

SCHNEIDER



Four électrique

SCEO23B / SCEO23S / SCEO23R /
SCEO23P / SCEO23BL

NOTICE D'UTILISATION

**Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil.
Conservez ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.**

Ce produit est conforme aux exigences applicables des directives 2014/35/UE
(remplaçant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la
directive 89/336/CEE).



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un four électrique (à chaleur tournante), respectez toujours un certain nombre de précautions élémentaires de sécurité, parmi lesquelles :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez jamais un enfant jouer avec l'appareil. Les manipulations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils

sont âgés de plus de 8 ans et restent sous surveillance.

2. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. 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 tout danger.
4. 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
5. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
6. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
7. Afin de vous prémunir contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon

d'alimentation, la fiche, ni aucune pièce du four dans l'eau ou autres liquides.

8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation prêt du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, si l'appareil a connu un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il y soit inspecté, réparé ou réglé.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dangers et des blessures.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une table de cuisson électrique ou à gaz en fonctionnement.
12. Afin de garantir une circulation d'air appropriée, veillez à ce qu'il y ait un

écart de 10 cm au minimum tout autour du four pendant son utilisation.

13. Débranchez l'appareil de la prise électrique quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
14. Pour mettre l'appareil hors tension, tournez le bouton de la durée sur « OFF » (arrêt), puis débranchez sa fiche. Saisissez toujours la fiche pour la débrancher, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
15. Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez la lèchefrite contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
16. Ne recouvrez aucune pièce du four avec du papier aluminium. Cela peut provoquer la surchauffe de l'appareil.
17. Faites extrêmement attention lorsque vous retirez la lèchefrite ou les grilles,

et au moment de jeter des graisses brûlantes ou d'autres liquides brûlants.

18. Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des tampons à récurer métalliques, car des morceaux peuvent s'en détacher, toucher les pièces électriques et engendrer un risque de choc électrique.
19. Ne mettez pas d'ustensile métallique ni d'aliment surdimensionné dans un four électrique, car cela peut provoquer un incendie et un risque de choc électrique.
20. Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou s'il est en contact avec un matériau inflammable quand il est en fonctionnement (par exemple : des rideaux, des tentures, des murs ou tout objet similaire). Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil quand il est en fonctionnement.
21. Faites extrêmement attention lors de l'utilisation de récipients de cuisson

constitués de matériaux autres que du métal ou du verre résistant à la chaleur.

22. Veillez à ce que rien ne touche les éléments chauffants supérieurs et inférieurs du four.
23. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout matériau similaire.
24. Ne rangez aucun objet autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand vous ne l'utilisez pas.
25. Portez toujours des maniques isolantes et protectrices lorsque vous insérez ou retirez des aliments/ustensiles du four chaud.
26. Cet appareil est pourvu d'une porte en verre trempé de sécurité. Ce type de verre est plus solide et se casse plus difficilement que le verre ordinaire. Néanmoins, le verre trempé peut se briser près de ses bords. Veillez à ne pas rayer la surface de la porte et à ne

pas ébrécher ses bords.

27. Cet appareil est ÉTEINT quand le bouton de la durée est sur la position « OFF » (arrêt).
28. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
29. N'utilisez pas l'appareil à un usage autre que celui prévu.
30. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
31. La porte et les surfaces extérieures peuvent devenir très chaudes quand l'appareil est en fonctionnement.
32. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques uniquement.
33. Cet appareil ne doit pas être alimenté via un appareil externe de mise sous/hors tension, par exemple un minuteur.
34. La face arrière doit être à proximité du mur.
35. Pour les instructions de nettoyage et d'entretien, veuillez-vous référer au

paragraphe nettoyage et entretien à la page 15.



Convient pour aliments



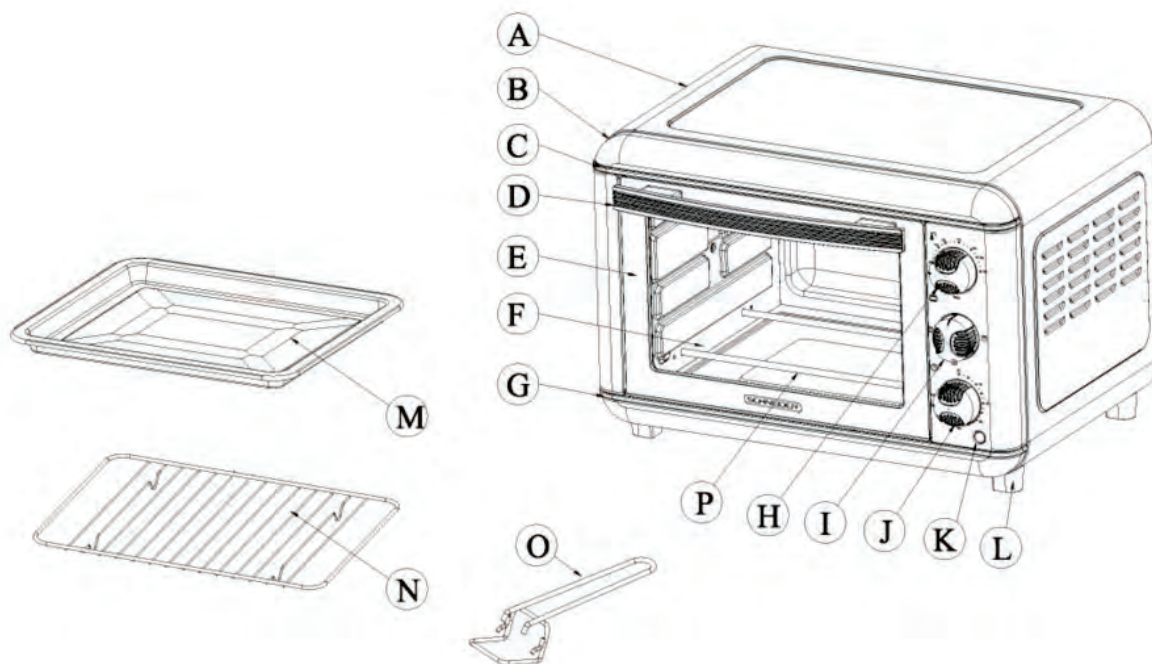
ATTENTION : surface très chaude

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

Usage domestique exclusivement

Description de votre four à chaleur tournante

PRINCIPAUX COMPOSANTS :



- A. Boîtier
- B. Plaquette frontale
- C. Bande décorative supérieure
- D. Poignée de porte
- E. Cadre de porte
- F. Porte en verre
- G. Bande décorative inférieure
- H. Bouton de température

- I. Bouton du mode
- J. Bouton de durée
- K. Capuchon de voyant
- L. Pied
- M. Lèchefrite
- N. Grille de cuisson
- O. Poignée de lèchefrite
- P. Élément chauffant

Lisez tous les chapitres de cette notice d'utilisation et respectez scrupuleusement toutes les instructions.

Avant d'utiliser votre four à chaleur tournante

▲ Avant d'utiliser votre four à chaleur tournante pour la première fois, veuillez impérativement à :

1. Lire toutes les instructions contenues dans cette notice.
2. Vérifier que le four est débranché de la prise électrique et que son **bouton de durée** est sur la position « OFF » (arrêt).
3. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
4. Séchez intégralement tous les accessoires et réassemblez-les dans le four, branchez le four ~~dans une prise électrique~~. Votre nouveau four électrique est maintenant prêt à l'emploi.
5. Après avoir réassemblé votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner sur le réglage de température le plus élevé (230°C) en utilisant le mode Griller pendant 15 minutes environ pour éliminer les résidus d'emballage pouvant rester après l'expédition. Cela permet également d'éliminer toutes les traces d'odeur initialement présentes.

Remarques : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre un peu de fumée et une légère odeur (pendant environ 15 minutes). Cela est normal et inoffensif. Cela est dû à la combustion de la substance protectrice appliquée en usine sur les éléments chauffants.

Utiliser votre four à chaleur tournante

À propos de la cuisson à chaleur tournante

La cuisson à chaleur tournante combine les mouvements d'air chaud générés par un ventilateur aux fonctions classiques (griller ☼, gratiner ☼, cuire ☼). La chaleur tournante permet généralement une cuisson plus rapide que les fours électriques classiques à chaleur radiante. Le ventilateur propulse doucement l'air dans sur les zones des aliments, ce qui permet de les cuire et de les dorer rapidement en préservant leur humidité et leur saveur. Les mouvements d'air uniformisent la température tout autour des aliments ce qui permet d'homogénéiser leur cuisson par rapport aux fours classiques dans lesquelles certaines zones sont plus chaudes et d'autres plus froides. La chaleur tournante permet de cuire à des températures plus basses, ce qui permet d'économiser de l'énergie et aide à maintenir la cuisine plus fraîche. Avec la chaleur tournante, l'air très chaud circule autour des aliments, ce qui accélère significativement leur cuisson par rapport aux fours classiques.

Utiliser votre four à chaleur tournante

Familiarisez-vous avec les fonctions, commandes et accessoires du four avant la première utilisation :

- **Bouton de température (H) :** Régler la température entre **100°C** et **230°C** pour gratiner, cuire ou griller.
- **Bouton du mode (I) :** Ce four est équipé de quatre modes permettant différents types de cuisson.

- **Sélecteur du mode de cuisson à quatre positions :**

Arrêt / Gratiner / Cuire / Griller / Arrêt.

Gratiner : Pour gratiner du poisson, des steaks, de la volaille, des côtes de porc, etc. (éléments de chauffe supérieurs)

Cuire : Pour cuire des gâteaux, tartes, biscuits, de la volaille, du bœuf, du porc, etc. (éléments de chauffe inférieurs)

Griller : Pour cuire du pain, des muffins, gaufres congelées, pizzas, etc. (éléments chauffants supérieurs et inférieurs)

- **Bouton de durée (J)** : Tournez-le vers la droite (sens horaire) pour cuire ou l'utiliser comme une minuterie. Ce bouton intègre également une sonnerie qui retentit à l'expiration de la durée réglée.
- **Ventilateur** : Le ventilateur fonctionne automatiquement dans tous les modes. Une fois la température et le mode sélectionnés, réglez la minuterie sur la durée désirée. Le ventilateur de convection s'allume.
- **Voyant d'alimentation** : Il s'allume quand le four est allumé.
- **Lèchefrite (M)** : Pour cuire et rôtir des viandes, volailles, poissons et de nombreux autres aliments.
- **Grille de cuisson (O)** : Pour griller, cuire et pour les cuissons dans des plats standards et des cocottes.

AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER UN RISQUE DE BLESSURE OU DE BRÛLURES, NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES BRÛLANTES PENDANT L'UTILISATION DU FOUR. UTILISEZ TOUJOURS DES MANIQUES.



ATTENTION : Faites extrêmement attention lors du retrait de la lèchefrite, de la grille et de tout récipient chaud hors d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de lèchefrite ou des maniques pour retirer les articles chauds du four.

Rôtir dans votre four

Rôtir votre pièce de viande préférée à la perfection. Vous pouvez cuire avec ce four des poulets et dindes de 4 kg environ et des rôtis de 3 kg environ. Un guide vous est fourni pour vous aider à déterminer les durées de cuisson. Néanmoins, nous vous suggérons de vérifier régulièrement la progression de la cuisson avec un thermomètre à viande. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four 15 minutes à 230°C. Nous recommandons de ne pas utiliser de sachets à rôtir pour four ni de récipients en verre dans le four. N'utilisez jamais de carton, plastique, papier, ni aucun matériau similaire dans le four.

Utilisation

- Placez la grille dans le four dans la position la plus basse.
- Placez les aliments à cuire dans un plat à rôtir. Si vous voulez utiliser la lèche-frite (plaque à jus/de cuisson), il n'est pas nécessaire d'insérer la grille, car la lèche-frite se soutient elle-même sur les supports latéraux du four.
- Réglez le bouton de la température sur la température désirée.
- Tournez le bouton de la durée sur une position marche.
- Pour contrôler ou stopper la cuisson, utilisez la poignée de lèche-frite fournie afin de faire glisser plus facilement les aliments dans et hors du four.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la durée sur la position « OFF » (arrêt).

Guide de rôtissage

Les résultats de cuisson peuvent varier. Réglez la durée en fonction de vos préférences personnelles.

VIANDE	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON
RÔTI DE BŒUF	230°C	30-35 minutes
RÔTI DE PORC	230°C	40-45 minutes
JAMBON	230°C	35-40 minutes
POULET	230°C	25-35 minutes
DINDE	230°C	25-30 minutes


Remarque : Toutes les durées de cuisson indiquées correspondent à des pièces de viande à la température d'un réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent nécessiter des durées beaucoup plus longues. C'est pourquoi il est fortement recommandé d'utiliser un thermomètre à viande.

GRATINER

Pour des résultats optimaux, il est recommandé de préchauffer le four grill 15 minutes à 230°C.

Utilisation

Préchauffage

- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Tournez le bouton du mode sur « **Gratiner**  » et préchauffez le four.
- Placez la grille sur la lèchefrite.

Cuisson

- Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
- Placez les aliments sur la grille et insérez-les sur les supports latéraux supérieurs.
- Les aliments doivent être placés aussi près que possible des éléments chauffants supérieurs sans les toucher.
- Appliquez sauces et huiles sur les aliments au pinceau en fonction de vos préférences.
- Tournez le bouton de la durée en position marche.
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrouverte.
- Tournez les aliments quand la moitié de la durée de cuisson prescrite est écoulée.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la durée sur « OFF » (arrêt).

Guide pour gratiner

Les résultats de cuisson peuvent varier. Réglez la durée en fonction de vos préférences personnelles. Contrôlez également à intervalles réguliers la cuisson pour éviter de trop cuire les aliments.

VIANDE	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON
ENTRECÔTE	230°C	25-30 minutes
ALOYAU	230°C	25-30 minutes
HAMBURGER	230°C	25-28 minutes
CÔTES DE PORC	230°C	40-45 minutes
CÔTES D'AGNEAU	230°C	30-40 minutes
PIGNONS DE POULET	230°C	30-35 minutes
FILETS DE POISSON	200°C	20-25 minutes
FILETS DE SAUMON	200°C	20-25 minutes


Remarque : Toutes les durées de cuisson indiquées correspondent à des pièces de viande à la température d'un réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent nécessiter des durées beaucoup plus longues. C'est pourquoi il est fortement recommandé d'utiliser un thermomètre à viande.

Griller

Le mode GRILLER utilise tous les éléments chauffants. Les fours de grande capacité permettent de griller 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, gaufres ou pancakes congelés. Lorsque vous grillez seulement 1 ou 2 articles, placez-les sur la lèchefrite au centre du four.

Utilisation

Préchauffage

- Réglez le bouton de la température sur 230°C.
- Mettez le bouton de la durée en position marche.
- Positionnez le bouton du mode sur « Griller  ».

Cuisson

- Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
- Placez les aliments à griller sur la grille de cuisson.
- Réglez le bouton de la température sur la température appropriée.
- La sonnerie retentit pour indiquer la fin de la durée de cuisson.


Remarque : La grille doit être positionnée au milieu du four avec les renforcements dirigés vers le bas.

Cuire

Le mode CUIRE utilise uniquement les éléments chauffants inférieurs. Pour des résultats optimaux, il est recommandé de préchauffer le four 15 minutes à 230°C.

Utilisation

Préchauffage

- Réglez le bouton de la température sur 230°C.
- Tournez le bouton du mode sur « Cuire  ».
- Placez la grille de cuisson sur les supports latéraux médians ou inférieurs.

Cuisson

- Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
- Placez les aliments sur la grille et insérez-les sur les supports latéraux.
- Les aliments doivent être placés aussi près que possible des éléments chauffants inférieurs sans les toucher.
- Appliquez sauces et huiles sur les aliments au pinceau en fonction de vos préférences.
- Tournez le bouton de la durée sur une position marche.
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrouverte.
- Tournez les aliments quand la moitié de la durée de cuisson prescrite est écoulée.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la durée sur « OFF » (arrêt).

Positionner les grilles de cuisson

Cookies – Utilisez les supports latéraux inférieurs et médians.

Gâteaux à étages – Utilisez uniquement les supports latéraux inférieurs (faites cuire les étages les uns après les autres).

Tartes – Utilisez les supports latéraux inférieurs et médians.



ATTENTION : Faites extrêmement attention lors du retrait de la lèchefrite, de la grille et de tout récipient chaud du four. Utilisez toujours la poignée de lèchefrite ou des maniques pour retirer les articles chauds du four.

Entretien et Nettoyage

Avertissement : Débranchez impérativement le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Votre four est pourvu d'un revêtement à nettoyage continu se nettoyant automatiquement pendant l'utilisation normale. Toute projection se produisant pendant la cuisson et entrant en contact avec ce revêtement est oxydée pendant le fonctionnement du four. Si nécessaire, essuyez les parois du four avec un tampon à récurer en nylon, un chiffon ou une éponge humide et un détergent doux. N'UTILISEZ PAS DE TAMPON À RÉCURER EN LAINE D'ACIER NI DE NETTOYANT ABRASIF ET NE GRATTEZ PAS LES PAROIS AVEC UN USTENSILE MÉTALLIQUE, CAR TOUTES CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT À NETTOYAGE CONTINU.

Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse et peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle. Essuyez la porte en verre avec une éponge humide et séchez-la avec du papier essuie-tout ou un chiffon. Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge humide. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF, CAR CELA PEUT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT DE FINITION EXTERNE.

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF NI DE TAMPON À RÉCURER EN LAINE D'ACIER POUR NETTOYER LA LÈCHEFRITE, CAR CELA PEUT ENDOMMAGER L'ÉMAIL. LAISSEZ TOUTES LES PIÈCES ET SURFACES SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE BRANCHER LE FOUR ET DE L'UTILISER.



- Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE, relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

- La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

- Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

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

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le constructeur.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Caractéristiques techniques

Capacité :	23L
Tension :	220-240V~ 50-60 Hz
Puissance :	1500 W



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

SCHNEIDER

Importé par: ADMEA
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE

SCHNEIDER



Electric oven

SCEO23B / SCEO23S / SCEO23R /
SCEO23P / SCEO23BL

INSTRUCTIONS MANUAL

Please read these instructions carefully before using this appliance. Please keep these instructions for future reference.

This product conforms to the requirements of directives 2014/35/UE
(repealing directive 73/23/CEE amended by directive 93/68/CEE)
and 2014/30/UE (repealing directive 89/336/CEE).



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electric (convection) oven, always follow a number of basic safety precautions, including:

1. This device can be used by children over 8 years of age and by persons whose physical, sensory or mental abilities are reduced, or persons without experience or knowledge, if they have benefited, by the intermediary of a person responsible for their safety, surveillance or prior instructions concerning the use of the device. Never let a child play with the device. Cleaning and maintenance operations should not be performed by children unless they are older than 8 years of age and remain under supervision.
2. Keep the appliance and cord away from children under 8 years of age.
3. If the power cable is damaged, it must

be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid any danger.

4. The devices are not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote-control system
5. Do not touch hot surfaces. Always use the handles or knobs.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any part of the oven in water or other liquids.
8. Do not leave the power cord near the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
9. Do not use the appliance if it has a damaged cord or plug, if the appliance has malfunctioned, or if it has been damaged in any manner.

Return the unit to the nearest authorized service centre for inspection, repair or adjustment.

10. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards and injuries.
11. Do not place the appliance on or near an electric cooktop or operating gas cooktop.
12. To ensure proper air circulation, make sure there is at least a 10 cm gap around the oven during use.
13. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
14. To turn the power off, turn the time switch to "OFF" and unplug the power plug. Always grasp the plug to unplug it, never pull the power cord.
15. Be extremely careful when moving the broiler pan containing hot oil or

other hot liquid.

