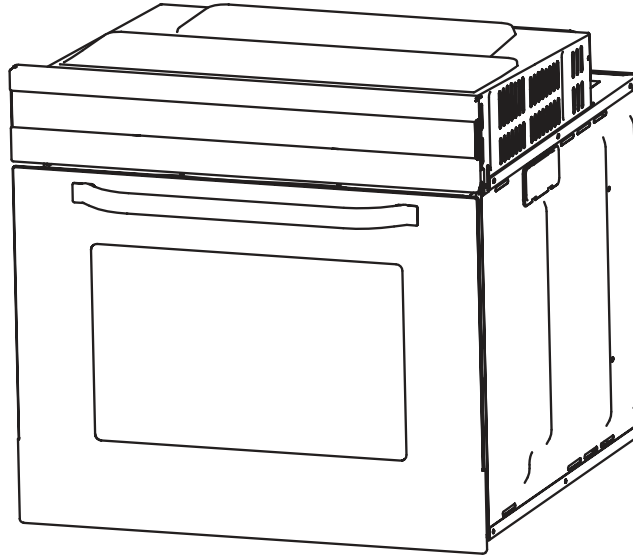
SCHNEIDER

FOUR CATALYSE INTÉGRABLE 70L
KATALYTISCHER EINBAUOFEN 70L
INGEBOUWDE KATALYTISCHE OVEN 70L
HORNO DE CATÁLISIS EMPOTRADO 70L



SCOC705PP-A

CE

Manuel d'instructions Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

Bedienungsanleitung Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bitte heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Handleiding Lees eerst de volgende instructies zorgvuldig door om dit apparaat te gebruiken. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Manual de instrucciones Lea atentamente las siguientes instrucciones antes para utilizar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Instructions importantes de sécurité

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans des applications analogues telles que :

– les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
– les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
– les environnements de type chambres d'hôtes ;
– la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au nettoyage et entretien paragraphe de la notice page 24.

Ne mettez pas de substance acide (vinaigre, jus de citron, sauce tomate, etc.) sur le lèchefrite. Si nécessaire, veuillez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir complètement le lèchefrite avant d'utiliser une substance acide.

AVERTISSEMENT

- Une odeur désagréable peut s’échapper du four lors de sa toute première mise en marche. Cela est dû aux colles utilisées pour fixer les panneaux isolants dans le four. Pour éliminer les impuretés huileuses dans le compartiment de cuisson, faites fonctionner votre nouvel appareil à vide en mode chaleur tournante à 250 °C, pendant 90 minutes.
- Lors de la toute première utilisation du four, il est tout à fait normal qu’un peu de fumée et une légère odeur se dégagent. Lorsque cela se produit, patientez simplement jusqu’à ce que l’odeur disparaisse avant de mettre les aliments dans le four.
- Veuillez utiliser l’appareil dans une pièce suffisamment ventilée.
- Lors de l’utilisation, l’appareil et

ses pièces accessibles peuvent devenir chauds. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés à tout moment.

- Si la surface de l’appareil se fissure, éteignez-le pour éviter toute électrocution.
  Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, si celles-ci ont bénéficié d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne

doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien usuel par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- L'appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas les enfants à proximité de l'appareil en cours d'utilisation, surtout lorsque la fonction gril est activée.
- Par mesure de précaution contre toute électrocution, veillez à éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule du four.
- Le dispositif de déconnexion doit être intégré dans le câblage fixe, conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes, y compris les enfants, aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d’expérience insuffisantes, que si elles bénéficient de la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l’écart de l'appareil.
- Un dispositif de déconnexion omnipolaire doit être intégré dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
- Afin d’éviter tout danger, faites remplacer le cordon d’alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif agressif ou de racloir métallique pointu pour nettoyer la vitre du four, ils pourraient rayer la surface et la vitre pourrait se briser.
- N’utilisez jamais de produits de nettoyage à vapeur.
- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé à l’aide d’une minuterie externe ou d’un système de télécommande à part.
- Les instructions concernant les fours équipés de gradins doivent comportés des instructions sur l'installation appropriée de ces accessoires.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N’utilisez jamais le four quand vous êtes pieds-nus. Ne touchez jamais le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Concernant le four : Évitez d'ouvrir la porte du four durant la cuisson.
- Seul un technicien agréé est autorisé à installer et à mettre en service l’appareil. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages résultant éventuellement d’un positionnement ou d’une installation inapproprié effectué par une personne non agréée.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne posez jamais rien dessus, car cela peut déséquilibrer l’appareil ou casser la porte.
- Certaines pièces du four peuvent conserver la chaleur pendant

longtemps. Par conséquent, il est recommandé de laisser l’appareil refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur.

- En cas d’inutilisation prolongée du four, il est conseillé de le débrancher.

INSTALLATION DU FOUR DANS UN CAISSON DE CUISINE

Installez le four dans l'espace prévu dans un caisson de cuisine, sous le plan de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four en serrant des vis dans les deux trous de fixation prévus sur le cadre. Pour les localiser, ouvrez le four et regardez à l'intérieur. Pour une ventilation appropriée de l'appareil, respectez les mesures et les distances indiquées lors de l'installation.

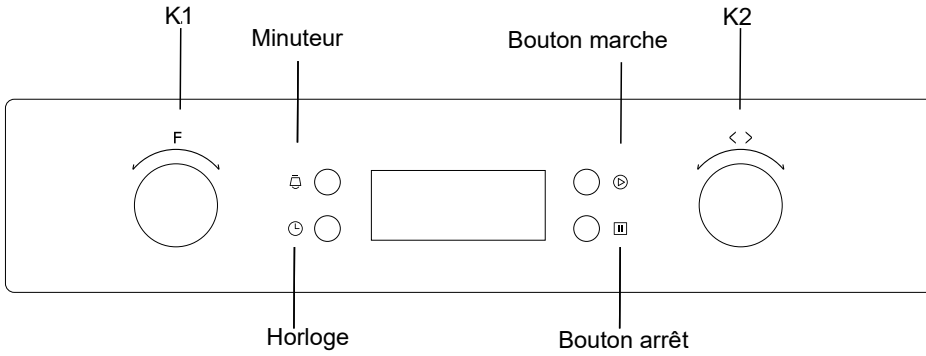
IMPORTANT

Pour un fonctionnement correct du four, veuillez utiliser une armoire de cuisine adaptée. Les panneaux de l'armoire de cuisine proches du four doivent être conçus dans un matériau ignifuge. Assurez-vous que les colles des armoires en bois plaqués peuvent supporter des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques et les colles qui ne peuvent pas supporter ces températures vont fondre et déformer l'armoire. Une fois le four installé dans l'armoire, veillez à en isoler totalement les pièces électriques. Cette mesure de sécurité est une exigence légale. Toutes les protections doivent être correctement fixées, de manière à ce qu'il soit impossible de les retirer sans outillages spécifiques. Retirez la partie arrière de l'armoire de cuisine pour assurer une bonne circulation du flux d'air autour du four. Laissez un espace d'au moins 45 mm derrière le foyer.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Lors du déballage du four, assurez-vous qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas ; contactez un technicien qualifié. Gardez les produits d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène et les attaches hors de la portée des enfants, car ils sont dangereux pour eux.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Symbole	Description de la fonction
	Lampe : Le processus de cuisson peut être observé dans des conditions éclairées. Sauf fonction ECO.
	Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utilisation de chaleur).
	Gril simple avec ventilateur : L'élément chauffant radiant et le ventilateur fonctionnent.
	Gril simple : L'élément de gril intérieur s'allume et s'allume pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller un petit nombre d'aliments.
	Convection : En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour fournir une chaleur uniforme pour une cuisson à une ou plusieurs couches. Ceci est particulièrement adapté à la cuisson d'aliments qui nécessitent une coloration uniforme.
E	ECO : Pour une cuisson économe en énergie. Cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

RECETTES POUR LE MODE ECO

Recettes	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Préchauffer
Patate Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

GUIDE D'UTILISATION

1. Paramétrage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché, l'inscription « 0:00 » s'affiche à l'écran.

1> Appuyez sur le bouton « ⏲ », les chiffres des heures clignotent.

2> Tournez la molette K2 pour définir les heures (entre 0 et 23).

3> Appuyez sur le bouton « ⏲ », les chiffres des minutes clignotent.

4> Tournez la molette K2 pour définir les minutes (entre 0 et 59).

5> Appuyez sur le bouton « ⏲ » pour terminer le réglage de l'heure. « : » clignote et l'heure ainsi définie s'allume. Remarque : Le format de l'heure est 24 heures. Après la mise en marche de l'appareil, l'heure s'affiche sous la forme « 0:00 » si elle n'est pas définie.

2. Sélection d'une fonction

1> Tournez la molette K1 pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. L'icône correspondante s'affiche.

2> Tournez la molette K2 pour régler la température.

3> Appuyez sur « ⏯ » pour confirmer le démarrage de la cuisson.

4> Si vous sautez l'étape 2, appuyez sur « ⏯ » pour confirmer le démarrage de la cuisson. La durée par défaut est 9 heures, et la température par défaut s'affiche à l'écran LED.

REMARQUE :

1> Les incréments de réglage de la durée sur les molettes se présentent comme suit : 0 à 0:30 min : incrément de 1 minute / 0:30 à 9:00 heures : incrément de 5 minutes

2> L'incrément est de 5 °C pour le réglage de la température et de 30 °C pour le réglage de la température du gril.

3> Tournez la molette K1 pour régler la durée de cuisson dès le démarrage de la cuisson. Appuyez ensuite sur « ⏯ » pour confirmer. Si vous n'appuyez pas sur « ⏯ » au bout de 3 secondes, le système retournera à la durée précédente et poursuivra la cuisson.

4> Tournez la molette K2 pour régler la température dès le démarrage de la cuisson. L'indicateur correspondant s'affiche. Appuyez ensuite sur « ⏯ »

pour démarrer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur « ⏵ » au bout de 3 secondes, le four retournera à la température précédente et poursuivra la cuisson.

3. Activer l'éclairage

1> Tournez la molette K1 pour sélectionner la fonction désirée ; l'icône correspondante s'allume.

2> Appuyez sur « ⏵ » pour démarrer ; « 0:00 » et l'icône « 💡 » de l'éclairage s'allument et le symbole « **:** » clignote.

4. Fonction Renseignements

Utilisez la fonction Renseignements dans les modes ci-dessous ; le système retourne automatiquement en mode actif après 3 secondes.

1> Lorsqu'une cuisson est en cours et l'heure ayant été réglée au préalable, appuyez sur la touche « 🕒 » pour afficher l'heure actuelle ;

Si la fonction Rappel a été réglée, appuyez sur « 🔔 » pour afficher l'heure du rappel.

2> Si la fonction Rappel a été réglée, sous condition que l'heure a été réglée au préalable, appuyez sur « 🕒 » pour afficher l'heure actuelle.

5. Fonction Sécurité enfants

Activer le mode Sécurité enfants : appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les boutons « ⏵ » et « ⏸ » ; un long bip retentit et l'icône « 🔒 » s'allume.

Quitter le mode sécurité enfants : appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les boutons « ⏵ » et « ⏸ » ; un long bip retentit pour indiquer que la fonction est désactivée.

Remarque : en mode de fonctionnement, appuyez brièvement sur le bouton Arrêt pour arrêter la cuisson. Évitez d'appuyer longuement, car cela est inopérant.

6. Fonction Rappel

Cette fonction permet de régler un rappel pour démarrer la cuisson, entre 0:01 et 9:59.

La fonction rappel ne peut être réglée qu'en mode veille. Procédure de réglage du rappel :

1> Appuyez sur le bouton « 🔔 » de réglage du rappel :

2> Tournez la molette K2 pour définir le nombre d'heures du rappel. compris entre 0 et 9.

3> Appuyez de nouveau sur le bouton « 🔔 » de réglage du rappel ;

4> Tournez la molette K2 pour définir le nombre de minutes du rappel. compris entre 0 et 59.

5> Appuyez sur « ⏵ » pour confirmer. Le compte à rebours démarre.

Remarque : l'avertisseur du four sonne 10 fois lorsque la durée est écoulée. Vous pouvez annuler le rappel en cours de réglage en appuyant sur le bouton « ⏸ ». Une fois le rappel réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton Arrêt.

7. Fonction Marche/Pause/Annuler

1> Une fois la durée de la cuisson définie, appuyez sur « ⏵ » pour démarrer la cuisson. Si vous avez interrompu la cuisson, appuyez sur « ⏵ » pour la reprendre.

2> Durant la cuisson, appuyez une fois sur « ⏸ » pour interrompre la cuisson. Appuyez deux fois « ⏸ » pour arrêter la cuisson.

8. Fonction Économie d'énergie

1> En mode veille ou rappel, appuyez pendant 3 secondes sur « ⏵» ; l'écran LED s'éteint et entre en mode économie d'énergie.

2> En mode veille, si vous n'appuyez sur aucun bouton au bout de 10 minutes, l'écran LED s'éteint et entre en mode économie d'énergie.

3> En mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez n'importe quelle molette pour quitter ce mode.

9. Remarque

1> L'éclairage du four est allumé pour toutes les fonctions (sauf en mode ECO).

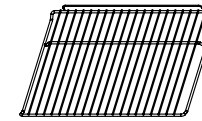
2> Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné et vous n'appuyez pas sur le bouton « ⏵ » dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affichera ou le système retournera en mode veille. Le mode de cuisson n'est pas validé.

3> L'avertisseur sonne une fois si vous appuyez sur le bouton et ne sonne pas dans le cas contraire.

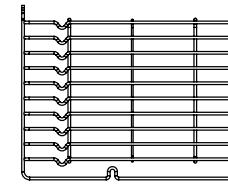
4> L'avertisseur sonne 5 fois pour vous signaler que la cuisson est terminée.

ACCESSOIRES

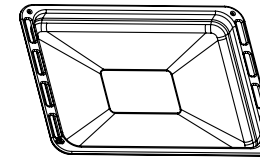
Pour des récipients, des moules à gâteaux.
Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.



