éteint.

Avertissement : Risque d'incendie ! Un excès de résidus de nourriture, de matières grasses et de jus de cuisson présente un risque de départ de feu lorsque le mode pyrolytique est en cours. Avant de démarrer le cycle pyrolytique, éliminez toujours les résidus alimentaires et les salissures de la cavité. N'utilisez pas le mode pyrolytique pour nettoyer les accessoires. L'appareil peut devenir chaud à l'extérieur en mode pyrolytique. Ne jamais accrocher d'objets combustibles, par exemple des torchons, sur la poignée de la porte. Ne placez rien à proximité de l'appareil. Éloignez les enfants de l'appareil. Si le joint de la porte est endommagé, une chaleur très importante sera générée autour de la porte de l'appareil. Ne pas recurer ou enlever le joint. Ne jamais utiliser l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

Risque de dommages graves à la santé ! L'appareil devient très chaud lorsque le mode pyrolytique est en cours. Le revêtement des plaques de cuisson et des ustensiles est détruit et des gaz nocifs sont libérés. Ne nettoyez jamais les plaques de cuisson ou les moules à gâteaux en mode pyrolytique. En général, vous ne devez pas utiliser le mode pyrolytique pour nettoyer les accessoires.

6.1.1 Réglage du mode auto-nettoyage pyrolytique

Sélectionnez le mode «Pyrolyse» à l'aide de la touche menu, en appuyant plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran affiche .

Vérifiez que tous les accessoires et les aliments sont enlevés même les supports latéraux, veillez à bien fermer la porte.

Appuyez sur la touche start pour commencer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage est terminé :

Un signal sonore retentit et le four arrête de chauffer. Cela signifie que le mode pyrolytique est terminé. Lorsque la cavité est suffisamment refroidie, vous pourrez ouvrir la porte et utiliser un chiffon humide pour retirer les cendres se trouvant dans la cavité.

6.1.2 Interrompre ou arrêter le nettoyage pyrolytique

Lorsque le mode pyrolytique démarre, le four est automatiquement verrouillé. Si vous souhaitez interrompre ou annuler le nettoyage, Il est impossible d'ouvrir la porte jusqu'à ce que l'appareil soit suffisamment froid pour permettre le déverrouillage de la porte.

Remarque : Un entretien insuffisant peut entraîner l'apparition des dépôts blancs résiduels sur les surfaces de l'émail. Il s'agit de résidus d'aliments inoffensifs. Cela n'a pas d'influence sur les performances de l'appareil. Vous pouvez enlever ces résidus à l'aide de jus de citron ou d'autres produits d'entretien si nécessaire.

6.2 Porte de l'appareil

6.2.1 Décrocher et raccrocher la porte de l'appareil

Ouvrir la porte de l'appareil entièrement (fig.1)

Ouvrir complètement le levier A sur les charnières gauche et droite

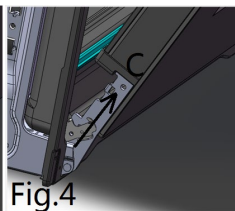
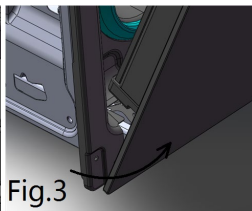
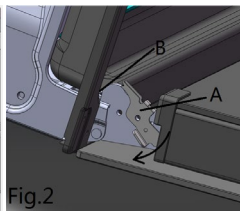
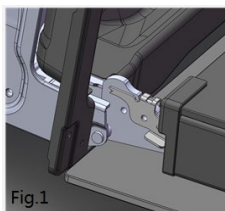
(fig.2) Tenir la porte comme indiqué sur la figure 3

Fermer doucement la porte (fig.3) jusqu'à ce que les leviers A des charnières gauche et droite soient accrochés à la partie B de la porte (fig.4).

Retirer les crochets de charnière de leur emplacement en suivant la flèche C (fig.4)

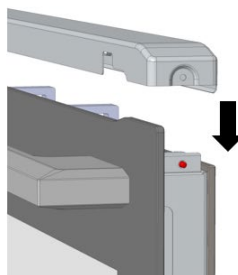
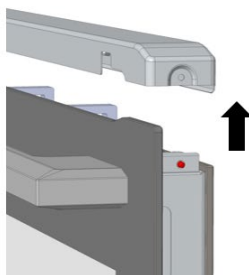
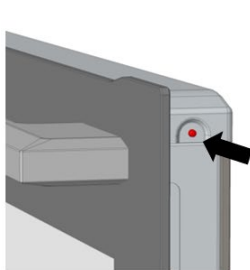
Posez la porte sur une surface souple

Accrocher la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du décrochage. Lorsque vous accrochez la porte sur l'appareil, assurez-vous que les deux charnières soient placées correctement sur les trous d'installation devant la cavité. Assurez-vous que les charnières soient mises dans la bonne position. Vous devez pouvoir les insérer facilement sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez que les charnières soient correctement insérées dans les trous.

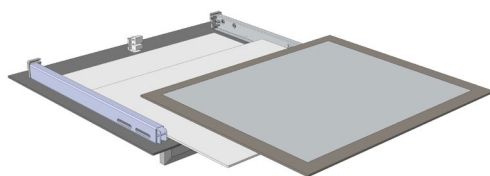
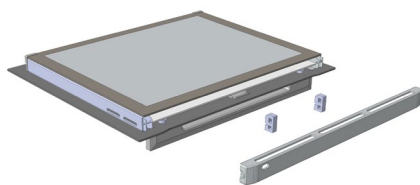


6.2.2 Enlever le capot de la porte

Retirez la porte de l'appareil comme indiqué ci-dessus. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez enlever le capot. Maintenez les côtés droit et gauche du capot et retirez-le. Après avoir retiré le capot de la porte, il est possible de démonter les autres parties facilement pour continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le capot en place jusqu'à ce qu'un "clic" vous informe que le capot est correctement remis dans sa position. Veuillez installer la porte et la fermer entièrement.



Avertissement : Même si la porte de l'appareil est correctement installée, le capot peut être démonté.

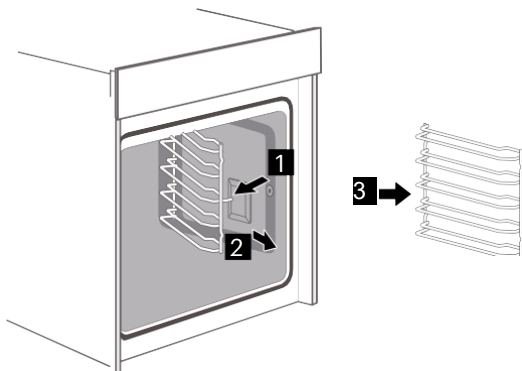


Lorsque le capot de la porte n'est plus en place, les verres se trouvant à l'intérieur de la porte peuvent tomber et provoquer des dommages et blessures.

De plus, comme le poids de la porte est réduit lorsque le capot et les verres ne sont plus installés, les charnières se ferment plus facilement et vous risquez de vous coincer les doigts. Veillez à éloigner vos mains des charnières.

En raison des deux points ci-dessus, nous vous recommandons fortement de ne pas enlever le capot de la porte à moins que la porte de l'appareil n'ait été enlevée au préalable. Les dommages causés par une mauvaise manipulation ne sont pas couverts par la garantie.

6.3 Gradins latéraux



Lors du nettoyage pyrolytique ou pour tout nettoyage manuel de la cavité et des rails télescopiques, vous pouvez démonter les gradins latéraux se trouvant dans la cavité.

6.4 Nettoyage vapeur

Cette fonction permet d'éliminer les résidus alimentaires à l'intérieur du four. Cette méthode ne permet d'éliminer que les salissures légères. Elle n'est pas efficace pour éliminer les taches tenaces cuites au four. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.

Procédure de nettoyage

1. Retirer les plats et les grilles latérales.
2. Préparer une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de détergent à vaisselle (5 %) et vaporisez-la généreusement sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four.
3. Verser 40 ml d'eau dans le « puits » de la cavité.
4. Fermez la porte. Réglez la fonction sur  et la température 130°C.
5. Éteindre le four après 18 minutes.
6. Laisser refroidir jusqu'à un niveau sûr avant d'essuyer la surface avec un chiffon humide.

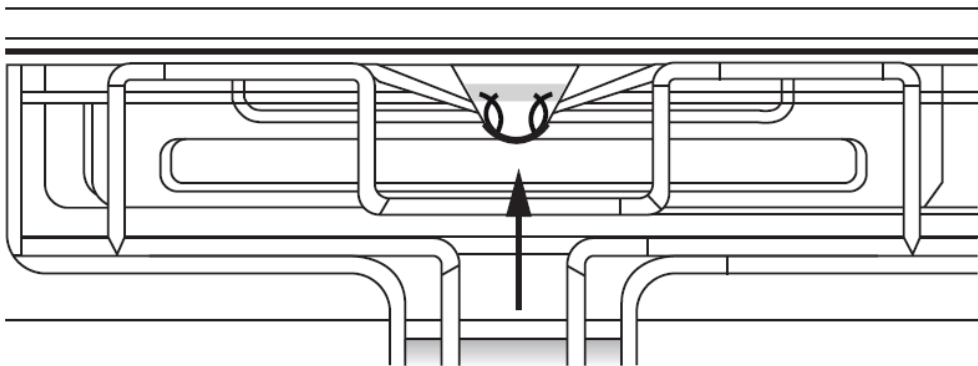
6.5 Anomalies et solutions

Si une anomalie se présente, veuillez vérifier si elle n'est pas liée à une mauvaise utilisation et consulter le tableau ci-dessous afin de remédier par vous-même à la panne, avant de contacter le service après-vente.

L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifier le fusible dans le boîtier à fusibles
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage et d'autres appareils de la cuisine fonctionnent
Un code d'erreur apparaît sur l'écran:HE1	Erreur du capteur de température	Appeler le service après-vente
Un code d'erreur apparaît sur l'écran:HE2	Erreur du capteur de sonde	Appeler le service après-vente

Après la cuisson, un bruit persiste et un flux d'air proche du bandeau de commande est présent	-	Le ventilateur de refroidissement est toujours en fonctionnement afin d'éviter l'humidité dans la cavité et pour refroidir le four. Il s'arrêtera automatiquement.
En respectant les instructions de la recette, les aliments ne sont pas suffisamment cuits	-	Une température différente de celle de la recette a été sélectionnée. Veuillez vérifier la température. Des quantités différentes de la recette ont été cuisinées. Veuillez vérifier la recette.
Brunissage non uniforme	-	La température réglée est trop importante ou le niveau d'enfournement doit être modifié. Vérifiez les recommandations dans la recette et les réglages effectués. Le revêtement et / ou la couleur et / ou le matériau des ustensiles de cuisson ne sont éventuellement pas adaptés au mode de cuisson sélectionné. Lorsque vous utilisez des modes conventionnels tels que la convection naturelle, privilégiez les ustensiles de couleur mate et foncée.
L'éclairage ne fonctionne pas	-	L'ampoule doit être remplacée (voir ci dessous)

Remplacement de l'ampoule :



Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique :

Éteindre et débrancher la prise, ou déconnecter le fusible, ou éteindre l'isolateur, selon le cas.

Tournez le couvercle du verre de la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.

Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.

Remplacer la lampe par une nouvelle lampe G9.

Fixer l'anneau métallique au couvercle en verre.

Installer le couvercle en verre.

Mise en garde : Risque de choc électrique

Lorsque vous remplacez l'ampoule, le boîtier est sous tension. Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise ou désactivez le fusible dans la boîte à fusibles.

Durée maximum d'utilisation :

La durée maximale d'utilisation est de 2 heures si aucun temps de cuisson n'a été programmé. Il s'agit d'une sécurité veillant à ce que vous n'ayez pas omis d'éteindre le four.

6.6 Informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Fiche produit concernant le "RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N° 65/2014 DE LA COMMISSION"

Marque : SCHNEIDER
Référence commerciale : SCFP807S-BM
Indice d'efficacité énergétique : 68,5
Classe d'efficacité énergétique : A+
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel : 0,92 kWh/cycle
Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante : 0,61 kWh/cycle
Nombre de cavités : 1
Source de chaleur : Électricité
Volume : 81 L
Dimensions hors tout (HxLxP) : 59,4*59,4*55,4 cm

MISE AU REBUT



La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/CE (Basse Tension), 2014/30/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

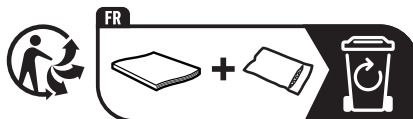
1. détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2. défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
3. tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
4. toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant. La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, veuillez appeler le 01 48 12 93 34. Pour obtenir des informations sur les produits ou commander des pièces détachées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié www.expercure.fr Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



Importer: G3 CONCEPTS ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles-France Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de

Contents

1. SAFETY AND PRECAUTIONS

- 1.1 Safety of vulnerable persons and children
- 1.2 General Security

2. SAFETY INSTRUCTIONS

- 2.1 Electrical connection
- 2.2 Use
- 2.3 Maintenance and cleaning
- 2.4 Pyrolytic cleaning

3. PRODUCT DESCRIPTION

- 3.1 Description of the oven
- 3.2 Accessories
- 3.3 Installation
- 3.4 Control panel

4. MODES AND USE

- 4.1 Cooking modes
- 4.2 Additional modes
- 4.3 Using your oven

5. SPECIAL FUNCTIONS

- 5.1 Rapid preheating
- 5.2 Timer
- 5.3 Child safety lock
- 5.4 Favourites memory function
- 5.6 Steam assist function

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- 6.1 Pyrolytic mode
- 6.2 Appliance door
- 6.3 Lateral bleachers
- 6.4 Steam cleaning mode
- 6.5 Faults and solutions
- 6.6 Information in accordance with EU standard 65 66/2014

Before using your product, please read the installation and safety instructions. The safety instructions must be read carefully. The manufacturer cannot be held responsible for any injury or damage resulting from incorrect installation or use of the appliance.

Important safety instructions Read carefully and keep for future use.

1. SAFETY AND PRECAUTIONS

BEFORE INSTALLING AND USING YOUR APPLIANCE, PLEASE READ THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY AND FOLLOW THEM CAREFULLY.

KEEP THEM FOR FUTURE USE.

UNDER NO CIRCUMSTANCES CAN THE MANUFACTURER BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED BY THE USE OF THIS PRODUCT.

FAILURE TO COMPLY WITH SAFETY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS.

1.1 Safety of vulnerable persons and children

This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given prior supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and have understood the risks involved.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by unsupervised children.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Take care not to touch the heating elements inside the oven. Children under the age of 8 should be kept away unless they are supervised at all times.

During the cleaning programme, surfaces may become hotter than during normal use. We recommend keeping children away from the

machine.

1.2 General safety

Check the general appearance of the appliance once it has been unpacked.

Do not connect the appliance if it is damaged.

All electrical connections and replacement of the power cable must be carried out by a qualified technician. Damage caused by incorrect electrical connection is not covered by the warranty.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements.

Always use gloves when placing or removing accessories or dishes from your oven.

Always disconnect the appliance from the mains before carrying out any maintenance work.

To avoid electric shock, make sure the appliance is disconnected before replacing the lamp.

Do not use abrasive products, scouring pads, solvents or metal objects to clean the glass in your oven, as they could damage the glass and cause it to break.

Do not use a steam cleaner.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified person to avoid danger.

Before proceeding with pyrolysis cleaning, be sure to remove any excess residue and remove all accessories.

Be careful to insert the grilles and accessories in the right direction.

Means of disconnection must be incorporated into the fixed wiring in

accordance with the wiring rules. The connection must incorporate an omnipolar disconnecting device.

This appliance is intended for use in domestic and similar installations such as staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments; farms; use by guests in hotels, motels and other bed and breakfast type environments.

This appliance is for indoor use only. It is intended for food preparation only. Never leave the appliance unattended during operation.

The appliance becomes hot during use. Take care not to touch the heating elements.

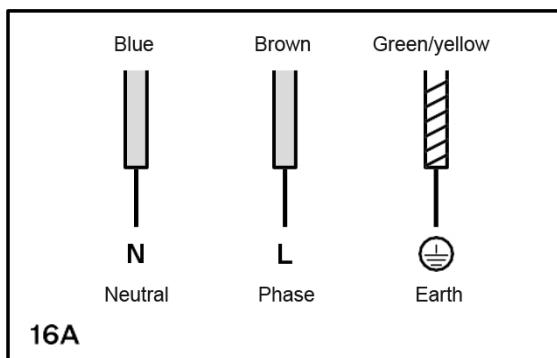
This information refers to standards IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Electrical connection

 **CAUTION:** Risk of fire or electric shock.

All electrical connections must be carried out by a qualified technician. The appliance must be earthed. Check that the parameters shown on the nameplate correspond to the electrical data for your network. Your oven must be connected using a standard 3-conductor 1.5mm² power cable, which must be connected to the 220-240 Volt mains supply via a standard IEC60083 socket or an omnipolar disconnecting device in accordance with the installation rules.



A defective appliance or inadequate repairs are dangerous and may lead to a risk of electric shock. To repair the appliance, contact an authorised after-sales service. If the product is faulty, unplug the appliance from the mains or remove the fuse from the fuse box or set your circuit breaker to position 0 and contact the after-sales service. The insulation on appliance cables can melt if they come into contact with hot parts of the appliance. Never put the connecting cable in contact with hot parts of the appliance. If your product is not connected to the mains via a plug or socket, an omnipolar isolating device (with a contact opening of at least 3mm) must be installed to comply with safety regulations.

2.2 Use



CAUTION: Risk of injury, burns, electric shock or explosion.

This appliance is for domestic use only. Do not modify the characteristics of this appliance. Make sure that the ventilation holes are not blocked. Never use this appliance with wet hands or when it is in contact with water. Never apply pressure to the open door. Never use the appliance as a pantry or to store any items after use. Do not place flammable products or items soaked in flammable products in, near or on the appliance. Be careful when opening the appliance door when it is in operation: hot air may escape. Steam is not always visible depending on its temperature.

Do not stand too close to the appliance when opening. Open the door carefully and keep children away. Never open the appliance door if there is smoke inside. Unplug the appliance from the mains or remove the fuse in the fuse box or set your circuit breaker to position 0. There may be a draught when the appliance door is opened. Greaseproof paper can touch the heating elements and catch fire. Do not place unattached greaseproof paper on an accessory when preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or accessory. Magnets are used in the control panel. They can have an effect on electronic implants, for example pacemakers or insulin pumps. People with electronic implants should keep at least 10cm away from the control panel.

CAUTION: Risk of damage to the appliance.

To avoid damaging or discolouring the enamel: Do not place dishes or any other object directly on the bottom of the appliance. Never place aluminium foil directly on the bottom of the appliance cavity. Do not place crockery directly on the bottom of the cavity if you set the temperature above 50°C, as this creates a build-up of heat and could damage the enamel. Do not leave greaseproof paper in contact with the inside glass, as this could cause permanent discolouration of the glass. Do not pour water directly into the oven cavity when it is hot. The thermal shock could damage the enamel.

Moisture: if moisture remains inside the cavity for a long time, this

can lead to corrosion. Leave your oven cavity to dry out after use. Do not keep damp food in your oven for too long. Condensation may form on the inside glass of your oven and around the seal during long cooking of foods with a high water content. Once your oven has cooled, wipe the inside glass with a sponge or soft cloth. If you use your oven's residual heat (once the oven has been switched off) to keep your food warm, this can lead to the formation of heavy condensation, which can corrode your oven's enamel. To avoid this condensation, open the oven door or use defrost mode.

Cooling with the door open: after cooking at high temperatures, leave your oven to cool with the door closed. Do not hold the oven door ajar with anything. Even a slight opening can damage the surrounding furniture after a while. Only leave your appliance to dry with the door open if a lot of condensation has formed during cooking. Fruit juice that falls onto the bottom of your appliance will leave permanent stains. Preferably use the chip wiper.

Inserting accessories: Depending on the appliance model, accessories may scratch the glass when the door is closed. Always insert the accessories as far as they will go into the oven. If the seal is heavily soiled, the appliance door will not close properly during operation. The front of neighbouring furniture may be damaged. Keep the seal clean. Do not climb, sit or hang on the appliance door. Do not place containers or accessories on your oven door. Do not carry or carry the appliance by the door handle. The handle will not support the weight of the appliance and may break.

2.3 Maintenance and cleaning

CAUTION: Risk of injury, fire or damage to the appliance.

Before carrying out any maintenance, switch off the appliance and disconnect the plug from the mains socket. Check that the appliance is cold. The glass panels may break. If the door glass panels are damaged, replace them immediately and contact an authorised after-sales service. Take care when dismantling your oven door as it is heavy. Clean your appliance regularly to prevent deterioration.

2.4 Pyrolytic cleaning

WARNING: Risk of injury, fire, chemical emissions (smoke) in pyrolysis mode.

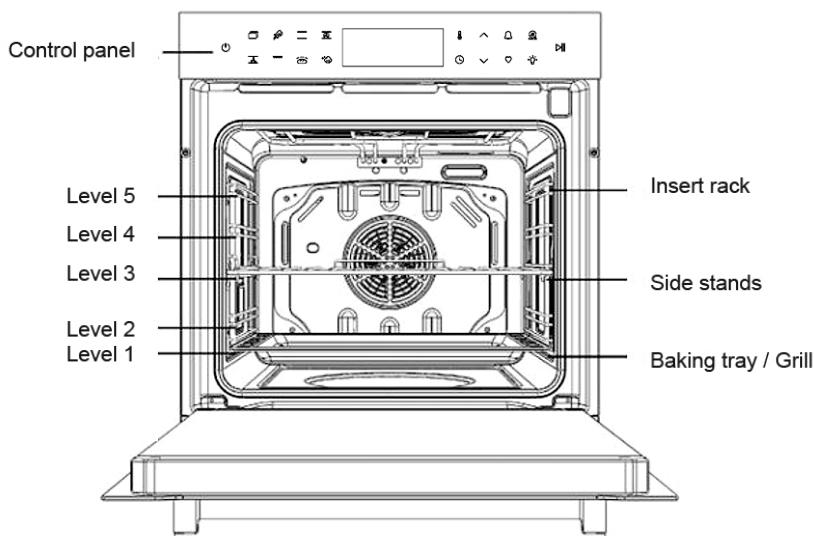
Before using the pyrolytic cleaning function or when using for the first time, remove from the oven cavity: any excess food residue, any grease or oil deposits or splashes, any removable objects (including the grids, rails, etc., supplied with the product), in particular containers, trays, trays, utensils, etc...

Read all the pyrolytic cleaning instructions carefully.

Keep children away from the appliance when it is being cleaned by pyrolysis. The appliance becomes very hot and hot air escapes from the front ventilation slots. Pyrolysis cleaning is a high-temperature process that can give off smoke from food residues and materials from which the oven is made. Make sure your kitchen is well ventilated during and after pyrolysis cleaning. The fumes given off by pyrolysis ovens/cooking residues are described as being non-hazardous for human beings, including children and people in poor health.

3. PRODUCT DESCRIPTION

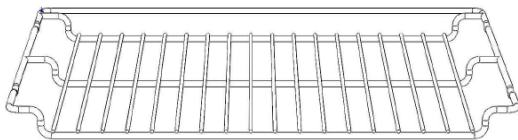
3.1 Description of the oven



3.2 Accessories

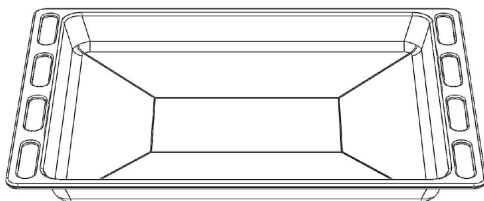
Grid

For containers, cake tins and ovenproof dishes. For roasting and grilling.



Multi-purpose dish, drip pan

For cakes baked on the griddle and small pastries.

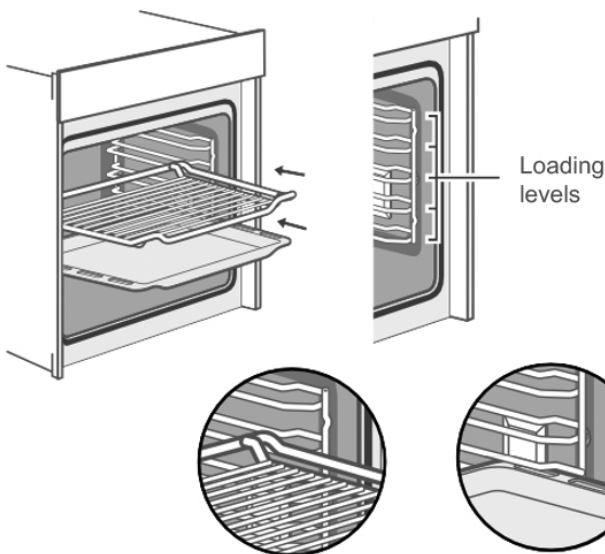


Accessories may warp when hot. This does not affect their use. Once cooled, they will return to their original shape.

Fitting accessories: The cavity has five loading levels. The levels are counted from bottom to top. Accessories can be removed about halfway without tipping over.

Note

1. Make sure that the grids are always inserted in the correct direction as shown above.
2. Always ensure that the accessories are fully inserted so that they do not come into contact with the appliance door.



3.3 INSTALLING THE OVEN

The electrical installation of this appliance must only be carried out by a qualified electrician. The oven must be installed in accordance with the instructions supplied.