16. Do not cover any part of the oven with aluminium foil. This can cause the device to overheat.
17. Use extreme caution when removing the broiler pan or grates, and when disposing of hot grease or other hot liquids.
18. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads as they may come loose, touch electrical parts, and create a risk of electric shock.
19. Do not put metal or oversized food in an electric oven, as this may result in a fire and risk of electric shock.
20. A fire may occur if the oven is covered or if it is in contact with a flammable material when it is in use (for example: curtains, draperies, walls or anything similar). Do not place any object on the top of the device while it is in operation.
21. Use extreme caution when using

cookware made of materials other than metal or heat-resistant glass.

22. Make sure nothing is touching the upper and lower heating elements of the oven.
23. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar material.
24. Do not store anything other than the accessories recommended by the manufacturer in this oven when you are not using it.
25. Always wear insulating and protective inserts when inserting or removing food / utensils from the hot oven.
26. This appliance is equipped with a tempered safety glass door. This type of glass is stronger and breaks more easily than ordinary glass. Nevertheless, tempered glass can break near its edges. Be careful not to scratch the surface of the door and not chip the edges.

27. This unit is OFF when the time button is in the "OFF" position.
28. Do not use the appliance outdoors.
29. Do not use the appliance for other than intended use.
30. Surfaces can become very hot during use.
31. The door and outer surfaces can become very hot while the unit is in operation.
32. This device is intended for use in domestic applications only.
33. This device must not be powered by an external power on / off device, such as a timer.
34. The back side should be close to the wall.
35. For cleaning and maintenance instructions, refer to cleaning and care section on page 13.



Suitable for food



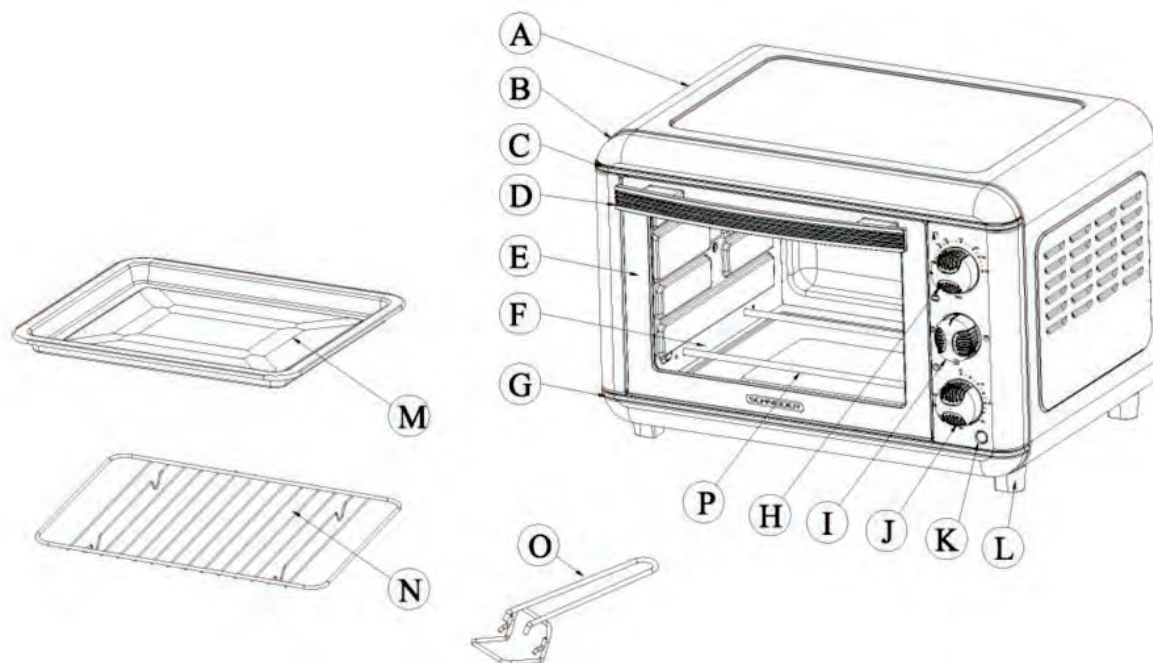
CAUTION: very hot surface

SAVE THESE OPERATING INSTRUCTIONS

Domestic use only

Description of your rotating heat oven

MAIN COMPONENTS:



- A. Housing
- B. Front plate
- C. Upper decorative strip
- D. Door handle
- E. Door frame
- F. Glass door
- G. Lower decorative strip
- H. Temperature knob

- I. Mode knob
- J. Time knob
- K. Indicator light cap
- L. Foot
- M. Drip pan
- N. Cooking grill
- O. Drip pan handle
- P. Heating element

Read all the chapters of this manual and follow all instructions carefully.

Before using your convection oven




- ▲ Before using your electric convection oven for the first time, be sure to:
 1. Read all the instructions contained in this manual.
 2. Check that the oven is disconnected from the electrical outlet and that its **time knob** is in the "OFF" position.
 3. Wash all accessories in hot soapy water or in a dishwasher.
 4. Dry all the accessories thoroughly and reassemble them in the oven, plug the oven into an electrical outlet. Your new electric oven is now ready for use.
 5. After reassembling your oven, we recommend that you operate it at the highest temperature

setting (230°C) using the Grill mode for about 15 minutes to remove any packaging residues that may remain after shipping. This also eliminates all traces of odour that were originally present.

Note: When first used, the appliance may emit some smoke and a slight odour (for about 15 minutes). This is normal and harmless. This is due to the combustion of the protective substance applied to the heating elements in the factory.






Using your convection oven


About rotating heat cooking


Rotating heat cooking combines hot air movements generated by a fan with conventional functions (grill , brown , cook ). Rotating heat usually allows faster cooking than conventional electric radiant heat ovens. The fan gently propels air into the food areas, allowing them to be cooked and browned quickly, preserving their moisture and flavour. The air movements make the temperature around the food uniform, making cooking more homogeneous compared to conventional ovens where some areas are warmer and others colder. The rotating heat allows you to cook at lower temperatures, saving energy and helping to keep the kitchen cooler. With rotating heat, very hot air circulates around the food, which significantly speeds up their cooking compared to conventional ovens.


Using your rotating heat oven

Familiarise yourself with the functions, controls and accessories of the oven before first use:

- **Temperature knob (H):** Set the temperature between **100°C** and **230°C** for browning, cooking or grilling.
- **Mode knob (I):** This oven is equipped with four modes for different types of cooking.
- **Four-position cooking mode selector:**
- **Stop**  / **Brown**  / **Cook**  / **Grill**  / **Stop.** 

Browning : For gratinating fish, steaks, poultry, pork chops, etc. (upper heating elements)

Cook : For baking cakes, pies and biscuits, and cooking poultry, beef, pork, etc. (lower heating elements)

Grill : For baking bread, muffins, frozen waffles, pizza, etc. (upper and lower heating elements)

- **Time knob (J):** Turn it to the right (clockwise) to cook/bake or use it as a timer. This knob also includes a bell that goes off when the set time has elapsed.
- **Fan:** The fan works automatically in all modes. Once the temperature and mode are selected, set the timer to the desired time. The convection fan turns ON.
- **Power indicator light:** It lights up when the oven is ON.
- **Drip pan (M):** For cooking and roasting meats, poultry, fish and many other foods. It can also be used with a rotisserie to collect juices.

- **Cooking grill (O):** For grilling, baking and cooking supp standard dishes and casseroles.

WARNING: TO AVOID THE RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES WHILE USING THE OVEN. ALWAYS USE POT HOLDERS.



CAUTION: Take extreme care when removing the drip pan, grill, and any hot containers from a hot oven. Always use the drip pan handle or pot holders to remove hot items from the oven.

Roasting in your oven

Roast your favourite piece of meat to perfection. You can cook chickens and turkeys of about 4 kg and roasts of about 3 kg with this oven. A guide is provided to help you determine the cooking times. However, we suggest that you regularly check the progress of cooking with a meat thermometer. For best results, we recommend preheating the oven for 15 minutes at 230°C. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. Never use cardboard, plastic, paper, or any similar material in the oven.

Use

- Place the grill in the lowest position in the oven.
- Place the food to be cooked in a roasting pan. If you want to use the drip pan (juice/cooking plate), you do not need to insert the grill, as the drip pan supports itself on the side brackets of the oven.
- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Turn the time knob to the ON position.
- To control or stop cooking, use the supplied drip pan handle to slide food more easily into and out of the oven.
- When cooking is completed, turn the time knob to the OFF position.

Roasting guide

Cooking results may vary. Set the time according to your personal preferences.

MEAT	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME
ROAST BEEF	230°C	30-35 minutes
ROAST PORK	230°C	40-45 minutes
HAM	230°C	35-40 minutes
CHICKEN	230°C	25-35 minutes
TURKEY	230°C	25-30 minutes


Note: All cooking times shown correspond to pieces of meat at the temperature of a refrigerator. Frozen meats may require much longer periods of time. This is why it is highly recommended to use a meat thermometer.

BROWNING

For best results, it is recommended to preheat the grill oven for 15 minutes at 230°C.

Use

Preheating

- Set the thermostat knob to 230°C.
- Turn the mode knob to "**Browning**  " and preheat the oven.
- Place the grill on the drip pan.

Cooking

- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Place the food on the grill and insert them into the upper side brackets.
- The food should be placed as close as possible to the upper heating elements without touching them.
- Apply sauces and oils on the food with a brush according to your preferences.
- Turn the time knob to the on position.
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- Turn the food when half the prescribed cooking time has elapsed.
- When cooking is completed, turn the time knob to OFF.

Browning guide

Cooking results may vary. Set the time according to your personal preferences. Also check the cooking at regular intervals to avoid overcooking the food.

MEAT	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME
RIB STEAK	230°C	25-30 minutes
SIRLOIN	230°C	25-30 minutes
HAMBURGER	230°C	25-28 minutes
PORK CHOPS	230°C	40-45 minutes

LAMB CHOPS	230°C	30-40 minutes
CHICKEN DRUMSTICKS	230°C	30-35 minutes
FISH FILLETS	200°C	20-25 minutes
SALMON FILLETS	200°C	20-25 minutes


Note: All cooking times shown correspond to pieces of meat at the temperature of a refrigerator. Frozen meats may require much longer periods of time. This is why it is highly recommended to use a meat thermometer.