Gradins : Pour la cuisson de grandes portions d'aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Les plats et les ustensiles peuvent être posés sur la sole du four pour une cuisson avec les modes ci-après : gril, double gril ou gril air brassé.



Poêle universelle : Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, par exemple les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les aliments surgelés, ou pour la collecte de graisse, de déversements, ainsi que du jus de viande.

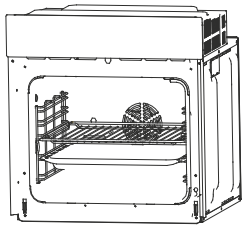


REMARQUE : Si vous placez les plats dans le four sans utiliser la grille ou la poêle universelle, veuillez NE PAS utiliser les modes de cuisson avec la chaleur de sole, afin d'éviter une accumulation de la chaleur trop importante dans la partie basse.

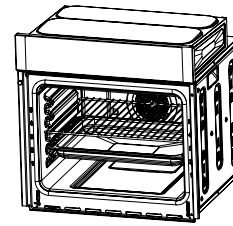
MISE EN GARDE RELATIVE AU REMPLACEMENT DE GRILLES :

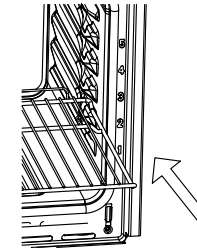
Pour une utilisation en toute sécurité des grilles du four, il est essentiel d'assurer leur coulissement parfait dans les rails latéraux. Les grilles et les poêles ne peuvent être utilisées que dans le premier et le cinquième niveau.

Les grilles et les plateaux doivent être installés dans le bon sens afin d'en faciliter le retrait et d'éviter le basculement des aliments chauds.



OU





REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

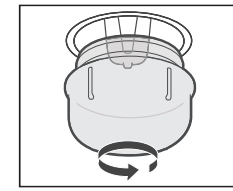
La procédure de remplacement est la suivante :

1> Débranchez le four du secteur ou arrêtez le disjoncteur secteur.

2> Dévissez le couvercle en verre de l'ampoule en tournant dans le sens antihoraire (un peu d'effort peut être nécessaire) et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.

3> Revissez le couvercle en verre de l'ampoule.

REMARQUE : Utilisez exclusivement des lampes halogènes de caractéristiques : 25 W/230 V, T300 °C.

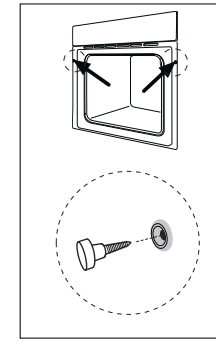


INSTALLATION DU FOUR DANS L'ARMOIRE DE CUISINE

1> Installez le four dans la niche de l'armoire.

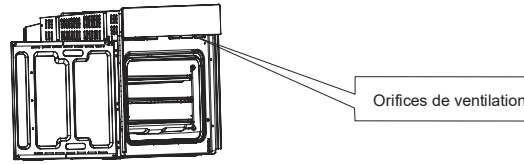
2> Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous de vis d'installation.

3> Fixez le four à l'armoire avec deux vis.

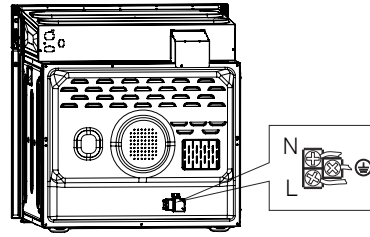


ORIFICES DE VENTILATION

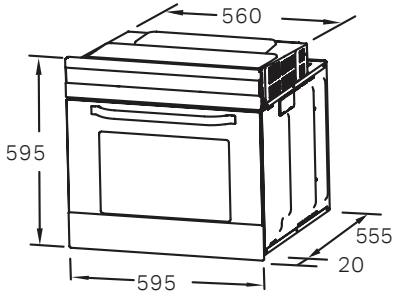
Lorsque la cuisson est terminée, lorsqu'elle a été interrompue ou en mode veille, si la température dans la cavité est supérieure à 75°C, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner durant 15 minutes. Dès que la température au centre du four passe en dessous de 75 °C, le ventilateur s'arrête à l'avance.

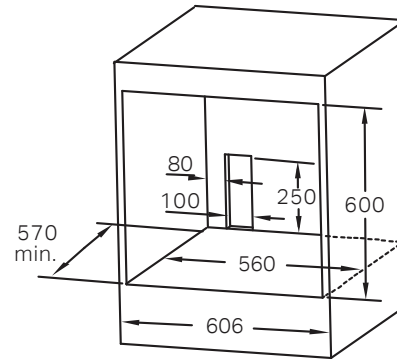


CÂBLAGE DU FOUR



INSTALLATION





Remarque :

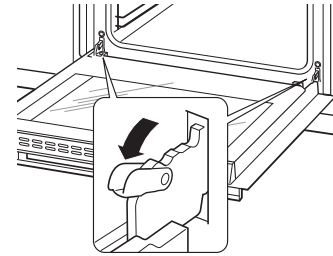
1. Seuls des écarts supplémentaires sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. L'armoire de cuisine n'inclut ni le commutateur d'alimentation ni la prise.
3. La dimension de l'armoire est en mm.

REMARQUE : Le nombre d'accessoires fournis peut varier en fonction du modèle acheté.

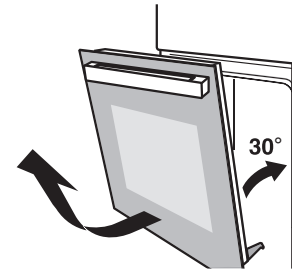
DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Démontage des composants de la porte du four

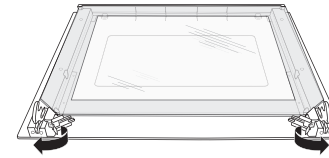
1. Pour retirer la porte, ouvrez la porte à l'angle maximum.
   Tirez ensuite la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.



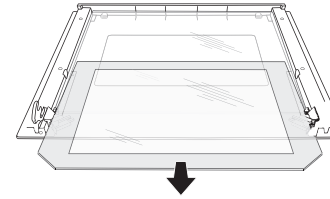
2. refermez la porte à un angle d'environ 30°.
   Maintenir la porte avec une main de chaque côté.
   Soulevez et retirez lentement la porte du four.



3. Ouvrir l'assemblage du support de rotation de la porte, reportez-vous à illustration ci-dessous.



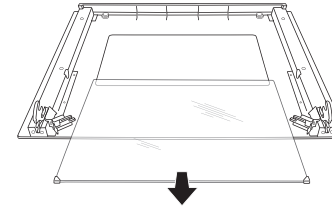
4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre du milieu de la porte de la même façon.



ATTENTION !
Ne tirez pas la porte en forçant et ne casser pas la vitre lors du démontage.

Les ressorts de charnière pourraient se desserrer et causer des blessures.

Ne soulevez pas et ne portez pas la porte du four en utilisant la poignée de la porte.



AVERTISSEMENT :

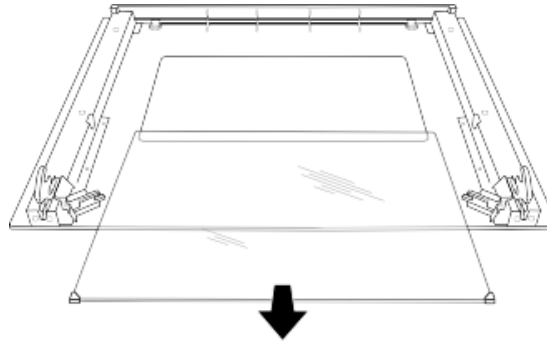
Ne tirez jamais sur la porte avec force, sinon la vitre peut se casser.

AVERTISSEMENT :

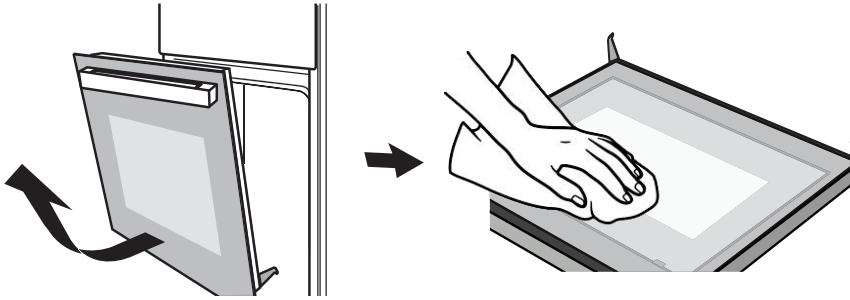
Le ressort de la charnière peut devenir lâche et vous blesser.

AVERTISSEMENT :

Évitez de soulever et de transporter la porte du four par la poignée.



Il est normal que la condensation apparaisse sur la porte vitrée. Veuillez essuyer l'humidité résiduelle avec un chiffon sec lorsque le four est froid.



POUR ÉVITER LA CONDENSATION

1. Préchauffez le four (selon la cuisson).
2. Ouvrez la porte immédiatement après la fin du processus de préparation.
3. Retirez les aliments immédiatement après avoir mis à l'arrêt le four.
4. Essuyez la condensation chaque fois que vous utilisez le four

Pourquoi mon four fait de la condensation ?

- La nouvelle génération de fours a une très bonne classe d'efficacité énergétique et est donc bien isolée. En utilisation quotidienne, cela signifie par exemple que moins d'eau doit être ajoutée lors de la préparation des rôtis, car l'humidité reste principalement dans le four et n'est pas expulsée comme dans le cas de fours plus anciens.
- Un ventilateur de refroidissement supplémentaire dans le four assure un front froid. Ainsi, lorsque l'humidité se condense au point le plus froid, des gouttelettes d'eau sont souvent observées.
- L'humidité quitte le four par les conduits de ventilation, y compris la porte. La vapeur peut se déposer sous forme d'humidité dans le compartiment du four ou sur les vitres. Cela signifie que des taches et de la condensation peuvent se former entre les deux vitres de la porte. Les taches sont causées par des particules de graisse réagissant avec l'air de refroidissement.
- L'humidité est libérée lorsque les aliments sont chauffés dans un four, en particulier dans le cas d'articles congelés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de préserver la bonne apparence et l'efficacité de l'appareil, gardez-le propre. Sa conception moderne simplifie au maximum son entretien. Les parties de l'appareil susceptibles de toucher les aliments doivent être régulièrement nettoyées.

- Débranchez l'appareil avant tout entretien et tout nettoyage.
- Réglez tous les boutons sur Désactivé.
- Patientez jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil ne soit plus chaud, mais tiède. Le nettoyage est ainsi plus aisé que lorsqu'il est chaud. Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse souple ou une lingette, puis essuyez-la.
- En cas de saletés tenaces, nettoyez à l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants sur la vitre de la porte du four, car ils peuvent l'égratigner ou l'endommager.
- Évitez tout contact de substances acides (jus de citron ou vinaigre) sur les parties en acier inoxydable.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à haute pression pour nettoyer l'appareil. La plaque à pâtisserie peut être lavée avec un détergent doux.

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

Marque : SCHNEIDER
Référence commerciale : SCOC17ENBK
Indice d'efficacité énergétique : 94
Classe d'efficacité énergétique : A
Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante : 0,79 kWh/cycle
Nombre de cavités : 1
Source de chaleur : Électricité
Volume : 70 l
Dimensions hors tout (HxLxP): 59.5*59.5*57.5 cm

LA FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT SELON LE REGLEMENT UE N ° 2019/ 2016

L'étiquetage énergétique des appareils frigorifiques se trouve sous le code QR indiqué sur l'étiquette énergétique

Relation entre l’étiquette énergétique 1060/2010/UE et la nouvelle étiquette énergétique 2019/2016/UE

L’étiquette actuelle 1060/2010/UE utilise le système d’étiquetage A+++/D, devenu moins efficace. L’échelle mixte de l’étiquette comportant de nombreux « + » n’est plus transparente et la majorité des produits sont déjà dans les 2 à 3 premières classes aujourd’hui.
Par conséquent, l’Union européenne a révisé et optimisé l’étiquette en fonction des besoins des utilisateurs. La nouvelle étiquette énergétique 2019/2016/UE contiendra uniquement les classes énergétiques A à G. Les niveaux des classes seront régulièrement mis à jour.

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

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 aliments ou 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 branchement à une tension incorrecte ;

5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant. La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service à la clientèle est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace Economique Européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicable au lieu.

Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.

Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays sont disponibles auprès du service à la clientèle, de votre revendeur ou de notre site Web.

Les pièces de rechange d'origine fonctionnelles selon la directive écoconception correspondante peuvent être obtenues auprès du service à la clientèle pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

MISE AU REBUT

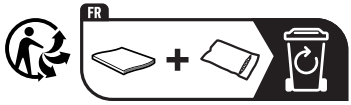
La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération 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 CE

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

Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, veuillez appeler le 04 88 78 59 99.



Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de G3 Concepts.
Schneider, et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par G3 Concepts.
Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

Importateur: 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

Wichtige Sicherheitshinweise Dieses Gerät **ist** ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es darf nicht in ähnlichen Anwendungen verwendet werden, wie z. B. :

– Küchenzeilen, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorbehalten sind ;

– Bauernhöfe und die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter ;

– Umgebungen vom Typ Gästezimmer ;

– Gastronomie und andere ähnliche Anwendungen außer dem Einzelhandel.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.

Detaillierte Informationen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie unter Reinigung und Pflege im Abschnitt der Gebrauchsanweisung auf Seite 24.

Geben Sie keine säurehaltigen Substanzen (Essig, Zitronensaft, Tomatensoße usw.) auf die Fettpfanne. Wenn nötig, verwenden Sie bitte Aluminiumfolie, um die Fettpfanne vollständig abzudecken, bevor Sie eine säurehaltige Substanz verwenden.

WARNUNG

- Beim allerersten Einschalten des Ofens kann ein unangenehmer Geruch austreten. Das liegt an den

Klebstoffen, mit denen die Isolierplatten im Ofen befestigt werden. Um ölige Verunreinigungen im Backfach zu entfernen, lassen Sie Ihr neues Gerät im Leerlauf im Umluftbetrieb bei 250 °C für folgende Zeit laufen
90 Minuten.