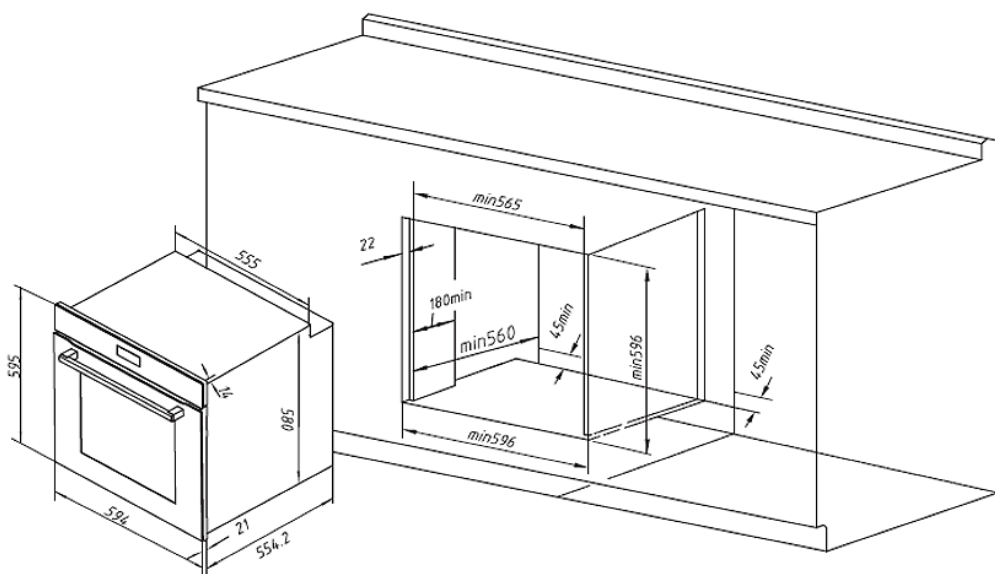
Remove the protective film from the door after installation.

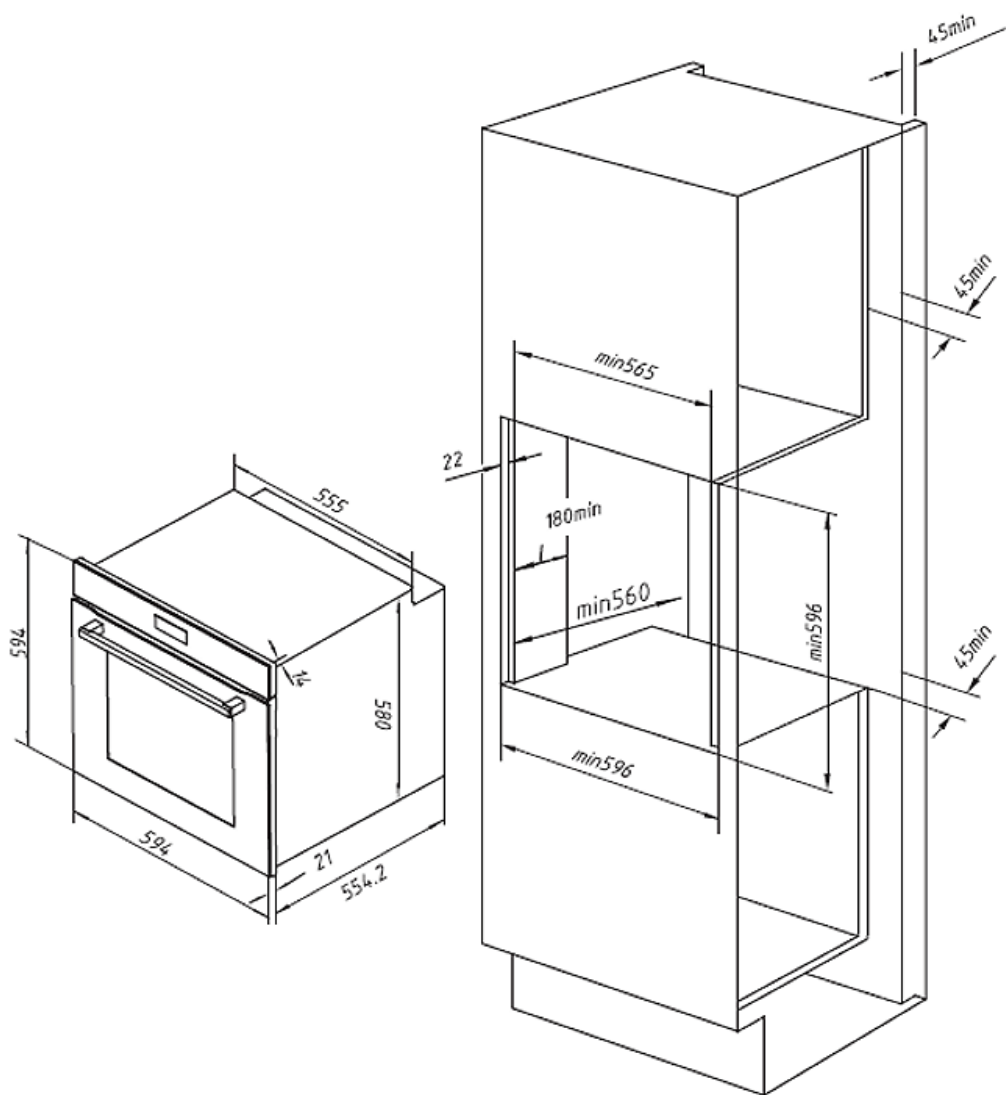
Safety instructions for the installer

The installation must guarantee protection against exposure to live parts.

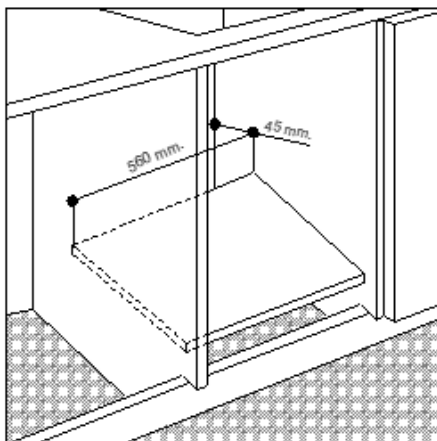
Installation of built-in ovens

The figure below shows the dimensions of the cut-out for installation under the worktop or in a column.





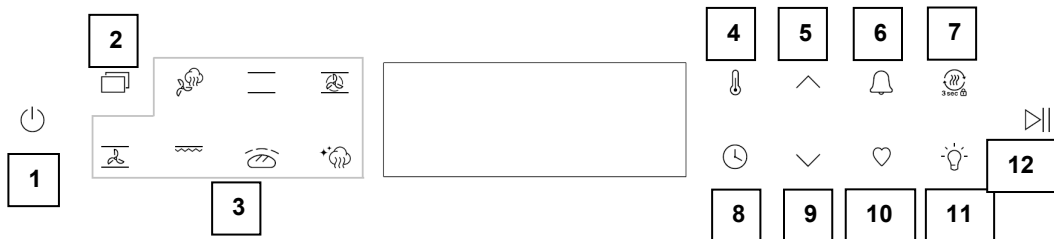
To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden slats. If the oven rests on a continuous flat surface, there should be an opening of at least 45×560 mm.



The panels of adjacent cabinets must be made of a heat-resistant material. In particular, cabinets with veneered exteriors must be assembled with adhesives that can withstand temperatures of up to 100°C.

3.4 Control panel

1. On/Off button
2. Programme selection button
3. Programme shortcut key
4. Temperature selection
5. "+" button
6. Independent timer
7. Quick preheat/ (long press >3s) Child safety lock
8. Time setting/Cooking time/Deferred start
9. "-" button
10. Favourites function
11. Lighting settings
12. Start and pause functions



4. METHODS & USE

4.1 Cooking modes

Your appliance has different cooking modes. To help you choose the right type of cooking for your dish, you will find the differences and parameters of the cooking modes below:

Pictogram	Function	Temperature	Adjustment range	Type of cooking
	Menu button	-----	-----	Used to access the various functions (by pressing multiple times). For functions that do not have a shortcut key.
	Steam assisted	180 + 200ml water	-----	Provides excellent performance thanks to the presence of steam during the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times for the main dishes are indicated in the relevant cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity.
	Traditional	170	30-260	For traditional cooking and roasting on one level. Particularly suitable for cakes with melt-in-the-mouth fillings.

	4D Heat	180	50-260	For fast, multi-level cooking without mixing flavours. Perfect for large volumes or for foods that require intense cooking.
	Stirred heat	170	30-260	For traditional cooking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly throughout the cavity.
	Grill	200	80-230	For grilling flat foods and browning foods.
	Oven	35	35-50	For letting dough and leaven rise, and for fermenting yoghurt.
	Defrosting	40	40-60	To gently defrost frozen food. Accessible by pressing the Menu button several times
	Pulsed heat	160	30-260	For traditional cooking and roasting on one or more levels. The heat comes from the circular element surrounding the fan, which distributes it evenly.
	Ventilated grill	180	80-230	For cooking whole fish and large pieces of meat. The fan distributes the heat evenly around the food.
	Pulsed sole	200	50-260	For pizza and other dishes that require high heat from below. The bottom resistance and the circular element are activated.
	Ventilated sole	150	50-230	For baking pastries and soft cakes in moulds.
	Small grill	180	80-230	For grilling small quantities and browning food. Please place the food in the middle section under the grill.

	Eco	160	40-230	For energy-efficient cooking.
	Favourites	-----	-----	To save your favourite recipes

4.2 Additional functions

	Pyrolysis	-----	-----	For deep cleaning.
	Steam cleaning	130	-----	To clean a lightly soiled oven
	Rapid preheating			Allows the set temperature to be reached in a shorter time.

4.3 Using your oven

4.31 Before using for the first time

Setting the time: before using it for the first time, you need to set the time. When the oven is switched on, the clock reads 12:00. Press the ⌚ key. You can now set the time using the arrows. Press ⌚ again to confirm the settings.

Note: The clock has a 24-hour display.

Before using the appliance for the first time, please clean the oven. Remove all stickers, protective films from surfaces and parts of the transport protection.

Remove all accessories and side shelves from the cavity.

Clean the accessories and side stands thoroughly with water. and a soft cloth or non-abrasive brush.

Make sure that the cavity no longer contains any packaging, such as polystyrene granules or pieces of wood, which could present a fire hazard.

Wipe the cavity and door surfaces with a soft, damp cloth. To remove the typical odour present on any new appliance, heat the empty appliance with the oven door closed.

Make sure the kitchen is well ventilated while the appliance is heating for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this process. Close the door to adjacent rooms.

Adjust the settings as described below. Information on setting the cooking mode and temperature can be found in the next section.

Settings	
Cooking mode	—
Time	1h

Once the appliance has cooled down :

Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a sponge.

Dry all surfaces.

Install the side bleachers.

4.32 Using the oven

Press the On/off button.

Select a cooking mode: press the key for the cooking mode you wish to select (either using the direct access key or by scrolling through the functions using the menu key). The default temperature and cooking time will be displayed.

You can then start cooking by pressing the Start/Stop button or if

you wish to adjust the temperature press the thermometer and set the temperature.

temperature by pressing the arrows, then press Start/Stop.

Note: if you do not confirm your selection by pressing the Start button, the oven will automatically return to standby mode after 5 minutes. You can interrupt cooking by pressing the Start/Stop button, or stop it by pressing and holding the same button.

Note: If you open the appliance door while cooking is in progress, the cooking process will be interrupted.

Please be aware of the risk of burns. Do not cover the ventilation slots, as the appliance may overheat. To cool your oven more quickly after use, the cooling fan can continue to run for as long as is necessary after the oven has been switched off.

Setting the cooking time: Once you have set the cooking mode and cooking time, the

At the right temperature, you can set the cooking time for your dish.

Press the clock button until the  symbol appears on the display. Use the

arrows to adjust the cooking time. Then press the  key to start cooking.

When cooking is complete, you will hear an acoustic signal and the oven will switch off automatically.

Programming a delayed start: Select a cooking mode and duration, then press the clock button until the  symbol appears on the display.

The hours on the clock are flashing; select the desired end of cooking time and confirm by pressing the clock button or without any action on your part after 3 seconds the setting will be confirmed. On the display, the delayed start symbol will flash, alternating with the cooking end time and the programmed cooking time. The oven starts automatically and switches off when cooking is complete.

Note: While the oven is running, you can change the cooking time and temperature by pressing the start/pause button and then using the time and temperature selection buttons. Adjustments are made using the arrows. Once you have made the adjustments, press the start/pause button so that the oven applies the new settings and cooking resumes.

5. SPECIAL FUNCTIONS

5.1 Rapid preheating

To shorten the pre-heating time, you can use the rapid pre-heating function. Select your cooking mode and if necessary adjust the desired temperature. Then press the  button and a beep will sound. Once the set temperature has been reached, a double beep will sound for 2 seconds; you can then put your dish in the oven.

Note: rapid preheating is not compatible with the defrosting and oven function.

Be careful not to put food in the oven during the heating period. rapid preheating.

5.2 Timer

You can use the independent timer function by pressing the  key. Press the timer button and the symbol and digits will flash on the display. Set the desired time using the arrows, then confirm by pressing the timer button. When the set time has elapsed, the oven will beep to inform you. This function is used independently of the oven.

5.3 Child safety lock

Your appliance has a childproof lock. By activating it, it is impossible to accidentally switch on the oven or change the settings.

Press and hold the button for 3 seconds.  child lock is activated and the symbol is displayed. Press  the same button again for > 3 seconds and the control panel will be unlocked.

5.4 Favourites memory function

Your appliance lets you save up to 4 cooking cycles. When a cooking cycle is complete, **END** is displayed. You can add this cooking mode to your favourites by pressing and holding the

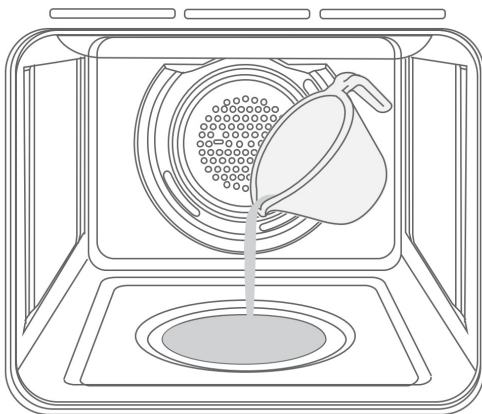


When you want to use one of your favourite modes, press the C1 C2 C3 C4 button. lect the mode using the arrows and press start to begin cooking.

Note: if you save more than 4 modes, the oldest mode is automatically overwritten.

5.5 Steam assisted cooking function

Your appliance allows you to cook using steam to preserve the quality of the food or the softness of certain preparations. To start the steam assisted cooking function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven (or the volume recommended in the recipe). Select the  function then press start.



Note: you cannot change the temperature when using this function. No pre-heating is necessary. During steaming, do not open the door and never add water.

Note: Opening the door and adding water during cooking can have a negative effect on the final cooking result.

Category	Recipe	Weight (grams)	Function	Cooking time (minutes)	Utensil	Grid level	Quantity of water
BREAD	Chopsticks	300g		40	Fry driers	2	200ml
BREAD	Farmhouse bread	500g		40	Fry driers	2	200ml
MEAT	Chicken	1900g		60	Fry driers	2	200ml
Fish	1 piece	470g		25	Fry driers	2	200ml
Vegetables	Broccoli	350g		18	Fry driers	2	200ml
Vegetables	Sliced courgettes	300g		12	Fry driers	2	100ml
Vegetables	Potatoes	300g		30	Fry driers	2	200ml
Patisserie	Cup cake	1 tray (12/16pieces)		30	Fry driers	2	50ml
Patisserie	Génoise			30	Fry driers	2	50ml

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1 Pyrolytic mode

Your appliance is equipped with pyrolytic self-cleaning.

The cavity is heated to a very high temperature. All residues from cooking, roasting and pastry-making will be burnt off. For your safety, the temperature cannot be adjusted and the default time is 2 hours, which can be reduced to 1.30 hours if the oven is not very dirty.

Note: For your safety, the cavity door is automatically locked. It cannot be opened until the cavity has cooled down sufficiently. The lighting does not work when pyrolytic cleaning is in progress.

Warning: The cavity becomes extremely hot in pyrolytic mode. Never try to open the appliance door while the lock symbol is displayed on the screen. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled people and elderly people who are not sufficiently independent away from the appliance. Risk of serious damage to health! The pyrolytic mode heats the cavity to a very high temperature so that residual dirt from cooking, roasting and baking burns off. This process releases fumes that can irritate mucous membranes. While cleaning is in progress, keep the kitchen well ventilated. Avoid staying in the room for too long. Keep children and pets away and always follow the instructions for use.

Warning: Before starting pyrolytic cleaning: Remove all accessories and cooking utensils from the cavity, including the telescopic rails. Remove most of the residual dirt by hand. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cavity in the area around the seal. Do not rub or remove the seal. During these operations, make sure that the oven is switched off.

Warning: Risk of fire! Excessive food residues

The presence of grease and cooking juices presents a risk of fire starting when the pyrolytic mode is in progress. Before starting the pyrolytic cycle, always remove food residues and dirt from the cavity.

Do not use pyrolytic mode to clean accessories. The appliance can become hot outdoors in pyrolytic mode. Never hang combustible objects, such as tea towels, on the door handle. Do not place anything near the appliance. Keep children away from the appliance.

If the door seal is damaged, considerable heat will be generated around the appliance door. Do not scour or remove the gasket. Never use the appliance if the gasket is damaged or missing.

Risk of serious damage to health! The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is on. The coating on the hobs and utensils is destroyed

and harmful gases are released. Never clean baking trays or cake tins in pyrolytic mode. In general, you should not use the pyrolytic mode to clean accessories.

6.1.1 Setting the pyrolytic self-cleaning mode

Select "Pyrolysis" mode by pressing the menu button repeatedly until the display shows . 

Check that all accessories and food have been removed, including the side supports, and make sure the door is closed.

Press the start button to begin cleaning.

When cleaning is complete :

An acoustic signal sounds and the oven stops heating. This means that the pyrolytic mode has ended. When the cavity has cooled down sufficiently, you can open the door and use a damp cloth to remove the ashes from the cavity.

6.1.2 Interrupting or stopping pyrolytic cleaning

When the pyrolytic mode starts, the oven is automatically locked. If you wish to interrupt or cancel the cleaning process, the door cannot be opened until the appliance is cool enough to allow the door to be unlocked.

Note: Insufficient maintenance can lead to the appearance of residual white deposits on the enamel surfaces. These are harmless food residues. It has no effect on the performance of the appliance. You can remove these residues with lemon juice or other cleaning products if necessary.

6.2 Appliance door

6.2.1 Pick up and hang up the handset door

Open the appliance door fully (fig.1)

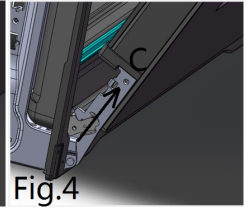
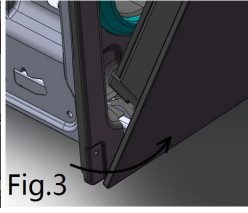
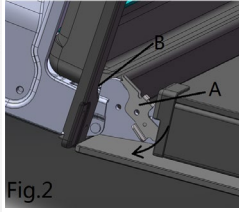
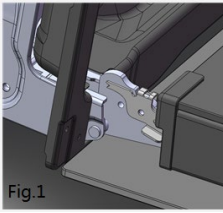
Fully open lever A on the left and right hinges (fig.2) Hold the door as shown in figure 3

Gently close the door (fig.3) until the levers A on the left and right hinges hook onto part B of the door (fig.4).

Remove the hinge hooks from their position, following arrow C (fig.4).

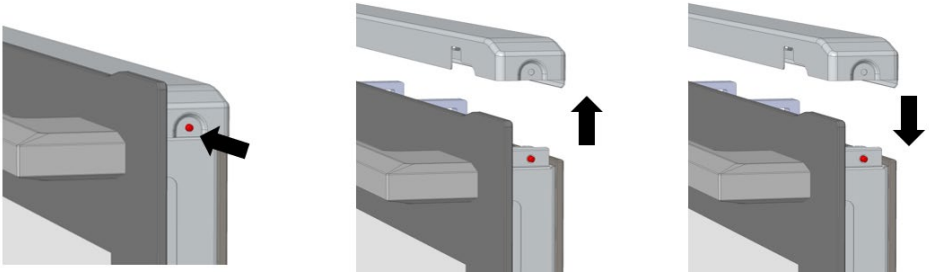
Place the door on a soft surface

Hang the appliance door in the reverse order to unhooking it. When you hang the door on the appliance, make sure that the two hinges are correctly positioned on the installation holes in front of the cavity. Make sure that the hinges are in the correct position. You should be able to insert them easily without resistance. If you feel any resistance, check that the hinges are correctly inserted in the holes.

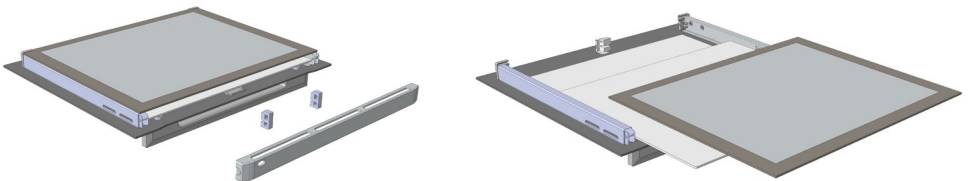


6.2.2 Remove the door cover

Remove the appliance door as shown above.
 For a thorough cleaning, you can remove the cover.
 Hold the right and left sides of the cover and remove it.
 Once the door cover has been removed, the other parts can be easily dismantled to continue cleaning. When you have finished cleaning the appliance door, replace the cover until it clicks into place.
 Please install the door and close it completely.



Warning: Even if the appliance door is correctly installed, the cover can be removed.



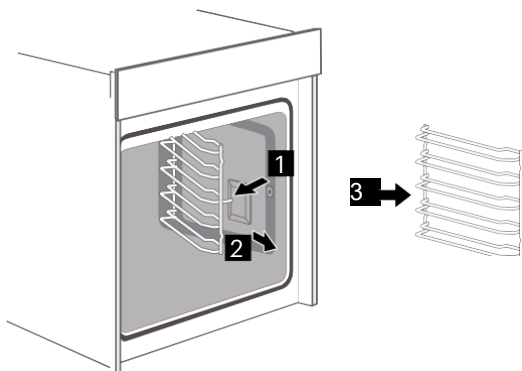
When the door cover is removed, the glass inside the door may fall out, causing damage and injury.

What's more, as the weight of the door is reduced when the bonnet and glasses are no longer fitted, the hinges close more easily and you run the risk of trapping your fingers. Keep your hands away from the hinges.

Because of the above two points, we strongly recommend that you do not remove the door cover unless the appliance door has been removed first.

Damage caused by improper handling is not covered by the warranty.

6.3 Lateral bleachers



For pyrolytic cleaning or manual cleaning of the cavity and telescopic rails, you can remove the side shelves in the cavity.

6.4 Steam cleaning

This function removes food residues from inside the oven. This method only removes light soiling. It is not effective for removing stubborn stains cooked in the oven. This function can only be used when the oven is cold.

Cleaning procedure

1. Remove the dishes and side grates.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%) and dishwashing detergent (5%) and spray generously on the door, side walls and rear wall of the oven cavity.
3. Pour 40 ml of water into the cavity "well".
4. Close the door. Set the function to  and the temperature to 130°C.
5. Turn off the oven after 18 minutes.
6. Allow to cool to a safe level before wiping the surface with a damp cloth.

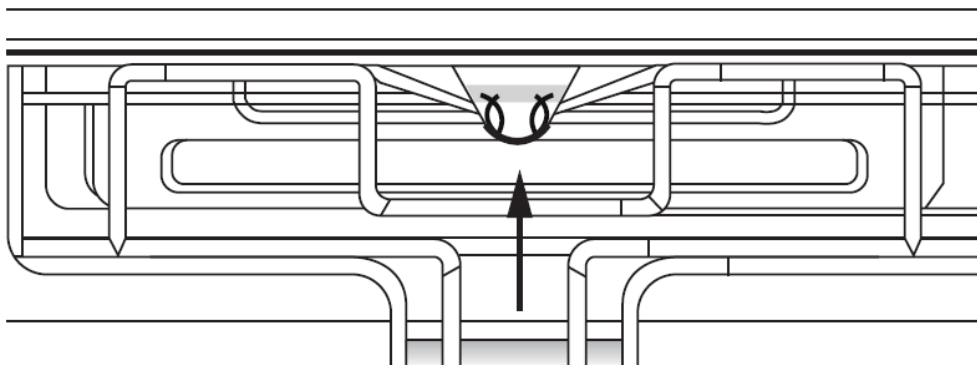
6.5 Faults and solutions

If a fault occurs, please check that it is not due to incorrect use and consult the table below to rectify the fault yourself, before contacting the after-sales service.