Grilling

The GRILL mode uses all heating elements. This appliance allows allow you to toast 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, waffles or frozen pancakes. When grilling only 1 or 2 items, place them on the drip pan in the centre of the oven.

Use

Preheating

- Set the temperature knob to 230°C.
- Turn the time knob to the on position.
- Set the mode knob to "Grill ".

Cooking

- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Place the food to be grilled on the cooking grill.
- Set the temperature knob to the appropriate temperature.
- The bell goes off to indicate the end of the cooking time.


Note: The grill should be positioned in the middle of the oven with the recesses pointing downwards.

Cooking

The COOK mode uses only the lower heating elements. For best results, it is recommended to preheat the oven for 15 minutes at 230°C.

Use

Preheating

- Set the temperature knob to 230°C.
- Turn the mode knob to "Cook ".
- Place the cooking grill on the middle or lower side brackets.

Cooking

- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Place the food on the grill and insert them into the side brackets.
- The food should be placed as close as possible to the lower heating elements without touching them.
- Apply sauces and oils on the food with a brush according to your preferences.
- Turn the time knob to the ON position.
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- Turn the food when half the prescribed cooking time has elapsed.
- When cooking is completed, turn the time knob to OFF.

Positioning the cooking grills

Cookies – Use the lower and middle side brackets.

Layer cakes – Use only the lower side brackets (bake the layers one after the other).

Pies – Use the lower and middle side brackets.



CAUTION: Take extreme care when removing the drip pan, grill, and any hot containers from the oven. Always use the drip pan handle or pot holders to remove hot items from the oven.

Maintenance and cleaning

Warning: Always unplug the oven and let it cool down before cleaning.

Your oven is equipped with a continuous cleaning coating that automatically cleans itself during normal use. Any spraying that occurs while cooking and comes into contact with this coating is oxidised during operation of the oven. If necessary, wipe the sides of the oven with a nylon scouring pad, a damp cloth or sponge and a mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS OR ABRASIVE CLEANERS AND DO NOT SCRAPE THE SIDES**

OF THE OVEN WITH METAL UTENSILS, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEANING COATING.

All accessories must be washed in hot soapy water and can be cleaned in a dishwasher. Wipe the glass door with a damp sponge and dry it with paper towels or a rag. Clean the outside of the oven with a damp sponge. DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS, AS THESE MAY DAMAGE THE EXTERNAL FINISH COATING.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR STEEL WOOL SCOURING PADS TO CLEAN THE DRIP PAN, AS THIS MAY DAMAGE THE ENAMEL.

ALLOW ALL PARTS AND SURFACES TO DRY COMPLETELY BEFORE PLUGGING IN AND USING THE OVEN.



- This logo affixed to the product means that it is an appliance whose processing as waste falls within the scope of the 2012/19/EU Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- The presence of hazardous substances in electrical and electronic equipment may have potential effects on the environment and human health in the reprocessing cycle of this product.

- Thus, at the end of the service life of this appliance, it must not be disposed of with unsorted municipal waste.
- As a final consumer, your role is paramount in the cycle of reuse, recycling and other forms of upgrading of this electrical and electronic equipment. Recovery and collection systems are made available to you by local authorities (waste disposal centres) and distributors.
- You have the obligation to use the selective collection systems available to you.

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

- (1) superficial deterioration due to normal wear and tear of the product;
- (2) defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust;
- (3) any incident, abuse, misuse, or unauthorised modification, disassembly or repair;
- (4) any improper maintenance operation, use of the product that is not in accordance with the instructions, or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product are removed.

Technical characteristics

Capacity: 23L

Voltage: 220-240V~ 50-60 Hz

Power: 1500 W

SCHNEIDER

Imported by: ADMEA 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE

SCHNEIDER



Elektrischer Ofen

SCEO23B / SCEO23S / SCEO23R /
SCEO23P / SCEO23BL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Anleitung zum künftigen Nachschlagen auf. Dieses Produkt stimmt mit den Anforderungen der Richtlinien 2014/35/EU (hebt die durch die Richtlinie 93/68/EWG geänderte Richtlinie 73/23/EWG auf) und 2014/30/EU (hebt die Richtlinie 89/336/EWG auf) überein.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung eines elektrischen Ofens (mit Umluftfunktion) beachten Sie immer eine bestimmte Anzahl wesentlicher Sicherheitsvorkehrungen, einschließlich folgende:

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für sie verantwortlichen Person der Bedienungsanleitung entsprechend eingewiesen, bei der Bedienung beaufsichtigt und haben die möglichen Gefahren verstanden. Lassen Sie ein Kind niemals mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von

einem Kind durchgeführt werden, es sei denn, es ist älter als 8 Jahre und wird dabei beaufsichtigt.

2. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
3. Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ausgebildeten Fachkräften mit vergleichbaren Qualifikationen ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. Dieses Gerät wurde nicht dafür entwickelt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer getrennten Fernsteuerung in Betrieb genommen zu werden.
5. Die heißen Flächen nicht berühren. Verwenden Sie immer die Griffe oder Knöpfe.
6. Eine strenge Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder

in der Nähe von Kindern eingesetzt wird.

7. Um sich gegen elektrische Schläge zu schützen, tauchen Sie niemals das Stromversorgungskabel, den Stecker oder irgendeinen Teil des Ofens in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
8. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen oder die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte berührt.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn eine Fehlfunktion an dem Gerät aufgetreten ist oder wenn es in irgendeiner Art und Weise beschädigt ist. Senden Sie das Gerät an eine anerkannte Reparaturwerkstatt in Ihrer Nähe, damit dieses überprüft, repariert oder entsorgt wird.
10. Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenen

Zubehöerteile kann Gefahren oder Verletzungen verursachen.

11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe einer elektrischen oder gasbetriebenen Kochstelle auf.
12. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu garantieren, achten Sie darauf, einen Abstand von mindestens 10 cm um den Ofen herum während der Verwendung einzuhalten. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie Gegenstände hineinlegen oder herausnehmen und bevor Sie es reinigen.
13. Um das Gerät spannungsfrei zu schalten, drehen Sie den Einschaltknopf auf „OFF (AUS)“ und ziehen Sie den Stecker. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, sondern immer am Stecker, um das Gerät von

der Stromverbindung zu trennen.

14. Gehen Sie sehr vorsichtig vor, wenn Sie die Auffangwanne mit heißem Öl oder einer anderen heißen Flüssigkeit transportieren.
15. Decken Sie keine Teile des Ofens mit Aluminiumfolie ab. Dies kann eine Überhitzung des Gerätes verursachen.
16. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie die Auffangwanne oder die Roste herausnehmen und wenn Sie heiße Fette oder andere heiße Flüssigkeiten wegschütten.
17. Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit einem Stahltopfkratzer, da sich Teile lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen und so einen elektrischen Schlag verursachen könnten.
18. Stellen Sie kein metallisches Küchengerät und keine überdimensionierten Speisen in den

elektrischen Ofen, da dies einen Brand verursachen oder einen elektrischen Schlag hervorrufen könnte.

19. Ein Brand kann ausbrechen, wenn der Ofen abgedeckt wird oder wenn er mit brennbaren Materialien (z. B. Vorhänge, Wandbehänge, Wände oder ähnliche Gegenstände) in Kontakt kommt, während er in Betrieb ist. Stellen Sie keinen Gegenstand auf das Gerät, während dieses in Betrieb ist.
20. Äußerste Vorsicht ist bei der Verwendung von Kochtöpfen geboten, die aus anderen Materialien als Metall oder hitzebeständigem Glas bestehen.
21. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Heizelemente des Ofens berührt.
22. Stellen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Karton,

Plastik, Papier oder ähnliches Material.

23. Stellen Sie keinen anderen Gegenstand in den Ofen, wenn Sie diesen nicht benutzen, außer dem Zubehörmaterial, das vom Hersteller empfohlen wurde.
24. Verwenden Sie immer isolierende und schützende Topflappen, wenn Sie Lebensmittel/Utensilien in dem Ofen stellen oder aus dem Ofen herausnehmen.
25. Dieses Gerät ist mit einer Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas ausgestattet. Diese Art von Glas ist robuster und es besteht eine geringere Bruchgefahr als bei gewöhnlichem Glas. Gehärtetes Glas kann jedoch an den Rändern brechen. Achten Sie darauf, die Oberfläche der Tür nicht zu verkratzen und deren Kanten nicht zu beschädigen.

26. Dieses Gerät ist AUSGESCHALTET, wenn die Einschalttaste auf der Position „OFF“ (aus) steht.
27. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
28. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als für den vom Hersteller bestimmten.
29. Die Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden.
30. Die Türe und die Außenflächen können beim Gebrauch des Gerätes sehr heiß werden.
31. Dieses Gerät ist dazu gedacht, nur in Haushalten eingesetzt zu werden.
32. Dieses Gerät darf nicht über ein externes Ein-/Ausschaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt werden.
33. Die Rückseite muss sich in der Nähe der Wand befinden.