- Bei der allerersten Benutzung des Ofens ist es ganz normal, dass ein wenig Rauch und ein leichter Geruch entstehen. Wenn dies geschieht, warten Sie einfach, bis der Geruch verschwunden ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.
- Bitte verwenden Sie das Gerät in einem ausreichend belüfteten Raum.
- Bei der Verwendung des Geräts und seine zugänglichen Teile können heiß werden. Achten Sie darauf, die heißen Teile nicht zu

berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden zu jeder Zeit beaufsichtigt.

- Wenn die Oberfläche des Geräts Risse aufweist, schalten Sie es aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie zuvor beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die übliche Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht

von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht zu berühren.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs vom Gerät fern, insbesondere wenn die Grillfunktion eingeschaltet ist.
- Als Vorsichtsmaßnahme gegen Stromschläge sollten Sie darauf achten, das Gerät auszuschalten, bevor Sie die Glühbirne des Ofens auswechseln.
- Die Trennvorrichtung muss gemäß den Verdrahtungsspezifikationen in die feste Verdrahtung integriert werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät

spielen.

- Dieses Gerät darf von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichenden Kenntnissen oder Erfahrungen nur unter Aufsicht eines für ihre Sicherheit verantwortlichen Dritten benutzt werden.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder sollten von dem Gerät ferngehalten werden.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verdrahtung integriert werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie das beschädigte Netzkabel vom Hersteller, einer

autorisierten Vertretung oder einer qualifizierten Person ersetzen.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Ofenglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen könnte.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Die Kamera ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Die Anleitungen für Öfen mit Stufen müssen Anweisungen für die richtige Installation dieses Zubehörs enthalten.

SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie den Ofen niemals, wenn Sie barfuß stehen. Berühren Sie den Ofen niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- In Bezug auf den Backofen : Vermeiden Sie es, die Ofentür während des Kochens zu öffnen.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die möglicherweise durch eine unsachgemäße Positionierung oder Installation durch eine nicht autorisierte Person entstehen.
- Wenn die Tür oder die Schublade des Backofens geöffnet ist, stellen Sie niemals etwas darauf ab, da dies das

Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür zerbrechen könnte.

- Einige Teile des Ofens können die Wärme für

  lange Zeit zu heiß. Daher sollten Sie das Gerät abkühlen lassen, bevor Sie Teile berühren, die direkt der Hitze ausgesetzt sind.
- Wenn Sie den Ofen längere Zeit nicht benutzen, sollten Sie den Stecker ziehen.

EINBAU DES BACKOFENS IN EINEN KÜCHENCONTAINER

Bauen Sie den Backofen in den vorgesehenen Platz in einem Küchencontainer, unter der Arbeitsplatte oder in einem vertikalen Schrank ein. Befestigen Sie den Ofen, indem Sie Schrauben in die beiden vorgesehenen Befestigungslöcher am Rahmen eindrehen. Um diese zu lokalisieren, öffnen Sie den Ofen und schauen Sie in das Innere. Um eine angemessene Belüftung des Geräts zu gewährleisten, halten Sie sich bei der Installation an die angegebenen Maße und Abstände.

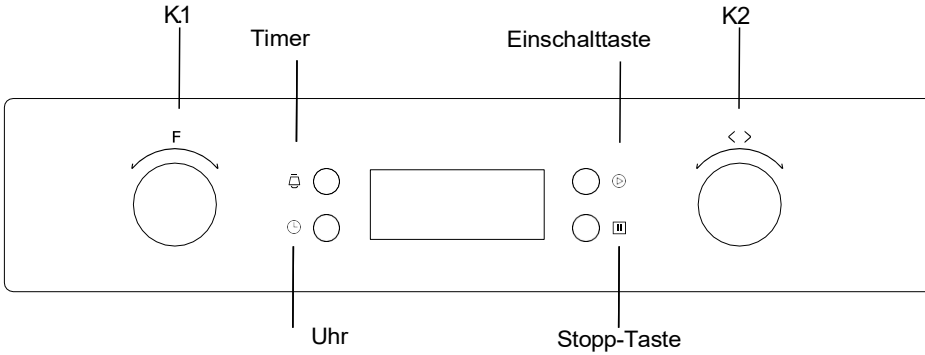
WICHTIG

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Backofens verwenden Sie bitte einen geeigneten Küchenschrank. Die Platten des Küchenschranks in der Nähe des Ofens sollten aus feuerfestem Material bestehen. Stellen Sie sicher, dass die Klebstoffe von Schränken aus furniertem Holz Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten können. Kunststoffe und Klebstoffe, die diesen Temperaturen nicht standhalten können, werden schmelzen und den Schrank verformen. Wenn Sie den Ofen in den Schrank eingebaut haben, achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile des Schranks vollständig isoliert sind. Diese Sicherheitsmaßnahme ist gesetzlich vorgeschrieben. Alle Schutzvorrichtungen müssen ordnungsgemäß befestigt sein, sodass sie ohne Spezialwerkzeug nicht entfernt werden können. Entfernen Sie den hinteren Teil des Küchenschranks, damit der Luftstrom um den Ofen herum gut zirkulieren kann. Lassen Sie hinter dem Herd einen Abstand von mindestens 45 mm.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Achten Sie beim Auspacken des Ofens darauf, dass er nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall sollten Sie ihn nicht benutzen; wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Styropor und Kabelbinder außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie für diese gefährlich sind.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Symbol	Beschreibung der Funktion
	Lampe: Der Kochvorgang kann unter beleuchteten Bedingungen beobachtet werden. Außer ECO-Funktion.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (ohne Einsatz von Wärme).
	Einfacher Grill mit Gebläse: Das Strahlungsheizelement und das Gebläse sind in Betrieb.
	Einfaches Grillen: Das innere Grillelement schaltet sich ein und hält die Temperatur. Kann zum Grillen einer kleinen Anzahl von Lebensmitteln verwendet werden.
	Konvektion: Im Konvektionsmodus schaltet sich der Ventilator automatisch ein. um eine gleichmäßige Hitze für das Kochen in einer oder mehreren Schichten zu liefern. Dies eignet sich besonders für das Garen von Speisen, die eine gleichmäßige Bräunung benötigen.
ECO	ECO : Für energiesparendes Kochen. Garen Sie die ausgewählten Zutaten schonend, wobei die Hitze von oben und unten kommt.

REZEPTE FÜR DEN ECO-MODUS

Einnahmen	Temperatur (°C)	Ebene	Zeit (min)	Vorwärmen
Kartoffel Käse Gratin	180	1	90-100	Nicht
Käse Kuchen	160	1	100-150	Nicht
Hackbraten	190	1	110-130	Nicht

BENUTZERHANDBUCH

1. Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät eingesteckt ist, erscheint auf dem Bildschirm die Aufschrift "0:00". 1> Drücken Sie die Taste "🕒 ", die Stundenzahlen blinken.

2> Drehen Sie das K2-Rad, um die Stunden einzustellen (zwischen 0 und 23).

3> Drücken Sie die Taste "🕒 ", die Minutenziffern blinken.

4> Drehen Sie das K2-Rad, um die Minuten einzustellen (zwischen 0 und 59).

5> Drücken Sie die Taste "🕒 ", um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen. ":" blinkt und die so eingestellte Uhrzeit leuchtet auf. Hinweis: Das Zeitformat ist 24 Stunden. Nach dem Einschalten des Geräts wird die Uhrzeit im Format "0:00" angezeigt, wenn sie nicht eingestellt ist.

2. Auswahl einer Funktion

1> Drehen Sie das K1-Rad, um den gewünschten Kochmodus auszuwählen. Das entsprechende Symbol wird angezeigt.

2> Drehen Sie das K2-Rad, um die Temperatur einzustellen.

3> Drücken Sie "▷ ", um den Start des Kochvorgangs zu bestätigen.

4> Wenn Sie Schritt 2 überspringen, drücken Sie auf "▷ ", um den Start des Kochvorgangs zu bestätigen. Die Standardzeit beträgt 9 Stunden, und die Standardtemperatur wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.

BEMERKUNG:

1> Die Inkremente zur Einstellung der Dauer auf den Rädern sehen wie folgt aus: 0 bis 0:30 min: 1-Minuten-Schritte / 0:30 bis 9:00 Stunden: 5-Minuten-Schritte

2> Die Schrittweite beträgt 5 °C bei der Temperatureinstellung und 30 °C bei der Einstellung der Grilltemperatur.

3> Drehen Sie den Drehknopf K1, um die Kochzeit ab dem Start des Kochvorgangs einzustellen. Drücken Sie dann zur Bestätigung auf "▷ ". Wenn Sie nach 3 Sekunden nicht auf "▷ " drücken, kehrt das System zur vorherigen Dauer zurück und fährt mit dem Kochen fort.

4> Drehen Sie das K2-Rad, um die Temperatur ab dem Start des Kochvorgangs einzustellen. Die entsprechende Anzeige erscheint au f dem Display. Drücken Sie anschließend auf " ⏵ " um den Kochvorgang zu starten. Wenn Sie "⏵ " nicht nach Ablauf von 3 Sekunden, kehrt der Ofen zur vorherigen Temperatur zurück und fährt mit dem Kochen fort.

3. Beleuchtung einschalten

1> Drehen Sie das K1-Rad, um die gewünschte Funktion auszuwählen; das entsprechende Symbol leuchtet auf.

2> Drücken Sie "⏵ ", um zu starten; "0:00" und das Symbol " " der Beleuchtung leuchten auf und das Symbol "**:**" blinkt.

4. Funktion Auskunft

Verwenden Sie die Auskunftsfunktion in den unten aufgeführten Modi; das System kehrt nach 3 Sekunden automatisch in den aktiven Modus zurück.

1> Wenn ein Kochvorgang läuft und die Uhrzeit vorher eingestellt wurde, drücken Sie die Taste "🕒 ", um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen;

Wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, tippen Sie auf " ", um die Erinnerungszeit anzuzeigen.

2> Wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, vorausgesetzt, die Uhrzeit wurde zuvor eingestellt, drücken Sie "🕒 ", um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen.

5. Funktion Kindersicherung

Aktiviere den Kindersicherungsmodus: Halte die Tasten "⏵ " und "⏸ " gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt; ein langer Piepton ertönt und das Symbol " " leuchtet auf.

Verlassen des Kindersicherungsmodus: Halten Sie die Tasten "⏵ " und "⏸ "

gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt; ein langer Piepton zeigt an, dass die Funktion deaktiviert ist.

Hinweis: Drücken Sie im Betriebsmodus kurz auf die Stopp-Taste, um den Kochvorgang zu beenden. Vermeiden Sie es, lange zu drücken, da dies wirkungslos ist.

6. Funktion Erinnerung

Mit dieser Funktion können Sie eine Erinnerung zum Starten des Kochvorgangs zwischen 0:01 und 9:59 Uhr einstellen.
Die Erinnerungsfunktion kann nur im Standby-Modus eingestellt werden.
Vorgehensweise beim Einstellen der Erinnerungsfunktion :

1> Drücken Sie die Taste "🔔" zum Einstellen der Erinnerung :

2> Drehen Sie das K2-Rad, um die Anzahl der Stunden für die Erinnerung einzustellen. zwischen 0 und 9.

3> Drücken Sie erneut die Taste "🔔" zum Einstellen der Erinnerung ;

4> Drehen Sie das K2-Rad, um die Anzahl der Minuten für die Erinnerung einzustellen. zwischen 0 und 59.

5> Drücken Sie " ⏵ ", um zu bestätigen. Der Countdown startet.

Hinweis: Der Summer des Ofens ertönt 10 Mal, wenn die Zeit abgelaufen ist. Sie können die Erinnerung während der Einstellung abbrechen, indem Sie die Taste
"⏸". Wenn Sie die Erinnerung eingestellt haben, können Sie sie durch zweimaliges Drücken der Stopptaste abbrechen.

7. Funktion Start/Pause/Abbrechen

1> Wenn Sie die Kochzeit eingestellt haben, drücken Sie auf "⏵", um den Kochvorgang zu starten. Wenn Sie den Kochvorgang unterbrochen haben, drücken Sie "⏵", um ihn fortzusetzen.

2> Drücken Sie während des Kochens einmal auf "⏸", um den Kochvorgang zu unterbrechen.

Drücken Sie zweimal "⏸", um den Kochvorgang zu beenden.

8. Energiesparfunktion

1> Drücken Sie im Standby- oder Erinnerungsmodus 3 Sekunden lang auf "⏵"; die LED-Anzeige schaltet sich aus und wechselt in den Energiesparmodus.

2> Wenn Sie im Standby-Modus nach 10 Minuten keine Taste drücken, schaltet sich die LED-Anzeige aus und geht in den Energiesparmodus über.

3> Drücken Sie im Energiesparmodus eine beliebige Taste oder drehen Sie ein beliebiges Rad, um den Energiesparmodus zu verlassen.

9. Hinweis

1> Die Beleuchtung des Backofens ist bei allen Funktionen eingeschaltet (außer im ECO-Modus).

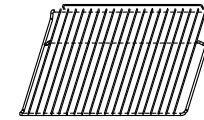
2> Wenn eine Kochmethode ausgewählt ist und Sie nicht innerhalb von 5 Minuten die Taste "⏵" drücken, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt oder das System kehrt in den Standby-Modus zurück. Die Kochmethode ist nicht bestätigt.

3> Der Summer ertönt einmal, wenn du die Taste drückst, und ertönt sonst nicht.

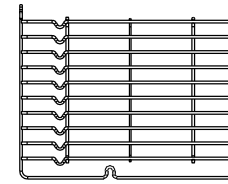
4> Der Summer ertönt fünfmal, um Ihnen mitzuteilen, dass der Kochvorgang abgeschlossen ist.

ZUBEHÖR

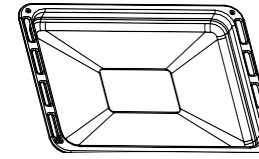
Für Gefäße, Kuchenformen.
Für Braten, Grillen und tiefgefrorene Gerichte.



Stufen: Zum gleichzeitigen Garen großer Portionen von Speisen auf mehreren Ebenen. Gerichte und Utensilien können auf den Boden des Backofens gestellt werden, um mit den folgenden Methoden zu garen: Grill, Doppelgrill oder Umluftgrill.



Universalpfanne: Zum Backen großer Mengen von Lebensmitteln, z. B. saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost, oder zum Auffangen von Fett, verschütteten Flüssigkeiten sowie Fleischsaft.

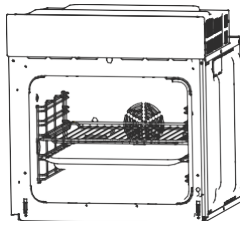


HINWEIS: Wenn Sie die Gerichte in den Ofen stellen, ohne den Rost oder die Universalpfanne zu verwenden, benutzen Sie bitte NICHT die Garmethoden mit Unterhitze, um einen zu starken Hitzestau im unteren Bereich zu vermeiden.

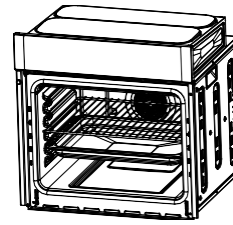
WARNUNG VOR DEM AUSTAUSCH VON GITTERN :

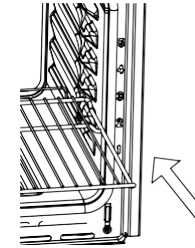
Für die sichere Verwendung der Ofenroste ist es unerlässlich, dass ihre perfektes Gleiten in den Seitenschienen. Grills und Pfannen können nur in der ersten und fünften Ebene verwendet werden.

Die Roste und Tabletts müssen in der richtigen Richtung eingebaut werden, damit sie sich leicht herausnehmen lassen und heiße Speisen nicht umkippen.



ODER





AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

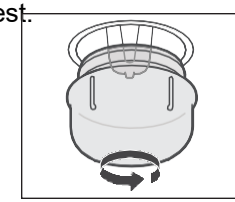
Die Vorgehensweise beim Ersetzen ist wie folgt:

1> Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz oder schalten Sie den Netzschalter aus.

2> Schrauben Sie die Glasabdeckung der Glühbirne durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab (es kann etwas Kraftaufwand erforderlich sein) und ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue desselben Typs.

3> Schrauben Sie die Glasabdeckung der Glühbirne wieder fest.

HINWEIS: Verwenden Sie nur Halogenlampen mit folgenden Eigenschaften: 25 W/230 V, T300 °C.

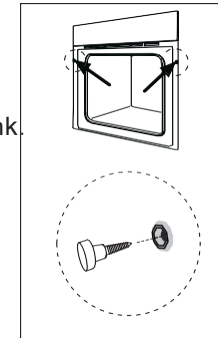


EINBAU DES BACKOFENS IN DEN KÜCHENSCHRANK

1> Installieren Sie den Ofen in der Nische des Schranks.

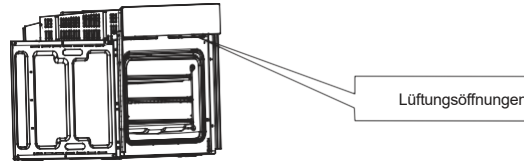
2> Öffnen Sie die Ofentür und bestimmen Sie die Position der Schraubenlöcher für die Installation.

3> Befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben am Schrank.

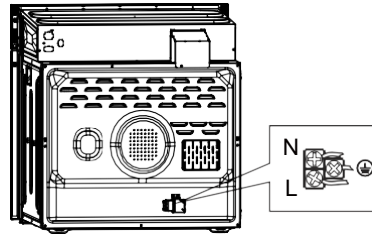


LÜFTUNGSÖFFNUNGEN

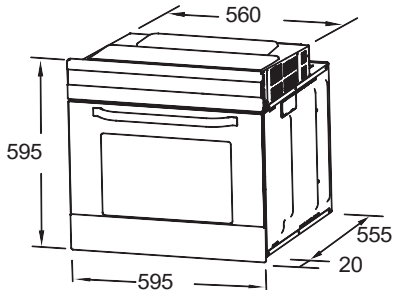
Wenn der Garvorgang beendet ist, wenn er unterbrochen wurde oder im Standby-Modus, wenn die Temperatur im Garraum über 75 °C liegt, läuft der Kühlventilator 15 Minuten lang weiter. Sobald die Temperatur in der Mitte des Backofens unter 75 °C sinkt, schaltet sich das Gebläse vorzeitig ab.

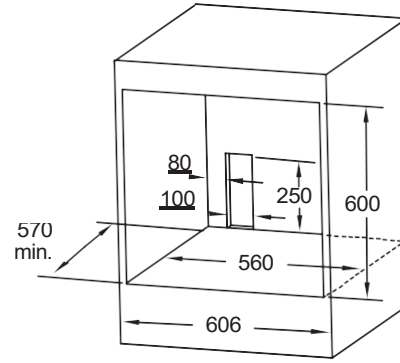


VERKABELUNG DES OFENS



INSTALLATION





Bemerkung

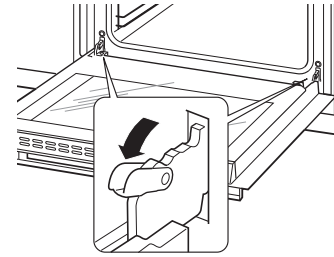
1. Bei allen Maßen sind nur zusätzliche Abweichungen zulässig.
2. Im Küchenschrank sind weder der Netzschalter noch die Steckdose enthalten.
3. Die Maße des Schranks sind in mm angegeben.

HINWEIS: Die Anzahl des mitgelieferten Zubehörs kann je nach gekauftes Modell.

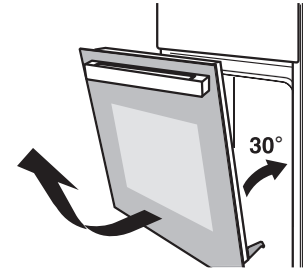
DEMONTAGE DER OFENTÜR

Demontage der Komponenten der Ofentür

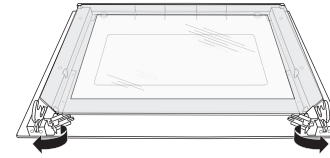
1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel.
   Ziehen Sie dann die Schnalle des Türscharniers nach hinten.



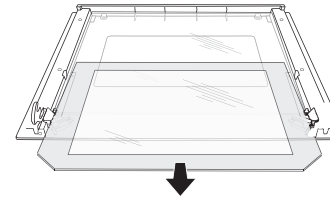
2. schließen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30°. Halten Sie die Tür mit einer Hand auf jeder Seite fest. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie langsam aus dem Ofen.



3. Öffnen Sie die Drehhalterungsbaugruppe der Tür, siehe Abbildung unten.



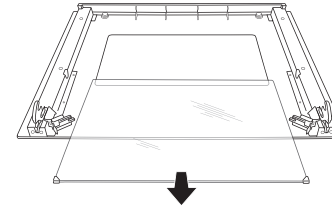
4. Heben Sie das äußere Glas der Tür an und nehmen Sie es heraus. Entfernen Sie dann auf die gleiche Weise das Glas in der Mitte der Tür.



ACHTUNG!
Ziehen Sie die Tür nicht mit Gewalt heraus und zerbrechen Sie beim Auseinandernehmen nicht das Glas.

Die Scharnierfedern könnten sich lösen und Verletzungen verursachen.

Heben oder tragen Sie die Ofentür nicht mithilfe des Türgriffs.



WARNUNG :

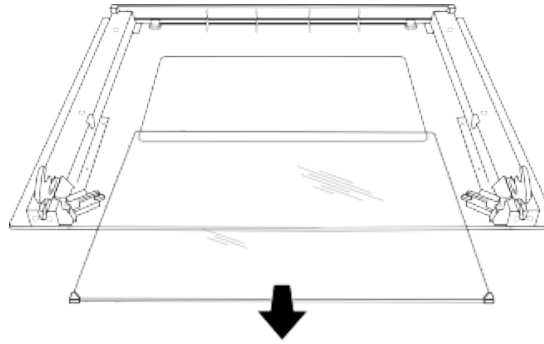
Ziehen Sie nie mit Gewalt an der Tür, da sonst das Glas zerbrechen kann.

WARNUNG :

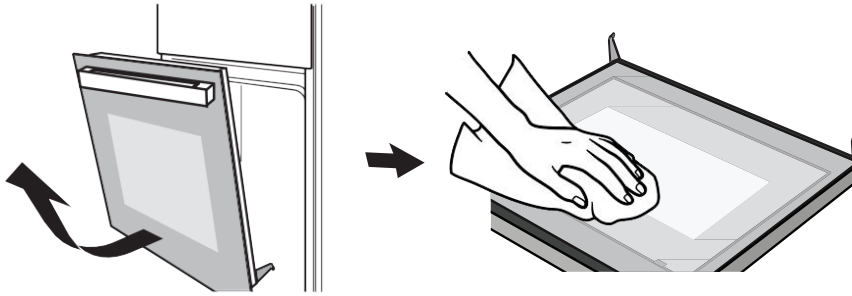
Die Feder des Scharniers kann locker werden und Sie verletzen.

WARNUNG :

Vermeiden Sie es, die Ofentür am Griff anzuheben und zu transportieren.



Es ist normal, dass sich an der Glastür Kondenswasser bildet. Bitte wischen Sie die Restfeuchtigkeit mit einem trockenen Tuch ab, wenn der Ofen kalt ist.



UM KONDENSATION ZU VERMEIDEN

1. Heizen Sie den Backofen vor (je nachdem, was Sie kochen).
2. Öffnen Sie die Tür unmittelbar nach Abschluss des Vorbereitungsprozesses.
3. Entnehmen Sie die Lebensmittel sofort, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.
4. Wischen Sie das Kondenswasser jedes Mal ab, wenn Sie

den Ofen benutzen. Warum bildet mein Ofen Kondenswasser?

- Die neue Generation von Öfen hat eine sehr gute Energieeffizienzklasse und ist daher gut isoliert. Im täglichen Gebrauch bedeutet das z. B., dass bei der Zubereitung von Braten weniger Wasser zugegeben werden muss, da die Feuchtigkeit hauptsächlich im Ofen bleibt und nicht wie bei älteren Öfen ausgetrieben wird.
- Ein zusätzlicher Kühlventilator im Ofen sorgt für eine kalte Front. Wenn also die Feuchtigkeit am kältesten Punkt kondensiert, sind oft Wassertröpfchen zu beobachten.
- Feuchtigkeit verlässt den Ofen durch die Lüftungsschächte, einschließlich der Tür. Der Dampf kann sich als Feuchtigkeit im Backofenfach oder an den Glasscheiben niederschlagen. Das bedeutet, dass sich zwischen den beiden Glasscheiben der Tür Flecken und Kondenswasser bilden können. Die Flecken werden durch Fettpartikel verursacht, die mit der Kühlluft reagieren.
- Feuchtigkeit wird freigesetzt, wenn Lebensmittel in einem Ofen erhitzt werden, insbesondere bei gefrorenen Artikeln.

REINIGUNG UND PFLEGE

Um das gute Aussehen und die Effizienz des Geräts zu erhalten, halten Sie es sauber. Sein modernes Design macht die Pflege so einfach wie möglich. Die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sollten regelmäßig gereinigt werden.

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät warten oder reinigen.
- Stellen Sie alle Schaltflächen auf Aus.
- Warten Sie, bis das Innere des Geräts nicht mehr heiß, sondern nur noch lauwarm ist. Dadurch ist die Reinigung einfacher als im warmen Zustand. Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem Wischtuch und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Bei hartnäckigem Schmutz reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber auf dem Glas der Backofentür, da sie es verkratzen oder beschädigen können.
- Vermeiden Sie den Kontakt von säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft oder Essig) mit Teilen aus rostfreiem Stahl.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals Hochdruckreiniger.

Das Backblech kann mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

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

Marke: SCHNEIDER
Handelsreferenz: SCOC705PP-A
Index der Energieeffizienz: 94
Energieeffizienzklasse: A
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluftbetrieb: 0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Höhlen: 1
Wärmequelle: Elektrizität
Volumen: 70 l
Gesamtabmessungen (HxBxT): 59.5*59.5*57.5 cm

DAS PRODUKTINFORMATIONSBLATT NACH EU-VERORDNUNG NR. 2019/2016

Das Energieetikett für Kühlgeräte finden Sie unter der auf dem Energieetikett angegebenen dem QR-Code

Beziehung zwischen dem Energielabel 1060/2010 / EU und dem neuen Energielabel 2019/2016 / EU

Das aktuelle 1060/2010 / EU-Label verwendet das A +++ / D-Labeling-System, das weniger effektiv ist. Die gemischte Skala des Etiketts mit vielen "+" ist nicht mehr transparent und die meisten Produkte gehören bereits heute zu den ersten 2 bis 3 Klassen.
Aus diesem Grund hat die Europäische Union das Etikett entsprechend den Bedürfnissen der Nutzer überarbeitet und optimiert. Das neue Energieetikett 2019/2016 / EU enthält nur die Energieklassen A bis G. Die Klassenstufen werden regelmäßig aktualisiert.

GARANTIEAUSSCHLÜSSE:

Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile des Produkts sowie für Probleme oder Schäden, die entstehen aus:

1) Oberflächenverschlechterung aufgrund normaler Abnutzung des Produkts;

2) Mängel oder Verschlechterungen durch Kontakt des Produkts mit Lebensmitteln oder Flüssigkeiten und durch Korrosion durch Rost oder Insekten;

3) unbefugte Vorfälle, Missbrauch, Missbrauch, Änderung, Demontage oder Reparatur;

4) Bei unsachgemäßer Wartung nicht gemäß den Anweisungen zum Produkt oder zum Anschluss an eine falsche Spannung verwenden.

5) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde. Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und /oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

Produktgarantie und Ersatzteile verfügbar

Gemäß den Bestimmungen der Herstellergarantie für den Standort ist die Nutzung des Kundendienstes kostenlos. Die Mindestgarantiezeit (Herstellergarantie für private Verbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den für den Ort geltenden Garantiebedingungen.
Die Garantiebedingungen berühren keine anderen Rechte oder Ansprüche, die Sie nach örtlichem Recht besitzen.
Detaillierte Informationen zur Garantiezeit und zu den Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie beim Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Originalersatzteile, die gemäß der einschlägigen Ökodesign-Richtlinie funktionieren, sind ab dem Datum, an dem Ihr Gerät im Europäischen Wirtschaftsraum in Verkehr gebracht wird, für einen Zeitraum von mindestens 4 Jahren beim Kundendienst erhältlich. .

VERFÜGUNG

Die Europäische Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) schreibt vor, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht in den normalen Strom von Siedlungsabfällen geworfen werden dürfen. Gebrauchte Geräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnungsrate und das Recycling der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

Das Symbol des durchgestrichenen Behälters ist an allen Produkten angebracht, um Sie an die Verpflichtungen einer separaten Sammlung zu erinnern. Verbraucher sollten sich bezüglich des Verfahrens zum Entfernen ihres Geräts an die örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden.
Angaben zur Bedeutung des Konformitätszeichens CE

Die CE-Kennzeichnung zeigt an, dass das Produkt die Hauptanforderungen der europäischen Richtlinien 2014/35 / EU (Niederspannung), 2014/30 / EU (Elektromagnetische Verträglichkeit), 2011/65 / EU (Reduzierung des Einsatzes bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten) erfüllt).

Importeur: 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

Belangrijke veiligheidsinstructies Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt in soortgelijke toepassingen zoals :

– keukenruimtes die gereserveerd zijn voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;

– boerderijen en gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;

– bed & breakfast-omgevingen;

– catering en soortgelijke toepassingen anders dan detailhandel.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gear te voorkomen.

De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Raadpleeg het gedeelte Reiniging en onderhoud van de instructies op pagina 23 voor gedetailleerde informatie over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen.

Doe geen zure stoffen (azijn, citroensap, tomatensaus, enz.) op de lekbak. Gebruik indien nodig aluminiumfolie om de lekbak volledig af te dekken voordat u een zure substantie gebruikt.

WAARSCHUWING

- Er kan een onaangename geur ontsnappen uit de oven wanneer deze voor het eerst wordt ingeschakeld. Dit komt door de lijm die wordt gebruikt om de isolatiepanelen in de

oven te bevestigen. Om eventuele olieachtige onzuiverheden in de bakruimte te verwijderen, laat u uw nieuwe toestel zonder lading draaien in de roterende verwarmingsmodus op 250°C, gedurende
90 minuten.

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het heel normaal dat er een beetje rook en een lichte geur vrijkomt. Als dit gebeurt, wacht dan gewoon tot de geur verdwenen is voordat u het voedsel in de oven plaatst.
- Gebruik het apparaat in een goed geventileerde ruimte.
- Tijdens gebruik moeten het apparaat en

  Bereikbare onderdelen kunnen heet worden. Raak de verwarmingselementen niet aan.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze altijd onder toezicht staan.

- Schakel het apparaat uit als het oppervlak barst om elektrische schokken te voorkomen.
  Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door personen zonder ervaring of kennis, als ze van tevoren toezicht hebben gehad of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet mogen niet met het apparaat spelen. Normale schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden

door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Het apparaat wordt erg heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is, vooral wanneer de grillfunctie geactiveerd is.
- Schakel als voorzorg tegen elektrische schokken het apparaat uit voordat u de ovenlamp vervangt.
- De uitschakelinrichting moet worden geïntegreerd in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsspecificaties.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen, inclusief kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende kennis of ervaring, als zij onder toezicht staan van een derde partij die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Bereikbare onderdelen kunnen erg heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Een omnipolaire scheidingsinrichting moet worden geïntegreerd in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de fabrikant, een geautoriseerde agent of een

gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het ovenglas schoon te maken, omdat deze krassen kunnen maken op het oppervlak en het glas kunnen doen breken.
- Gebruik nooit reinigingsproducten met stoom.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De handleiding van ovens met etages moet instructies bevatten over de correcte installatie van deze accessoires.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Gebruik de oven nooit met blote voeten. Raak de oven nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Over de oven: Vermijd het openen van de ovendeur tijdens het koken.
- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een bevoegd technicus. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste plaatsing of installatie door onbevoegde personen.
- Plaats nooit iets op de ovendeur of -lade als deze open is, want hierdoor kan het apparaat uit balans raken of de deur breken.
- Sommige delen van de oven kunnen warmte vasthouden gedurende

lang. We raden u daarom aan het apparaat te laten afkoelen voordat u onderdelen aanraakt die direct zijn blootgesteld aan hitte.

- Als de oven lange tijd niet gebruikt wordt, is het aan te raden om de stekker uit het stopcontact te halen.

DE OVEN INSTALLEREN IN EEN KEUKENKASTJE

Installeer de oven in de daarvoor bestemde ruimte in een keukenkastje, onder het werkblad of in een verticale kast. Zet de oven vast door de schroeven in de twee bevestigingsgaten op het frame aan te draaien. Om ze te vinden, opent u de oven en kijkt u erin. Om een goede ventilatie van het apparaat te garanderen, moet u de afmetingen en afstanden die tijdens de installatie zijn aangegeven, in acht nemen.

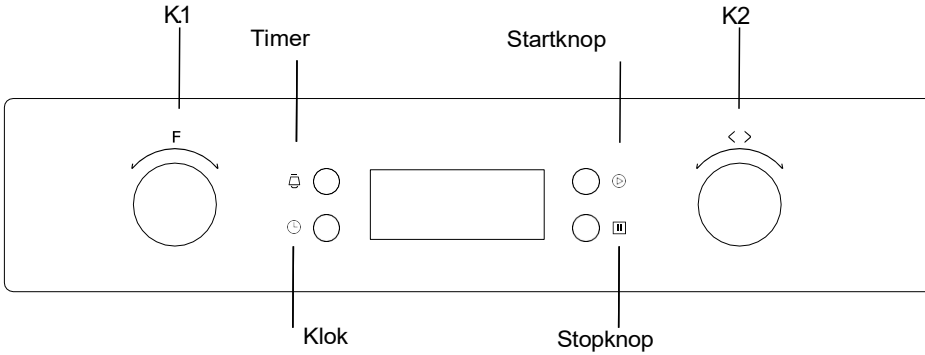
BELANGRIJK

Voor een correcte werking van de oven moet u een geschikt keukenkastje gebruiken. De keukenkastpanelen in de buurt van de oven moeten gemaakt zijn van brandvrij materiaal. Zorg ervoor dat de lijm op houtfineer kasten bestand is tegen temperaturen van minstens 120°C. Kunststoffen en lijmen die niet bestand zijn tegen deze temperaturen zullen smelten en de kast vervormen. Zodra de oven in de kast is geïnstalleerd, moet je ervoor zorgen dat de elektrische onderdelen volledig geïsoleerd zijn. Deze veiligheidsmaatregel is wettelijk verplicht. Alle beveiligingen moeten correct worden bevestigd, zodat ze niet kunnen worden verwijderd zonder speciaal gereedschap. Verwijder de achterkant van het keukenkastje om een goede luchtstroom rond de oven te garanderen. Laat een ruimte van minstens 45 mm vrij achter de oven.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Controleer bij het uitpakken of de oven niet beschadigd is. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus. Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken, piepschuim en stropdassen buiten het bereik van kinderen, omdat ze gevaarlijk voor hen zijn.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Symbool	Beschrijving van de functie
	Lamp: Het kookproces kan worden waargenomen in verlichte omstandigheden. Behalve ECO-functie.
	Ontdooien: De circulatie van lucht op kamertemperatuur betekent dat bevroren voedsel sneller kan worden ontdooid (zonder gebruik van warmte).
	Enkele grill met ventilator: Het stralingsverwarmingselement en de ventilator zijn in werking.
	Enkele grill: Het grillelement aan de binnenkant licht op en schakelt in om de temperatuur te behouden. Kan gebruikt worden om een klein aantal gerechten te grillen.
	Convectie: In de convectiemodus wordt de ventilator automatisch ingeschakeld. om gelijkmatige warmte te leveren voor koken in één of meerdere lagen. Dit is vooral geschikt voor het koken van voedsel dat gelijkmatig gekleurd moet zijn.
	ECO : Voor energiezuinig koken. Kook geselecteerde ingrediënten zachtjes, met warmte van boven en onder.

RECEPTEN VOOR DE ECO-MODUS

Recepten	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Aardappel Kaas Gratin	180	1	90-100	Geen
Kaascake	160	1	100-150	Geen
Gehaktbrood	190	1	110-130	Geen

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1. De klok instellen

Wanneer het apparaat is aangesloten, verschijnt "0:00" op het display.

1> Druk op de toets "🕒", de uurcijfers knipperen.

2> Draai aan draaiknop K2 om de uren in te stellen (tussen 0 en 23).

3> Druk op de knop "🕒", de minuutcijfers knipperen.

4> Draai aan wiel K2 om de minuten in te stellen (tussen 0 en 59).

5> Druk op de knop "🕒" om het instellen van de tijd te voltooien. Het ":" scherm knippert en de ingestelde tijd licht op. Opmerking: De tijdnotatie is 24 uur. Als het apparaat wordt ingeschakeld, wordt de tijd weergegeven als "0:00" als deze niet is ingesteld.

2. Een functie selecteren

1> Draai aan draaiknop K1 om de gewenste kookstand te selecteren. Het bijbehorende pictogram wordt weergegeven.

2> Draai aan knop K2 om de temperatuur in te stellen.

3> Druk op "▷" om de start van het koken te bevestigen.

4> Als je stap 2 overslaat, druk dan op "▷" om de start van het koken te bevestigen. De standaardtijd is 9 uur en de standaardtemperatuur is verschijnt op het LED-scherm.

OPMERKING:

1> De tijdsinstellingen op de wielen zijn als volgt: 0 tot 0:30 min: 1 minuut increment / 0:30 tot 9:00 uur: 5 minuten increment

2> De stappen zijn 5°C voor de temperatuurinstelling en 30°C voor de grilltemperatuurinstelling.

3> Draai aan de knop K1 om de kooktijd in te stellen zodra u begint met koken. Druk vervolgens op "▷" om te bevestigen. Als u niet binnen 3 seconden op "▷" drukt, gaat het systeem terug naar de vorige tijd en wordt het koken voortgezet.

4> Draai aan de knop K2 om de temperatuur in te stellen zodra je begint te koken. De bijbehorende indicator wordt weergegeven. Druk vervolgens op "▷"

om het koken te starten. Als u niet op "▷ " drukt na 3 seconden, keert de oven terug naar de vorige temperatuur en gaat verder met koken.

3. Verlichting activeren

1> Draai aan wiel K1 om de gewenste functie te selecteren; het bijbehorende pictogram licht op.

2> Druk op "▷ " om te starten; "0:00" en het " " pictogram op het lampje verschijnen.

licht op en het symbool "**:**" knippert.

4. Informatiefunctie

Gebruik de informatiefunctie in de volgende modi; het systeem keert na 3 seconden automatisch terug naar de actieve modus.

1> Als de bereiding bezig is en de tijd eerder is ingesteld, druk dan op de " " toets om de huidige tijd weer te geven;

Als de herinneringsfunctie is ingesteld, druk dan op " " om de herinneringstijd weer te geven.

2> Als de Herinneringsfunctie is ingesteld en de tijd van tevoren is ingesteld, druk dan op " " om de huidige tijd weer te geven.

5. Kinderslotfunctie

Om de kinderveilige modus te activeren: druk tegelijkertijd 3 seconden op de knoppen "▷ " en "II "; er klinkt een lange pieptoon en het pictogram " " licht op.

De kinderbeveiliging uitschakelen: druk tegelijkertijd 3 seconden op de knoppen "▷ " en "II "; er klinkt een lange pieptoon om aan te geven dat de functie is uitgeschakeld.

Opmerking: druk in de bedrijfsmodus kort op de Stop-knop om het koken te stoppen. Druk de knop niet te lang in, want dan werkt hij niet.

6. Terugbelfunctie

Met deze functie kun je een herinnering instellen om te beginnen met koken, tussen 0:01 en 9:59 uur.

De terugbelfunctie kan alleen worden ingesteld in de stand-bymodus. Procedure voor het instellen van de herinnering :

1> Druk op de knop "🔔" om de herinnering in te stellen:

2> Draai aan draaiknop K2 om het aantal uren voor de herinnering in te stellen. tussen 0 en 9.

3> Druk nogmaals op de knop "🔔" om de herinnering in te stellen;

4> Draai aan de draaiknop K2 om het aantal minuten voor de herinnering in te stellen. tussen 0 en 59.

5> Druk op " ⏵ " om te bevestigen. Het aftellen begint.

Opmerking: de zoemer van de oven zal 10 keer klinken als de tijd verstreken is. U kunt de herinnering annuleren terwijl deze wordt ingesteld door op de knop KLIK OP "⏸". Zodra de herinnering is ingesteld, kun je deze annuleren door twee keer op de Stop-knop te drukken.

7. Start/Pauze/Annuleringsfunctie

1> Nadat u de kooktijd hebt ingesteld, drukt u op "⏵" om het koken te starten. Als u het koken hebt onderbroken, drukt u op "⏵" om verder te gaan.

2> Druk tijdens het koken eenmaal op "⏸" om het koken te stoppen. Druk twee keer op "⏸" om het koken te stoppen.

8. Energiebesparingsfunctie

1> Houd in stand-by of terugroepmodus "⏵" 3 seconden ingedrukt; het LED-scherm wordt donker en gaat naar de energiebesparingsmodus.

2> Als er in de stand-bymodus 10 minuten lang geen knop wordt ingedrukt, wordt het LED-scherm uitgeschakeld en wordt de energiebesparingsmodus geactiveerd.

3> Druk in de energiebesparende modus op een knop of draai aan een knop om deze modus te verlaten.

9. Opmerking

1> Het ovenlampje brandt voor alle functies (behalve de ECO-modus).