The appliance does not work	Faulty fuse	Check the fuse in the fuses
	Power failure	Check whether the lighting and other kitchen appliances work
An error code appears on the display:HE1	Temperature sensor error	Call the after-sales service
An error code appears on the display:HE2	Sensor error	Call the after-sales service

After cooking, a noise persists and there is an air flow close to the control panel	-	The cooling fan is always running to prevent moisture in the cavity and to cool the oven. It will stop automatically.
If you follow the recipe instructions, the food is not sufficiently flavoured. cooked	-	A temperature different from that of the recipe has been selected. Please check the temperature. Different quantities of the recipe have been cooked. Please check the recipe.
Uneven browning	-	The temperature set is too high or the level is too low. the oven must be changed. Check the recommendations in the recipe and the settings you have made. The coating and/or colour and The colour and/or material of the cooking utensils may not be suitable for the selected cooking mode. When using conventional modes such as natural convection, use dark, matt coloured cookware.
The lighting doesn't work	-	The bulb must be replaced (see below)

Replacing the bulb :



Unplug the appliance from the power supply :
Switch off and unplug the plug, or disconnect the fuse, or switch off the isolator, as appropriate.
Turn the lamp glass cover anti-clockwise to remove it.
Remove the metal ring and clean the glass cover. Replace the lamp with a new G9 lamp.
Attach the metal ring to the glass cover. Fit the glass cover.

Warning: Risk of electric shock

When you replace the bulb, the casing is live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the socket or deactivate the fuse in the fuse box.

Maximum duration of use :

The maximum operating time is 2 hours if no cooking time has been programmed. This is a safety feature to ensure that you do not forget to switch off the oven.

6.6 Information in accordance with EU standard 65-66/2014

Product sheet on "COMMISSION REGULATION (EU) No 65/2014

Brand : SCHNEIDER
Commercial reference : SCFP807S-BM
Energy efficiency index: 68.5
Energy efficiency class: A+
Energy consumption per cycle in conventional mode: 0.92 kWh/cycle
Energy consumption per cycle in rotating heat mode: 0.61 kWh/cycle
Number of cavities: 1
Heat source: Electricity
Volume: 81 L
Overall dimensions (HxWxD): 59.4*59.4*55.4 cm

WASTE DISPOSAL



European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) requires that used household appliances should not be disposed of in the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to maximise the recovery and recycling of the materials from which they are made and to reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out wheeled bin symbol is affixed to all products to remind them of their separate collection obligations. Consumers should contact the local authorities or their retailer about the procedure for removing their appliance.

Information on the meaning of the conformity marking



The CE mark indicates that the product meets the main requirements of European Directives 2014/35/EC (Low Voltage), 2014/30/EC (Electromagnetic Compatibility) and 2011/65/EU (Restriction of the use of certain hazardous substances in EEE).

The warranty does not cover wear parts of the product, or problems or damage resulting from:

1. superficial damage due to normal wear and tear;
2. defects or damage caused by contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or insects;
any incident, abuse, improper use, unauthorised modification, dismantling or repair;
3. any improper maintenance, use not in accordance with the instructions concerning the product or connection to an incorrect voltage.
4. any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer. The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product are removed.
5. any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer. The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product are removed.

Importer: G3 CONCEPTS ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles-France Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de

Inhoud

1. VEILIGHEID EN VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.1 Veiligheid van kwetsbare personen en kinderen
- 1.2 Algemene beveiliging

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- 2.1 Elektrische aansluiting
- 2.2 Gebruik
- 2.3 Onderhoud en reiniging
- 2.4 Pyrolytische reiniging

3. PRODUCTOMSCHRIJVING

- 3.1 Beschrijving van de oven
- 3.2 Accessoires
- 3.3 Installatie
- 3.4 Bedieningspaneel

4. MODI EN GEBRUIK

- 4.1 Kookstanden
- 4.2 Extra modi
- 4.3 Uw oven gebruiken

5. BIJZONDERE FUNCTIES

- 5.1 Snel voorverwarmen
- 5.2 Timer
- 5.3 Kinderslot
- 5.4 Geheugenfunctie voor favorieten
- 5.6 Stoomhulpfunctie

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- 6.1 Pyrolytische modus
- 6.2 Toesteldeur
- 6.3 Zijdelingse tribunes
- 6.4 Modus stoomreiniging
- 6.5 Fouten en oplossingen
- 6.6 Informatie in overeenstemming met EU-norm 65 66/2014

Lees de installatie- en veiligheidsinstructies voordat u het product gebruikt. De veiligheidsinstructies moeten zorgvuldig worden gelezen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel of schade als gevolg van onjuiste installatie of onjuist gebruik van het apparaat.

Belangrijke veiligheidsinstructies Lees aandachtig en bewaar voor toekomstig gebruik.

1. VEILIGHEID EN VOORZORGSMAATREGELEN

LEES DEZE BELANGRIJKE
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
ZORGVULDIG DOOR EN VOLG ZE
NAUWGEZET OP VOORDAT U HET
APPARAAT INSTALLEERT EN GEBRUIKT.
BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG
GEBRUIK.

DE FABRIKANT KAN IN GEEN
GEVAL AANSPRAKELIJK
WORDEN GESTELD VOOR
SCHADE VEROORZAAKT DOOR
HET GEBRUIK VAN DIT
PRODUCT.
HET NIET NALEVEN VAN DE
VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIE-
INSTRUCTIES.

1.1 Veiligheid van kwetsbare personen en kinderen

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, als zij van tevoren toezicht hebben gehad of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar

moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze te allen tijde onder toezicht staan.

Tijdens het reinigingsprogramma kunnen de oppervlakken heter worden dan tijdens normaal gebruik. We raden aan kinderen uit de buurt van het apparaat te houden.

1.2 Algemene veiligheid

Controleer het algemene uiterlijk van het apparaat nadat het is uitgepakt.

Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.

Alle elektrische aansluitingen en het vervangen van de voedingskabel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

Schade veroorzaakt door een onjuiste elektrische aansluiting valt niet onder de garantie.

Het apparaat en de toegankelijke

onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen niet aan. Gebruik altijd handschoenen bij het plaatsen of verwijderen van accessoires of gerechten uit uw oven.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Om elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is losgekoppeld voordat u de lamp vervangt.

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen om het glas van uw oven schoon te maken, want deze kunnen het glas beschadigen en breken.

Gebruik geen stoomreiniger.

Als het netsnoer beschadigd is, moet

het vervangen worden door de fabrikant, diens klantenservice of een gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Voordat u verder gaat met de pyrolyssereiniging, moet u overtollig residu verwijderen en alle accessoires verwijderen.

Let erop dat u de roosters en accessoires in de juiste richting plaatst.

In de vaste bedrading moeten scheidingsmiddelen worden ingebouwd in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften. De aansluiting moet een omnipolaire scheidingsinrichting bevatten.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke installaties zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen; boerderijen; gebruik door gasten in

hotels, motels en andere bed & breakfast-achtige omgevingen.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Het is alleen bedoeld voor voedselbereiding. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.

Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Deze informatie verwijst naar de normen IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

Deze instructies kunnen worden gedownload van de website van het merk.

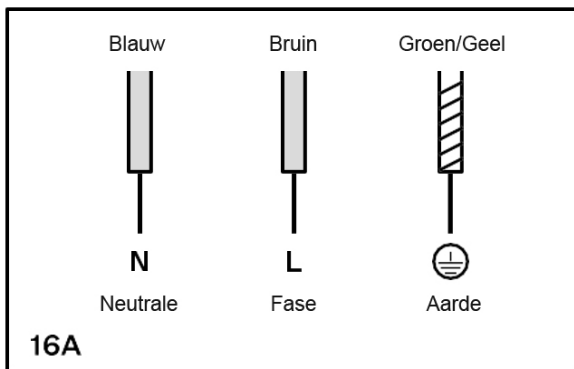
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Elektrische aansluiting



LET OP: Risico op brand of elektrische schokken.

Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Het apparaat moet geaard zijn. Controleer of de parameters op het typeplaatje overeenkomen met de elektrische gegevens voor uw netwerk. Uw oven moet worden aangesloten met een standaard 3-draads 1,5 mm² voedingskabel, die moet worden aangesloten op het 220-240 Volt lichtnet via een standaard IEC60083 stopcontact of een omnipolaire scheidingsinrichting in overeenstemming met de installatieregels.



Een defect apparaat of gebrekkige reparaties zijn gevaarlijk en kunnen leiden tot een risico op elektrische schokken. Neem contact op met een erkende dienst na verkoop om het apparaat te repareren. Als het product defect is, trek dan de stekker uit het stopcontact, verwijder de zekering uit de zekeringkast of zet de stroomonderbreker op stand 0 en neem contact op met de klantenservice. De isolatie van de kabels van het apparaat kan smelten als ze in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Breng de aansluitkabel nooit in contact met hete onderdelen van het apparaat.

Als uw product niet via een stekker of stopcontact op het lichtnet is aangesloten, moet een omnipolair scheidingsapparaat (met een contactopening van minstens 3 mm) worden geïnstalleerd om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.

2.2 Gebruik



LET OP: Risico op letsel, brandwonden, elektrische schokken of explosie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet. Zorg ervoor dat de ventilatiegaten niet geblokkeerd worden. Gebruik dit apparaat nooit met natte handen of wanneer het in contact komt met water. Oefen nooit druk uit op de open deur. Gebruik het apparaat na gebruik nooit als voorraadkast of om spullen in op te bergen. Plaats geen ontvlambare producten of in ontvlambare producten gedrenkte voorwerpen in, bij of op het apparaat. Wees voorzichtig bij het openen van de toesteldeur wanneer het apparaat in werking is: er kan hete lucht ontsnappen. Stoom is niet altijd zichtbaar, afhankelijk van de temperatuur.

Ga bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Open de deur voorzichtig en houd kinderen uit de buurt. Open de toesteldeur nooit als er rook in zit. Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de zekering uit de zekeringkast of zet de stroomonderbreker op stand 0. Bij het openen van de toesteldeur kan er tocht ontstaan. Vetvrij papier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Leg geen ongebonden bakpapier op een accessoire tijdens het voorverwarmen. Verzwaar het bakpapier altijd met een schaal of accessoire. In het bedieningspaneel worden magneten gebruikt. Ze kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen. Mensen met elektronische implantaten moeten minstens 10 cm uit de buurt van het bedieningspaneel blijven.

LET OP: Risico op schade aan het apparaat.

Om beschadiging of verkleuring van het glazuur te voorkomen: Plaats geen borden of andere voorwerpen rechtstreeks op de bodem van het apparaat. Plaats nooit aluminiumfolie direct op de bodem van de apparaatholte. Plaats geen serviesgoed rechtstreeks op de bodem van de ovenholte als u de temperatuur instelt op meer dan 50°C, omdat dit een opeenhoping van warmte veroorzaakt en het glazuur kan beschadigen. Laat geen vetvrij papier in contact

komen met het glas aan de binnenkant, omdat dit permanente verkleuring van het glas kan veroorzaken. Giet geen water rechtstreeks in de ovenholte wanneer deze heet is. De thermische schok kan het glazuur beschadigen.

Vocht: als er lange tijd vocht in de ovenholte blijft zitten, kan dit leiden tot corrosie. Laat de ovenholte drogen na gebruik. Bewaar vochtig voedsel niet te lang in de oven. Er kan zich condens vormen aan de binnenkant van het glas van uw oven en rond de afdichting tijdens het lang koken van voedsel met een hoog watergehalte. Zodra uw oven is afgekoeld, veegt u het glas aan de binnenkant af met een spons of zachte doek. Als u de restwarmte van uw oven gebruikt (nadat de oven is uitgeschakeld) om uw voedsel warm te houden, kan dit leiden tot de vorming van zware condensatie, die het glazuur van uw oven kan aantasten. Om deze condensatie te vermijden, opent u de ovendeur of gebruikt u de ontdooistand.

Koelen met de deur open: na het koken op hoge temperaturen laat u de oven afkoelen met de deur dicht. Houd de ovendeur met niets op een kier. Zelfs een kleine opening kan na een tijdje de omliggende meubels beschadigen. Laat je apparaat alleen drogen met de deur open als er veel condens is ontstaan tijdens het koken. Vruchtensap dat op de bodem van je apparaat valt, laat blijvende vlekken achter. Gebruik bij voorkeur de spaanwisser.

Accessoires plaatsen: Afhankelijk van het apparaatmodel kunnen accessoires krassen maken op het glas wanneer de deur gesloten is. Plaats de accessoires altijd zo ver mogelijk in de oven. Als de afdichting sterk vervuild is, zal de deur van het apparaat tijdens het gebruik niet goed sluiten. De voorkant van aangrenzende meubels kan beschadigd raken. Houd de afdichting schoon. Klim niet op de deur van het apparaat, ga er niet op zitten en hang er niet aan. Plaats geen recipiënten of accessoires op de ovendeur. Draag het apparaat niet aan de deurgreep. De handgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken.

2.3 Onderhoud en reiniging

LET OP: Risico op letsel, brand of schade aan het apparaat.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert. Controleer of het apparaat koud is. De glazen panelen kunnen breken. Als de glazen deurpanelen beschadigd zijn, vervang ze dan onmiddellijk en neem contact op met een erkende dienst na verkoop. Wees voorzichtig bij het demonteren van de ovendeur, want deze is zwaar. Reinig het apparaat regelmatig om beschadiging te voorkomen.

2.4 Pyrolytische reiniging

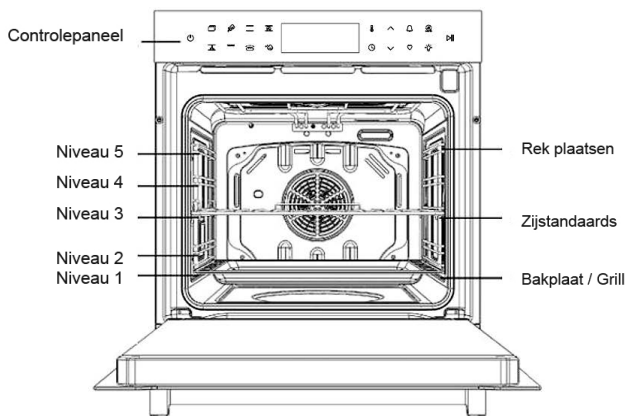
WAARSCHUWING: Risico op letsel, brand, chemische emissies (rook) in de pyrolysemodus.

Voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie gebruikt of wanneer u de functie voor de eerste keer gebruikt, moet u uit de ovenholte verwijderen: alle overtollige voedselresten, alle vet- of olieafzettingen of spatten, alle verwijderbare voorwerpen (met inbegrip van de roosters, rails, enz. die bij het product worden geleverd), in het bijzonder bakjes, schalen, dienbladen, keukengerei, enz.

Lees alle pyrolytische reinigingsinstructies zorgvuldig door. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het door pyrolyse wordt gereinigd. Het apparaat wordt erg heet en er ontsnapt hete lucht uit de ventilatiesleuven aan de voorkant. Pyrolyse-reiniging is een proces op hoge temperatuur waarbij rook kan vrijkomen van etensresten en materialen waarvan de oven is gemaakt. Zorg ervoor dat je keuken goed geventileerd is tijdens en na de pyrolyse-reiniging. De dampen die vrijkomen bij pyrolyseovens/kookresten worden beschreven als ongevaarlijk voor mensen, inclusief kinderen en mensen met een zwakke gezondheid.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

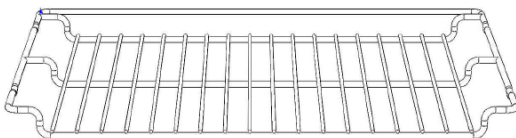
3.1 Beschrijving van de oven



3.2 Accessoires

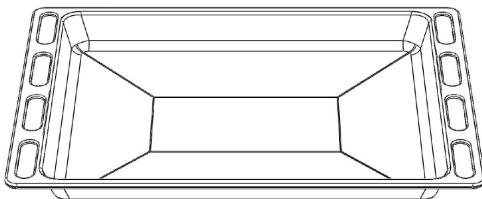
Rooster

Voor bakken, cakeblikken en ovensvaste schalen. Voor braden en grillen.



Multifunctionele schaal, lekbak

Voor cakes gebakken op de bakplaat en klein gebak.

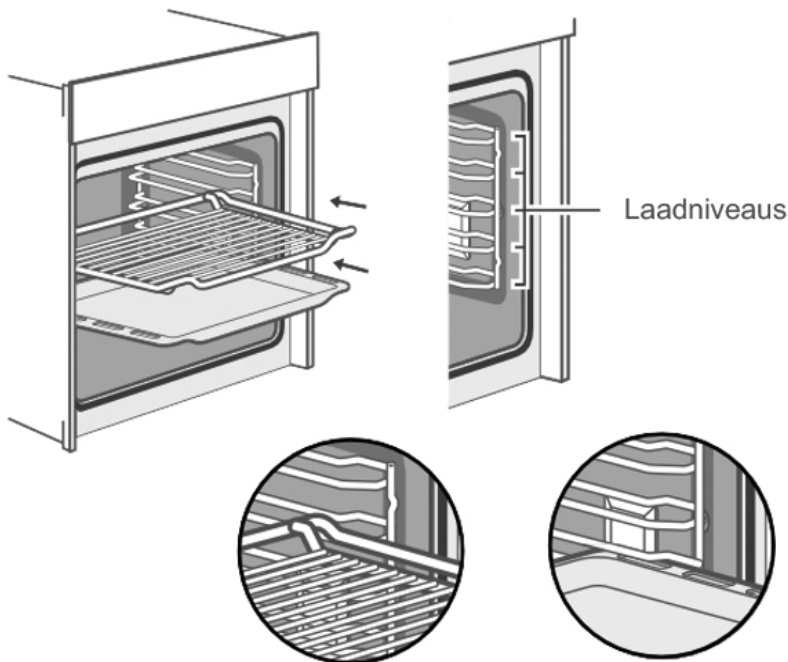


Accessoires kunnen kromtrekken als ze heet zijn. Dit heeft geen invloed op het gebruik. Eenmaal afgekoeld nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.

Accessoires monteren: De holte heeft vijf laadniveaus. De niveaus worden geteld van onder naar boven. Accessoires kunnen ongeveer halverwege worden verwijderd zonder dat ze omvallen.

Opmerking

1. Zorg ervoor dat de roosters altijd in de juiste richting worden geplaatst, zoals hierboven getoond.
2. Zorg er altijd voor dat de accessoires volledig zijn geplaatst, zodat ze niet in contact komen met de deur van het apparaat.



3.3 DE OVEN INSTALLEREN

De elektrische installatie van dit apparaat mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. De oven moet worden geïnstalleerd volgens de meegeleverde instructies.

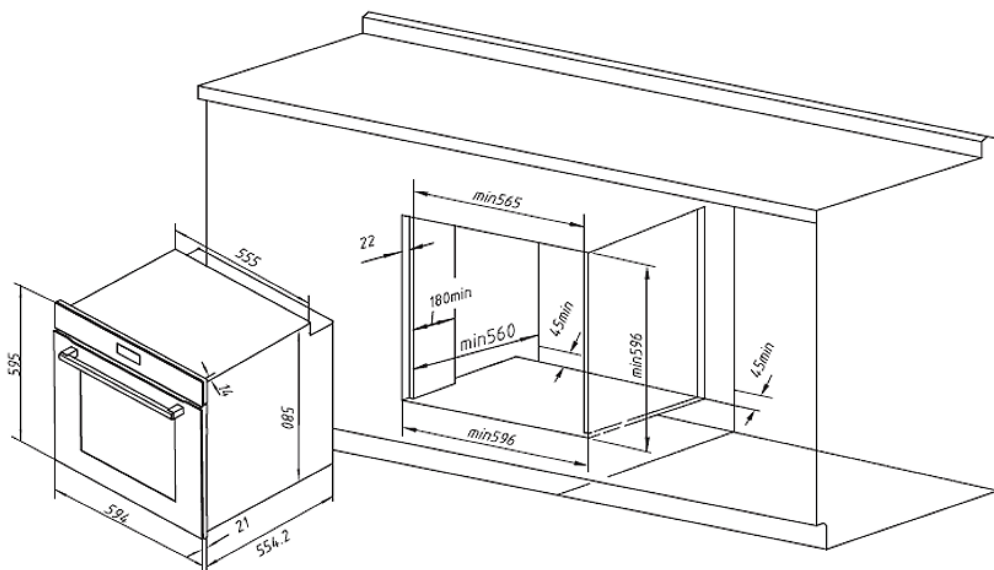
Verwijder de beschermfolie van de deur na installatie.

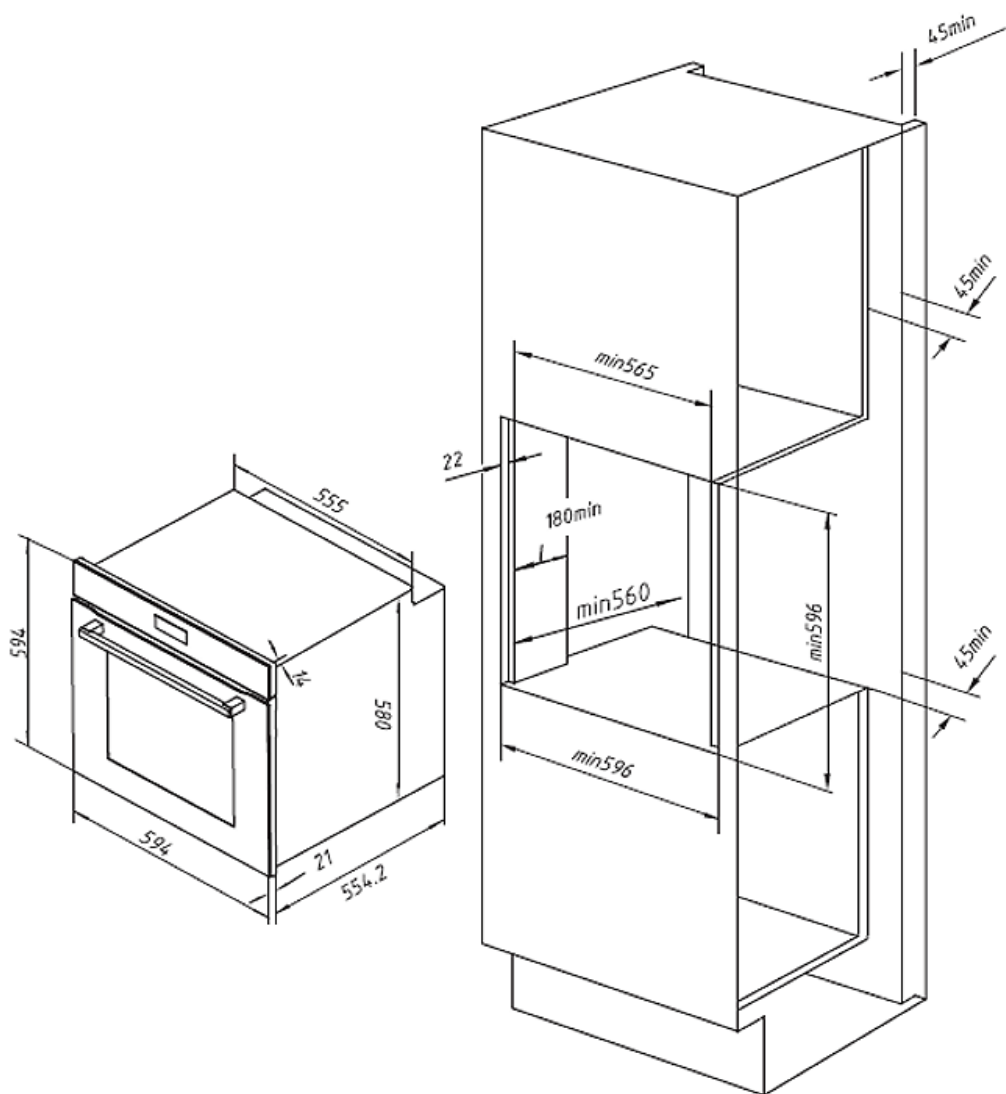
Veiligheidsinstructies voor de installateur

De installatie moet bescherming bieden tegen blootstelling aan onderdelen onder spanning.

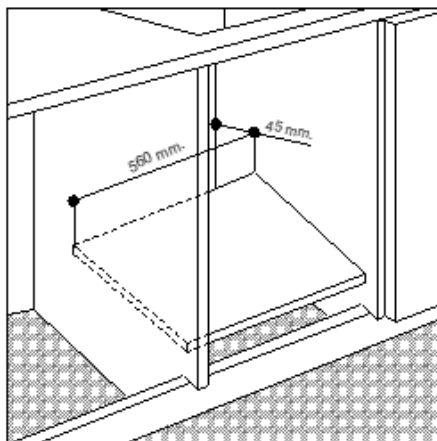
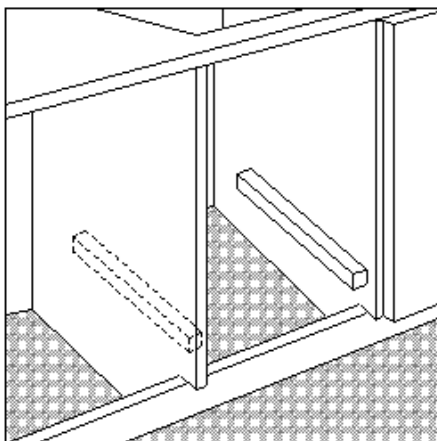
Installatie van inbouwovens

De afbeelding hieronder toont de afmetingen van de uitsparing voor installatie onder het werkblad of in een kolom.