34. Die Reinigungs- und
Wartungsanleitungen finden Sie im
Abschnitt Reinigung und Wartung auf
Seite 16.



Für Lebensmittel geeignet



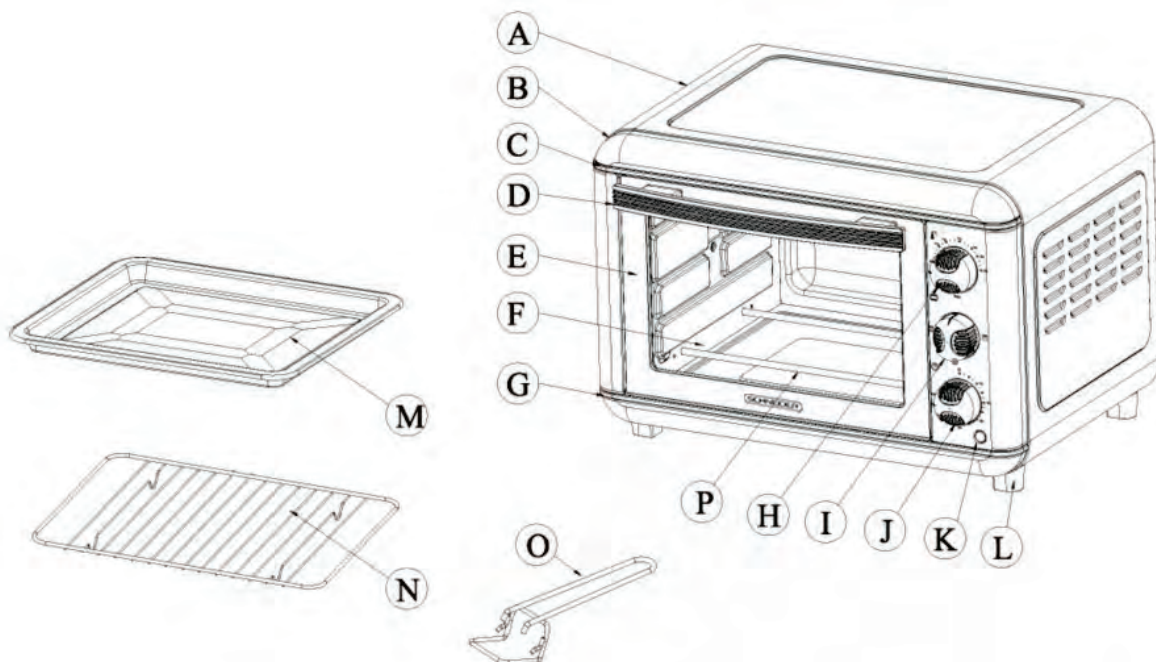
ACHTUNG: sehr heiÙe OberfläÙe

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG **AUF**

Nur im Haushalt verwenden

Beschreibung Ihres Ofens mit Umluftfunktion

HAUPTBESTANDTEILE:



- | | |
|----------------------|---------------------------|
| A. Gehäuse | I. Modustaste |
| B. Frontplatte | J. Einschalttaste |
| C. Obere Zierleiste | K. Schauglasabdeckung |
| D. Türgriff | L. Fuß |
| E. Türrahmen | M. Auffangwanne |
| F. Glastüre | N. Grillrost |
| G. Untere Zierleiste | O. Griff der Auffangwanne |
| H. Temperaturtaste | P. Heizelement |

Technische Merkmale

Kapazität	23 L
Spannung:	220 – 240V ~ 50 - 60 Hz
Leistung:	1500 W

Lesen Sie alle Kapitel dieser Bedienungsanleitung und befolgen Sie alle Anleitungen gewissenhaft.

Vor der Verwendung Ihres Ofens mit Umluftfunktion




▲ Vor der ersten Verwendung Ihres Ofens mit elektrischer Luftumwälzung, achten Sie besonders auf folgendes:

1. Lesen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anleitungen.
2. Überprüfen Sie, dass der Ofen von der Stromversorgung getrennt ist und dass sein **Einschaltknopf** auf die Position „OFF“ (aus) gestellt ist.
3. Waschen Sie alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine.
4. Trocken Sie alle Zubehörteile gründlich und setzen Sie diese wieder in den Ofen ein. Schließen Sie dann den Ofen an eine Steckdose an. Ihr neuer Elektroofen ist jetzt betriebsbereit.
5. Nachdem Sie Ihren Ofen zusammengebaut haben, empfehlen wir Ihnen, diesen auf höchster Temperatur (230 °C) im Modus Grillen für ca. 15 Minuten einzuschalten, um die Verpackungsreste, die möglicherweise nach dem Versand verblieben sind, zu entfernen. Damit werden auch alle anfänglich vorhandenen Geruchsspuren entfernt.

Hinweis: Bei der ersten Verwendung kann das Gerät (für ca. 15 Minuten) etwas Rauch und einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und ungefährlich. Dies wird durch die Verbrennung des im Werk auf die Heizelemente aufgetragenen Schutzmittels verursacht.

Ihren Umluftofen verwenden

Vom Kochen mit Umluft

Das Kochen mit Umluft kombiniert die Bewegung heißer Luft, die von einem Ventilator mit den üblichen Funktionen erzeugt (Grillen , Gratinieren , Kochen ) wird. Die Umluft ermöglicht im Allgemeinen ein schnelleres Kochen als in üblichen Elektroöfen mit Strahlungswärme. Der Ventilator treibt die Luft langsam in die Bereiche der Speisen. Dies ermöglicht es, diese schnell zu kochen und anzubraten und dabei deren Feuchtigkeit und Geschmack zu bewahren. Die Luftbewegung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung um die Speisen herum, was ein gleichmäßiges Garen im Vergleich zu herkömmlichen Öfen ermöglicht, wo einige Bereiche wärmer und andere kälter sind. Die Umluft ermöglicht es, mit niedrigeren Temperaturen zu kochen, was das Einsparen von Energie ermöglicht wird und die Küche kühler hält. Beim Kochen mit Umluft zirkuliert sehr heiße Luft um die Speisen herum, wodurch der Kochvorgang im Vergleich zu herkömmlichen Öfen erheblich beschleunigt wird.

Den Umluftofen verwenden

Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit den Funktionen, Bedienelementen und Zubehörteilen des Ofens vertraut:

- **Temperaturtaste (H):** Stellen Sie die Temperatur zwischen **100 °C** und **230 °C** um zu Gratinieren, Kochen oder Grillen.

- **Modustaste (I):** Dieser Ofen ist mit vier Modi ausgestattet, die verschiedene Kochvorgänge ermöglichen.

- **Wahlschalter für den Kochmodus mit vier Positionen:**

Stopp / Gratinieren / Kochen / Grillen / Stopp.

Gratinieren : Zum Gratinieren von Fisch, Steak, Geflügel, Schweinekotelett, usw. (obere Heizelemente)

Backen : Zum Backen von Kuchen, Torten, Biskuit, Geflügel, Rind, Schwein, usw. (untere Heizelemente)

Grillen : Zum Backen von Brot, Muffins, tiefgekühlten Waffeln, Pizzen, usw. (obere und untere Heizelemente)

- **Einschalttaste (J):** Nach rechts (im Uhrzeigersinn) drehen, um zu backen oder die Zeitschaltuhr zu verwenden. Diese Taste hat einen Rufton, der beim Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt.
- **Ventilator:** Der Ventilator funktioniert automatisch in allen Modi. Sobald die Temperatur und der Modus ausgewählt sind, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dauer ein. Der Konvektionslüfter wird eingeschaltet.
- **Versorgungskontrollleuchte:** Schaltet sich ein, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- **Auffangwanne (M):** Zum Kochen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und vieler anderer Speisen. Es kann auch mit einer Rotisserie verwendet werden, um den Saft abtropfen zu lassen.
- **Grillrost (O):** Zum Grillen, Kochen und Garen auf Standardplatten und in Kochtöpfen.

WARNUNG: UM VERLETZUNGS- ODER VERBRENNUNGSRISIKO ZU VERMEIDEN, BERÜHREN SIE BEI DER VERWENDUNG DES OFENS KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN. VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN.



ACHTUNG: Seien Sie besonders vorsichtig beim Entnehmen der Auffangwanne, des Rostes und aller heißer Behälter aus dem heißen Ofen. Verwenden Sie immer den Griff der Auffangwanne oder Topflappen, um heiße Gegenstände aus dem Ofen zu entnehmen.

In Ihrem Ofen braten

Braten Sie Ihr bevorzugtes Fleisch bis zur Perfektion. Sie können Hähnchen und Truthahn mit einem Gewicht von ca. 4 kg und Braten mit einem Gewicht von ca. 3 kg braten. Eine Anleitung hilft Ihnen bei der Bestimmung der Garzeit. Dennoch empfehlen wir Ihnen, regelmäßig den Bratfortschritt mit einem Fleischthermometer zu prüfen. Um optimale Ergebnisse zu erhalten, empfehlen wir Ihnen den Ofen 15 Minuten lang bei 230 °C vorzuheizen. Wir empfehlen Ihnen, keinen Backbeutel für Öfen oder Glasbehälter in dem Ofen zu verwenden. Verwenden Sie niemals Karton, Plastik, Papier und auch keine ähnlichen Materialien im Ofen.

Verwendung

- Setzen Sie den Grillrost auf die niedrigsten Halterungen im Ofen.
- Legen Sie die zu bratenden Speisen auf eine Bratplatte. Wenn Sie die Auffangwanne (Saft-/Bratplatte) verwenden möchten, ist es nicht erforderlich, den Rost einzulegen, da die Auffangwanne von alleine auf den seitlichen Halterungen des Ofens gestützt sitzt.
- Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein.
- Drehen Sie den Einschaltknopf auf die Position ON (ein).
- Um den Bratvorgang zu steuern oder zu stoppen, verwenden Sie den mitgelieferten Griff der Auffangwanne, um die Speisen einfach in den und aus dem Ofen herauszuschieben.
- Sobald der Bratvorgang beendet ist, drehen Sie die Einschalttaste auf die Position „OFF“ (AUS).

Anleitung zum Braten

Die Kochergebnisse können variieren. Stellen Sie die Dauer je nach Ihren persönlichen Vorlieben ein.

FLEISCH	OFENTEMP ERATUR	BRATDAUER
RINDERBRATEN	230 °C	30 - 35 Minuten
SCHWEINEBRATEN	230 °C	40 - 45 Minuten
SCHINKEN	230 °C	35 - 40 Minuten
HÄHNCHEN	230 °C	25 - 35 Minuten
TRUTHAHN	230 °C	25 - 30 Minuten


Hinweis: Jede angegebene Bratdauer entspricht Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Gefrierfleisch kann viel länger dauern. Daher wird dringend empfohlen, ein Fleischthermometer zu verwenden.

GRATINIEREN

Für beste Ergebnisse empfiehlt es sich, den Grillofen 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen.

Verwendung

Vorheizen

- Stellen Sie das Thermostat auf 230 °C ein.
- Stellen Sie die Modustaste auf „Gratinieren“  ein und heizen Sie den Ofen vor.
- Legen Sie den Rost auf die Abtropfwanne.