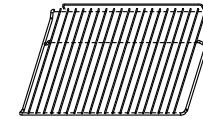
2> Als een kookmodus is geselecteerd en u drukt niet binnen 5 minuten op de toets "⏵", wordt de huidige tijd weergegeven of keert het systeem terug naar de stand-bymodus. De kookstand wordt niet gevalideerd.

3> De zoemer klinkt eenmaal als je op de knop drukt en anders niet.

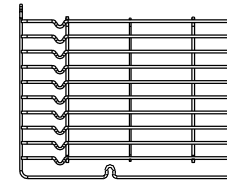
4> De zoemer klinkt 5 keer om aan te geven dat het koken klaar is.

ACCESSOIRES

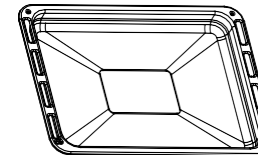
Voor containers en taartvormen.
Voor braden, grillen en diepvriesgerechten.



Racks: Om grote porties voedsel tegelijk te bereiden op verschillende niveaus. Schotels en keukengerei kunnen op de ovenhaard worden geplaatst om te koken in de volgende standen: braden, dubbel braden of convectiebraden.



Universele pan: Voor het koken van grote hoeveelheden voedsel, bijv. zachte taarten, gebak, diepvriesproducten, of voor het opvangen van vet, gemorst voedsel en vleessappen.

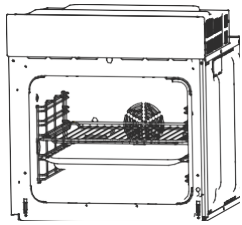


OPMERKING: Als je de gerechten in de oven plaatst zonder het universele rek of de pan te gebruiken, gebruik dan NIET de kookstanden met bodemwarmte, om te voorkomen dat er zich te veel warmte ophoopt in het onderste gedeelte.

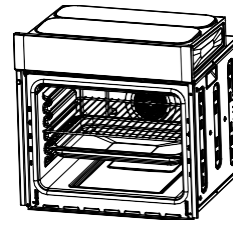
WAARSCHUWING VOOR HET VERVANGEN VAN ROOSTERS

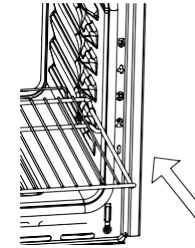
Om ervoor te zorgen dat ovenrekken veilig worden gebruikt, is het essentieel dat ze perfect schuiven in de zijrails. Roosters en kachels kunnen alleen worden gebruikt op het eerste en vijfde niveau.

Roosters en schalen moeten op de juiste manier worden geïnstalleerd, zodat ze gemakkelijk te verwijderen zijn en heet voedsel niet kan omvallen.



OF





GLOEILAMP VERVANGEN

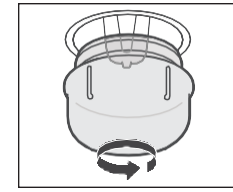
De vervangingsprocedure is als volgt:

1> Koppel de oven los van het lichtnet of schakel de stroomonderbreker uit.

2> Schroef het glazen kapje van de gloeilamp door het tegen de klok in te draaien (dit kan enige moeite kosten) en vervang de gloeilamp door een nieuwe van hetzelfde type.

3> Schroef het glazen lampdeksel er weer op.

OPMERKING: Gebruik alleen halogeenlampen met de volgende specificaties: 25 W/230 V, T300 °C.

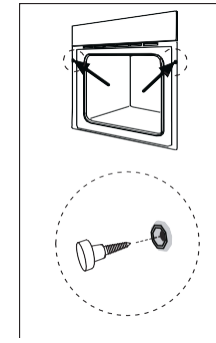


DE OVEN IN HET KEUKENKASTJE INSTALLEREN

1> Installeer de oven in de uitsparing van de kast.

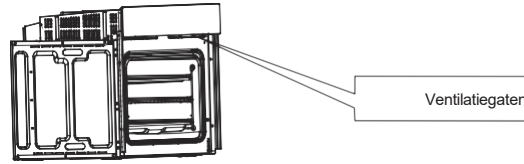
2> Open de ovendeur en zoek de gaten voor de installatieschroeven.

3> Bevestig de oven aan de kast met twee schroeven.

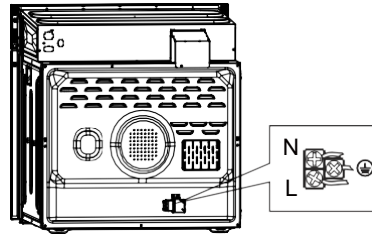


VENTILATIEGATEN

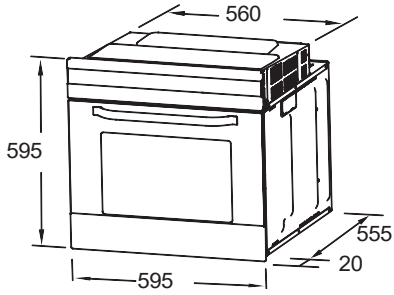
Als het koken klaar is, als het onderbroken is of in de stand-bystand, als de temperatuur in de holte hoger is dan 75°C, blijft de koelventilator nog 15 minuten draaien. Zodra de temperatuur in het midden van de oven onder 75°C daalt, stopt de ventilator onmiddellijk.

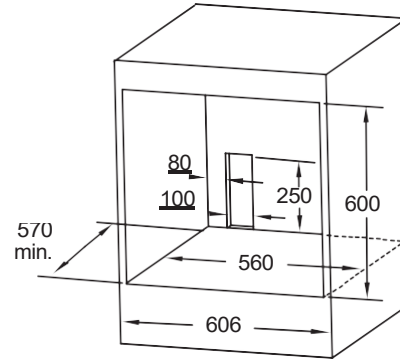


OVEN AANSLUITING



INSTALLATIE





Opmerking:

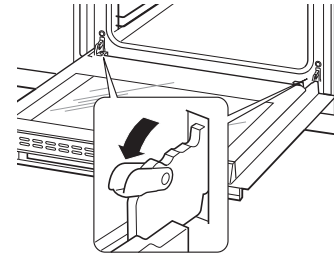
1. Voor alle afmetingen zijn alleen extra afwijkingen toegestaan.
2. Het keukenkastje bevat geen stroomschakelaar of stekker.
3. Kastafmetingen zijn in mm.

OPMERKING: Het aantal meegeleverde accessoires kan variëren afhankelijk van het gekochte model.

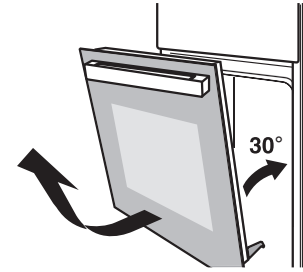
DE OVENDEUR VERWIJDEREN

De onderdelen van de ovendeur verwijderen

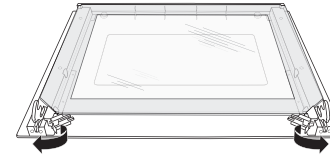
1. Open de deur tot de maximale hoek om hem te verwijderen.
   Trek dan de lus van het deurscharnier naar achteren.



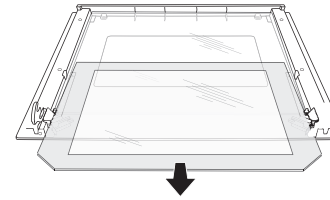
2. Sluit de deur in een hoek van ongeveer 30°.
   Houd de deur met één hand aan elke kant vast.
   Til de ovendeur langzaam op en verwijder hem.



3. Open de deurdraaibeugel, zie onderstaande afbeelding.



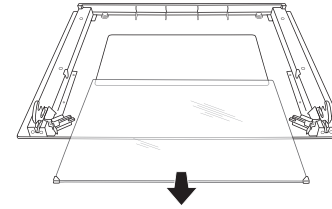
4. Til de buitenste ruit van de deur op en verwijder deze, verwijder vervolgens de middelste ruit op dezelfde manier.



WAARSCHUWING!
Forceer de deur niet en breek het glas niet bij het verwijderen.

De scharnierveren kunnen losraken en letsel veroorzaken.

Til of draag de ovendeur niet aan de deurgreep.



WAARSCHUWING :

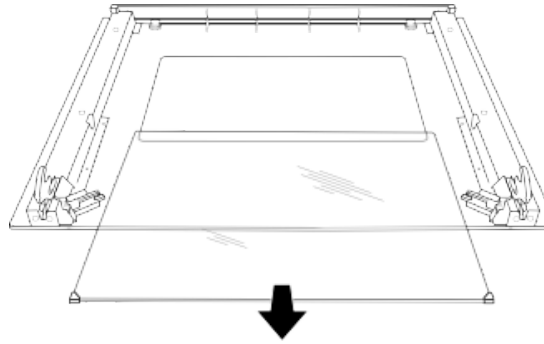
Trek nooit hard aan de deur, anders kan het glas breken.

WAARSCHUWING :

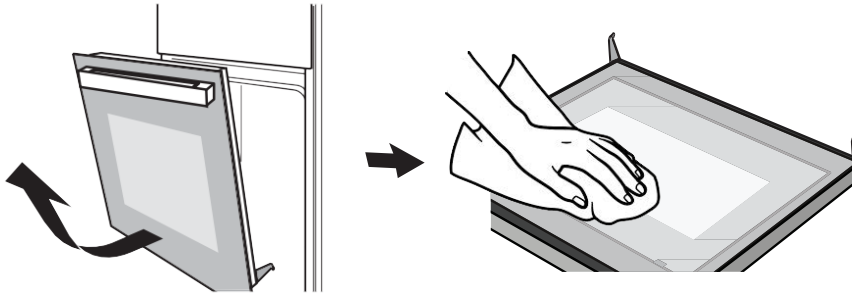
De scharnierveer kan losraken en je verwonden.

WAARSCHUWING :

Vermijd het optillen en dragen van de ovendeur aan de handgreep.



Het is normaal dat er condens op de glazen deur verschijnt. Veeg resterend vocht weg met een droge doek als de oven koud is.



OM CONDENSATIE TE VOORKOMEN

1. Verwarm de oven voor (afhankelijk van de bereidingswijze).
2. Open de deur onmiddellijk nadat het bereidingsproces is voltooid.
3. Verwijder voedsel onmiddellijk na het uitschakelen van de oven.
4. Veeg de condens weg telkens als u de oven gebruikt

Waarom heeft mijn oven condens?

- De nieuwe generatie ovens heeft een zeer goede energie-efficiëntieklasse en is daarom goed geïsoleerd. In het dagelijks gebruik betekent dit bijvoorbeeld dat er minder water hoeft te worden toegevoegd bij het bereiden van gebraad, omdat het vocht voornamelijk in de oven blijft en niet wordt afgevoerd zoals bij oudere ovens.
- Een extra koelventilator in de oven zorgt voor een koel front. Dus wanneer vocht condenseert op het koudste punt, zijn er vaak waterdruppels te zien.
- Vocht verlaat de oven via de ventilatiekanalen, inclusief de deur. Stoom kan zich als vocht afzetten in de ovenruimte of op de glazen ruiten. Dit betekent dat er zich vlekken en condens kunnen vormen tussen de twee glasplaten in de deur. De vlekken worden veroorzaakt door vetdeeltjes die reageren met de koellucht.
- Vocht komt vrij wanneer voedsel wordt verhit in een oven, vooral in het geval van diepvriesproducten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Houd je apparaat schoon om het er goed uit te laten zien en efficiënt te laten werken. Het moderne ontwerp maakt onderhoud zo eenvoudig mogelijk. Delen van het apparaat die in contact kunnen komen met voedsel moeten regelmatig worden schoongemaakt.

- Haal de stekker uit het stopcontact voor onderhoud of reiniging.
- Zet alle knoppen op Uit.
- Wacht tot de binnenkant van het apparaat niet meer heet is, maar lauwwarm. Dit maakt het schoonmaken gemakkelijker dan wanneer het apparaat heet is. Reinig het oppervlak van het apparaat met een vochtige doek, zachte borstel of doekje en veeg het vervolgens droog.
- Voor hardnekkig vuil reinig je met heet water en een niet-schurend reinigingsproduct.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers op het glas van de ovendeur, omdat deze krassen of schade kunnen veroorzaken.
- Vermijd dat zure stoffen (citroensap of azijn) in contact komen met roestvrijstalen onderdelen.
- Gebruik nooit hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken. De bakplaat kan gewassen worden met een mild schoonmaakmiddel.

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

Merk : SCHNEIDER
Handelsreferentie: SCOC705PP-A
Energie-efficiëntie-index: 94
Energie-efficiëntieklasse: A
Energieverbruik per cyclus in roterende verwarmingsmodus: 0,79 kWh/cyclus
Aantal holtes: 1
Warmtebron: Elektriciteit
Inhoud: 70 l
Totale afmetingen (HxBxD): 59,5*59,5*57,5 cm

HET PRODUCTINFORMATIEBLAD VOLGENS EU-VERORDENING N ° 2019/2016

Het energielabel voor koelapparatuur is te vinden onder de QR-code aangegeven op het energielabel:

Verband tussen het energielabel 1060/2010 / EU en het nieuwe energielabel 2019/2016 / EU

Het huidige 1060/2010 / EU-label maakt gebruik van het A ++ + / D-labelsysteem, dat minder effectief is geworden. De gemengde schaal van het label met veel "+" is niet langer transparant en het merendeel van de producten bevindt zich vandaag al in de eerste 2 tot 3 klassen.
Daarom heeft de Europese Unie het label herzien en geoptimaliseerd op basis van gebruikersbehoeften. Het nieuwe energielabel 2019/2016 / EU zal alleen energieklassen A t / m G bevatten. De klasseniveaus zullen regelmatig worden bijgewerkt.

UITSLUITINGEN VAN GARANTIE:

De garantie dekt geen slijtageonderdelen van het product, noch problemen of schade als gevolg van:

1) verslechtering van het oppervlak door normale slijtage van het product;

2) defecten of bederf door contact van het product met voedsel of vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;

3) elk ongeoorloofd incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of reparatie;

4) elke onjuiste onderhoudshandeling, gebruik niet in overeenstemming met de instructies betreffende het product of aansluiting op een onjuiste spanning;

5) elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of goedgekeurd door de fabrikant. De garantie vervalt als het naamplaatje en / of serienummer van het product wordt verwijderd.

Productgarantie en reserveonderdelen beschikbaar

Volgens de voorwaarden van de fabrieksgarantie die van toepassing is op de locatie, is het gebruik van de klantenservice gratis. De minimale garantieperiode (fabrieksgarantie voor particuliere consumenten) in de Europese Economische Ruimte is 2 jaar volgens de garantievoorwaarden die van toepassing zijn op de plaats.
De garantievoorwaarden hebben geen invloed op andere rechten of claims die u onder de lokale wetgeving heeft.
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land is verkrijgbaar bij de klantenservice, uw dealer of onze website.
Originele reserveonderdelen die werken volgens de relevante Ecodesign-richtlijn zijn verkrijgbaar bij de klantenservice voor een periode van minimaal 4 jaar vanaf de datum waarop uw apparaat in de Europese Economische Ruimte op de markt is gebracht. .

VERWIJDERING

De Europese richtlijn 2012/19 / EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) vereist dat gebruikte huishoudelijke apparaten niet bij het normale huisvuil terechtkomen. Gebruikte apparaten moeten apart worden ingezameld om het terugwinningspercentage en de recycling van de materialen waarvan ze zijn gemaakt te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

Op alle producten is het symbool van de doorgekruiste afvalbak aangebracht om u te herinneren aan de verplichtingen tot gescheiden inzameling. Consumenten dienen contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of hun dealer over de te volgen procedure voor het verwijderen van hun apparaat.

Informatie over de betekenis van het conformiteitsmerkteken CE

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

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

Instrucciones de seguridad importantes Este aparato ha sido diseñado para su uso exclusivo en aplicaciones domésticas. No debe utilizarse en aplicaciones similares como :

– zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;

– granjas y uso por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;

– entornos de alojamiento y desayuno;

– restauración y aplicaciones similares distintas del comercio minorista.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personas con cualificación similar para evitar riesgos.

Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Para obtener información detallada sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección de limpieza y mantenimiento de las instrucciones en la página 22.

No ponga sustancias ácidas (vinagre, zumo de limón, salsa de tomate, etc.) en la bandeja recogegotas. Si es necesario, utilice papel de aluminio para cubrir completamente la bandeja de goteo antes de utilizar una sustancia ácida.

ADVERTENCIA

- Es posible que salga un olor desagradable del horno al encenderlo por primera vez. Esto se debe a los adhesivos utilizados para fijar los paneles

aislantes en el horno. Para eliminar cualquier impureza aceitosa en el compartimento de cocción, haga funcionar su nuevo aparato sin carga en modo de calor rotativo a 250°C, durante
90 minutos.

- Al utilizar el horno por primera vez, es bastante normal que se desprenda un poco de humo y un ligero olor. En este caso, espere a que desaparezca el olor antes de introducir los alimentos en el horno.
- Utilice el aparato en una habitación bien ventilada.
- Durante su uso, el aparato y

  Las piezas accesibles pueden calentarse. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén

supervisados en todo momento.

- Si la superficie del aparato se agrieta, apáguelo para evitar descargas eléctricas.
  Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, siempre que hayan sido supervisadas previamente o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato con total seguridad y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben

  no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento normales por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato se calienta mucho durante su uso. Tenga cuidado

de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en uso, especialmente cuando esté activada la función grill.
- Como medida de precaución contra descargas eléctricas, asegúrese de apagar el aparato antes de sustituir la bombilla del horno.
- El dispositivo de desconexión debe integrarse en el cableado fijo de acuerdo con las especificaciones del cableado.
- Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato sólo puede ser utilizado por personas, incluidos niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con conocimientos o

experiencia insuficientes, si están bajo la supervisión de un tercero responsable de su seguridad.

- Las partes accesibles pueden calentarse mucho. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.
- Debe integrarse un dispositivo de desconexión omnipolar en el cableado fijo, de acuerdo con las normas de cableado.
- Para evitar cualquier peligro, haga sustituir un cable de alimentación dañado por el fabricante, un agente autorizado o una persona cualificada.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

- No utilice nunca productos de limpieza a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Las instrucciones de los hornos equipados con pisos deben incluir instrucciones sobre la correcta instalación de estos accesorios.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice nunca el horno con los pies descalzos. No toque nunca el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Acerca del horno: Evite abrir la puerta del horno durante la cocción.
- El aparato sólo puede ser instalado y puesto en servicio por un técnico autorizado. El

fabricante no se hace responsable de los daños derivados de una colocación o instalación inadecuadas por parte de personas no autorizadas.

- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no coloque nunca nada encima, ya que podría desequilibrar el aparato o romper la puerta.
- Algunas partes del horno pueden retener el calor durante largo. Por lo tanto, le recomendamos que deje enfriar el aparato antes de tocar las piezas directamente expuestas al calor.
- Si el horno no se va a utilizar durante mucho tiempo, es aconsejable desenchufarlo.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN UN MUEBLE DE COCINA

Instale el horno en el espacio previsto en un mueble de cocina, bajo la encimera o en un armario vertical. Fije el horno apretando los tornillos en los dos orificios de fijación previstos en el marco. Para localizarlos, abra el horno y mire en su interior. Para garantizar la correcta ventilación del aparato, respete las medidas y distancias indicadas durante la instalación.

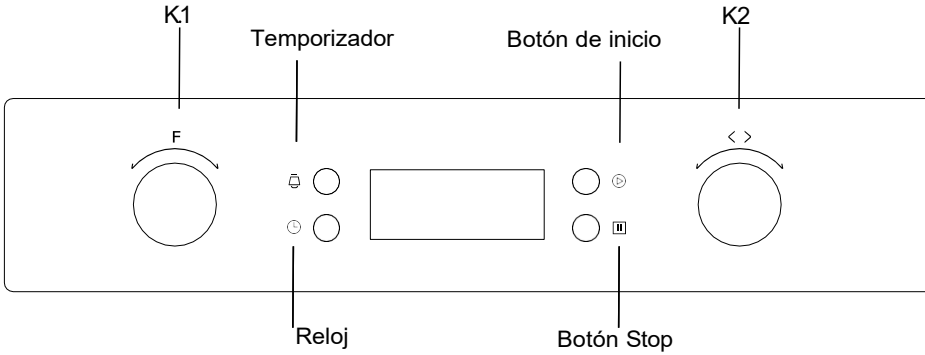
IMPORTANTE

Para garantizar el correcto funcionamiento del horno, utilice un armario de cocina adecuado. Los paneles de los armarios de cocina cercanos al horno deben ser de material ignífugo. Asegúrese de que las colas de los armarios de chapa de madera puedan soportar temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos y adhesivos que no soporten estas temperaturas se derretirán y deformarán el armario. Una vez instalado el horno en el armario, asegúrese de que las partes eléctricas están completamente aisladas. Esta medida de seguridad es un requisito legal. Todas las protecciones deben estar correctamente fijadas, de modo que no puedan retirarse sin herramientas especiales. Retire la parte posterior del mueble de cocina para garantizar una buena circulación de aire alrededor del horno. Deje un espacio de al menos 45 mm detrás del horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Al desembalar el horno, compruebe que no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice; póngase en contacto con un técnico cualificado. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno y bridas fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para ellos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Símbolo	Descripción de la función
	Lámpara: El proceso de cocción puede observarse iluminado. Excepto función ECO.
	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin utilizar calor).
	Parrilla simple con ventilador: La resistencia radiante y el ventilador están en funcionamiento.
	Grill simple: El elemento interior del grill se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Puede utilizarse para asar un número reducido de alimentos.
	Convección: En modo convección, el ventilador se enciende automáticamente. para proporcionar un calor uniforme para cocinar en una o varias capas. Resulta especialmente adecuado para cocinar alimentos que requieren una coloración uniforme.
	ECO : Para cocinar ahorrando energía. Cocine los ingredientes seleccionados suavemente, con calor procedente de la parte superior e inferior.

RECETAS PARA EL MODO ECO

Recetas	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)	Precaliente
Patatas gratinadas con queso	180	1	90-100	No
Tarta de queso	160	1	100-150	No
Pastel de carne	190	1	110-130	No

GUÍA DEL USUARIO

1. Ajustar el reloj

Cuando el aparato está enchufado, aparece "0:00" en la pantalla. 1>

Pulse el botón "🕒", los dígitos de la hora parpadearán.

2> Gire el mando giratorio K2 para ajustar las horas (entre 0 y 23).

3> Pulse el botón "🕒", los dígitos de los minutos parpadearán.

4> Gire la rueda K2 para ajustar los minutos (entre 0 y 59).

5> Pulse el botón "🕒" para completar el ajuste de la hora. La indicación ":" parpadeará y la hora ajustada se iluminará. Nota: El formato de la hora es de 24 horas. Al encender el aparato, la hora aparece como "0:00" si no se ha ajustado.

2. Seleccionar una función

1> Gire el mando giratorio K1 para seleccionar el modo de cocción deseado. Aparece el icono correspondiente.

2> Gire el mando K2 para ajustar la temperatura.

3> Pulse "▷" para confirmar el inicio de la cocción.

4> Si se salta el paso 2, pulse "▷" para confirmar el inicio de la cocción. El tiempo por defecto es de 9 horas, y la temperatura por defecto es de aparece en la pantalla LED.

NOTA:

1> Los incrementos de ajuste de la hora en las ruedas son los siguientes: 0 a 0:30 min: incremento de 1 minuto / 0:30 a 9:00 horas: incremento de 5 minutos

2> Los incrementos son de 5°C para el ajuste de temperatura y de 30°C para el ajuste de temperatura del grill.

3> Gire el mando K1 para ajustar el tiempo de cocción en cuanto empiece a cocinar. A continuación, pulse "▷" para confirmar. Si no pulsa "▷" antes de 3 segundos, el sistema volverá al tiempo anterior y continuará la cocción.

4> Gire el mando K2 para ajustar la temperatura en cuanto empiece a cocinar. Aparecerá el indicador correspondiente. A continuación, pulse "▷"

para empezar a cocinar. Si no pulsa "▷ " después de
3 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior y continuará la cocción.

3. Activar la iluminación

1> Gire la rueda K1 para seleccionar la función deseada; el icono correspondiente se enciende.

2> Pulse "▷ " para comenzar; aparecerán "0:00" y el icono " " en la luz. se enciende y el símbolo "**:**" parpadea.

4. Función de información

Utilice la función Información en los siguientes modos; el sistema vuelve automáticamente al modo activo después de 3 segundos.

1> Cuando la cocción está en curso y la hora ha sido previamente ajustada, pulse la tecla "🕒 " para visualizar la hora actual;

Si se ha ajustado la función Recordatorio, pulse "🔔 " para visualizar la hora del recordatorio.

2> Si se ha ajustado la función Recordatorio, siempre que se haya ajustado previamente la hora, pulse "🕒 " para visualizar la hora actual.

5. Función de bloqueo para niños

Para activar el modo a prueba de niños: pulse simultáneamente los botones "▷ " y "⏸ " durante 3 segundos; sonará un pitido largo y se encenderá el icono "🔒 ".

Para salir del modo a prueba de niños: pulse simultáneamente los botones "▷ " y "⏸ " durante 3 segundos; sonará un pitido largo para indicar que la función se ha desactivado.

Nota: en el modo de funcionamiento, pulse brevemente el botón Stop para detener la cocción. Evite pulsarlo durante demasiado tiempo, ya que no funcionará.

6. Función de devolución de llamada

Esta función le permite fijar un recordatorio para empezar a cocinar, entre 0:01 y 9:59.

La función de rellamada sólo puede configurarse en modo de espera.

Procedimiento para configurar el recordatorio :

1> Pulse el botón "🔔" para fijar el recordatorio:

2> Gire el mando giratorio K2 para ajustar el número de horas del recordatorio. entre 0 y 9.

3> Pulse de nuevo el botón "🔔" para fijar el recordatorio;

4> Gire el botón giratorio K2 para fijar el número de minutos del recordatorio. entre 0 y 59.

5> Pulse ⏵ "" para confirmar. Se iniciará la cuenta atrás.

Nota: el zumbador del horno sonará 10 veces cuando haya transcurrido el tiempo. Puede cancelar el recordatorio mientras se está configurando pulsando la tecla

HAGA CLIC EN "⏸". Una vez configurado el recordatorio, puedes cancelarlo pulsando dos veces el botón Stop.

7. Función de inicio/pausa/cancelación

1> Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse "⏵" para iniciar la cocción. Si ha interrumpido la cocción, pulse "⏵" para reanudarla.

2> Durante la cocción, pulse "⏸" una vez para detener la cocción.
Pulse dos veces "⏸" para detener la cocción.

8. Función de ahorro de energía

1> En modo de espera o recuperación, mantenga pulsado "⏵" durante 3 segundos; la pantalla LED se oscurecerá y entrará en modo de ahorro de energía.

2> En modo de espera, si no se pulsa ningún botón durante 10 minutos, la pantalla LED se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.

3> En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier botón o gire cualquier mando para salir de este modo.

9. Nota

1> La luz del horno está encendida para todas las funciones (excepto para el modo ECO).

2> Cuando se selecciona un modo de cocción y no se pulsa el botón "⏵" en 5 minutos, se mostrará la hora actual o el sistema volverá al modo de espera. El modo de cocción no se valida.

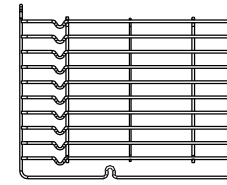
3> El zumbador suena una vez si pulsa el botón y no suena en caso contrario.

4> El zumbador sonará 5 veces para indicarle que la cocción ha finalizado.

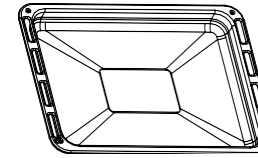
ACCESORIOS

Para recipientes y moldes de tartas.
Para asados, parrilladas y platos congelados.

Rejillas: Para cocinar grandes porciones de alimentos simultáneamente en varios niveles. Los platos y utensilios pueden colocarse en la solera del horno para cocinar en los siguientes modos: grill, grill doble o grill por convección.



Sartén universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos, por ejemplo, pasteles blandos, bollería, alimentos congelados, o para recoger grasas, derrames y jugos de carne.



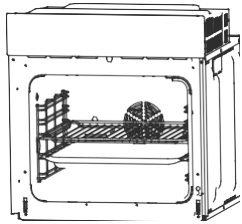
NOTA: Si introduce la vajilla en el horno sin utilizar la rejilla universal o la bandeja, NO utilice los modos de cocción con calor inferior, para evitar que se acumule demasiado calor en la parte inferior.

ADVERTENCIA SOBRE LA SUSTITUCIÓN DE REJILLAS :

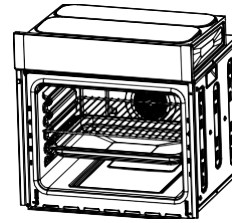
Para que las rejillas del horno se utilicen de forma segura, es imprescindible asegurarse de que están

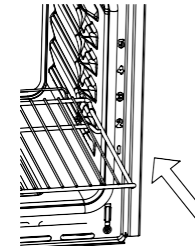
deslizamiento perfecto en las barandillas laterales. Las rejillas y las estufas solo pueden utilizarse en el primer y el quinto nivel.

Las rejillas y bandejas deben instalarse en el sentido correcto para facilitar su extracción y evitar que los alimentos calientes vuelquen.



O





SUSTITUCIÓN DE BOMBILLAS

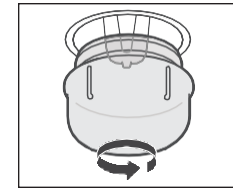
El procedimiento de sustitución es el siguiente:

1> Desconecte el horno de la red eléctrica o apague el disyuntor de red.

2> Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (puede requerir un poco de esfuerzo) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.

3> Vuelva a enroscar la tapa de cristal de la bombilla.

NOTA: Utilice únicamente lámparas halógenas con las siguientes especificaciones: 25 W/230 V, T300 °C.

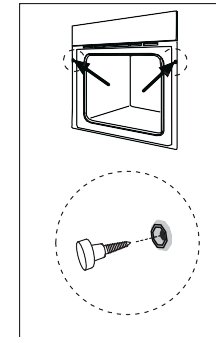


INSTALACIÓN DEL HORNO EN EL MUEBLE DE COCINA

1> Instale el horno en el hueco del armario.

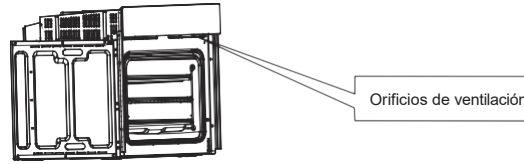
2> Abra la puerta del horno y localice los orificios de los tornillos de instalación.

3> Fije el horno al mueble con dos tornillos.

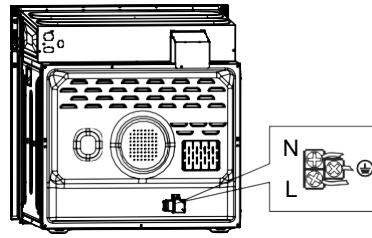


ORIFICIOS DE VENTILACIÓN

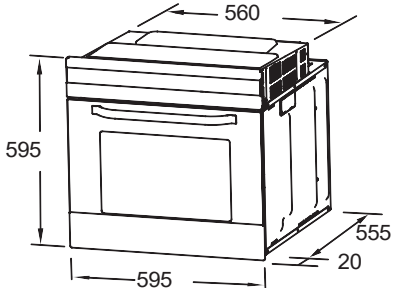
Al finalizar la cocción, cuando se ha interrumpido o en modo de espera, si la temperatura en la cavidad es superior a 75°C, el ventilador de refrigeración sigue funcionando durante 15 minutos. En cuanto la temperatura en el centro del horno desciende por debajo de 75°C, el ventilador se detiene anticipadamente.

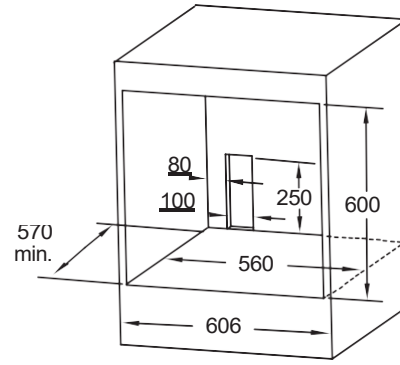


CABLEADO DEL HORNO



INSTALACIÓN





Nota:

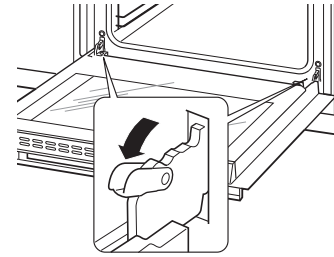
1. Sólo se permiten desviaciones adicionales para todas las dimensiones.
2. El mueble de cocina no incluye el interruptor de encendido ni el
3. Las dimensiones del armario están en mm.

enchufe. NOTA: El número de accesorios suministrados puede variar en función del modelo adquirido.

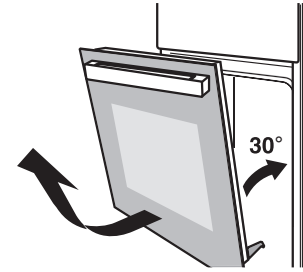
QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

Desmontaje de los componentes de la puerta del horno

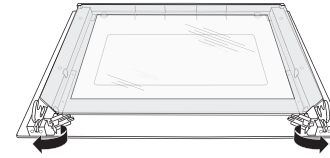
1. Para extraer la puerta, ábrala hasta el ángulo máximo.
   A continuación, tire del lazo de la bisagra de la puerta hacia atrás.



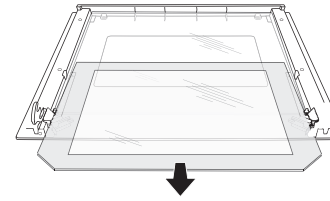
2. Cierre la puerta en un ángulo de aproximadamente 30°. Sujete la puerta con una mano a cada lado. Levante y retire lentamente la puerta del horno.



3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta, véase la ilustración siguiente.



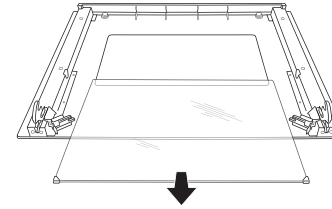
4. Levante el cristal exterior de la puerta y retírelo; a continuación, retire el cristal central del mismo modo.



ADVERTENCIA
No fuerce la puerta ni rompa el cristal al retirarla.

Los muelles de las bisagras podrían soltarse y causar lesiones.

No levante ni transporte la puerta del horno utilizando el asa de la puerta.



ADVERTENCIA :

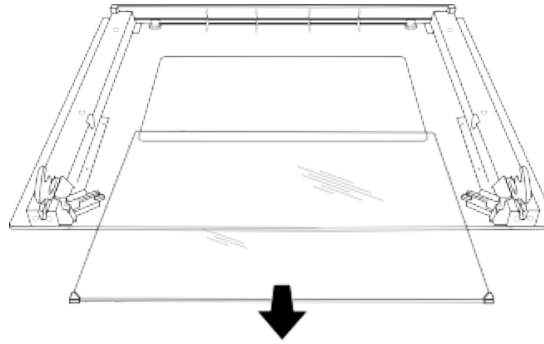
No tire nunca de la puerta con fuerza, ya que podría romperse el cristal.

ADVERTENCIA :

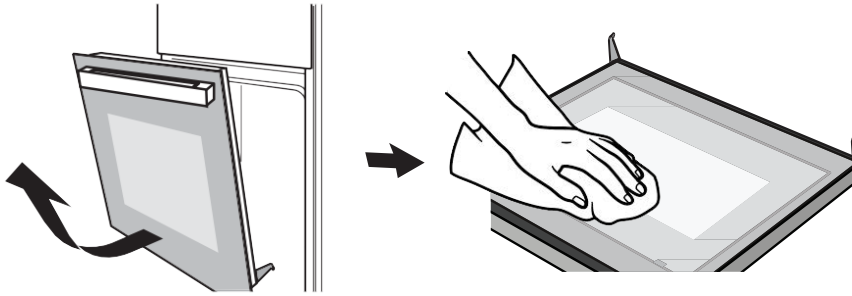
El muelle de la bisagra puede aflojarse y lesionarle.

ADVERTENCIA :

Evite levantar y transportar la puerta del horno por el asa.



Es normal que aparezca condensación en la puerta de cristal. Limpie los restos de humedad con un paño seco cuando el horno esté frío.



PARA EVITAR LA CONDENSACIÓN

1. Precalentar el horno (dependiendo de cómo se cocine).
2. Abra la puerta inmediatamente después de finalizar el proceso de preparación.
3. Retire los alimentos inmediatamente después de apagar el horno.
4. Limpie la condensación cada vez que utilice el horno ¿Por

qué mi horno tiene condensación?

- La nueva generación de hornos tiene una clase de eficiencia energética muy buena y, por tanto, está bien aislada. En el uso diario, esto significa, por ejemplo, que es necesario añadir menos agua al preparar asados, ya que la humedad permanece principalmente en el horno y no se expulsa como en el caso de los hornos más antiguos.
- Un ventilador de refrigeración adicional en el horno garantiza un frente frío. Así, cuando la humedad se condensa en el punto más frío, suelen verse gotas de agua.
- La humedad sale del horno a través de los conductos de ventilación, incluida la puerta. El vapor puede depositarse en forma de humedad en el compartimento del horno o en los cristales. Esto significa que pueden formarse manchas y condensación entre los dos cristales de la puerta. Las manchas se deben a que las partículas de grasa reaccionan con el aire de refrigeración.
- La humedad se libera cuando los alimentos se calientan en un horno, sobre todo en el caso de los congelados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su electrodoméstico mantenga un buen aspecto y funcione eficazmente, manténgalo limpio. Su moderno diseño simplifica al máximo el mantenimiento. Las partes del aparato que puedan entrar en contacto con alimentos deben limpiarse con regularidad.

- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza.
- Desactive todos los botones.
- Espere hasta que el interior del aparato ya no esté caliente, sino tibio. De este modo, la limpieza será más fácil que cuando esté caliente. Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo, un cepillo suave o una bayeta y, a continuación, séquela.
- En caso de suciedad persistente, limpie con agua caliente y un producto de limpieza no abrasivo.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados en el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayarlo o dañarlo.
- Evite que las sustancias ácidas (como el zumo de limón o el vinagre) entren en contacto con las piezas de acero inoxidable.
- No utilice nunca productos de limpieza de alta presión para limpiar el aparato. La bandeja de horno puede lavarse con un detergente suave.

Ficha de producto sobre "REGLAMENTO (UE) Nº 65/2014 DE LA COMISIÓN

Marca : SCHNEIDER
Referencia comercial: SCOC705PP-A
Índice de eficiencia energética: 94
Clase de eficiencia energética: A
Consumo de energía por ciclo en modo de calor rotativo: 0,79 kWh/ciclo
Número de cavidades: 1
Fuente de calor: Electricidad
Volumen: 70 l
Dimensiones totales (AlxAnxPr): 59,5*59,5*57,5 cm

LA FICHA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN EL REGLAMENTO DE LA UE N ° 2019/2016

La etiqueta energética de los dispositivos de refrigeración se puede
encontrar debajo de la el código QR indicado en la etiqueta energética:

Relación entre la etiqueta energética 1060/2010 / UE y la nueva etiqueta energética 2019/2016 / UE

La etiqueta 1060/2010 / EU actual utiliza el sistema de etiquetado A +++ / D, que se ha vuelto menos efectivo. La escala mixta de la etiqueta con muchos "+" ya no es transparente y la mayoría de los productos ya se encuentran en las primeras 2 o 3 clases en la actualidad.
Por lo tanto, la Unión Europea ha revisado y optimizado la etiqueta en función de las necesidades del usuario. La nueva etiqueta energética 2019/2016 / EU solo contendrá las clases energéticas A a G. Los niveles de clase se actualizarán periódicamente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA:

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

1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
2) defectos o deterioro debido al contacto del producto con alimentos o líquidos y debido a la corrosión causada por el óxido o la presencia de insectos;
3) cualquier incidente no autorizado, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación;
4) cualquier operación de mantenimiento incorrecta, uso que no esté de acuerdo con las instrucciones relativas al producto o conexión a un voltaje incorrecto;
5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante. La garantía quedará anulada si se quita la placa de identificación y / o el número de serie del producto.

Garantía del producto y repuestos disponibles

Según los términos de la garantía del fabricante aplicable a la ubicación, el uso del Servicio de atención al cliente es gratuito. El período mínimo de garantía (garantía del fabricante para consumidores privados) en el Espacio Económico Europeo es de 2 años según los términos de garantía aplicables al lugar.
Las condiciones de la garantía no afectan ningún otro derecho o reclamo que usted tenga en virtud de las leyes locales.
La información detallada sobre el período de garantía y las condiciones de garantía en su país está disponible en el servicio al cliente, su distribuidor nuestro sitio web.

Las piezas de repuesto originales que funcionan de acuerdo con la Directiva de diseño ecológico correspondiente se pueden obtener del servicio de atención al cliente durante un período de al menos 4 años a partir de la fecha en que su dispositivo se comercializa en el Espacio Económico Europeo.

DISPOSICIÓN

La Directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los electrodomésticos usados no se tiren al flujo normal de residuos municipales. Los dispositivos usados deben recolectarse por separado para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales de los que están hechos y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del contenedor tachado se coloca en todos los productos para recordarle las obligaciones de la recogida selectiva. Los consumidores deben comunicarse con las autoridades locales o su distribuidor con respecto al procedimiento a seguir para la extracción de su dispositivo.

Información sobre el significado de la marca de conformidad CE

El marcado CE indica que el producto cumple con los principales requisitos de las Directivas europeas 2014/35 / EU (Baja tensión), 2014/30 / EU (Compatibilidad electromagnética), 2011/65 / EU (Reducción del uso de determinadas sustancias peligrosas en EEE).

Importador: 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

SCHNEIDER