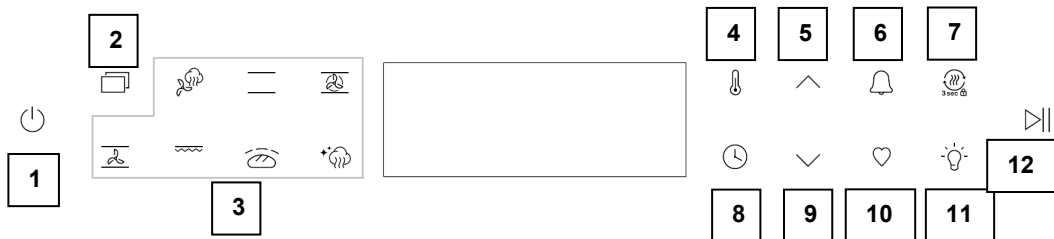
Voor voldoende ventilatie moet het achterpaneel van de kast worden verwijderd. Het verdient de voorkeur om de oven zo te installeren dat hij op twee houten latten rust. Als de oven op een doorlopend vlak oppervlak rust, moet er een opening zijn van minstens 45×560 mm.



De panelen van aangrenzende kasten moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal. Met name kasten met een gefineerde buitenkant moeten worden geassembleerd met lijm die bestand is tegen temperaturen tot 100°C.

3.4 Bedieningspaneel

1. Aan/uit-knop
2. Programmaselectieknop
3. Sneltoets programma
4. Temperatuurselectie
5. "+" knop
6. Onafhankelijke timer
7. Snel voorverwarmen/ (lang indrukken >3s) Kinderbeveiliging
8. Tijdinstelling/Kooktijd/Verlengde start
9. "-" knop
10. Functie Favorieten
11. Verlichtingsinstellingen
12. Start- en pauzefuncties



4. METHODEN EN GEBRUIK

4.1 Kookstanden

Je apparaat heeft verschillende kookstanden. Om u te helpen de juiste kookwijze voor uw gerecht te kiezen, vindt u hieronder de verschillen en parameters van de kookstanden:

Pictogram	Functie	Temperatuur	Aanpassingsbereik	Type koken
	Menuknop	-----	-----	Wordt gebruikt om toegang te krijgen tot de verschillende functies (door meerdere keren op te drukken). Voor functies die geen sneltoets hebben.
	Stoom ondersteund	180 + 200 ml water	-----	Biedt uitstekende prestaties dankzij de aanwezigheid van stoom tijdens de kookcyclus. Deze functie regelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten; de bereidingstijden voor de hoofdgerechten staan aangegeven in de betreffende bereidingstabel. Activeer de stoomfunctie altijd als de oven koud is en na 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenholte te hebben gegoten.
	Traditioneel	170	30-260	Voor traditioneel koken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met smeltzachte vullingen.

	4D Warmte	180	50-260	Voor snel koken op meerdere niveaus zonder smaken te mengen. Perfect voor grote volumes of voor voedsel dat intens moet worden gekookt.
	Roerwarmte	170	30-260	Voor traditioneel koken en braden op één of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig door de holte.
	Grill	200	80-230	Voor het grillen van plat voedsel en het bruinen van voedsel.
	Oven	35	35-50	Om deeg en zuurdesem te laten rijzen en om yoghurt te laten fermenteren.
	Ontdooien	40	40-60	Om bevroren voedsel voorzichtig te ontdooien. Toegankelijk door meerdere keren op de knop Menu te drukken
	Gepulseerde warmte	160	30-260	Voor traditioneel koken en braden op één of meer niveaus. De warmte komt van het cirkelvormige element rond de ventilator, die de warmte gelijkmatig verdeelt.
	Geventileerde grill	180	80-230	Voor het bereiden van hele vissen en grote stukken vlees. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig rond het voedsel.
	Gepulseerde zool	200	50-260	Voor pizza en andere gerechten die een hoge warmte van onderaf vereisen. De bodemweerstand en het ronde element worden geactiveerd.
	Geventileerde zool	150	50-230	Voor het bakken van gebak en zachte cakes in vormen.

	Kleine grill	180	80-230	Voor het grillen van kleine hoeveelheden en het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het middelste gedeelte onder de grill.
	Eco	160	40-230	Voor energiezuinig koken.
	Favorieten	-----	-----	Je favoriete recepten opslaan

4.2 Extra functies

	Pyrolyse	-----	-----	Voor een grondige reiniging.
	Stoomreiniging	130	-----	Een licht vervuilde oven schoonmaken
	Snel voorverwarmen			Hiermee kan de ingestelde temperatuur in kortere tijd worden bereikt.

4.3 De oven gebruiken

4.31 Voor het eerste gebruik

De tijd instellen: voor het eerste gebruik moet je de tijd instellen.
Wanneer de oven wordt ingeschakeld, geeft de klok 12:00 aan. Druk op ⌚ .
Je kunt nu de tijd instellen met de pijltjes. Druk nogmaals op ⌚ om de instellingen te bevestigen.

Opmerking: De klok heeft een 24-uurs weergave.

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt.
Verwijder alle stickers, beschermfolies van oppervlakken en onderdelen van de transportbescherming.
Verwijder alle accessoires en zijplanken uit de holte.
Reinig de accessoires en zijstandaards grondig met water.
en een zachte doek of niet-schurende borstel.
Zorg ervoor dat de holte geen verpakkingen meer bevat, zoals polystyreen korrels of stukken hout, die brandgevaarlijk kunnen zijn.
Veeg de oppervlakken van de holte en de deur schoon met een zachte, vochtige doek. Om de typische geur te verwijderen die aanwezig is op elk nieuw apparaat, verwarmt u het lege apparaat met de ovendeur gesloten.
Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is terwijl het apparaat voor de eerste keer wordt opgewarmd. Houd kinderen en huisdieren tijdens dit proces uit de keuken. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.
Pas de instellingen aan zoals hieronder beschreven. Informatie over het instellen van de kookstand en temperatuur vindt u in het volgende hoofdstuk.

Instellingen	
Kookstand	—
Tijd	1h

Zodra het apparaat is afgekoeld :
Reinig de gladde oppervlakken en de deur met zeepwater en een spons.
Droog alle oppervlakken.
Installeer de zijtribunes.

4.32 De oven gebruiken

Druk op de knop Aan/Uit.
Selecteer een kookstand: druk op de toets van de kookstand die u wilt selecteren (met de directe toegangstoets of door met de menu-toets door de functies te bladeren). De standaardtemperatuur en kooktijd worden weergegeven.
U kunt dan beginnen met koken door op de Start/Stop-knop te drukken of als

Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de thermometer en stelt u de temperatuur in.

temperatuur door op de pijltjes te drukken en druk dan op Start/Stop.

Opmerking: als u uw keuze niet bevestigt door op de Startknop te drukken, schakelt de oven na 5 minuten automatisch terug naar de stand-bymodus. Je kunt het koken onderbreken door op de Start/Stop-knop te drukken, of stoppen door dezelfde knop ingedrukt te houden.

Opmerking: Als u de toesteldeur opent tijdens het koken, wordt het kookproces onderbroken.

Houd rekening met het risico op brandwonden. Dek de ventilatiesleuven niet af, want dan kan het apparaat oververhit raken. Om uw oven sneller te laten afkoelen na gebruik, kan de koelventilator blijven draaien zolang dat nodig is nadat de oven is uitgeschakeld.

De kooktijd instellen: Nadat u de kookstand en kooktijd hebt ingesteld, wordt de

Bij de juiste temperatuur kun je de bereidingstijd voor je gerecht instellen.

Druk op de kloktoets totdat het  symbool op het display verschijnt. Gebruik

de pijltjes om de kooktijd aan te passen. Druk vervolgens op de  toets om het koken te starten. Als het koken klaar is, hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.

Een uitgestelde start programmeren: Selecteer een kookmodus en duur en druk vervolgens op de kloktoets totdat het  symbool op het display verschijnt.

De uren op de klok knipperen; selecteer de gewenste eindtijd voor het koken en bevestig door op de klokknop te drukken of zonder iets te doen na 3 seconden wordt de instelling bevestigd. Op het display knippert het symbool voor uitgestelde start, afgewisseld met de eindtijd van het koken en de geprogrammeerde kooktijd. De oven start automatisch en schakelt uit wanneer het koken voltooid is.

Opmerking: Terwijl de oven draait, kunt u de bereidingstijd en -temperatuur wijzigen door op de start/pauzeknop te drukken en vervolgens de selectieknoppen voor tijd en temperatuur te gebruiken. De aanpassingen worden gemaakt met behulp van de pijltjes. Zodra u de aanpassingen hebt gemaakt, drukt u op de start/pauzeknop zodat de oven de nieuwe instellingen toepast en het koken hervat.

5. BIJZONDERE FUNCTIES

5.1 Snel voorverwarmen

Om de voorverwarmingstijd te verkorten, kun je de functie snel voorverwarmen gebruiken. Selecteer je kookstand en pas indien nodig de gewenste temperatuur aan. Druk vervolgens op de knop  en er klinkt een pieptoon.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er gedurende 2 seconden een dubbele pieptoon; je kunt je gerecht dan in de oven zetten.

Opmerking: snel voorverwarmen is niet compatibel met de Ontdooien en ovenfunctie.

Zorg ervoor dat je geen voedsel in de oven zet tijdens de verwarmingsperiode.

snelle voorverwarming.

5.2 Timer

Je kunt de onafhankelijke timerfunctie gebruiken door op de  toets te drukken. Druk op de timertoets en het symbool en de cijfers knippen op het display. Stel de gewenste tijd in met de pijltjes en bevestig daarna door op de timertoets te drukken. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, geeft de oven een piepsignaal om je op de hoogte te stellen. Deze functie wordt onafhankelijk van de oven gebruikt.

5.3 Kinderslot

Uw apparaat heeft een kinderbeveiliging. Door het te activeren, is het onmogelijk om

de oven per ongeluk aanzetten of de instellingen wijzigen.

Houd de knop 3 seconden ingedrukt.

 kinderslot wordt geactiveerd en het symbool  wordt weergegeven. Druk nogmaals > 3 seconden op dezelfde knop en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

5.4 Geheugenfunctie voor favorieten

Met uw apparaat kunt u maximaal 4 kookcycli opslaan. Wanneer een kookcyclus is voltooid, wordt  weergegeven. U kunt deze kookstand toevoegen aan uw favorieten door de knop

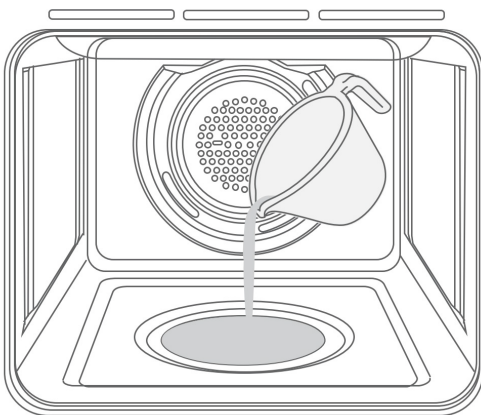


Wanneer je een van je favoriete standen wilt gebruiken, druk je op de C1 C2 C3 C4  ts. Selecteer de modus met de pijltjes en druk op start om te beginnen met koken.

Opmerking: als je meer dan 4 modi opslaat, wordt de oudste modus automatisch overschreven.

5.5 Stoomondersteunde kookfunctie

Met uw apparaat kunt u koken met stoom om de kwaliteit van het voedsel of de zachtheid van bepaalde bereidingen te behouden. Om de stoomondersteunde kookfunctie te starten, giet u 200 ml drinkwater in de bodem van de oven (of het in het recept aanbevolen volume). Selecteer de functie  en druk vervolgens op start.



Opmerking: je kunt de temperatuur niet wijzigen als je deze functie gebruikt. Voorverwarmen is niet nodig. Open tijdens het stomen de deur niet en voeg nooit water toe.

Opmerking: De deur openen en water toevoegen tijdens het koken kan een negatief effect hebben op het uiteindelijke kookresultaat.

Categorie	Recept	Gewicht (gram)	Functie	Kooktijd (minuten)	Gebruik voorwerp	Netniveau	Hoeveelheid water
BROOD	Eetstokjes	300g		40	Frituurdrogers	2	200 ml
BROOD	Boerenbrood	500g		40	Frituurdrogers	2	200 ml
VLEES	Kip	1900g		60	Frituurdrogers	2	200 ml
Vis	1 stuk	470g		25	Frituurdrogers	2	200 ml
Groenten	Broccoli	350g		18	Frituurdrogers	2	200 ml
Groenten	Courgettes in plakjes	300g		12	Frituurdrogers	2	100ml
Groenten	Aardappelen	300g		30	Frituurdrogers	2	200 ml
Patisserie	Cake	1 dienblad (12/16 stuks)		30	Frituurdrogers	2	50 ml
Patisserie	Génoise			30	Frituurdrogers	2	50 ml

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1 Pyrolytische modus

Uw apparaat is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging.

De holte wordt verwarmd tot een zeer hoge temperatuur. Alle resten van het koken, braden en bakken worden verbrand. Voor uw veiligheid kan de temperatuur niet worden aangepast en is de standaardtijd 2 uur, die kan worden teruggebracht tot 1,30 uur als de oven niet erg vuil is.

Opmerking: Voor uw veiligheid wordt de deur van de caviteit automatisch vergrendeld. Deze kan pas worden geopend als de ruimte voldoende is afgekoeld. De verlichting werkt niet als de pyrolytische reiniging bezig is.

Waarschuwing: De holte wordt extreem heet in de pyrolytische modus. Probeer nooit de deur van het apparaat te openen zolang het slotsymbool op het scherm staat. Laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen, gehandicapten en ouderen die niet zelfstandig genoeg zijn uit de buurt van het apparaat. Gevaar voor ernstige schade aan de gezondheid! De pyrolytische stand verhit de ovenruimte tot een zeer hoge temperatuur, zodat achtergebleven vuil van koken, braden en bakken verbrandt. Bij dit proces komen dampen vrij die de slijmvliezen kunnen irriteren. Zorg dat de keuken tijdens het schoonmaken goed geventileerd is. Blijf niet te lang in de ruimte. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt en volg altijd de gebruiksaanwijzing op.

Waarschuwing: Voordat u begint met de pyrolytische reiniging: Verwijder alle accessoires en kookgerei uit de holte, inclusief de telescopische rails. Verwijder het meeste achtergebleven vuil met de hand. Reinig de binnenkant van de toesteldeur en langs de randen van de holte in het gebied rond de afdichting. Wrijf niet over de afdichting en verwijder deze ook niet. Zorg ervoor dat de oven tijdens deze handelingen uitgeschakeld is.

Waarschuwing: Brandgevaar! Overmatige voedselresten De aanwezigheid van vet en kookvocht vormt een risico op het ontstaan van brand wanneer de pyrolytische modus bezig is. Verwijder altijd etensresten en vuil uit de holte voordat u de pyrolytische cyclus start. Gebruik de pyrolytische modus niet om accessoires te reinigen. Het apparaat kan buiten in de pyrolytische modus heet worden. Hang nooit brandbare voorwerpen, zoals theedoeken, aan de deurgreep. Plaats niets in de buurt van het apparaat. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Als de deurafdichting beschadigd is, ontstaat er aanzienlijke hitte rond de deur van het apparaat. Schuur of verwijder de pakking niet. Gebruik het apparaat nooit als de pakking beschadigd is of ontbreekt.

Gevaar voor ernstige schade aan de gezondheid! Het apparaat wordt zeer heet wanneer

De pyrolytische modus is ingeschakeld. De coating op de kookplaten en het keukengerei wordt vernietigd en er komen schadelijke gassen vrij. Maak nooit bakplaten of cakeblikken schoon in de pyrolytische stand. Over het algemeen mag je de pyrolytische stand niet gebruiken om accessoires te reinigen.

6.1.1 De pyrolytische zelfreinigingsmodus instellen

Selecteer de modus "Pyrolyse" door herhaaldelijk op de menuknop te drukken totdat op het display verschijnt . 

Controleer of alle accessoires en voedsel verwijderd zijn, inclusief de zijsteunen, en zorg ervoor dat de deur gesloten is.

Druk op de startknop om te beginnen met reinigen.

Wanneer het reinigen is voltooid :

Er klinkt een geluidssignaal en de oven stopt met verwarmen. Dit betekent dat de pyrolytische modus is beëindigd. Als de ovenruimte voldoende is afgekoeld, kunt u de deur openen en met een vochtige doek de as uit de ovenruimte verwijderen.

6.1.2 Onderbreken of stoppen van pyrolytisch reinigen

Wanneer de pyrolytische modus start, wordt de oven automatisch vergrendeld. Als u het reinigingsproces wilt onderbreken of annuleren, kunt u de deur pas openen als het apparaat voldoende afgekoeld is om de deur te ontgrendelen.

Let op: Onvoldoende onderhoud kan leiden tot witte resten op het glazuur. Dit zijn onschadelijke etensresten. Het heeft geen invloed op de prestaties van het apparaat. U kunt deze resten indien nodig verwijderen met citroensap of andere schoonmaakmiddelen.

6.2 Toesteldeur

6.2.1 Neem op en hang de hoorn op.

Open de toesteldeur volledig (fig.1)

Open hendel A op de linker- en rechterscharnieren volledig (afb.2)

Houd de deur vast zoals getoond in afb.3

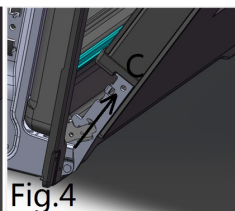
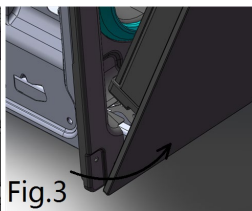
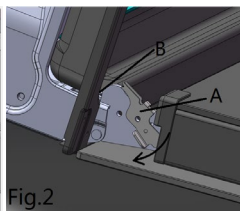
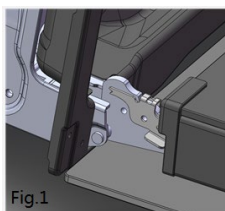
Sluit de deur voorzichtig (fig.3) totdat de hendels A op de linker- en rechterscharnieren vasthaken in deel B van de deur (fig.4).

Verwijder de scharnierhaken uit hun positie volgens pijl C (afb.4).

Plaats de deur op een zacht oppervlak

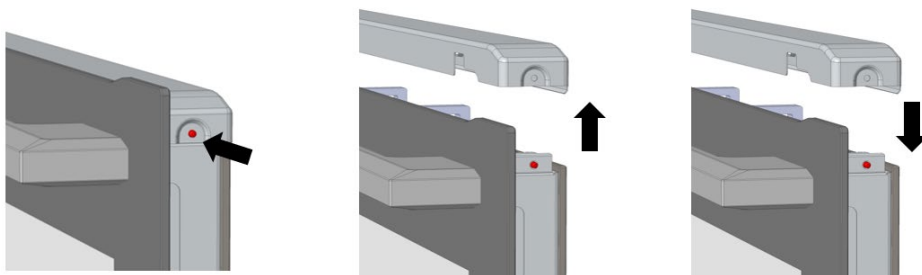
Hang de deur van het apparaat in omgekeerde volgorde op. Wanneer u de deur aan het apparaat hangt, moet u ervoor zorgen dat de twee

scharnieren correct op de montagegaten voor de holte zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de scharnieren zich in de juiste positie bevinden. Je moet ze gemakkelijk en zonder weerstand kunnen plaatsen. Als je weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren goed in de gaten zitten.

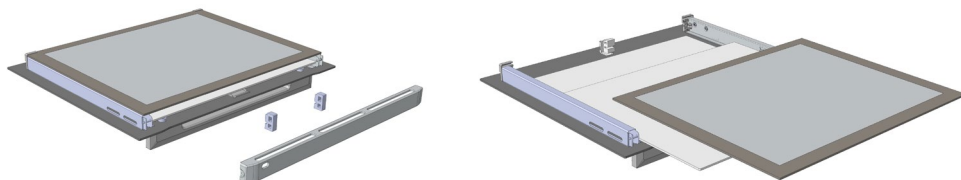


6.2.2 Verwijder de deurkap

Verwijder de toesteldeur zoals hierboven getoond. Voor een grondige reiniging kun je het deksel verwijderen. Houd de rechter- en linkerkant van het deksel vast en verwijder het. Zodra de deurkap is verwijderd, kunnen de andere onderdelen gemakkelijk worden gedemonteerd om verder te gaan met schoonmaken. Wanneer u klaar bent met het schoonmaken van de deur van het apparaat, plaatst u de afdekking terug totdat deze vastklikt. Installeer de deur en sluit hem volledig.



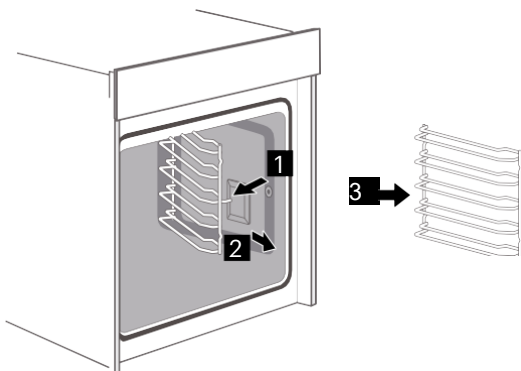
Waarschuwing: Zelfs als de deur van het apparaat correct is geïnstalleerd, kan de afdekking worden verwijderd.



Wanneer de deurkap wordt verwijderd, kan het glas in de deur naar buiten vallen, wat schade en letsel kan veroorzaken. Bovendien sluiten de scharnieren gemakkelijker en loop je het risico dat je vingers bekneld raken omdat het gewicht van de deur afneemt wanneer de motorkap en de bril niet meer gemonteerd zijn. Houd je handen uit de buurt van de scharnieren.

Vanwege de bovenstaande twee punten raden wij u ten zeerste aan om de deurkap niet te verwijderen, tenzij u eerst de deur van het apparaat hebt verwijderd. Schade veroorzaakt door onjuist gebruik valt niet onder de garantie.

6.3 Zijdelingse tribunes



Voor pyrolytische reiniging of handmatige reiniging van de holte en telescopische rails kun je de zijplanken in de holte verwijderen.

6.4 Stoomreiniging

Deze functie verwijdert etensresten van de binnenkant van de oven. Deze methode verwijdert alleen lichte vervuiling. Het is niet effectief voor het verwijderen van hardnekkige vlekken die in de oven zijn bereid. Deze functie kan alleen worden gebruikt als de oven koud is.

Schoonmaakprocedure

1. Verwijder de schalen en zijroosters.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit royaal op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte.
3. Giet 40 ml water in de holte "put".
4. Sluit de deur. Stel de functie in op  en de temperatuur op 130°C.
5. Zet de oven na 18 minuten uit.
6. 6 Laat afkoelen tot een veilig niveau voordat je het oppervlak afveegt met een vochtige doek.

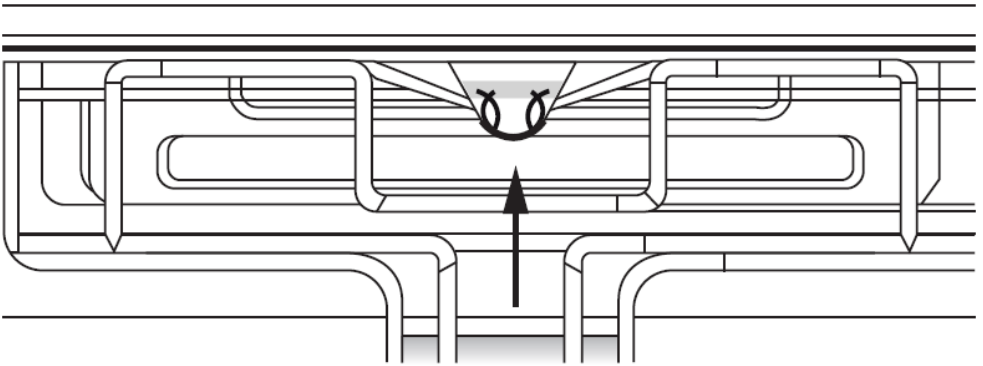
6.5 Fouten en oplossingen

Als er een storing optreedt, controleer dan of deze niet te wijten is aan onjuist gebruik en raadpleeg de onderstaande tabel om de storing zelf te verhelpen voordat u contact opneemt met de serviceafdeling.

Het apparaat werkt niet	Defecte zekering	Controleer de zekering in de zekeringen
	Stroomuitval	Controleer of de verlichting en andere keukenapparatuur werken
Er verschijnt een foutcode op het display:HE1	Fout temperatuursensor	Bel de dienst na verkoop
Er verschijnt een foutcode op het display:HE2	Fout in sensor	Bel de dienst na verkoop

Na het koken blijft er een geluid en is er een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel	-	De koelventilator draait altijd om vocht in de ovenholte te voorkomen en de oven af te koelen. Hij stopt automatisch.
Als je de instructies van het recept volgt, wordt het eten niet voldoende op smaak gebracht. gekookt	-	Een temperatuur die verschilt van die van het recept is geselecteerd. Controleer de temperatuur. Er zijn verschillende hoeveelheden van het recept gekookt. Controleer het recept.
Ongelijkmatige bruining	-	De ingestelde temperatuur is te hoog of het niveau is te laag. de oven moet worden gewijzigd. Controleer de aanbevelingen in het recept en de instellingen die je hebt gemaakt. De coating en/of kleur en De kleur en/of het materiaal van het kookgerei is mogelijk niet geschikt voor de geselecteerde kookstand. Gebruik bij conventionele standen zoals natuurlijke convector donker, mat gekleurd kookgerei.
De verlichting werkt niet	-	De gloeilamp moet worden vervangen (zie hieronder)

De gloeilamp vervangen :



Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact :

Schakel de stekker uit en haal deze uit het stopcontact, of haal de zekering eruit, of schakel de isolator uit, afhankelijk van wat van toepassing is.

Draai het lampglas tegen de klok in om het te verwijderen.

Verwijder de metalen ring en reinig de glazen kap. Vervang de lamp door een nieuwe G9-lamp.

Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking. Plaats de glazen afdekking.

Waarschuwing: Risico op elektrische schokken

Wanneer u de gloeilamp vervangt, staat de behuizing onder spanning. Trek voordat u de gloeilamp vervangt de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de zekeringkast uit.

Maximale gebruiksduur :

De maximale gebruikstijd is 2 uur als er geen bereidingstijd is geprogrammeerd. Dit is een veiligheidsfunctie om ervoor te zorgen dat u niet vergeet de oven uit te schakelen.

6.6 Informatie in overeenstemming met EU-norm 65-66/2014

Productblad betreffende "VERORDENING (EU) Nr. 65/2014 VAN DE COMMISSIE

Merk : SCHNEIDER
Handelsreferentie : SCFP807S-BM
Energie-efficiëntie-index: 68.5
Energie-efficiëntieklasse: A+
Energieverbruik per cyclus in conventionele modus: 0,92 kWh/cyclus
Energieverbruik per cyclus in roterende verwarmingsmodus: 0,61 kWh/cyclus
Aantal holtes: 1
Warmtebron: Elektriciteit
Inhoud: 81 L
Totale afmetingen (HxBxD): 59,4*59,4*55,4 cm

AFVALVERWIJDERING



De Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) vereist dat gebruikte huishoudelijke apparaten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen. Gebruikte apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen waaruit ze zijn gemaakt te maximaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalcontainer op wieltjes staat op alle producten om consumenten te herinneren aan hun verplichtingen om afval gescheiden in te zamelen. Consumenten

moeten contact opnemen met de plaatselijke autoriteiten of hun verkoper over de procedure voor het verwijderen van hun apparaat.

Informatie over de betekenis van de conformiteitsmarkering



De CE-markering geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste vereisten van de Europese richtlijnen 2014/35/EG (laagspanning), 2014/30/EG (elektromagnetische compatibiliteit) en 2011/65/EU (beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in EEA).

De garantie dekt geen slijtageonderdelen van het product of problemen of schade die het gevolg zijn van:

1. oppervlakkige schade door normale slijtage;
2. defecten of schade veroorzaakt door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of insecten;
3. elk incident, misbruik, onjuist gebruik, ongeoorloofde wijziging, demontage of reparatie;
4. onjuist onderhoud, gebruik dat niet in overeenstemming is met de instructies van de fabrikant
instructies
betreffende het product of de aansluiting op een verkeerde spanning ;
5. elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of goedgekeurd door de fabrikant. De garantie vervalt als het typeplaatje en/of het serienummer van het product worden verwijderd.

Contenido

1. SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

- 1.1 Seguridad de las personas vulnerables y los niños
- 1.2 Seguridad general

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 2.1 Conexión eléctrica
- 2.2 Utilice
- 2.3 Mantenimiento y limpieza
- 2.4 Limpieza pirolítica

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 3.1 Descripción del horno
- 3.2 Accesorios
- 3.3 Instalación
- 3.4 Panel de control

4. MODOS Y USO

- 4.1 Modos de cocción
- 4.2 Modos adicionales
- 4.3 Uso del horno

5. FUNCIONES ESPECIALES

- 5.1 Precalentamiento rápido
- 5.2 Temporizador
- 5.3 Seguro para niños
- 5.4 Función de memoria de favoritos
- 5.6 Función de ayuda al vapor

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 6.1 Modo pirolítico
- 6.2 Puerta del aparato
- 6.3 Gradillas laterales
- 6.4 Modo de limpieza a vapor
- 6.5 Fallos y soluciones
- 6.6 Información de conformidad con la norma de la UE 65 66/2014

Antes de utilizar el producto, lea las instrucciones de instalación y seguridad. Lea atentamente las instrucciones de seguridad. El fabricante no se hace responsable de las lesiones o daños derivados de una instalación o uso incorrectos del aparato.

Instrucciones de seguridad importantes
Lea atentamente y consérvelas para un
uso futuro.

1. SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR SU
APARATO, LEA ATENTAMENTE ESTAS
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE
SEGURIDAD Y SÍGALAS AL PIE DE LA
LETRA.

GUÁRDELOS PARA UTILIZARLOS EN EL
FUTURO.

EL FABRICANTE NO SE HACE
RESPONSABLE EN NINGÚN
CASO DE LOS DAÑOS
CAUSADOS POR EL USO DE
ESTE PRODUCTO.

INCUMPLIMIENTO DE LAS
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD E
INSTALACIÓN.

1.1 Seguridad de las personas

vulnerables y los niños

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato y han comprendido los riesgos que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados en todo momento.

Durante el programa de limpieza, las superficies pueden calentarse más que durante el uso normal. Se recomienda mantener a los niños alejados de la máquina.

1.2 Seguridad general

Compruebe el aspecto general del aparato una vez desembalado.

No conecte el aparato si está dañado.

Todas las conexiones eléctricas y la sustitución del cable de alimentación deben ser realizadas por un técnico cualificado.

Los daños causados por una conexión eléctrica incorrecta no están cubiertos por la garantía.

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Utilice siempre guantes para colocar o

retirar accesorios o vajilla de su horno.

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato está desconectado antes de sustituir la lámpara.

No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes ni objetos metálicos para limpiar el cristal de su horno, ya que podrían dañarlo y provocar su rotura.

No utilice un limpiador de vapor.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o una persona cualificada para evitar peligros.

Antes de proceder a la limpieza por pirólisis, asegúrese de eliminar

cualquier exceso de residuos y retirar todos los accesorios.

Tenga cuidado de insertar las rejillas y los accesorios en la dirección correcta.

Los medios de desconexión deben incorporarse al cableado fijo de conformidad con las normas de cableado. La conexión debe incorporar un dispositivo de desconexión omnipolar.

Este aparato está diseñado para su uso en instalaciones domésticas y similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; granjas; uso por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Este aparato es sólo para uso en interiores. Está destinado exclusivamente a la preparación de alimentos. No deje nunca el aparato desatendido durante su

funcionamiento.

El aparato se calienta durante el uso.
Tenga cuidado de no tocar los
elementos calefactores.

Esta información se refiere a las normas
IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-
2-6 / EN 60335-2-6.

Estas instrucciones pueden descargarse del sitio web de la marca.

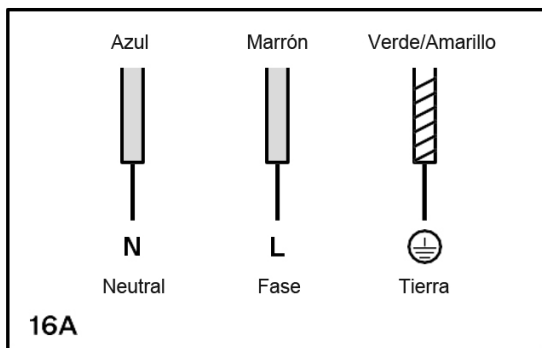
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Conexión eléctrica



PRECAUCIÓN: Riesgo de incendio o descarga eléctrica.

Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. El aparato debe estar conectado a tierra. Compruebe que los parámetros indicados en la placa de características corresponden a los datos eléctricos de su red. Su horno debe conectarse utilizando un cable de alimentación estándar de 3 conductores y 1,5 mm², que debe conectarse a la red eléctrica de 220-240 voltios a través de una toma estándar IEC60083 o un dispositivo de desconexión omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.



Un aparato defectuoso o una reparación inadecuada son peligrosos y pueden provocar un riesgo de descarga eléctrica. Para reparar el aparato, póngase en contacto con un servicio posventa autorizado. Si el producto está defectuoso, desenchufe el aparato de la red eléctrica o retire el fusible de la caja de fusibles o ponga el disyuntor en la posición 0 y póngase en contacto con el servicio postventa. El aislamiento de los cables del aparato puede fundirse si entran en contacto con partes calientes del aparato. No ponga nunca el cable de conexión en contacto con partes calientes del aparato. Si su producto no está conectado a la red eléctrica mediante un enchufe o una toma de corriente, debe instalarse un dispositivo de aislamiento omnipolar (con una abertura de contacto de al menos 3 mm) para cumplir la normativa de seguridad.

2.2 Utilice



PRECAUCIÓN: Riesgo de lesiones, quemaduras, descarga eléctrica o explosión.

Este aparato es sólo para uso doméstico. No modifique las características de este aparato. Asegúrese de que los orificios de ventilación no estén obstruidos. No utilice nunca este aparato con las manos mojadas o en contacto con el agua. No ejerza nunca presión sobre la puerta abierta. No utilice nunca el aparato como despensa ni para guardar objetos después de su uso. No coloque productos inflamables o artículos empapados en productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato. Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando esté en funcionamiento: puede salir aire caliente. El vapor no siempre es visible dependiendo de su temperatura.

No se sitúe demasiado cerca del aparato al abrirlo. Abra la puerta con cuidado y mantenga alejados a los niños. No abra nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o quite el fusible de la caja de fusibles o ponga el disyuntor en la posición 0. Al abrir la puerta del aparato puede haber corrientes de aire. El papel antigrasa puede entrar en contacto con las resistencias e incendiarse. No coloque papel sulfurizado suelto sobre un accesorio durante el precalentamiento. Apoye siempre el papel sulfurizado sobre un plato o un accesorio. En el panel de control se utilizan imanes. Pueden afectar a implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Las personas con implantes electrónicos deben mantenerse a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

PRECAUCIÓN: Riesgo de daños en el aparato.

Para evitar dañar o decolorar el esmalte: No coloque vajilla ni ningún otro objeto directamente en el fondo del aparato. No coloque nunca papel de aluminio directamente en el fondo de la cavidad del aparato. No coloque vajilla directamente en el fondo de la cavidad si ajusta la temperatura por encima de 50°C, ya que esto crea una acumulación de calor y podría dañar el esmalte. No deje papel sulfurizado en contacto con el cristal interior, ya que podría

provocar una decoloración permanente del cristal. No vierta agua directamente en la cavidad del horno cuando esté caliente. El choque térmico podría dañar el esmalte.

Humedad: si la humedad permanece en el interior de la cavidad durante mucho tiempo, puede provocar corrosión. Deje que la cavidad del horno se seque después de utilizarlo. No deje alimentos húmedos en el horno durante mucho tiempo. Durante la cocción prolongada de alimentos con alto contenido en agua, puede formarse condensación en el cristal interior del horno y alrededor de la junta. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el cristal interior con una esponja o un paño suave. Si utiliza el calor residual del horno (una vez apagado) para mantener calientes los alimentos, puede producirse una fuerte condensación que puede corroer el esmalte del horno. Para evitar esta condensación, abra la puerta del horno o utilice el modo de descongelación.

Enfriar con la puerta abierta: después de cocinar a altas temperaturas, deje enfriar el horno con la puerta cerrada. No sujete la puerta del horno entreabierto con ningún objeto. Incluso una ligera abertura puede dañar los muebles de alrededor al cabo de un rato. Deje secar su aparato con la puerta abierta sólo si se ha formado mucha condensación durante la cocción. El zumo de fruta que caiga sobre la parte inferior del aparato dejará manchas permanentes. Utilice preferentemente el limpiador de virutas.

Colocación de accesorios: Dependiendo del modelo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal al cerrar la puerta. Introduzca siempre los accesorios hasta el fondo del horno. Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. La parte frontal de los muebles vecinos puede resultar dañada. Mantenga limpia la junta. No se suba, siente ni cuelgue de la puerta del aparato. No coloque recipientes ni accesorios en la puerta del horno. No transporte ni lleve el aparato por el asa de la puerta. El asa no soportará el peso del aparato y podría romperse.

2.3 Mantenimiento y limpieza

PRECAUCIÓN: Riesgo de lesiones, incendio o daños en el aparato.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente. Compruebe que el aparato está frío. Los cristales pueden romperse. Si los cristales de la puerta están dañados, sustitúyalos inmediatamente y póngase en contacto con un servicio postventa autorizado. Tenga cuidado al desmontar la puerta del horno, ya que es pesada. Limpie regularmente el aparato para evitar su deterioro.

2.4 Limpieza pirolítica

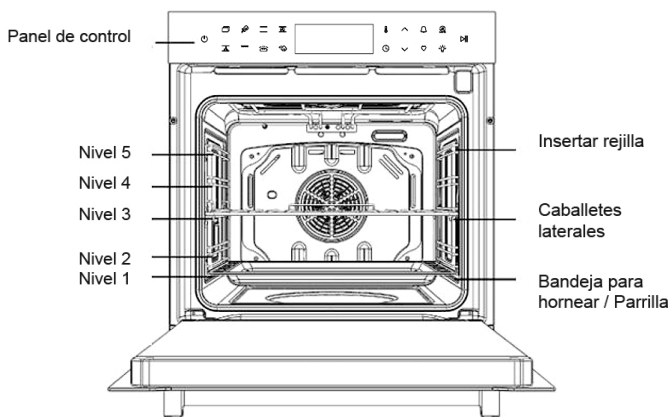
ADVERTENCIA: Riesgo de lesiones, incendio, emisiones químicas (humo) en modo pirólisis.

Antes de utilizar la función de limpieza pirolítica o cuando la utilice por primera vez, retire de la cavidad del horno: cualquier residuo de comida sobrante, cualquier depósito o salpicadura de grasa o aceite, cualquier objeto extraíble (incluidas las rejillas, raíles, etc., suministrados con el producto), en particular recipientes, bandejas, utensilios, etc.

Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté limpiando por pirólisis. El aparato se calienta mucho y sale aire caliente por las ranuras de ventilación frontales. La limpieza por pirólisis es un proceso a alta temperatura que puede desprender humo de los restos de comida y de los materiales con los que está fabricado el horno. Asegúrese de que su cocina está bien ventilada durante y después de la limpieza por pirólisis. Los humos que desprenden los hornos de pirólisis/residuos de cocción se describen como no peligrosos para los seres humanos, incluidos los niños y las personas con problemas de salud.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

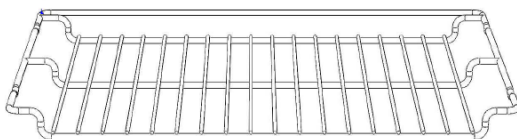
3.1 Descripción del horno



3.2 Accesorios

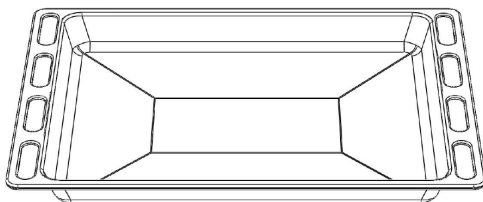
Rejilla

Para recipientes, moldes y fuentes de horno. Para asar y gratinar.



Plato multiusos, bandeja recoge gotas

Para pasteles horneados a la plancha y bollería pequeña.

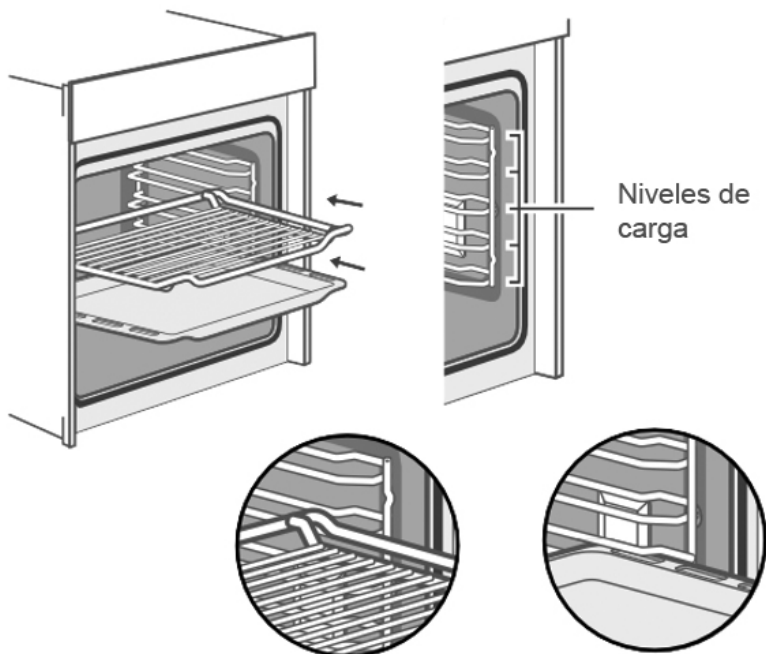


Los accesorios pueden deformarse en caliente. Esto no afecta a su uso. Una vez fríos, recuperarán su forma original.

Accesorios de montaje: La cavidad tiene cinco niveles de carga. Los niveles se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad sin volcar.

Nota

1. Asegúrese de que las rejillas se insertan siempre en la dirección correcta, tal como se muestra arriba.
2. Asegúrese siempre de que los accesorios estén completamente introducidos para que no entren en contacto con la puerta del aparato.



3.3 INSTALACIÓN DEL HORNO

La instalación eléctrica de este aparato sólo debe ser realizada por un electricista cualificado. El horno debe instalarse de acuerdo con las instrucciones suministradas.

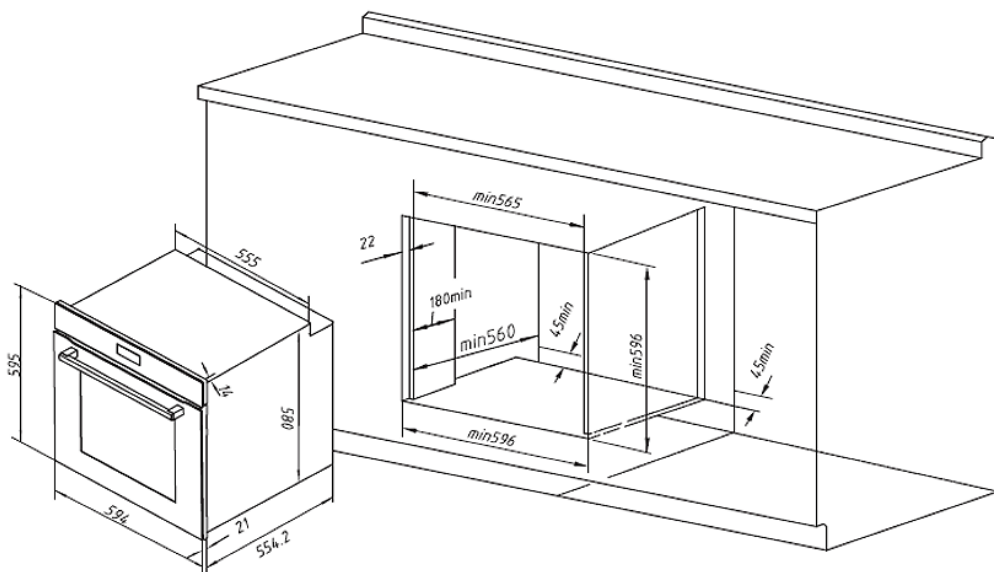
Retire la película protectora de la puerta después de la instalación.

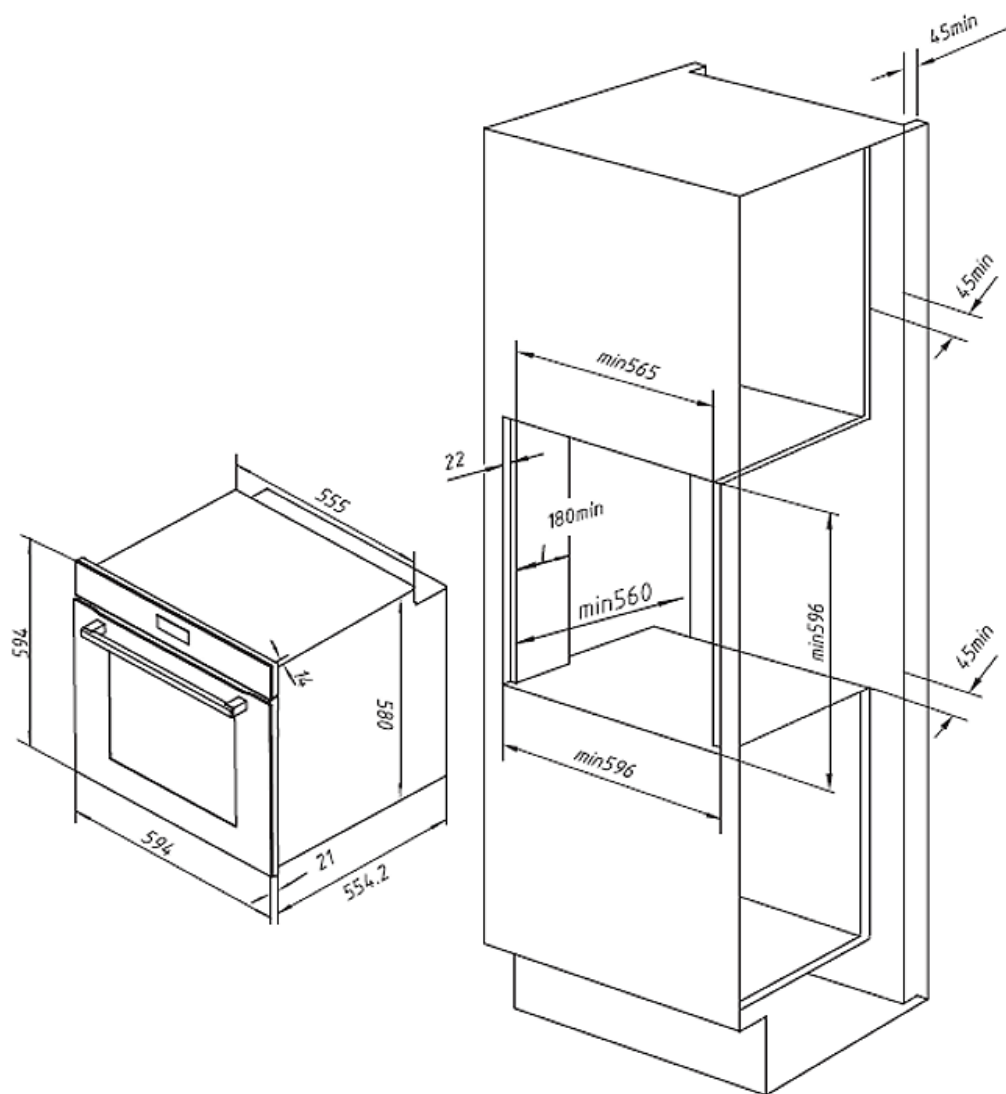
Instrucciones de seguridad para el instalador

La instalación debe garantizar la protección contra la exposición a partes bajo tensión.

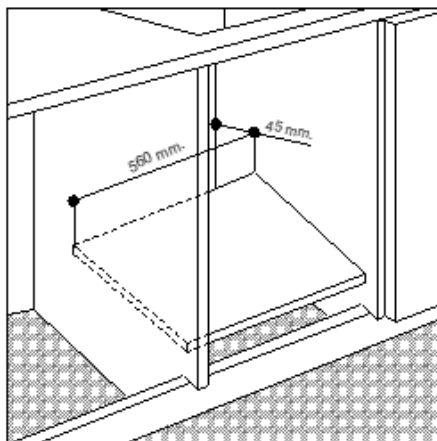
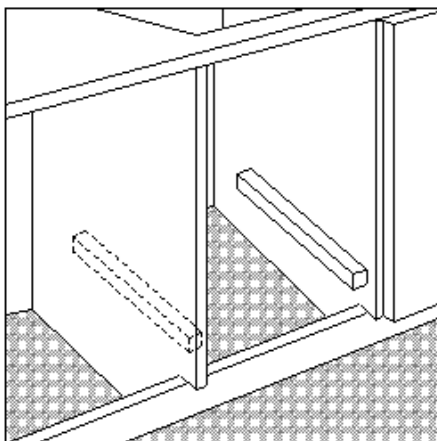
Instalación de hornos empotrados

La figura siguiente muestra las dimensiones del recorte para la instalación debajo de la encimera o en una columna.





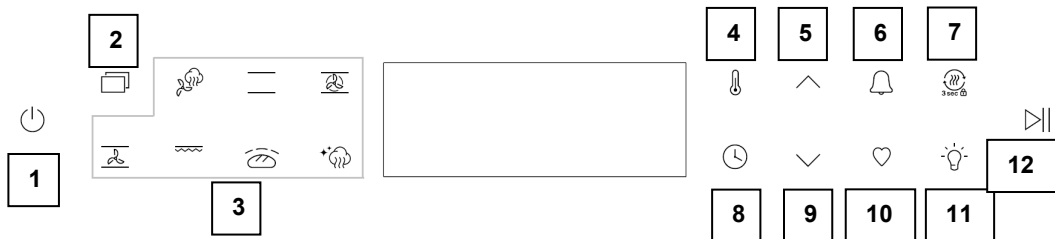
Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario retirar el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de modo que descansa sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana continua, debe haber una abertura de al menos 45×560 mm.



Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de un material resistente al calor. En particular, los armarios con exteriores chapados deben ensamblarse con adhesivos que soporten temperaturas de hasta 100°C.

3.4 Panel de control

1. Botón de encendido/apagado
2. Botón de selección de programa
3. Tecla de acceso directo al programa
4. Selección de temperatura
5. Botón "+".
6. Temporizador independiente
7. Precalentamiento rápido/ (pulsación larga >3s) Bloqueo de seguridad para niños
8. Ajuste del tiempo/Tiempo de cocción/Inicio diferido
9. "-" botón
10. Función Favoritos
11. Ajustes de iluminación
12. Funciones de inicio y pausa



4. MÉTODOS Y USO

4.1 Modos de cocción

Su aparato dispone de diferentes modos de cocción. Para ayudarle a elegir el tipo de cocción adecuado para su plato, a continuación encontrará las diferencias y los parámetros de los modos de cocción:

Pictograma	Función	Temperatura	Rango de ajuste	Tipo de cocina
	Botón Menú	-----	-----	Permite acceder a las distintas funciones (pulsando varias veces). Para las funciones que no tienen tecla de acceso directo.
	Asistido por vapor	180 + 200 ml de agua	-----	Proporciona un excelente rendimiento gracias a la presencia de vapor durante el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción correspondiente. Active siempre la función vapor cuando el horno esté frío y después de haber vertido 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad.
	Tradicional	170	30-260	Para cocción tradicional y asado en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con rellenos que se deshacen en la boca.

	Calor 4D	180	50-260	Para una cocción rápida en varios niveles sin mezclar sabores. Perfecto para grandes volúmenes o para alimentos que requieren una cocción intensa.
	Calor agitado	170	30-260	Para la cocción tradicional y el asado en uno o varios niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente por toda la cavidad.
	Parrilla	200	80-230	Para asar alimentos planos y dorar alimentos.
	Horno	35	35-50	Para dejar subir la masa y la levadura, y para fermentar el yogur.
	Descongelación	40	40-60	Para descongelar suavemente alimentos congelados. Accesible pulsando varias veces el botón Menú
	Calor pulsado	160	30-260	Para la cocción tradicional y el asado en uno o varios niveles. El calor procede del elemento circular que rodea el ventilador, que lo distribuye uniformemente.
	Rejilla ventilada	180	80-230	Para cocinar pescados enteros y trozos grandes de carne. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de los alimentos.
	Suela pulsada	200	50-260	Para pizzas y otros platos que requieren calor intenso desde abajo. Se activan la resistencia inferior y el elemento circular.
	Suela ventilada	150	50-230	Para hornear pasteles y tartas blandas en moldes.

	Parrilla pequeña	180	80-230	Para asar pequeñas cantidades y dorar alimentos. Coloque los alimentos en la parte central debajo del grill.
	Eco	160	40-230	Para cocinar con eficiencia energética.
	Favoritos	-----	-----	Para guardar tus recetas favoritas

4.2 Funciones adicionales

	Pirólisis	-----	-----	Para una limpieza profunda.
	Limpieza a vapor	130	-----	Para limpiar un horno poco sucio
	Precalentamiento rápido			Permite alcanzar la temperatura programada en menos tiempo.

4.3 Utilización del horno

4.31 Antes de la primera utilización

Ajuste de la hora: antes de utilizarlo por primera vez, es necesario ajustar la hora.

Cuando el horno está encendido, el reloj indica las 12:00. Pulse la tecla  . Ahora puede ajustar la hora con las flechas. Pulse de nuevo  para confirmar los ajustes.

Nota: El reloj tiene una visualización de 24 horas.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie el horno.
Retire todos los adhesivos, películas protectoras de las superficies y partes del protección del transporte.
Retire todos los accesorios y estantes laterales de la cavidad.
Limpie a fondo con agua los accesorios y los soportes laterales.
y un paño suave o un cepillo no abrasivo.
Asegúrate de que la cavidad ya no contenga envases, como gránulos de poliestireno o trozos de madera, que podrían suponer un riesgo de incendio.
Limpie la cavidad y las superficies de la puerta con un paño suave y húmedo.
Para eliminar el olor típico presente en cualquier aparato nuevo, caliente el aparato vacío con la puerta del horno cerrada.
Asegúrese de que la cocina está bien ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez. Mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina durante este proceso. Cierre la puerta de las habitaciones contiguas.
Realice los ajustes como se describe a continuación. Encontrará información sobre el ajuste del modo de cocción y la temperatura en la siguiente sección.

Ajustes	
Modo de cocción	
Tiempo	1h

Cuando el aparato se haya enfriado :
Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y una esponja.
Seque todas las superficies.
Instalar las gradas laterales.

4.32 Utilización del horno

Pulsa el botón de encendido/apagado.
Seleccione un modo de cocción: pulse la tecla del modo de cocción que desee seleccionar (mediante la tecla de acceso directo o desplazándose por las funciones con la tecla de menú). Se mostrarán la temperatura y el tiempo de cocción predeterminados.
A continuación, puede empezar a cocinar pulsando el botón Start/Stop o si

desea ajustar la temperatura pulse el termómetro y ajuste la temperatura. temperatura pulsando las flechas y, a continuación, pulse Inicio/Parada.

Nota: si no confirma su selección pulsando el botón Inicio, el horno volverá automáticamente al modo de espera después de 5 minutos. Puede interrumpir la cocción pulsando el botón Inicio/Parada, o detenerla manteniendo pulsado el mismo botón.

Nota: Si abre la puerta del aparato mientras se está cocinando, se interrumpirá el proceso de cocción. Tenga en cuenta el riesgo de quemaduras. No tape las ranuras de ventilación, ya que el aparato podría sobrecalentarse. Para enfriar el horno más rápidamente después de su uso, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante el tiempo necesario después de apagar el horno.

Ajuste del tiempo de cocción: Una vez que haya ajustado el modo de cocción y el tiempo de cocción, el

A la temperatura adecuada, puede ajustar el tiempo de cocción de su plato. Pulse el botón del reloj hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla. Utilice las flechas para ajustar el tiempo de cocción. A continuación, pulse la tecla  para iniciar la cocción. Cuando finalice la cocción, oirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Programación de un inicio diferido: Seleccione un modo de cocción y una duración y, a continuación, pulse el botón del reloj hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

Las horas del reloj parpadean; seleccione la hora de fin de cocción deseada y confirme pulsando el botón del reloj o sin ninguna acción por su parte después de 3 segundos se confirmará el ajuste. En la pantalla parpadeará el símbolo de inicio retardado, alternando con la hora de fin de cocción y el tiempo de cocción programado. El horno se pone en marcha automáticamente y se apaga al finalizar la cocción.

Nota: Mientras el horno está en funcionamiento, puede modificar el tiempo y la temperatura de cocción pulsando el botón de inicio/pausa y, a continuación, utilizando los botones de selección de tiempo y temperatura. Los ajustes se realizan mediante las flechas. Una vez realizados los ajustes, pulse el botón de inicio/pausa para que el horno aplique los nuevos ajustes y se reanude la cocción.

5. FUNCIONES ESPECIALES

5.1 Precalentamiento rápido

Para acortar el tiempo de precalentamiento, puede utilizar la función de precalentamiento rápido. Seleccione su modo de cocción y, si es necesario, ajuste la temperatura deseada. A continuación, pulse el botón



y sonará un pitido.

Una vez alcanzada la temperatura programada, sonará un doble pitido durante 2 segundos; entonces podrá introducir su plato en el horno.

Nota: el precalentamiento rápido no es compatible con el función de descongelación y horno.

Procure no introducir alimentos en el horno durante el periodo de calentamiento.

precalentamiento rápido.

5.2 Temporizador

Puede utilizar la función de temporizador independiente pulsando la tecla . Pulse el botón del temporizador y el símbolo y los dígitos parpadearán en la pantalla. Ajuste el tiempo deseado con las flechas y confirme pulsando el botón del temporizador. Cuando haya transcurrido el tiempo programado, el horno emitirá un pitido para informarle. Esta función se utiliza independientemente del horno.

5.3 Seguro para niños

Su aparato dispone de un seguro para niños. Al activarlo, es imposible encender accidentalmente el horno o cambiar los ajustes.

Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos: . El bloqueo para niños se activa y aparece el símbolo . Vuelva a pulsar el mismo botón durante > 3 segundos y el panel de control se desbloqueará.

5.4 Función de memoria de favoritos

Su aparato le permite guardar hasta 4 ciclos de cocción. Cuando finaliza un ciclo de cocción, se muestra . Puede añadir este modo de cocción a sus favoritos manteniendo pulsada la tecla



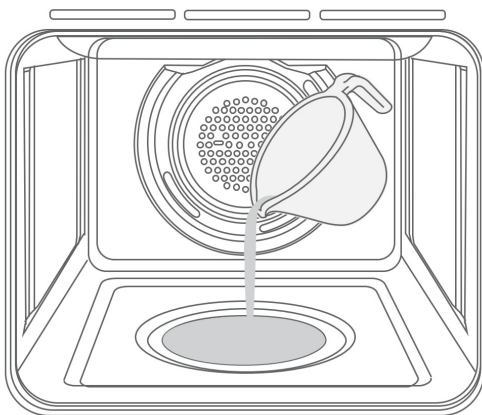
Cuando desee utilizar uno de sus modos favoritos, pulse el botón C1 C2 C3 C4. Seleccione el modo con las flechas y pulse start para empezar a cocinar.

Nota: si guardas más de 4 modos, el modo más antiguo se sobrescribe automáticamente.

5.5 Función de cocción asistida por vapor

Su aparato le permite cocinar utilizando vapor para preservar la calidad de los alimentos o la suavidad de ciertas preparaciones. Para poner en marcha la función de cocción asistida por vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno (o el volumen recomendado en la receta).

Seleccione la función  y, a continuación, pulse Inicio.



Nota: no es posible modificar la temperatura cuando se utiliza esta función. No es necesario precalentar. Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca añada agua.

Nota: Abrir la puerta y añadir agua durante la cocción puede tener un efecto negativo en el resultado final de la cocción.

Categoría	Receta	Peso (gramos)	Función	Tiempo de cocción (minutos)	Utensilio	Nivel de rejilla	Cantidad de agua
PAN	Palillos	300g		40	Freidoras	2	200 ml
PAN	Pan de payés	500g		40	Freidoras	2	200 ml
CARNE	Pollo	1900g		60	Freidoras	2	200 ml
Pescado	1 pieza	470g		25	Freidoras	2	200 ml
Verduras	Brócoli	350g		18	Freidoras	2	200 ml
Verduras	Calabacines en rodajas	300g		12	Freidoras	2	100 ml
Verduras	Patatas	300g		30	Freidoras	2	200 ml
Pastelería	Pastel de taza	1 bandeja (12/16 piezas)		30	Freidoras	2	50 ml
Pastelería	Génoise			30	Freidoras	2	50 ml

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1 Modo pirolítico

Su aparato está equipado con autolimpieza pirolítica.

La cavidad se calienta a una temperatura muy alta. Todos los residuos de cocción, asado y pastelería se quemarán. Para su seguridad, la temperatura no se puede ajustar y el tiempo predeterminado es de 2 horas, que se puede reducir a 1,30 horas si el horno no está muy sucio.

Nota: Para su seguridad, la puerta de la cavidad se bloquea automáticamente. No puede abrirse hasta que la cavidad se haya enfriado lo suficiente. La iluminación no funciona durante la limpieza pirolítica.

Advertencia: La cavidad se calienta extremadamente en modo pirolítico. Nunca intente abrir la puerta del aparato mientras aparezca el símbolo del candado en la pantalla. Deje que el aparato se enfríe. Mantenga alejados del aparato a los niños, las personas discapacitadas y las personas mayores que no sean suficientemente independientes. Riesgo de daños graves para la salud. El modo pirolítico calienta la cavidad a una temperatura muy alta para que la suciedad residual de la cocción, el asado y el horneado se queme. Este proceso libera vapores que pueden irritar las mucosas. Durante la limpieza, mantenga la cocina bien ventilada. Evite permanecer en ella demasiado tiempo. Mantenga alejados a los niños y los animales domésticos y siga siempre las instrucciones de uso.

Atención: Antes de iniciar la limpieza pirolítica Retire todos los accesorios y utensilios de cocina de la cavidad, incluidas las guías telescópicas. Elimine a mano la mayor parte de la suciedad residual. Limpie el interior de la puerta del aparato y a lo largo de los bordes de la cavidad en la zona alrededor de la junta. No frote ni retire la junta. Durante estas operaciones, asegúrese de que el horno esté apagado.

Advertencia: ¡Riesgo de incendio! Residuos excesivos de alimentos La presencia de grasa y jugos de cocción presenta riesgo de inicio de incendio cuando el modo pirolítico está en curso. Antes de iniciar el ciclo pirolítico, elimine siempre los restos de alimentos y la suciedad de la cavidad. No utilice el modo pirolítico para limpiar accesorios. El aparato puede calentarse al aire libre en el modo pirolítico. Nunca cuelgue objetos combustibles, como paños de cocina, en el tirador de la puerta. No coloque objetos cerca del aparato. Mantenga a los niños alejados del aparato.

Si la junta de la puerta está dañada, se generará un calor considerable alrededor de la puerta del aparato. No raspe ni retire la junta. No utilice nunca el aparato si la junta está dañada o falta.

¡Riesgo de daños graves para la salud! El aparato se calienta mucho cuando el modo pirolítico está activado. El revestimiento de las placas y los utensilios se destruye y se liberan gases nocivos. No limpie nunca las bandejas de horno ni los moldes en el modo pirolítico. En general, no debe utilizar el modo pirolítico para limpiar accesorios.

6.1.1 Ajuste del modo de autolimpieza pirolítica

Seleccione el modo "Pirólisis" pulsando repetidamente el botón de menú hasta que la pantalla muestre . 

Compruebe que se han retirado todos los accesorios y alimentos, incluidos los soportes laterales, y asegúrese de que la puerta está cerrada.

Pulse el botón de inicio para comenzar la limpieza.

Una vez finalizada la limpieza :

Suena una señal acústica y el horno deja de calentar. Esto significa que el modo pirolítico ha finalizado. Cuando la cavidad se haya enfriado lo suficiente, puede abrir la puerta y utilizar un paño húmedo para retirar las cenizas de la cavidad.

6.1.2 Interrupción o parada de la limpieza pirolítica

Cuando se inicia el modo pirolítico, el horno se bloquea automáticamente. Si desea interrumpir o cancelar el proceso de limpieza, la puerta no podrá abrirse hasta que el aparato esté lo suficientemente frío como para permitir el desbloqueo de la puerta.

Nota: Un mantenimiento insuficiente puede provocar la aparición de depósitos blancos residuales en las superficies del esmalte. Se trata de residuos de alimentos inofensivos. No afectan al funcionamiento del aparato. Si es necesario, puede eliminar estos residuos con zumo de limón u otros productos de limpieza.

6.2 Puerta del aparato

6.2.1 Descuelgue y cuelgue la puerta del auricular

Abra completamente la puerta del aparato (fig.1)

Abra completamente la palanca A de las bisagras izquierda y derecha (fig. 2) Sujete la puerta como se muestra en la figura 3.

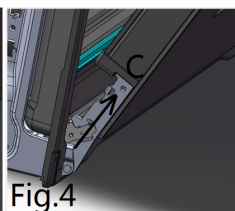
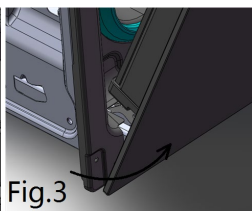
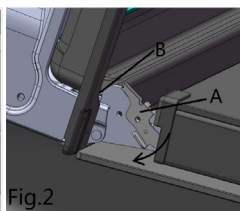
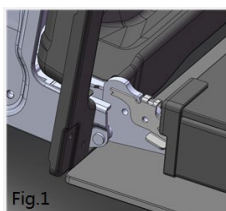
Cierre suavemente la puerta (fig.3) hasta que las palancas A de las bisagras izquierda y derecha se enganchen en la parte B de la puerta (fig.4).

Retire los ganchos de las bisagras de su posición, siguiendo la flecha C (fig.4). Coloque la puerta sobre una superficie blanda

Cuelgue la puerta del aparato en el orden inverso al de descolgarla.

Cuando cuelgue la puerta del aparato, asegúrese de que las dos bisagras

estén correctamente colocadas en los orificios de instalación situados delante de la cavidad. Asegúrese de que las bisagras estén en la posición correcta. Debe poder insertarlas fácilmente sin resistencia. Si nota alguna resistencia, compruebe que las bisagras están correctamente insertadas en los orificios.



6.2.2 Quitar la tapa de la puerta

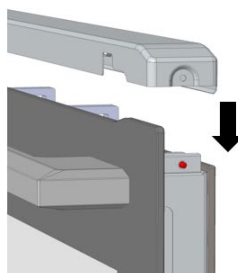
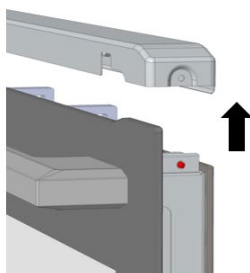
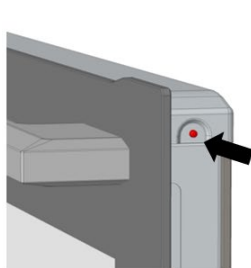
Retire la puerta del aparato como se muestra arriba.

Para una limpieza a fondo, puede retirar la tapa.

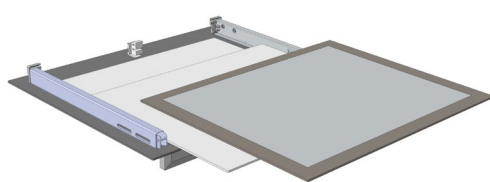
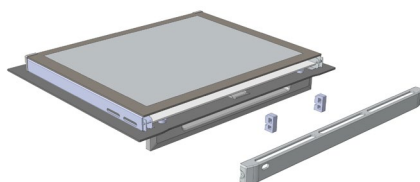
Sujete los lados derecho e izquierdo de la tapa y retírela.

Una vez retirada la tapa de la puerta, las demás piezas pueden desmontarse fácilmente para continuar con la limpieza. Cuando haya terminado de limpiar la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa hasta que encaje en su sitio.

Por favor, instale la puerta y ciérrela completamente.

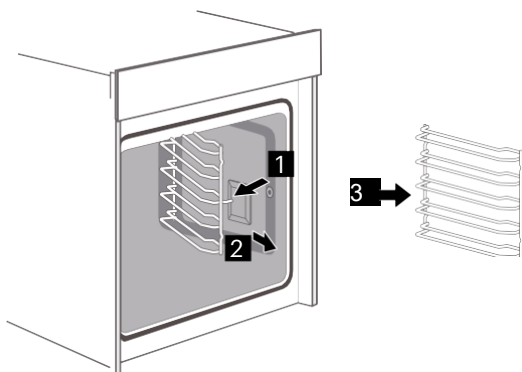


Atención: Aunque la puerta del aparato esté correctamente instalada, la tapa puede retirarse.



Al retirar la cubierta de la puerta, el cristal del interior de la puerta puede caerse, causando daños y lesiones. Además, al reducirse el peso de la puerta cuando ya no están montados el capó y los cristales, las bisagras se cierran con más facilidad y corres el riesgo de pillarte los dedos. Mantén las manos alejadas de las bisagras. Debido a los dos puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente que no retire la cubierta de la puerta a menos que la puerta del aparato haya sido retirada primero. Los daños causados por una manipulación incorrecta no están cubiertos por la garantía.

6.3 Gradas laterales



Para la limpieza pirolítica o la limpieza manual de la cavidad y las guías telescópicas, puede retirar los estantes laterales de la cavidad.

6.4 Limpieza a vapor

Esta función elimina los restos de comida del interior del horno. Este método sólo elimina la suciedad ligera. No es eficaz para eliminar manchas persistentes cocinadas en el horno. Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.

Procedimiento de limpieza

1. Retire los platos y las rejillas laterales.
2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente lavavajillas (5%) y rocíe generosamente la puerta, las paredes laterales y la pared trasera de la cavidad del horno.
3. Vierta 40 ml de agua en el "pozo" de la cavidad.
4. Cierre la puerta. Ajuste la función a  y la temperatura a 130°C.
5. Apague el horno después de 18 minutos.
6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.

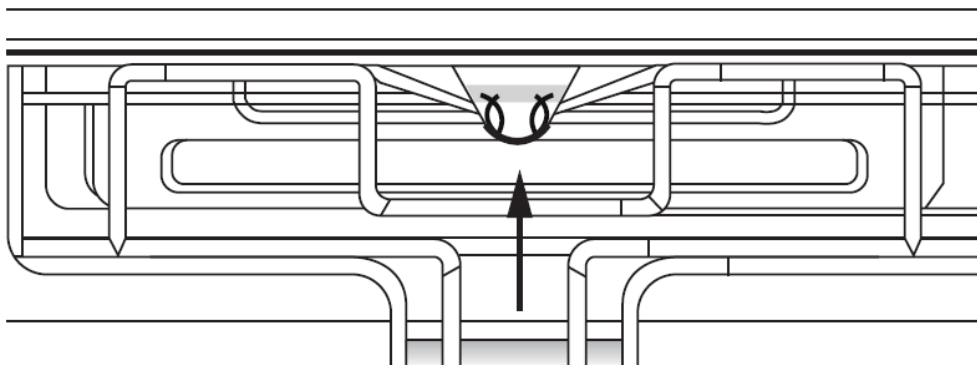
6.5 Fallos y soluciones

Si se produce una avería, compruebe que no se debe a un uso incorrecto y consulte la tabla siguiente para subsanarla usted mismo, antes de ponerse en contacto con el servicio posventa.

El aparato no funciona	Fusible defectuoso	Compruebe el fusible del fusibles
	Fallo de alimentación	Compruebe si la iluminación y otros aparatos de cocina funcionan
En la pantalla aparece un código de error:HE1	Error del sensor de temperatura	Llame al servicio posventa
Aparece un código de error en la pantalla:HE2	Error de sensor	Llame al servicio posventa

Después de la cocción, persiste un ruido y hay una corriente de aire cerca del panel de control	-	El ventilador de refrigeración está siempre en funcionamiento para evitar la humedad en la cavidad y enfriar el horno. Se detendrá automáticamente.
Si se siguen las instrucciones de la receta, la comida no queda suficientemente aromatizada. cocido	-	Una temperatura diferente de la receta ha sido seleccionada. Compruebe la temperatura. Se han cocinado diferentes cantidades de la receta. Compruebe la receta.
Pardeamiento desigual	-	La temperatura ajustada es demasiado alta o el nivel es demasiado bajo. el horno debe modificarse. Compruebe las recomendaciones de la receta y los ajustes realizados. El revestimiento y/o el color y Es posible que el color y/o el material de los utensilios de cocina no sean adecuados para el modo de cocción seleccionado. Cuando utilice modos convencionales como la convección natural, utilice utensilios de cocina oscuros y de color mate.
La iluminación no funciona	-	Hay que cambiar la bombilla (ver más abajo)

Sustitución de la bombilla :



Desenchufe el aparato de la red eléctrica :

Apague y desenchufe la clavija, o desconecte el fusible, o apague el seccionador, según proceda.

Gire la tapa del cristal de la lámpara en sentido antihorario para retirarla.

Retire el anillo metálico y limpie la cubierta de cristal.

Sustituya la lámpara por una lámpara G9 nueva.

Fije el anillo metálico a la tapa de cristal.

Coloque la tapa de cristal.

Advertencia: Riesgo de descarga eléctrica

Cuando sustituya la bombilla, la carcasa estará bajo tensión. Antes de sustituir la bombilla, desenchufe el aparato de la toma de corriente o desactive el fusible de la caja de fusibles.

Duración máxima de utilización :

El tiempo máximo de funcionamiento es de 2 horas si no se ha programado ningún tiempo de cocción. Se trata de una función de seguridad para evitar que se olvide de apagar el horno.

6.6 Información de conformidad con Norma UE 65-66/2014

Ficha de producto sobre "REGLAMENTO (UE) N° 65/2014 DE LA COMISIÓN

Marca : SCHNEIDER
Referencia comercial : SCFP807S-BM
Índice de eficiencia energética: 68.5
Clase de eficiencia energética: A+
Consumo de energía por ciclo en modo convencional 0,92 kWh/ciclo
Consumo de energía por ciclo en modo de calor rotativo: 0,61 kWh/ciclo
Número de cavidades: 1
Fuente de calor: Electricidad
Volumen: 81 L
Dimensiones totales (AlxAnxPr): 59,4*59,4*55,4 cm

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



La Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) exige que los electrodomésticos usados no se eliminen en el flujo normal de residuos urbanos. Los aparatos usados deben recogerse por separado para maximizar la recuperación y el reciclaje de los materiales con los que están fabricados y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del contenedor con ruedas tachado aparece en todos los productos para recordar a los consumidores su obligación de recogida selectiva.

Consumidores

debe ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse sobre el procedimiento de retirada de su aparato.

Información sobre el significado del marcado de conformidad **CE**

El marcado CE indica que el producto cumple los principales requisitos de las Directivas europeas 2014/35/CE (Baja Tensión), 2014/30/CE (Compatibilidad Electromagnética) y 2011/65/UE (Restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en AEE).

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños derivados de:

1. daños superficiales debidos al desgaste normal;
2. defectos o daños causados por el contacto del producto con líquidos y debidos a corrosión causada por óxido o insectos;
3. cualquier incidente, abuso, uso indebido, modificación no autorizada, desmontaje o reparación;
4. cualquier mantenimiento inadecuado, uso no conforme con las indicaciones del fabricante instrucciones relativas al producto o a la conexión a una tensión incorrecta ;
5. cualquier uso de accesorios no suministrados ni aprobados por el fabricante. La garantía quedará anulada si se retira la placa de características y/o el número de serie del producto.

Servicio Postventa

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621.

Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621.

Importer: G3 CONCEPTS ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles-France Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de

Inhalt

1. SICHERHEIT UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- 1.1 Sicherheit von schutzbedürftigen Personen und Kindern
- 1.2 Allgemeine Sicherheit

2. SICHERHEITSHINWEISE

- 2.1 Elektrischer Anschluss
- 2.2 Verwenden Sie
- 2.3 Wartung und Reinigung
- 2.4 Pyrolytische Reinigung

3. PRODUKTBEZEICHNUNG

- 3.1 Beschreibung des Ofens
- 3.2 Zubehör
- 3.3 Einrichtung
- 3.4 Bedienfeld

4. MODEN UND NUTZUNG

- 4.1 Kochmodi
- 4.2 Zusätzliche Modi
- 4.3 Verwendung des Backofens

5. BESONDERE FUNKTIONEN

- 5.1 Schnelles Vorwärmen
- 5.2 Zeitschaltuhr
- 5.3 Kindersicherung
- 5.4 Favoritenspeicherfunktion
- 5.6 Funktion Dampfunterstützung

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- 6.1 Pyrolytischer Modus
- 6.2 Gerätetür
- 6.3 Seitliche Tribüne
- 6.4 Dampfreinigungsmodus
- 6.5 Fehler und Lösungen
- 6.6 Informationen gemäß der EU-Norm 65 66/2014

Bevor Sie Ihr Produkt benutzen, lesen Sie bitte die Installations- und Sicherheitshinweise. Die Sicherheitshinweise müssen sorgfältig gelesen werden. Der Hersteller kann nicht für Verletzungen oder Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Installation oder Verwendung des Geräts entstehen.

Wichtige Sicherheitshinweise Lesen Sie diese sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.

1. SICHERHEIT UND VORSICHTSMASSNAHMEN

BEVOR SIE IHR GERÄT INSTALLIEREN UND BENUTZEN, LESEN SIE BITTE DIESE WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEFOLGEN SIE SIE GENAU.

BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

DER HERSTELLER KANN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR SCHÄDEN VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN, DIE DURCH DIE VERWENDUNG DIESES PRODUKTS ENTSTEHEN.

NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN.

1.1 Sicherheit von schutzbedürftigen

Personen und Kindern

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie zuvor beaufsichtigt wurden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten

vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch. Wir empfehlen, Kinder von der Maschine fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

Überprüfen Sie nach dem Auspacken das allgemeine Aussehen des Geräts.

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

Alle elektrischen Anschlüsse und der Austausch des Netzkabels müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Schäden, die durch einen falschen elektrischen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.

Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Zubehör oder Geschirr aus dem Ofen nehmen.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Um einen Stromschlag zu vermeiden, muss das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe vom Stromnetz getrennt werden.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände, um das Glas Ihres Backofens zu reinigen, da diese das Glas beschädigen und zum Bruch führen können.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen

Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Bevor Sie mit der Pyrolyse-Reinigung beginnen, sollten Sie alle überschüssigen Rückstände entfernen und alle Zubehörteile abnehmen.

Achten Sie darauf, die Gitter und Zubehörteile in der richtigen Richtung einzusetzen.

In die feste Verdrahtung müssen Trennvorrichtungen gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut sein. Der Anschluss muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung versehen sein.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Einrichtungen wie z. B. Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben sowie für die Verwendung durch Gäste in

Hotels, Motels und anderen Bed-and-Breakfast-Umgebungen bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Es ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Diese Angaben beziehen sich auf die Normen IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

Diese Anleitung kann von der Website der Marke heruntergeladen werden.

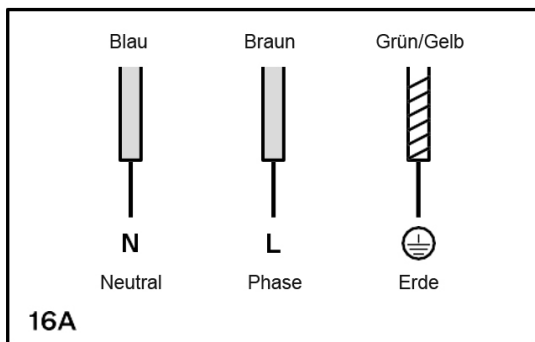
2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Elektrischer Anschluss



VORSICHT: Brand- und Stromschlaggefahr.

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Das Gerät muss geerdet sein. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebenen Parameter mit den elektrischen Daten Ihres Netzes übereinstimmen. Der Anschluss des Backofens muss mit einem Standard-Netzkabel mit 3 Leitern und 1,5 mm² erfolgen, das über eine IEC60083-Normsteckdose oder eine omnipolare Trennvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220-240-Volt-Netz angeschlossen werden muss.



Ein defektes Gerät oder unzureichende Reparaturen sind gefährlich und können zu einem Stromschlag führen. Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder entfernen Sie die Sicherung aus dem Sicherungskasten oder stellen Sie den Schutzscharter auf Position 0 und wenden Sie sich an den Kundendienst. Die Isolierung der Gerätekabel kann schmelzen, wenn sie mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Bringen Sie das Anschlusskabel niemals in Kontakt mit heißen Geräteteilen. Wenn Ihr Produkt nicht über einen Stecker oder eine Steckdose an das Stromnetz angeschlossen ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung (mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm) installiert werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.

2.2 Verwenden Sie



VORSICHT: Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verändern Sie die Eigenschaften des Geräts nicht. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Verwenden Sie das Gerät niemals mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Üben Sie niemals Druck auf die geöffnete Tür aus. Verwenden Sie das Gerät niemals als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen nach dem Gebrauch. Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, neben oder auf das Gerät. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn das Gerät in Betrieb ist: Es kann heiße Luft entweichen. Der Dampf ist je nach Temperatur nicht immer sichtbar.

Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Tür vorsichtig und halten Sie Kinder fern. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren befindet. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Sicherung aus dem Sicherungskasten oder stellen Sie den Schutzschalter auf Position 0. Beim Öffnen der Gerätetür kann ein Luftzug entstehen. Fettdichtes Papier kann die Heizelemente berühren und Feuer fangen. Legen Sie beim Vorheizen kein unbefestigtes Pergamentpapier auf ein Zubehörteil. Beschweren Sie das Pergamentpapier immer mit einer Schüssel oder einem Zubehörteil. Im Bedienfeld werden Magnete verwendet. Sie können sich auf elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, auswirken. Personen mit elektronischen Implantaten sollten einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

VORSICHT: Gefahr der Beschädigung des Geräts.

Um eine Beschädigung oder Verfärbung der Emaille zu vermeiden: Stellen Sie kein Geschirr oder andere Gegenstände direkt auf den Boden des Geräts. Legen Sie niemals Alufolie direkt auf den Boden des Garraumes. Stellen Sie kein Geschirr direkt auf den Boden des

Garraums, wenn Sie die Temperatur auf über 50 °C einstellen, da dies zu einem Hitzestau führt und die Emaille beschädigen könnte. Lassen Sie kein fettdichtes Papier auf der Innenseite des Glases liegen, da dies zu einer dauerhaften Verfärbung des Glases führen kann. Gießen Sie kein Wasser direkt in den heißen Garraum. Der Wärmeschock könnte die Emaille beschädigen.

Feuchtigkeit: Wenn Feuchtigkeit über einen längeren Zeitraum im Garraum verbleibt, kann dies zu Korrosion führen. Lassen Sie den Garraum nach dem Gebrauch austrocknen. Bewahren Sie feuchte Speisen nicht zu lange in Ihrem Backofen auf. Bei langem Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt kann sich Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens und um die Dichtung bilden. Wischen Sie nach dem Abkühlen des Backofens die Innenscheibe mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch ab. Wenn Sie die Restwärme Ihres Backofens (nach dem Ausschalten des Backofens) nutzen, um Ihre Speisen warm zu halten, kann sich starkes Kondenswasser bilden, das die Emaille Ihres Backofens angreifen kann. Um diese Kondensation zu vermeiden, öffnen Sie die Backofentür oder verwenden Sie den Auftaumodus.

Abkühlen bei geöffneter Tür: Lassen Sie den Backofen nach dem Garen bei hohen Temperaturen bei geschlossener Tür abkühlen. Halten Sie die Backofentür nicht mit irgendetwas an. Selbst eine leichte Öffnung kann nach einiger Zeit die umliegenden Möbel beschädigen. Lassen Sie Ihr Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn sich beim Garen viel Kondenswasser gebildet hat. Fruchtsaft, der auf die Unterseite Ihres Geräts fällt, hinterlässt bleibende Flecken. Verwenden Sie vorzugsweise den Spänewischer.

Einsetzen von Zubehör: Je nach Gerätemodell kann das Zubehör das Glas zerkratzen, wenn die Tür geschlossen ist. Schieben Sie das Zubehör immer so weit wie möglich in den Backofen. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht richtig. Die Vorderseite der benachbarten Möbel kann beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber. Nicht auf die Gerätetür klettern, sitzen oder hängen. Stellen Sie keine Behälter oder Zubehöerteile auf die Backofentür. Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Griff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und kann brechen.

2.3 Wartung und Reinigung

VORSICHT: Verletzungsgefahr, Brandgefahr und Gefahr der Beschädigung des Geräts.

Schalten Sie das Gerät vor jeder Wartung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt ist. Die Glasscheiben können brechen. Wenn die Glasscheiben der Tür beschädigt sind, ersetzen Sie sie sofort und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür ausbauen, da sie sehr schwer ist. Reinigen Sie Ihr Gerät regelmäßig, um Beschädigungen zu vermeiden.

2.4 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG: Verletzungsgefahr, Brandgefahr, chemische Emissionen (Rauch) im Pyrolysemodus.

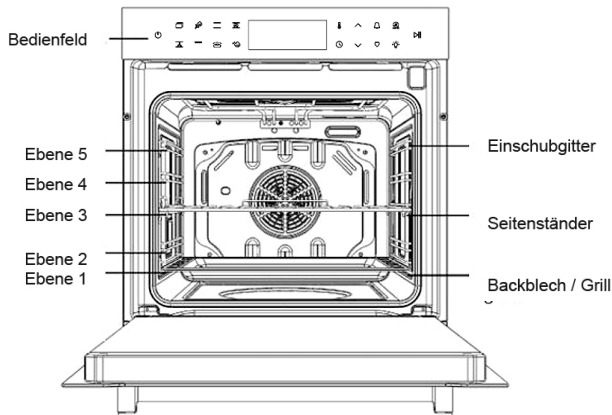
Vor der Verwendung der pyrolytischen Reinigungsfunktion oder bei der ersten Verwendung müssen aus dem Garraum entfernt werden: alle überschüssigen Speisereste, Fett- oder Ölablagerungen oder -spritzer, alle abnehmbaren Gegenstände (einschließlich der mit dem Produkt gelieferten Gitter, Schienen usw.), insbesondere Behälter, Tablett, Schalen, Utensilien usw..

Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung sorgfältig durch.

Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, wenn es durch Pyrolyse gereinigt wird. Das Gerät wird sehr heiß und heiße Luft entweicht aus den vorderen Lüftungsschlitzen. Die Pyrolyse-Reinigung ist ein Hochtemperaturverfahren, bei dem Rauch von Lebensmittelresten und den Materialien, aus denen der Backofen besteht, entstehen kann. Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche während und nach der Pyrolyse-Reinigung gut belüftet ist. Die Dämpfe, die von Pyrolyseöfen/Kochrückständen freigesetzt werden, gelten als ungefährlich für den Menschen, auch für Kinder und Menschen mit schlechtem Gesundheitszustand.

3. WARENBESCHREIBUNG

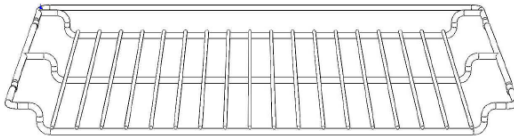
3.1 Beschreibung des Ofens



3.2 Zubehör

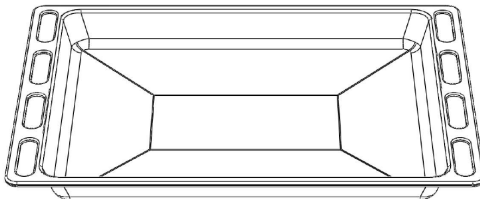
Raster

Für Behälter, Kuchenformen und ofenfeste Formen. Zum Braten und Grillen.



Mehrzweckschale, Auffangschale

Für auf dem Rost gebackene Kuchen und kleines Gebäck.

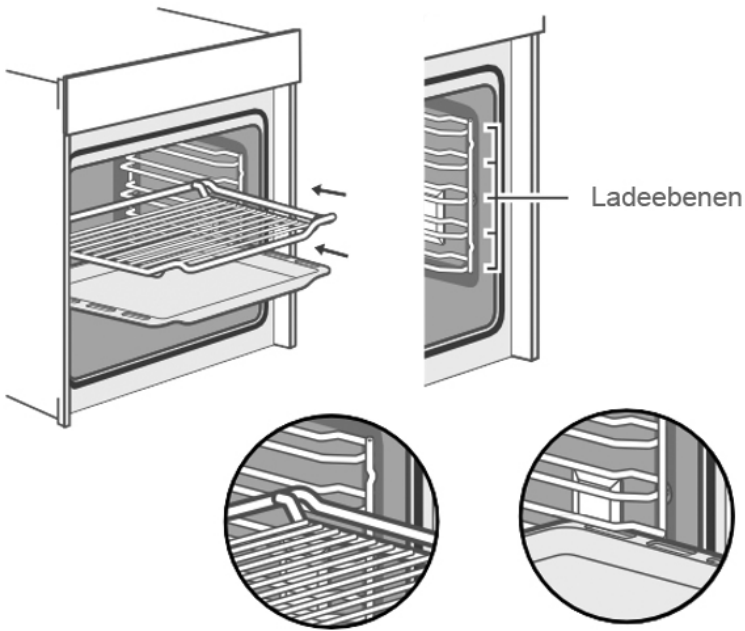


Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Dies beeinträchtigt ihre Verwendung nicht. Sobald es abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an.

Zubehör für den Einbau: Der Hohlraum hat fünf Ladeebenen. Die Ebenen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann etwa auf halber Strecke entnommen werden, ohne umzukippen.

Hinweis

1. Achten Sie darauf, dass die Gitter immer in der richtigen Richtung eingesetzt werden, wie oben gezeigt.
2. Achten Sie immer darauf, dass das Zubehör vollständig eingeschoben ist, damit es nicht mit der Gerätetür in Berührung kommt.



3.3 EINBAU DES BACKOFENS

Die Elektroinstallation dieses Geräts darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Der Backofen muss gemäß der mitgelieferten Anleitung installiert werden.

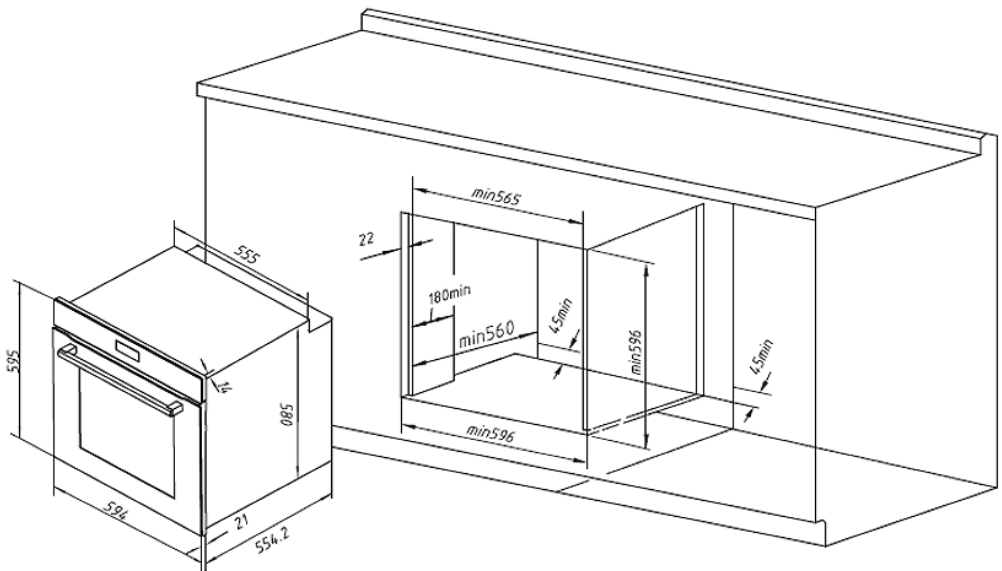
Entfernen Sie nach dem Einbau die Schutzfolie von der Tür.

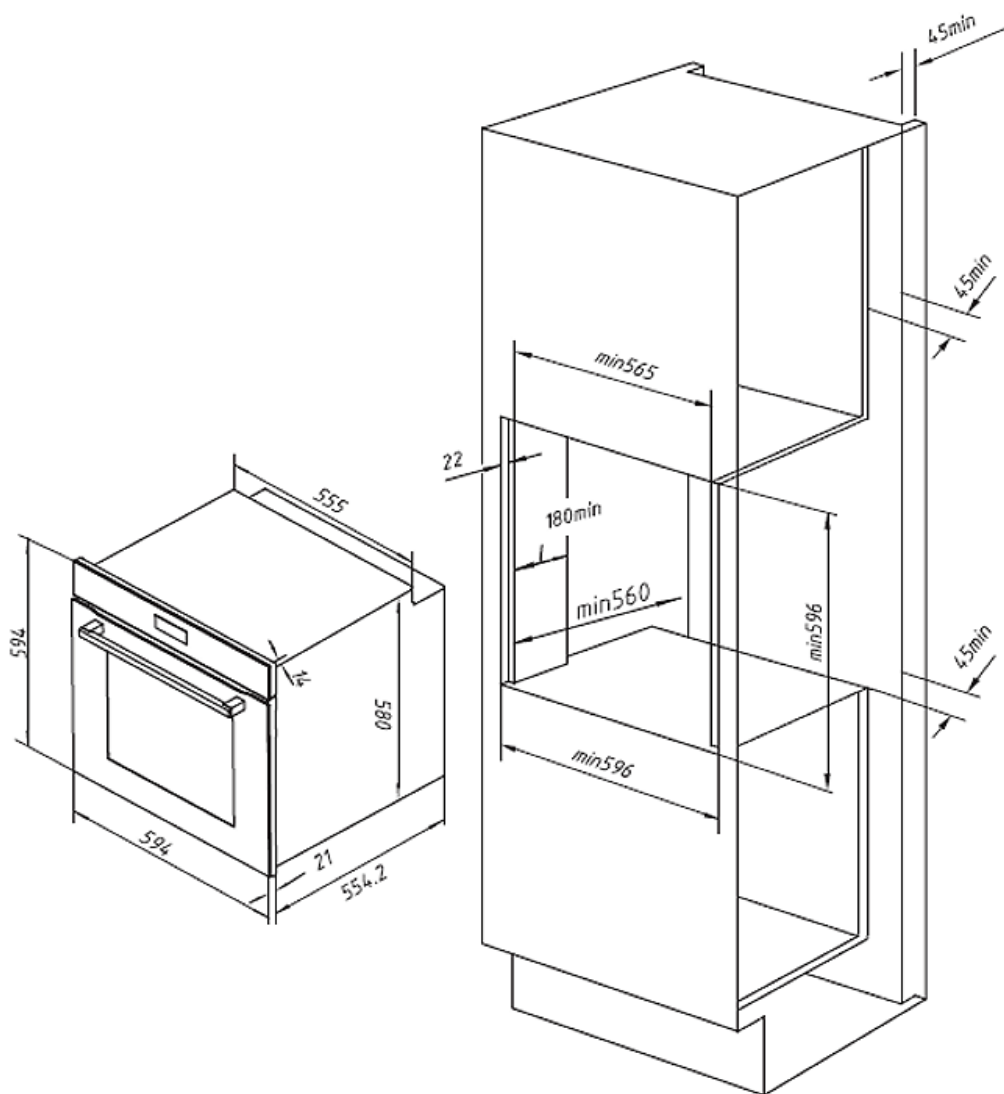
Sicherheitshinweise für den Installateur

Die Installation muss den Schutz vor dem Kontakt mit stromführenden Teilen gewährleisten.

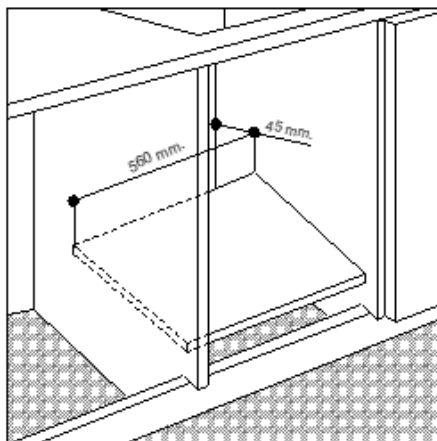
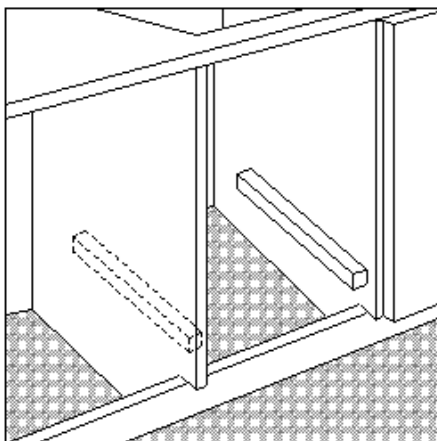
Einbau von Einbaubacköfen

Die folgende Abbildung zeigt die Abmessungen des Ausschnitts für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einer Säule.





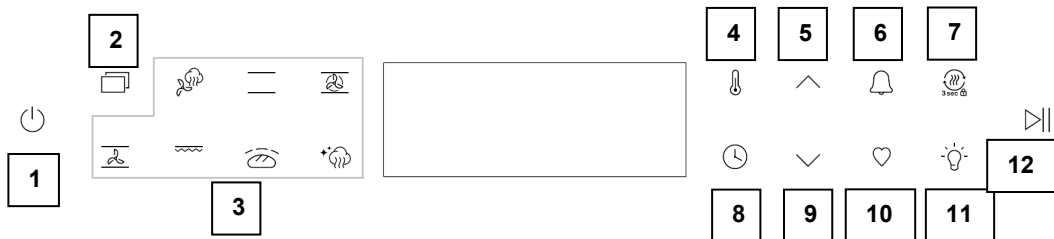
Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankes entfernt werden. Es ist vorzuziehen, den Backofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzlatten ruht. Wenn der Backofen auf einer durchgehenden ebenen Fläche steht, sollte eine Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein.



Die Platten benachbarter Schränke müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Insbesondere Schränke mit furnierten Außenseiten müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die Temperaturen von bis zu 100°C standhalten können.

3.4 Bedienfeld

1. Ein/Aus-Taste
2. Programmwahltaste
3. Tastenkürzel für das Programm
4. Auswahl der Temperatur
5. Schaltfläche "+".
6. Unabhängiger Timer
7. Schnelles Vorheizen/ (langes Drücken >3s) Kindersicherung
8. Zeiteinstellung/Kochzeit/verzögerter Start
9. -"-Taste
10. Funktion Favoriten
11. Einstellungen zur Beleuchtung
12. Start- und Pausenfunktionen



4. METHODEN & ANWENDUNG

4.1 Kochmodi

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Garmodi. Um Ihnen die Wahl der richtigen Garart für Ihr Gericht zu erleichtern, finden Sie nachstehend die Unterschiede und Parameter der verschiedenen Gararten:

Piktogramm	Funktion	Temperatur	Einstellungs- bereich	Art des Kochens
	Menü-Taste	-----	-----	Ermöglicht den Zugriff auf die verschiedenen Funktionen (durch mehrfaches Drücken). Für Funktionen, für die es keine Schnell Taste gibt.
	Dampfunterstützt	180 + 200ml Wasser	-----	Bietet eine hervorragende Leistung dank der Anwesenheit von Dampf während des Garvorgangs. Diese Funktion steuert automatisch die ideale Temperatur für das Garen einer Vielzahl von Rezepten; die Garzeiten für die Hauptgerichte sind in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Dampffunktion immer, wenn der Backofen kalt ist und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Garraums gegossen haben.

	Traditionell	170	30-260	Zum traditionellen Kochen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Torten mit zartschmelzenden Füllungen.
	4D Wärme	180	50-260	Für schnelles, mehrstufiges Garen ohne Vermischung der Aromen. Perfekt für große Mengen oder für Lebensmittel, die intensiv gegart werden müssen.
	Gerührte Hitze	170	30-260	Zum traditionellen Kochen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im gesamten Garraum.
	Grill	200	80-230	Zum Grillen von flachen Speisen und zum Anbraten von Speisen.
	Backofen	35	35-50	Zum Aufgehenlassen von Teig und Sauerteig und zum Fermentieren von Joghurt.
	Entfrostern	40	40-60	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost. Erreichbar durch mehrmaliges Drücken der Menütaste
	Gepulste Wärme	160	30-260	Zum traditionellen Kochen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze kommt von dem kreisförmigen Element, das das Gebläse umgibt, das sie gleichmäßig verteilt.
	Belüfteter Grill	180	80-230	Zum Garen von ganzem Fisch und großen Fleischstücken. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig um das Gargut herum.

	Gepulste Sohle	200	50-260	Für Pizza und andere Gerichte, die hohe Hitze von unten benötigen. Der untere Widerstand und das runde Element werden aktiviert.
	Belüftete Sohle	150	50-230	Zum Backen von Gebäck und weichen Kuchen in Formen.
	Kleiner Grill	180	80-230	Zum Grillen kleiner Mengen und Anbraten von Speisen. Legen Sie das Grillgut bitte in den mittleren Bereich unter den Grill.
	Öko	160	40-230	Für energieeffizientes Kochen.
	Favoriten	-----	-----	So speichern Sie Ihre Lieblingsrezepte

4.2 Zusätzliche Funktionen

	Pyrolyse	-----	-----	Für die Tiefenreinigung.
	Dampfreinigung	130	-----	So reinigen Sie einen leicht verschmutzten Backofen
	Schnelles Vorwärmen			Ermöglicht es, die eingestellte Temperatur in kürzerer Zeit zu erreichen.

4.3 Benutzung des Backofens

4.31 Vor der ersten Benutzung

Einstellen der Uhrzeit: Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, zeigt die Uhr 12:00 an. Drücken Sie die Taste ⌚ . Sie können nun die Uhrzeit mit den Pfeiltasten einstellen. Drücken Sie erneut ⌚ , um die Einstellungen zu bestätigen.

Hinweis: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte den Backofen. Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien von Oberflächen und Teilen des Transportschutzs.

Entfernen Sie alle Zubehöerteile und Seitenablagen aus dem Hohlraum.

Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenständer gründlich mit Wasser. und einem weichen Tuch oder einer nicht scheuernden Bürste.

Vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum keine Verpackungen wie Styropor-Granulat oder Holzstücke mehr enthält, die eine Brandgefahr darstellen könnten.

Wischen Sie den Garraum und die Türflächen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Um den typischen Geruch eines neuen Geräts zu entfernen, heizen Sie das leere Gerät bei geschlossener Backofentür auf.

Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieses Vorgangs von der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu angrenzenden Räumen.

Nehmen Sie die Einstellungen wie unten beschrieben vor. Informationen zum Einstellen des Kochmodus und der Temperatur finden Sie im nächsten Abschnitt.

Einstellungen	
Garen-Modus	— —
Zeit	1h

Wenn das Gerät abgekühlt ist:

Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Schwamm. Trocknen Sie alle Oberflächen.

Installieren Sie die seitlichen Tribünen.

4.32 Verwendung des Backofens

Drücken Sie die Taste Ein/Aus.

Wählen Sie eine Betriebsart aus: Drücken Sie die Taste für die gewünschte Betriebsart (entweder mit der Direktzugriffstaste oder indem Sie die Funktionen mit der Menütaste durchblättern). Die Standardtemperatur und -garzeit werden angezeigt.

Sie können dann den Garvorgang durch Drücken der Start/Stopp-Taste starten oder wenn

Sie die Temperatur einstellen möchten, drücken Sie auf das Thermometer und stellen Sie die Temperatur ein.

Temperatur, indem Sie auf die Pfeile und dann auf Start/Stop drücken.

Hinweis: Wenn Sie Ihre Auswahl nicht durch Drücken der Start-Taste bestätigen, kehrt der Backofen nach 5 Minuten automatisch in den Standby-Modus zurück. Sie können den Garvorgang unterbrechen, indem Sie die Taste Start/Stop drücken, oder abbrechen, indem Sie dieselbe Taste drücken und gedrückt halten.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen.

Bitte beachten Sie die Verbrennungsgefahr. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, da das Gerät sonst überhitzen kann. Um Ihren Backofen nach dem Gebrauch schneller abkühlen zu lassen, kann das Kühlgebläse nach dem Ausschalten des Backofens so lange wie nötig weiterlaufen.

Einstellung der Garzeit: Nachdem Sie den Garmodus und die Garzeit eingestellt haben, wird die

Bei der richtigen Temperatur können Sie die Garzeit für Ihr Gericht einstellen.

Drücken Sie die Uhrentaste, bis das Symbol  auf dem Display erscheint.

Verwenden Sie die Pfeile, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie dann die

Taste , um den Garvorgang zu starten. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Programmieren eines verzögerten Starts: Wählen Sie einen Kochmodus und eine Kochdauer aus und drücken Sie dann die Uhrentaste, bis das Symbol  auf dem Display erscheint.

Die Stunden auf der Uhr blinken; wählen Sie die gewünschte Garzeit aus und bestätigen Sie sie durch Drücken der Uhrentaste oder ohne Ihr Zutun nach 3 Sekunden wird die Einstellung bestätigt. Auf dem Display blinkt das Symbol für den verzögerten Start, abwechselnd mit der Uhrzeit des Garendes und der programmierten Garzeit. Der Backofen startet automatisch und schaltet sich am Ende des Garvorgangs aus.

Hinweis: Während der Backofen läuft, können Sie die Garzeit und die Temperatur ändern, indem Sie die Start/Pause-Taste drücken und dann die Zeit- und Temperaturwahltasten verwenden. Die Einstellungen werden mit Hilfe der Pfeile vorgenommen. Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste, damit der Backofen die neuen Einstellungen übernimmt und der Garvorgang fortgesetzt wird.

5. SONDERFUNKTIONEN

5.1 Schnelles Vorwärmen

Um die Vorwärmzeit zu verkürzen, können Sie die Schnellvorwärmfunktion nutzen. Wählen Sie Ihren Kochmodus und stellen Sie gegebenenfalls die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie dann die Taste  und ein Signalton ertönt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein doppelter Piepton für 2 Sekunden; danach können Sie Ihr Gericht in den Ofen stellen.

Hinweis: Das schnelle Vorheizen ist nicht kompatibel mit dem Abtauung und Backofenfunktion. Achten Sie darauf, dass Sie während der Aufheizphase keine Lebensmittel in den Ofen stellen. schnelles Vorheizen.

5.2 Zeitschaltuhr

Sie können die unabhängige Timerfunktion nutzen, indem Sie die Taste  drücken. Drücken Sie die Timer-Taste und das Symbol und die Ziffern blinken auf dem Display. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Pfeiltasten ein und bestätigen Sie sie durch Drücken der Timer-Taste. Nach Ablauf der eingestellten Zeit informiert Sie der Backofen mit einem Signalton. Diese Funktion wird unabhängig vom Backofen verwendet.

5.3 Kindersicherung

Ihr Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Wenn Sie diese aktivieren, ist es unmöglich den Backofen versehentlich einschalten oder die Einstellungen ändern. Drücken Sie die Taste und halten Sie sie 3 Seku  n lang gedrückt. Die Kindersicherung ist aktiviert und das Symbol wird angezeigt. Drücken Sie dieselbe Taste erneut für > 3 Sekunden und das Bedienfeld wird entriegelt.

5.4 Favoritenspeicherfunktion

Mit Ihrem Gerät können Sie bis zu 4 Garvorgänge speichern. Wenn ein Garvorgang abgeschlossen ist, wird  angezeigt. Sie können diesen Garvorgang zu Ihren Favoriten hinzufügen, indem Sie die Taste

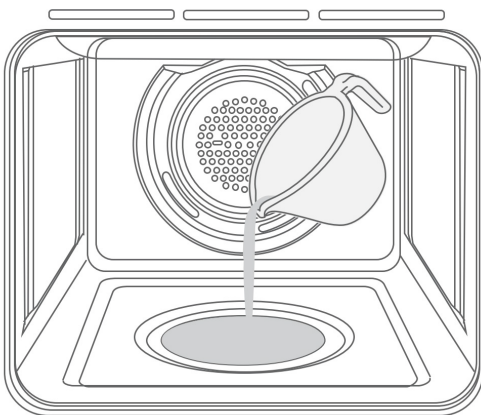


Wenn Sie einen Ihrer Lieblingsmodi verwenden möchten, drücken Sie die Taste  2 C3 C4. Wählen Sie den Modus mit den Pfeiltasten aus und drücken Sie auf Start, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Wenn Sie mehr als 4 Modi speichern, wird der älteste Modus automatisch überschrieben.

5.5 Garfunktion mit Dampfunterstützung

Ihr Gerät ermöglicht Ihnen das Garen mit Dampf, um die Qualität der Speisen oder die Weichheit bestimmter Zubereitungen zu erhalten. Um die Dampfgarfunktion zu starten, gießen Sie 200 ml Trinkwasser in den Garraumboden (oder die im Rezept empfohlene Menge). Wählen Sie die Funktion  und drücken Sie auf Start.



Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie die Temperatur nicht ändern. Es ist kein Vorheizen erforderlich. Öffnen Sie während des Dämpfens nicht die Tür und fügen Sie kein Wasser hinzu.

Hinweis: Das Öffnen der Tür und das Nachfüllen von Wasser während des Garvorgangs kann sich negativ auf das Endergebnis auswirken.

Kategorie	Rezept	Gewicht (Gramm)	Funktion	Kochzeit (Minuten)	Utensilien	Rasterweite	Wassermenge
BROT	Essstäbchen	300g		40	Bratentrockner	2	200ml
BROT	Bauernbrot	500g		40	Bratentrockner	2	200ml
FLEISCH	Huhn	1900g		60	Bratentrockner	2	200ml
Fisch	1 Stück	470g		25	Bratentrockner	2	200ml
Gemüse	Brokkoli	350g		18	Bratentrockner	2	200ml
Gemüse	Zucchini in Scheiben geschnitten	300g		12	Bratentrockner	2	100ml
Gemüse	Kartoffeln	300g		30	Bratentrockner	2	200ml
Konditorei	Tassenkuchen	1 Tablett (12/16Stück)		30	Bratentrockner	2	50ml
Konditorei	Génoise			30	Bratentrockner	2	50ml

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1 Pyrolytischer Modus

Ihr Gerät ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigung ausgestattet. Der Hohlraum wird auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt. Alle Rückstände vom Kochen, Braten und Backen werden verbrannt. Zu Ihrer Sicherheit kann die Temperatur nicht eingestellt werden, und die voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden, die auf 1,30 Stunden verkürzt werden kann, wenn der Ofen nicht stark verschmutzt ist.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit wird die Tür des Garraums automatisch verriegelt. Sie kann erst geöffnet werden, wenn der Garraum ausreichend abgekühlt ist. Die Beleuchtung funktioniert nicht, wenn die pyrolytische Reinigung im Gange ist.

Warnung: Der Garraum wird im Pyrolyse-Modus extrem heiß. Versuchen Sie niemals, die Gerätetür zu öffnen, solange das Verriegelungssymbol auf dem Bildschirm angezeigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie Kinder, Behinderte und ältere Menschen, die nicht ausreichend selbstständig sind, von dem Gerät fern. Es besteht die Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Im Pyrolyse-Modus wird der Garraum auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt, so dass Schmutzreste vom Kochen, Braten und Backen verbrennen. Bei diesem Vorgang werden Dämpfe freigesetzt, die die Schleimhäute reizen können. Achten Sie darauf, dass die Küche während der Reinigung gut belüftet ist. Vermeiden Sie es, sich zu lange im Raum aufzuhalten. Halten Sie Kinder und Haustiere fern und beachten Sie stets die Gebrauchsanweisung.

Achtung! Vor Beginn der pyrolytischen Reinigung: Entfernen Sie alle Zubehörteile und Kochutensilien aus dem Garraum, auch die Teleskopschienen. Entfernen Sie den größten Teil des Restschmutzes mit der Hand. Reinigen Sie die Innenseite der Gerätetür und entlang der Ränder des Garraums im Bereich der Dichtung. Reiben oder entfernen Sie die Dichtung nicht. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen während dieser Arbeiten ausgeschaltet ist.

Warnung! Es besteht Brandgefahr! Überschüssige Lebensmittelreste Das Vorhandensein von Fett und Kochsäften stellt eine Brandgefahr dar, wenn der Pyrolysemodus läuft. Bevor Sie den Pyrolysezyklus starten, entfernen Sie immer Lebensmittelreste und Schmutz aus dem Garraum. Verwenden Sie den Pyrolyse-Modus nicht zur Reinigung von Zubehör. Das Gerät kann im Pyrolyse-Modus im Freien heiß werden. Hängen Sie keine brennbaren Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff. Stellen Sie keine Gegenstände in der Nähe des Geräts ab. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, entsteht um die Gerätetür herum eine starke Hitzeentwicklung. Die Dichtung darf nicht abgescheuert oder entfernt werden. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn die Dichtung

beschädigt ist oder fehlt.

Gefahr von schweren Gesundheitsschäden! Das Gerät wird sehr heiß, wenn Der pyrolytische Modus ist eingeschaltet. Die Beschichtung der Kochfelder und Geräte wird zerstört und schädliche Gase werden freigesetzt. Reinigen Sie niemals Backbleche oder Kuchenformen im Pyrolyse-Modus. Im Allgemeinen sollten Sie den Pyrolyse-Modus nicht zur Reinigung von Zubehör verwenden.

6.1.1 Einstellung des pyrolytischen Selbstreinigungsmodus

Wählen Sie den Modus "Pyrolyse", indem Sie die Menütaste so oft drücken, bis das Display anzeigt. 

Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile und Lebensmittel entfernt wurden, einschließlich der Seitenstützen, und stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist.

Drücken Sie die Starttaste, um mit der Reinigung zu beginnen.

Wenn die Reinigung abgeschlossen ist:

Ein akustisches Signal ertönt und der Ofen hört auf zu heizen. Dies bedeutet, dass der Pyrolysebetrieb beendet ist. Wenn der Garraum ausreichend abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und mit einem feuchten Tuch die Asche aus dem Garraum entfernen.

6.1.2 Unterbrechung oder Abbruch der pyrolytischen Reinigung

Wenn der Pyrolysevorgang beginnt, wird der Backofen automatisch verriegelt. Wenn Sie den Reinigungsvorgang unterbrechen oder abbrechen möchten, kann die Tür erst geöffnet werden, wenn das Gerät so weit abgekühlt ist, dass die Tür entriegelt werden kann.

Hinweis: Bei unzureichender Pflege kann es zu weißen Rückständen auf der Emailleoberfläche kommen. Dabei handelt es sich um harmlose Lebensmittlrückstände. Sie haben keinen Einfluss auf die Leistung des Geräts. Sie können diese Rückstände bei Bedarf mit Zitronensaft oder anderen Reinigungsmitteln entfernen.

6.2 Gerätetür

6.2.1 Abnehmen und Auflegen der Hörertür

Öffnen Sie die Gerätetür vollständig (Abb.1)

Öffnen Sie den Hebel A am linken und rechten Scharnier vollständig (Abb. 2). Halten Sie die Tür wie in Abbildung 3 dargestellt.

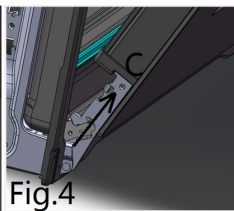
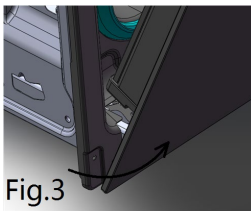
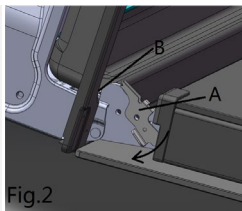
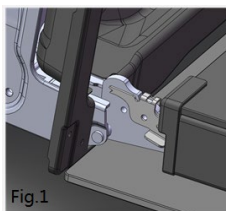
Schließen Sie die Tür vorsichtig (Abb. 3), bis die Hebel A am linken und rechten Scharnier in den Teil B der Tür einhaken (Abb. 4).

Entfernen Sie die Scharnierhaken aus ihrer Position, indem Sie dem Pfeil C folgen (Abb.4).

Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage

Hängen Sie die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushaken

ein. Wenn Sie die Tür am Gerät einhängen, achten Sie darauf, dass die beiden Scharniere richtig auf den Montageöffnungen vor dem Hohlraum sitzen. Vergewissern Sie sich, dass sich die Scharniere in der richtigen Position befinden. Sie sollten sich leicht und ohne Widerstand einschieben lassen. Wenn Sie einen Widerstand spüren, prüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.



6.2.2 Entfernen Sie die Türabdeckung

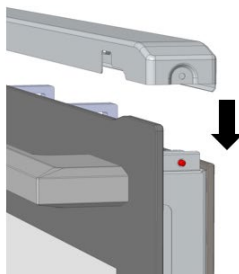
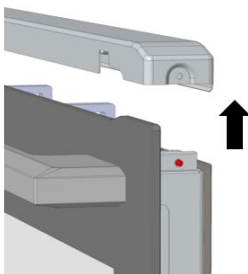
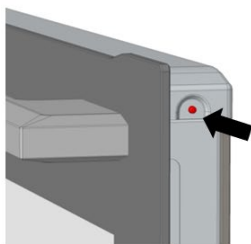
Entfernen Sie die Gerätetür wie oben gezeigt.

Für eine gründliche Reinigung können Sie den Deckel abnehmen.

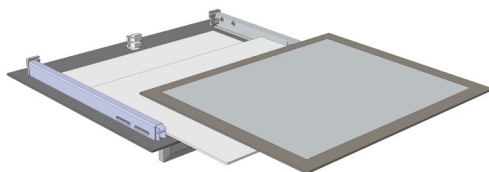
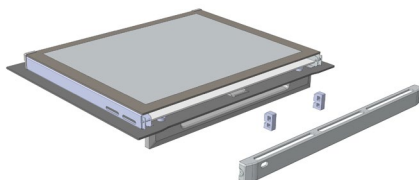
Halten Sie die rechte und linke Seite der Abdeckung fest und nehmen Sie sie ab.

Sobald die Türabdeckung entfernt wurde, können die anderen Teile leicht abgenommen werden, um die Reinigung fortzusetzen. Wenn Sie die Reinigung der Gerätetür beendet haben, setzen Sie die Abdeckung wieder ein, bis sie einrastet.

Bitte bauen Sie die Tür ein und schließen Sie sie vollständig.

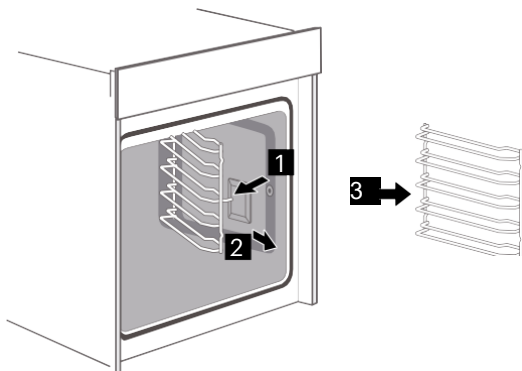


Achtung! Auch wenn die Gerätetür korrekt eingebaut ist, kann die Abdeckung entfernt werden.



Wenn die Türabdeckung entfernt wird, kann das Glas im Inneren der Tür herausfallen und Schäden und Verletzungen verursachen. Da sich das Gewicht der Tür verringert, wenn die Motorhaube und die Brille nicht mehr angebracht sind, schließen sich die Scharniere außerdem leichter, und es besteht die Gefahr, dass Sie sich die Finger einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern. Aufgrund der beiden oben genannten Punkte empfehlen wir Ihnen dringend, die Türabdeckung nur dann zu entfernen, wenn zuvor die Gerätetür abgenommen wurde. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

6.3 Seitliche Tribüne



Für die pyrolytische Reinigung oder die manuelle Reinigung des Hohlraums und der Teleskopschienen können Sie die seitlichen Einlegeböden im Hohlraum entfernen.

6.4 Dampfreinigung

Mit dieser Funktion werden Speisereste aus dem Inneren des Backofens entfernt. Mit dieser Methode werden nur leichte Verschmutzungen entfernt. Hartnäckige Verschmutzungen, die im Backofen gegart wurden, können damit nicht entfernt werden. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Backofen kalt ist.

Verfahren zur Reinigung

1. Entfernen Sie die Schalen und die Seitenroste.
2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85 %), weißem Essig (10 %) und Geschirrspülmittel (5 %) vor und sprühen Sie die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums großzügig ein.
3. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Hohlraum "well".
4. Schließen Sie die Tür. Stellen Sie die Funktion auf  und die Temperatur auf 130°C.
5. Schalten Sie den Ofen nach 18 Minuten aus.
6. Lassen Sie die Oberfläche auf ein sicheres Maß abkühlen, bevor Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

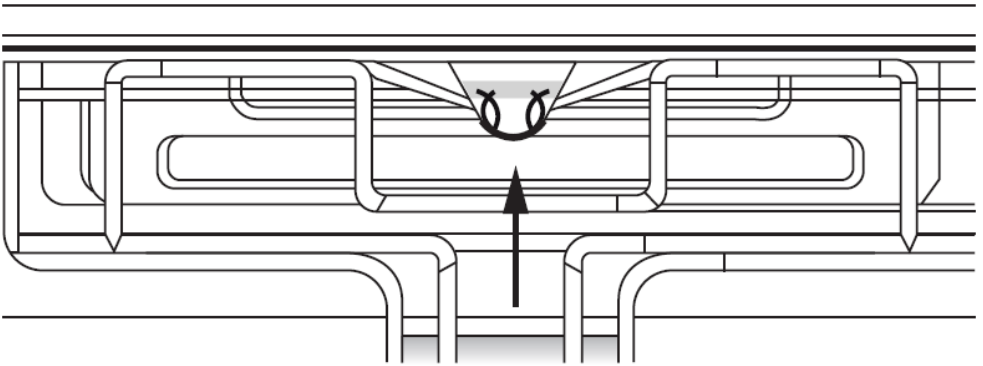
6.5 Fehler und Lösungen

Wenn eine Störung auftritt, prüfen Sie bitte, ob sie nicht auf eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen ist, und beheben Sie die Störung anhand der nachstehenden Tabelle selbst, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Das Gerät funktioniert nicht	Defekte Sicherung	Prüfen Sie die Sicherung in der Sicherungen
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Beleuchtung und andere Küchengeräte funktionieren
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode: HE1	Fehler im Temperatursensor	Rufen Sie den Kundendienst an
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode: HE2	Sensorfehler	Rufen Sie den Kundendienst an

Nach dem Kochen bleibt ein Geräusch bestehen, und es gibt einen Luftstrom in der Nähe des Bedienfelds	-	Das Kühlgebläse ist ständig in Betrieb, um Feuchtigkeit im Garraum zu vermeiden und den Backofen zu kühlen. Er schaltet sich automatisch ab.
Wenn Sie sich an die Rezeptanweisungen halten, sind die Speisen nicht ausreichend gewürzt. gekocht	-	Eine andere Temperatur als die des Rezepts ausgewählt wurde. Bitte überprüfen Sie die Temperatur. Es wurden unterschiedliche Mengen des Rezepts gekocht. Bitte überprüfen Sie das Rezept.
Ungleichmäßige Bräunung	-	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch oder das Niveau ist zu niedrig. muss der Ofen geändert werden. Überprüfen Sie die Empfehlungen im Rezept und die von Ihnen vorgenommenen Einstellungen. Die Beschichtung und/oder Farbe und Die Farbe und/oder das Material des Kochgeschirrs ist möglicherweise nicht für den gewählten Kochmodus geeignet. Verwenden Sie bei herkömmlichen Betriebsarten wie natürlicher Konvektion dunkles, mattes Kochgeschirr.
Die Beleuchtung funktioniert nicht	-	Die Glühbirne muss ausgetauscht werden (siehe unten).

Auswechseln der Glühbirne :



Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose:
Schalten Sie den Stecker aus und ziehen Sie ihn ab, oder ziehen Sie die Sicherung heraus, oder schalten Sie den Trennschalter aus.
Drehen Sie die Lampenglasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung. Ersetzen Sie die Lampe durch eine neue G9-Lampe.
Bringen Sie den Metallring an der Glasabdeckung an. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Warnung: Gefahr eines elektrischen Schlages

Wenn Sie die Glühlampe austauschen, steht das Gehäuse unter Spannung. Ziehen Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Maximale Dauer der Anwendung :

Die maximale Betriebszeit beträgt 2 Stunden, wenn keine Garzeit programmiert wurde. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, um sicherzustellen, dass Sie nicht vergessen, den Ofen auszuschalten.

6.6 Informationen in Übereinstimmung mit EU-Norm 65-66/2014

Produktblatt zu "VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 DER KOMMISSION

Marke : SCHNEIDER
Handelsreferenz : SCFP807S-BM
Energie-Effizienz-Index: 68.5
Energie-Effizienzklasse: A+
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0,92 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus im Rotationswärmebetrieb: 0,61 kWh/Zyklus
Anzahl der Kavitäten: 1
Wärmequelle: Elektrizität
Volumen: 81 L
Gesamtabmessungen (HxBxT): 59,4*59,4*55,4 cm

ABFALLENTSORGUNG



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht über den normalen kommunalen Abfallstrom entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der Materialien, aus denen sie hergestellt wurden, zu maximieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern ist auf allen Produkten angebracht, um sie an ihre Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Verbraucher

sollten sich mit den örtlichen Behörden oder ihrem Händler in Verbindung setzen, um zu erfahren, wie sie ihr Gerät entfernen können.

Informationen über die Bedeutung der Konformitätskennzeichnung



Die CE-Kennzeichnung zeigt an, dass das Produkt die wichtigsten Anforderungen der europäischen Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung), 2014/30/EU (elektromagnetische Verträglichkeit) und 2011/65/EU (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten) erfüllt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile des Produkts oder auf Probleme oder Schäden, die sich daraus ergeben:

1. oberflächliche Schäden durch normale Abnutzung und Verschleiß;
2. Mängel oder Schäden, die durch den Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten und durch Korrosion durch Rost oder Insekten;
3. jede Störung, jeder Missbrauch, jede unsachgemäße Verwendung, jede nicht genehmigte Änderung, Demontage oder Reparatur;
4. jede unsachgemäße Wartung, jede Verwendung, die nicht den Herstellerangaben entspricht
Anweisungen
die das Produkt oder den Anschluss an eine falsche Spannung betreffen;
5. die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde. Die Garantie wird ungültig, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