Kochvorgang

- Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein.
- Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und schieben Sie diesen auf den oberen seitlichen Halterungen in den Ofen.
- Die Speisen sollten so nah wie möglich an den oberen Heizelementen platziert werden, ohne sie zu berühren.
- Tragen Sie Soßen und Öle mit einem Pinsel nach Ihren Wünschen auf die Speisen auf.
- Drehen Sie den Einschaltknopf auf die Position ON (ein).
- Es wird empfohlen, die Türe einen Spalt offen zu lassen.
- Drehen Sie die Speisen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Kochdauer um.
- Sobald der Kochvorgang beendet ist, drehen Sie die Einschalttaste auf die Position „OFF“ (AUS).

Anleitung zum Gratinieren

Die Kochergebnisse können variieren. Stellen Sie die Dauer je nach Ihren persönlichen Vorlieben ein. Kontrollieren Sie den Kochvorgang ebenfalls in regelmäßigen Abständen, um zu vermeiden, dass die Speisen zu lange zu kochen.

FLEISCH	OFENTEMPERATUR	BRATDAUER
ENTRECÔTE	230 °C	25 - 30 Minuten
LENDENFILET	230 °C	25 - 30 Minuten
HAMBURGER	230 °C	25 - 28 Minuten
SCHWEINEKOTELET T	230 °C	40 - 45 Minuten
LAMMKOTELETT	230 °C	30 - 40 Minuten
HÄHNCHENSCHENK EL	230 °C	30 - 35 Minuten
FISCHFILET	200 °C	20 - 25 Minuten
LACHSFILET	200 °C	20 - 25 Minuten

Hinweis: Jede angegebene Bratdauer entspricht Fleisch mit


Kühlschranktemperatur. Gefrierfleisch kann viel länger dauern. Daher wird dringend empfohlen, ein Fleischthermometer zu verwenden.

Grillen

Im GRILL-Modus werden alle Heizelemente verwendet. Öfen mit hoher Kapazität ermöglichen es, 4 bis 6 Brotscheiben, 6 Muffins, gefrorene Waffeln oder Pancakes zu grillen. Wenn Sie nur 1 oder 2 Teile grillen, legen Sie diese auf die Auffangwanne in der Mitte des Ofens.

Verwendung

Vorheizen

- Stellen Sie die Temperaturtaste auf 230 °C.
- Stellen Sie den Einschaltknopf auf die Position ON (ein).
- Stellen Sie die Modustaste auf „Grillen“ .

Kochvorgang

- Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein.
- Legen Sie die Lebensmittel zum Grillen auf den Grillrost.
- Stellen Sie die Temperaturtaste auf die entsprechende Temperatur.
- Die Rufton ertönt, um das Ende der Kochdauer anzuzeigen.


Hinweis: Der Rost muss mit den Vertiefungen nach unten in der Mitte des Ofens positioniert werden.

BACKEN

Im BACK-Modus werden nur die unteren Heizelemente verwendet. Um optimale Ergebnisse zu erhalten, wird empfohlen, den Backofen für 15 Minuten auf 230 °C aufzuheizen.

Verwendung

Vorheizen

- Stellen Sie die Temperaturtaste auf 230 °C.
- Stellen Sie die Modustaste auf „Backen“ .
- Legen Sie das Gitter auf die mittleren oder unteren Seitenstützen.

Kochvorgang

- Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein.
- Setzen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie diese auf den seitlichen Halterungen in den Ofen.
- Die Speisen sollten so nah wie möglich an den oberen Heizelementen platziert werden, ohne sie zu berühren.
- Tragen Sie Soßen und Öle mit einem Pinsel nach Ihren Wünschen auf die Speisen auf.
- Drehen Sie den Einschaltknopf auf die Position ON (ein).
- Es wird empfohlen, die Türe einen Spalt offen zu lassen.
- Drehen Sie die Speisen nach der Hälfte der vorgeschriebenen Kochdauer um.
- Sobald der Kochvorgang beendet ist, drehen Sie die Einschalttaste auf die Position „OFF“ (AUS).

Grillroste positionieren

Plätzchen – Verwenden Sie die unteren und mittleren Seitenstützen.

Schichttorten – Verwenden Sie nur die unteren Seitenstützen. (backen Sie eine Schicht nach der anderen).

Torten – Verwenden Sie die unteren und mittleren Seitenstützen.



ACHTUNG: Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie die Auffangschale, den Rost und alle Arten heißer Behälter aus dem Ofen entnehmen. Verwenden Sie immer den Griff der Auffangwanne oder Topflappen, um heiße Gegenstände aus dem Ofen zu entnehmen.

Wartung und Reinigung

Warnung: Trennen Sie den Ofen unbedingt von der Stromversorgung und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Ihr Ofen ist mit einer durchgehenden Reinigungsschicht versehen und reinigt sich selbst automatisch bei normaler Verwendung. Jegliche Spritzer, die während des Brat- bzw. Grillvorgangs entstehen und in Kontakt mit dieser Beschichtung kommen, oxidieren während des Betriebs des Ofens. Falls erforderlich, wischen Sie die Wände des Ofens mit einem Nylonpad, einem Tuch oder einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel ab. VERWENDEN SIE KEINE STAHLKRATZER, KEIN SCHEUERMITTEL UND KRATZEN SIE MIT KEINEM METALLGERÄT AN DEN WÄNDEN, DA ALLE DIESE METHODEN DIE BESCHICHTUNG FÜR DIE DAUERHAFTHE SELBSTREINIGUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Alle Zubehörteile müssen mit warmen Seifenwasser gewaschen werden bzw. können in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Wischen Sie die Glastüre mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen Sie diese mit Küchenpapier oder einem Tuch. Reinigen Sie den Ofen von außen mit einem feuchten Schwamm. VERWENDEN SIE KEIN SCHEUERMITTEL, DA DIES DIE ÄUSSERE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNTE.

VERWENDEN SIE WEDER SCHEUERMITTEL NOCH STAHLKRATZER, UM DIE AUFFANGWANNE ZU REINIGEN, DA DIES DAS EMAIL BESCHÄDIGEN KÖNNTE. LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN VOLLSTÄNDIG TROCKNEN, BEVOR SIE DEN OFEN ANSCHLIESSEN UND VERWENDEN.



- Dieses auf dem Produkt angebrachte Logo gibt an, dass es sich um ein Gerät handelt, das gemäß der Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE-Richtlinie) entsorgt werden muss.

- Das Vorhandensein gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten kann mögliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit von Menschen im Wiederaufbereitungszyklus dieses Produktes haben.

- Daher darf dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit unsortierten Hausabfällen entsorgt werden.
- Als Endverbraucher spielen Sie eine entscheidende Rolle im Kreislauf der Wiederverwendung, des Recyclings und anderer Formen der Verwertung dieser Elektro- und Elektronikgeräte. Rückgewinnungs- und Sammelsysteme werden Ihnen von örtlichen Behörden (Entsorgungszentren) und Händlern zur Verfügung gestellt.
- Sie sind verpflichtet, die Ihnen zur Verfügung stehenden selektiven Sammelsysteme zu benutzen.

Die Garantie deckt weder die Verschleißteile des Produktes, noch die Probleme oder Schäden ab, die verursacht werden durch:

- (1) Oberflächenschäden aufgrund normalen Gebrauchs des Geräts;
- (2) Mängel oder Beschädigungen aufgrund des Kontakts des Geräts mit Flüssigkeiten bzw. aufgrund von Korrosion, die durch Rost hervorgerufen wird;
- (3) Jegliche Unfälle, Missbräuche, unsachgemäße Verwendungen, Änderungen, Demontagen oder unautorisierte Reparaturen;
- (4) Jegliche unautorisierte Wartung, unsachgemäßer Gebrauch des Produktes oder Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) Jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde.

Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild bzw. die Seriennummer des Produktes entfernt wird.

SCHNEIDER

Importiert von: ADMEA 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANKREICH

SCHNEIDER



Elektrische oven

SCEO23B / SCEO23S / SCEO23R /
SCEO23P / SCEO23BL

GEBRUIKERSINSTRUCTIE

Lees deze instructies a.u.b. zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

Bewaar deze instructies a.u.b. als eventueel naslagwerk.

Dit product is in overeenstemming met de vereisten van richtlijnen 2014/35/UE
(intrekkende richtlijn 73/23/CEE gewijzigd door 93/68/CEE) en 2014/30/UE
(intrekkende richtlijn 89/336/CEE).



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij gebruik van een elektrische oven (met roterende warmte) moet u altijd een aantal basis voorzorgsmaatregelen treffen, waaronder:

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteit of door personen zonder ervaring of kennis, als zij worden begeleid of onder toezicht worden gehouden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of voorafgaande instructies betreffende het gebruik van het apparaat kennen. Laat nooit een kind met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en

- onder toezicht blijven.
2. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 3. Als het netsnoer beschadigd is, moet deze door de fabrikant worden vervangen, door zijn aftermarket service of door personen met vergelijkbare kwalificaties om elk gevaar te voorkomen.
 4. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbedieningssysteem
 5. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik altijd handgrepen of knoppen.
 6. Nauw toezicht is nodig wanneer het apparaat door of dichtbij kinderen wordt gebruikt.
 7. Om te voorkomen dat er elektrische schokken optreden, moet het netsnoer, de stekker of elk deel van de oven niet in water of andere

vloeistoffen worden gedompeld.

8. Laat het netsnoer niet aan de rand van een tafel of een buffet liggen, of in contact komen met hete oppervlakken.
9. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd, het apparaat defect is of op een of andere manier beschadigd is. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor inspectie, reparatie of aanpassing.
10. Gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan leiden tot gevaar en persoonlijk letsel.
11. Plaats het apparaat niet op of nabij een werkende elektrisch fornuis of gasfornuis.
12. Om te zorgen voor een goede luchtcirculatie, moet er tijdens het gebruik van de oven, een minimale vrije afstand van 10 cm rondom de

oven zijn. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat het wordt gereinigd. Laat het apparaat afkoelen voordat onderdelen worden geplaatst of verwijderd en voordat het wordt gereinigd.

13. Voor het uitzetten van de stroom, de tijdschakelaar naar "OFF" (stop) draaien en de stekker uit het stopcontact trekken. Pak altijd de stekker vast om te ontkoppelen, trek nooit aan het netsnoer.
14. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de bakplaat met hete olie of andere hete vloeistof.
15. Bedek geen gedeelte van de oven met aluminiumfolie. Dit kan ervoor zorgen dat het apparaat oververhit raakt.
16. Besteed vooral aandacht bij het verwijderen van de bakplaat of de grills, en het moment van het

weggooiën van hete vetten of andere hete vloeistoffen.

17. Maak de binnenkant van de oven niet schoon met metalen schuursponsen, want er kunnen stukken van losraken die elektrische onderdelen aanraken, waardoor er een risico op elektrische schokken bestaat.
18. Leg geen metalen gereedschap of te grote levensmiddelen in een elektrische oven, omdat dit brand en risico op elektrische schokken kan veroorzaken.
19. Brand kan optreden als de oven is afgedekt of als het in contact komt met brandbaar materiaal wanneer het in gebruik is (bijvoorbeeld gordijnen, muren of dergelijke). Plaats geen voorwerp boven op het apparaat wanneer het in gebruik is.
20. Bijzondere aandacht is nodig bij gebruik van kookgerei van andere materialen dan hittebestendig metaal

of glas.

21. Zorg ervoor dat niets de bovenste en onderste verwarmingselementen van de oven raakt.
22. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, kunststof, papier of soortgelijk materiaal.
23. Bewaar niets anders in de oven dan de accessoires die door de fabrikant zijn aanbevolen, wanneer deze niet in gebruik zijn.
24. Gebruik altijd isolerende en beschermende pannenlappen bij het inzetten of verwijderen van voedsel/keukengerei uit de hete oven.
25. Dit apparaat is voorzien van een deur van gehard veiligheidsglas. Dit type glas is sterker en breekt moeilijker dan normaal glas. Niettemin kan gehard glas vlak bij zijn randen breken. Zorg ervoor het oppervlak van de deur niet te krassen en niet in de randen te

snijden.

26. Dit toestel is **UITGESCHAKELD** wanneer de tijdschakelaar in de "OFF" positie staat (stop).
27. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
28. Gebruik het apparaat niet voor enig ander doel dan het voorgenomen gebruik.
29. Oppervlakken kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.
30. De deur- en buitenoppervlakken kunnen erg heet worden als het apparaat in gebruik is.
31. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen.
32. Dit apparaat mag niet worden gevoed met een externe voeding, zoals een timer.
33. De achterkant moet dicht bij de muur staan.
34. Voor schoonmaak- en onderhoudsinstructies, zie de sectie

reiniging en onderhoud op pagina 15.



Geschikt voor voedsel



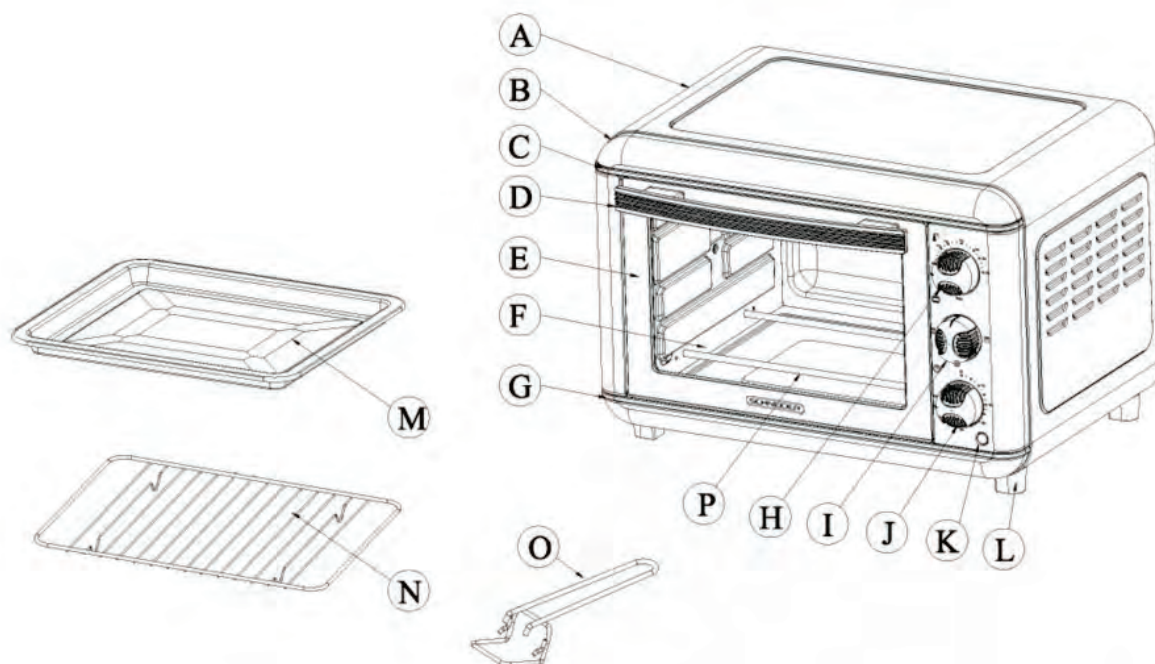
Opgelet: oppervlak erg heet

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Alleen voor huishoudelijk gebruik

Beschrijving van uw draaiende warmte-oven

HOOFDCOMPONENTEN:



- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| A. Behuizing | I. Modus knop |
| B. Voorplaat | J. Tijdschakelaar |
| C. Bovenste decoratieve strip | K. LED kap |
| D. Deur handvat | L. Poot |
| E. Deurframe | M. Bakplaat |
| F. Deurglas | N. Grill/bakrooster |
| G. Onderste decoratieve strip | O. Handvat bakplaat |
| H. Temperatuurknop | P. Verwarmingselement |

Technische gegevens

Capaciteit 23 L
Spanning: 220-240V~ 50-60 Hz
Vermogen: 1500 W

Lees alle hoofdstukken van deze gebruiksaanwijzing door en volg de instructies zorgvuldig op.

Voordat u de draaiende warmte oven gebruikt




▲ Voordat u de eerste keer de elektrische heteluchtoven gebruikt, moet u het volgende doen:

1. Lees alle instructies die in deze handleiding staan.
2. Controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat de **tijdschakelaar** in de "OFF" (stop) positie staat.
3. Was alle accessoires met warm zeepwater of in een vaatwasser.
4. Droog alle accessoires grondig en monteer ze weer in de oven, sluit de oven aan op een stopcontact. Uw nieuwe elektrische oven is nu klaar voor gebruik.
5. Na het opnieuw monteren van uw oven, raden wij u aan om deze op de hoogste temperatuurinstelling (230 °C) ongeveer 15 minuten te gebruiken, om de verpakingsresten te verwijderen die na verzending zijn achtergebleven. Dit elimineert ook alle geursporen die oorspronkelijk aanwezig zijn.

Opmerkingen: Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat een beetje rook en een lichte geur uitstoten (voor ongeveer 15 minuten). Dit is normaal en onschadelijk. Dit komt door de verbranding van de beschermende stof die in de fabriek wordt toegepast op de verwarmingselementen.

Gebruiken van uw heteluchtoven

Naar aanleiding van koken met roterende hitte

Het koken met roterende hitte combineert de warme luchtbewegingen die door een ventilator worden gegenereerd met traditionele functies (grillen , gratineren , koken ). De roterende hitte biedt gewoonlijk de mogelijkheid van sneller koken dan de conventionele elektrische ovens met stralingswarmte. De ventilator voert langzaam lucht in de voedselruimtes, waardoor het voedsel sneller gekookt en gaar is en vocht en smaak behouden. De luchtbewegingen verdelen de temperatuur rondom het eten gelijkmatig, waardoor het mogelijk is hun koken te standaardiseren ten opzichte van de conventionele ovens waarin bepaalde zones warmer en andere koeler zijn. De roterende warmte maakt het mogelijk om te koken bij lagere temperaturen, bespaart energie en helpt de keuken koeler te houden. Met de roterende hitte circuleert de zeer hete lucht rond de voedingswaren, waardoor hun koken aanzienlijk versnelt in vergelijking met conventionele ovens.

Gebruik van uw oven met roterende hitte

Maak kennis met de functies, bedieningselementen en oven accessoires voor het eerste gebruik:

- **Temperatuurknop (H):** Regel de temperatuur tussen **100°C** en **230°C** voor gratineren, koken of grillen.
- **Modus knop (I):** De oven is uitgevoerd met vier modi waardoor er verschillende mogelijkheden van koken zijn.
- **Selecteer de modus koken met vier posities:**

Stop /Gratineren /Koken /Grillen /Stop.

Gratineren : Voor het gratineren van vis, steak, gevogelte, varkensvlees, enz. (bovenste verwarmingselementen)

Bakken : Voor het bereiden van taarten, gebak, biscuits, gevogelte, rund, varken, enz. (onderste verwarmingselementen)

Grillen : Voor het bereiden van brood, muffins, bevroren wafels, pizza's, enz. (bovenste en onderste verwarmingselementen)

- **Tijdschakelaar (J):** Draai rechtsonder (met de klok mee) om te koken of te gebruiken als timer. Deze knop bevat ook een beltoon die klinkt als de ingestelde tijd verstreken is.
- **Ventilator:** De ventilator werkt automatisch bij alle modi. Als eenmaal de temperatuur en de modus zijn geselecteerd, stel dan de timer in op de gewenste tijd. De convectieventilator gaat aan.
- **LED spanning:** Deze gaat branden als de oven aan is.
- **Bakplaat (M):** Voor het bakken en roosteren van vlees. Het kan ook worden gebruikt met een draaispits om jus te verzamelen.
- **Grill/bakrooster (O):** Om te roosteren of bakken en voor het koken van standaard gerechten en stoofpotten.

WAARSCHUWING: RAAK DE HETE OPERVLAKKEN TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE OVEN NIET AAN, OM RISICO VAN LETSEL OF BRANDWONDEN TE VERMIJDEN. GEBRUIK ALTIJD PANNENLAPPEN.



OPGELET: Speciale aandacht is nodig bij het verwijderen van de bakplaat, de grill/bakrooster en hete bakjes uit een hete oven. Gebruik altijd het handvat van de bakplaat of de pannenlappen om de hete voorwerpen uit de oven te halen.

Roosteren in uw oven

Rooster uw favoriete stuk vlees tot in de perfectie. Met deze oven kunt u kippen en kalkoenen van ongeveer 4 kg bakken en roosteren van ongeveer 3 kg. Er wordt een gids verstrekt om u te helpen de kooktijden vast te stellen. Wij raden u echter aan om regelmatig de voortgang van het bakken met een vleesthermometer te controleren. Voor optimale resultaten, raden wij aan de oven 15 minuten voor te verwarmen op 230°C. Wij raden aan geen roosterzakjes noch glazen ovenbakjes te gebruiken voor in de oven. Gebruik nooit karton, plastic, papier of soortgelijke materialen in de oven.

Gebruik

- Plaats het grill-/bakraoster op de laagste positie in de oven.
- Plaats het te bereiden voedsel in een braadpan. Als u de bakplaat wilt gebruiken (jusplaat/kookplaat), is het niet nodig om het grill-/bakraoster te plaatsen, aangezien de bakplaat zelf op de zijsteunen van de oven steunt.
- Regel de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Draai de tijdschakelaar naar een werkstand.
- Gebruik de bijgeleverde handgreep van de bakplaat, voor het controleren of stoppen van de bereiding, om het eten gemakkelijker in en uit de oven te schuiven.
- Als eenmaal de bereiding klaar is, dan kan de tijdschakelaar naar de positie "OFF" (stop) worden gedraaid.

Roostergids

De resultaten van de bereiding kunnen variëren. Stel de tijd in volgens uw persoonlijke voorkeuren.

VLEES	OVENTEMPERA TUUR	BEREIDINGSTIJD
RUNDERROLLADE	230°C	30-35 minuten
VARKENSVLEESG EBRAAD	230°C	40-45 minuten
HAM	230°C	35-40 minuten
KIP	230°C	25-35 minuten
KALKOEN	230°C	25-30 minuten

Opmerking: Alle getoonde kooktijden komen overeen met de stukken vlees op de temperatuur van een koelkast. Bevroren vlees kan een langer tijd nodig hebben. Daarom wordt het sterk aanbevolen een vleesthermometer te gebruiken.

GRATINEREN

Voor optimale resultaten, wordt aanbevolen de grill-oven 15 minuten voor te verwarmen op 230°C.

Gebruik

Voorverwarmen

- Regel de temperatuurknop op 230°C.
- Draai de modusknop op “Gratineren ” en verwarm de oven voor.
- Plaats het grill-/bakraoster boven de bakplaat.

Bereiding

- Regel de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Plaats het eten op het rek en plaats het op de bovenste zijsteunen.
- Het eten moet zo dicht mogelijk bij de bovenste verwarmingselementen worden geplaatst zonder ze aan te raken.
- Breng sausjes en olie op het voedsel met een kwastje aan volgens uw voorkeuren.
- Draai de tijdschakelaar naar een werkstand.
- Het is raadzaam om de deur op een kier te laten.
- Draai het eten wanneer de helft van de voorgeschreven kooktijd is verstreken.
- Als eenmaal de bereiding klaar is, kan de tijdschakelaar op “OFF” (stop) worden gedraaid.

Gratineergids

De resultaten van de bereiding kunnen variëren. Stel de tijd in volgens uw persoonlijke voorkeuren. Controleer met regelmatig tussenpozen de bereiding om te vermijden dat het eten te gaar wordt.

VLEES	OVENTEMP ERATUUR	BEREIDINGSTIJD
ENTRECÔTE	230°C	25-30 minuten
LENDESTUK	230°C	25-30 minuten
HAMBURGER	230°C	25-28 minuten
KARBONADE	230°C	40-45 minuten
LAMSVLEES	230°C	30-40 minuten
KIPPENPOTEN	230°C	30-35 minuten
VISFILET	200°C	20-25 minuten
ZALMFILET	200°C	20-25 minuten


Opmerking: Alle getoonde kooktijden komen overeen met de stukken vlees op de temperatuur van een koelkast. Bevroren vlees kan een langer tijd nodig hebben. Daarom wordt het sterk aanbevolen een vleesthermometer te gebruiken.

Grillen

De modus grillen gebruikt beide verwarmingselementen. Ovens met grote capaciteit zorgen ervoor dat u 4 tot 6 sneetjes brood, 6 muffins, wafels of pannenkoeken bevroren kunt grillen. Worden slechts 1 of 2 voorwerpen gegrild, plaats deze dan op de bakplaat in het midden van de oven.

Gebruik

Voorverwarmen

- Regel de temperatuurknop op de 230°C.
- Zet de tijdschakelaar naar een werkstand.
- Plaats de modusknop op “Grillen ”.

Bereiding

- Regel de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Plaats het te grillen eten op de grill/bakrooster.
- Regel de temperatuurknop op de juiste temperatuur.
- De zoemer klinkt om het einde van de kooktijd aan te geven.

Opmerking: De grill moet in het midden van de oven worden geplaatst met de uitsparingen naar beneden gericht.

Koken

De modus KOKEN gebruikt alleen de lagere verwarmingselementen. Voor optimale resultaten, wordt aanbevolen de oven 15 minuten voor te verwarmen op 230°C.

Gebruik

Voorverwarmen

- Regel de temperatuurknop op de 230°C.
- Draai de knop modus op “Koken ”.
- Plaats het grill-/bakrooster op de midden- of onderste steunen.

Bereiding

- Regel de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Plaats het eten op het grill-/bakrooster en plaats het op de zijsteunen.
- Het eten moet zo dicht mogelijk bij de onderste verwarmingselementen worden geplaatst zonder ze aan te raken.
- Breng sausjes en olie op het voedsel met een kwastje aan volgens uw voorkeuren.
- Draai de tijdschakelaar naar een werkstand.
- Het is raadzaam om de deur op een kier te laten.
- Draai het eten wanneer de helft van de voorgeschreven kooktijd is verstreken.

- Als eenmaal de bereiding klaar is, kan de tijdschakelaar op “OFF” (stop) worden gedraaid.

Het plaatsen van het grill-/bakrooster

Koekjes – Gebruik de onderste en middelste zijsteunen.

Stapeltaart – Gebruik alleen de onderste zijsteunen (bak de ene laag na de andere).

Gebak – Gebruik de onderste en middelste zijsteunen.



OPGELET: Speciale aandacht is nodig bij het verwijderen van de bakplaat, de grill en hete bakjes uit een hete oven. Gebruik altijd het handvat van de bakplaat of de pannenlappen om de hete voorwerpen uit de oven te halen.

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing: Haal de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen voordat deze wordt gereinigd.

Uw oven is uitgerust met een permanente reinigingscoating die zich tijdens normaal gebruik automatisch reinigt. Eventuele spatten die optreden tijdens de bereiding en in aanraking komen met deze coating, worden geoxideerd tijdens de werking van de oven. Indien nodig, de zijanten verwijderen van de oven met een nylon schuurspons, een doek of natte spons en een mild reinigingsmiddel. **GEBRUIK GEEN STAALWOLLEN SCHUURSPONS OF ENIGE SCHADELIJK SCHOONMAAKMIDDEL EN DE WANDEN NIET KRABBEN MET EEN METALEN GEREEDSCHAP, AL DEZE METHODEN BESCHADIGEN DE PERMANENTE REINIGINGSCOATING.**

Alle accessoires moeten met warm zeepwater worden gewassen en kunnen in een vaatwasser worden gereinigd. Veeg de glazen deur met een vochtige spons en droog het met een papieren doek of een lap. Maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige spons. **GEBRUIK GEEN SCHADELIJKE SCHOONMAAKMIDDELEN DIE DE EXTERNE COATING KAN AANTASTEN.**

GEBRUIK GEEN SCHADELIJKE SCHOONMAAKMIDDELEN NOCH EEN STAALWOLLEN SCHUURSPONS, VOOR HET SCHOONMAKEN VAN DE BAKPLAAT, OMDAT HET DE EMAILLE KAN AANTASTEN.

LAAT ALLE ONDERDELEN EN OPPERVLAKKEN VOLLEDIG DROGEN ALVORENS DE OVEN AAN TE SLUITEN EN TE GEBRUIKEN.



- Dit logo dat op het product is aangebracht, betekent dat het apparaat waarvan de behandeling als afval binnen het toepassingsgebied valt van Richtlijn 2012/19 / EU Regeling afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (DEEE).

- De aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kan potentiële effecten hebben op het milieu en de volksgezondheid in de recycling van dit product.

- Als de levensduur van het apparaat voorbij is, mag het daarom niet worden weggegooid met het gewone huishoudelijke afval.
- Als eindgebruiker is uw rol van essentieel belang in de cyclus van hergebruik, recycling en andere vormen van meerwaarde van deze elektrische en elektronische apparatuur. Terugwinning- en inzamelingsystemen worden ter beschikking gesteld door de lokale overheden (afvalverwijderingscentra) en distributeurs.
- U bent verplicht om de selectieve inzamelingsystemen die u ter beschikking staan, te gebruiken.

De garantie heeft geen betrekking op de slijtage van het product, of problemen of schade als gevolg van:

- (1) oppervlakkige achteruitgang door normale slijtage van het product;
- (2) gebreken of verslechtering door contact met vloeistoffen en corrosie veroorzaakt door roest;
- (3) elk incident, onjuist gebruik, misbruik, wijziging, demontage of niet geautoriseerde reparatie;
- (4) onjuist onderhoud, onjuist gebruik volgens de instructies betreffende het product of onjuiste aansluiting van de spanning;
- (5) elk gebruik van de accessoires die niet zijn verstrekt of niet goedgekeurd zijn door de fabrikant.

De garantie wordt geannuleerd als het typeplaatje en/of serienummer van het product worden verwijderd.

SCHNEIDER

Geïmporteerd door: ADMEA 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE