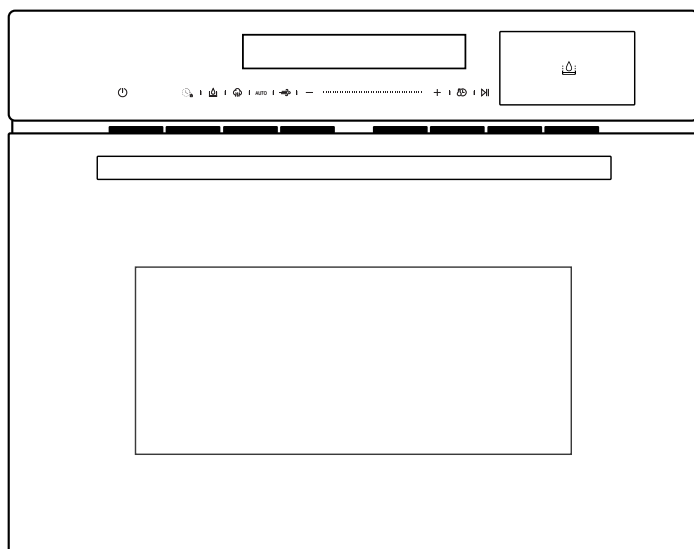


SCHNEIDER



SCSO45BK

FOUR VAPEUR INTÉGRABLE

Manuel d'instructions

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes:

1. Lisez et suivez les "PRÉCAUTIONS" spécifiques.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf en cas de surveillance continue.

3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger (pour les appareils avec accessoire de type Y).

5. **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

6. **AVERTISSEMENT:** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation.
7. Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les fours équipés d'une installation permettant d'utiliser une sonde de détection de température).
8. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
9. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
10. L'appareil est conçu pour être utilisé encastré.
11. **AVERTISSEMENT:** les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

12. Le nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

13. La surface d'un tiroir de rangement peut devenir chaude.

14. **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf en cas de surveillance continue.

15. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

16. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe. (Cela ne s'applique pas aux appareils avec porte décorative.)

17. AVERTISSEMENT: lorsque vous déplacez le four, ne transportez pas la poignée (le four est en surpoids, les poignées risqueraient de se casser).

18. L'eau résiduelle se trouvant dans la cuve et sur les parois de la cavité ainsi que dans le réservoir d'eau doit être essuyée après chaque utilisation.

19. N'utilisez pas les récipients en plastique avec une résistance à la température inférieure à 120 degrés. Les ustensiles en verre, céramique, acier inoxydable peuvent être utilisés.

20. La vapeur est l'unique fonction de chauffage de ce produit.

21. **MISE EN GARDE :** Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

LISEZ ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET CONSERVEZ-LA POUR TOUTE FUTURE REFERENCE

22. NETTOYAGE:

- S'assurer que le four est bien arrêté avant de le nettoyer en enlevant la prise de courant.
- Garder la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs sous peine de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties adjacentes doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau chaude savonneuse.

- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties adjacentes, le four ne devra pas fonctionner jusqu'à sa remise en état par un technicien qualifié du Service après-vente.
- L'extérieur du four est en métal peint. Le nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un chiffon doux.

Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les cotés ou à l'arrière.

23. Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

24. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.



ATTENTION : Surface très chaude.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Manipuler uniquement par les poignées.

25. ATTENTION: Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

26. AVERTISSEMENTS:

Compatibilité électromagnétique (C.E.M.) : Cet appareil est un appareil de Groupe 2 qui produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière. Il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET
CONSERVEZ POUR
RÉFÉRENCE FUTURE**

Pour réduire les risques de blessures pour les personnes en charge de l'installation électrique

DANGER

Risque d'électrocution

Toucher certains composants internes peut causer des blessures graves, ou la mort. Ne démontez pas l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut causer des décharges électriques.

Ne branchez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été correctement installé et relié à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en offrant au courant électrique un fil d'évacuation.

Cet appareil est livré avec un câble comprenant un fil de mise à la terre et une fiche terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas entièrement les instructions de mise à la terre, ou si vous n'êtes pas certain que la mise à la terre de l'appareil ait été effectuée correctement.

Si la longueur du câble fourni n'est pas suffisante et vous souhaitez le remplacer par un câble plus long, utilisez uniquement un câble à trois fils.

1. Un câble d'alimentation court est fourni, pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement liés à un câble plus long.
2. Si un câble plus long ou une rallonge doivent être utilisés :
 - a. La puissance électrique indiquée sur le câble ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - b. Le câble de rallonge doit être un câble à trois fils avec terre.
 - c. Le câble doit être disposé de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table, où il peut être attrapé par un enfant ou sur lequel il est possible de trébucher.

NETTOYAGE

Assurez-vous de bien débrancher l'appareil.

1. Après usage, nettoyez la cavité du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires de façon habituelle, dans de l'eau chaude savonneuse.
3. Lorsqu'ils sont sales, la porte et ses joints doivent être nettoyés soigneusement avec un chiffon humide.
4. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de racloir métallique pointu pour nettoyer la vitre du four, ils pourraient rayer la surface et la vitre pourrait se briser.

DANGER

Risque de choc électrique

Toucher certains composants internes peut provoquer des blessures graves voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

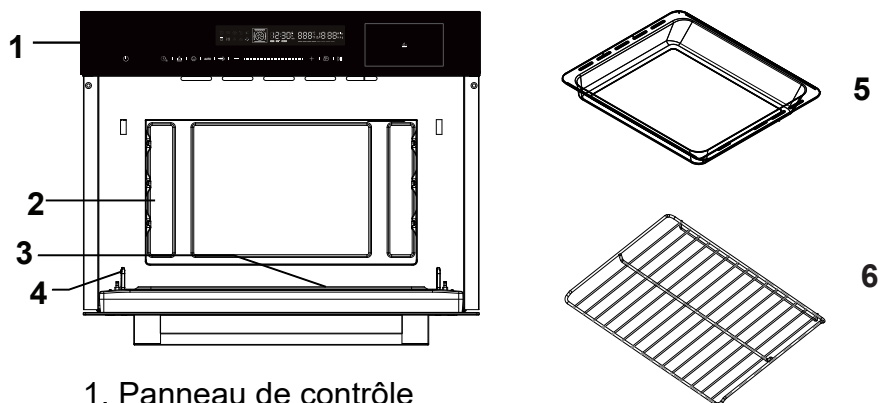
Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou en cas de doute quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé:
 - La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - La rallonge doit être un cordon de mise à la terre à 3 fils.
 - Le long cordon doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

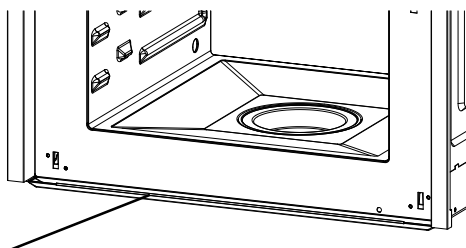
Caractéristiques

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Modèle : | SCSO45BK (TPN34T4AE) |
| Tension et fréquence nominales : | 230 V~ 50 Hz |
| Puissance nominale(vapeur): | 1900 W |
| Puissance nominale(Maximum): | 2200 W |
| Capacité du four : | 34 L |
| Dimensions externes : | 595 x 437 x 454 mm |
| Poids net : | 21 kg |

Installer votre four



1. Panneau de contrôle
2. Cavité
3. Verre de porte
4. Charnière
5. Plaque vapeur sans trou
6. Grille de cuisson à la vapeur



Remarque: Une fois la cuisson terminée, l'eau résiduelle qui se trouve sous la porte du four doit être nettoyée immédiatement pour éviter de déborder dans l'armoire.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION

- Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé dans un environnement commercial.
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournies et noter que cet appareil ne doit être installé que par un technicien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être connecté qu'à une prise correctement mise à la terre.
- Si une nouvelle prise est nécessaire, l'installation et la connexion des câbles ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de sectionnement des pôles doit être présent sur le site d'installation avec un espace de contact d'au moins 3 mm.
- Les adaptateurs, bandes multi-voies et rallonges ne doivent pas être utilisés. Une surcharge peut provoquer un incendie.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, l'équipement de connexion doit avoir une séparation de contact dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète, et l'appareil doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.



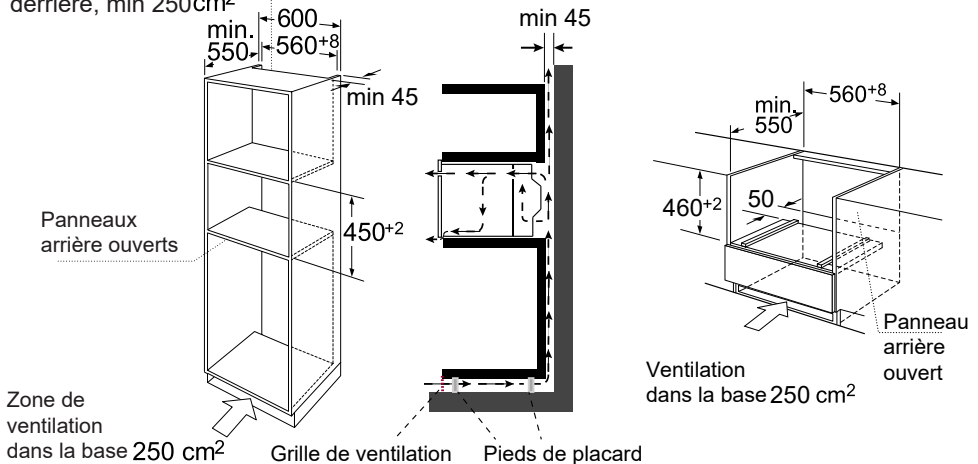
La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.

Unités ajustées

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement installé dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou à l'intérieur d'une armoire. • L'armoire encastrée ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité ci-dessus.
- L'armoire encastrée doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² à l'avant. Pour ce faire, coupez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Les fentes et les entrées de ventilation ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.

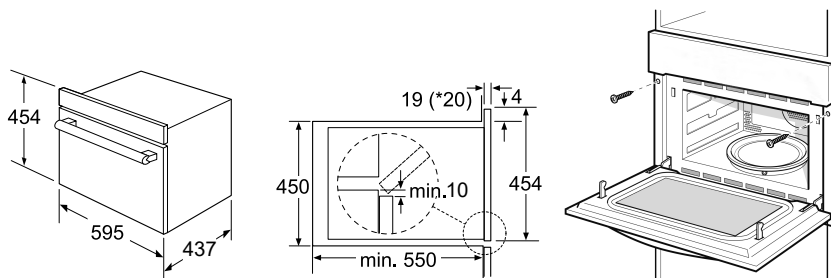
Dimensions d'installation

Ouvertures de ventilation
derrière, min 250cm²



Remarque: Il devrait y avoir un espace au-dessus du four.

- Ne tenez pas ou ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se casser.
- Poussez délicatement le four dans la boîte, en vous assurant qu'il est au centre.
- Ouvrez la porte et fixez le four avec les vis fournies.



*20 mm pour les fascias métalliques

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

Connexion électrique

L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être branché qu'à une prise de terre correctement installée. Seul un électricien qualifié qui prend en compte les réglementations appropriées peut installer la prise ou remplacer le câble de connexion. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur omnipolaire doit être présent côté installation avec un écart de contact d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation.



Protection par fusible: voir les instructions pour les données techniques d'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Premier nettoyage et chauffage

Retirer le film de protection.

Pour plus d'informations, voir le "NETTOYAGE". Avant la première utilisation de l'appareil.

- Retirer tous les accessoires et rincer les.
- Avant utilisation, veuillez chauffer l'appareil pendant un certain temps. Les nouveaux appareils sentent généralement la première fois qu'ils sont utilisés, ce qui contribue à éliminer les odeurs.
- Avant de chauffer le four vapeur, il est préférable d'essuyer la cavité avec un chiffon humide. De cette façon, les poussières ou résidus de l'emballage peuvent être éliminés.
- Touchez  pour choisir la fonction vapeur.
- Augmentez la température jusqu'à la température maximale. Utiliser les touches de réglage pour y parvenir.
- Appuyez sur . Chauffez le four vide pendant 10 minutes.
- Lorsque vous faites cela, assurez-vous que la pièce est bien ventilée. Fermez la porte de l'autre pièce pour éviter que l'odeur ne pénètre dans la maison.
- Laissez l'appareil refroidir à température ambiante. Ensuite, une solution de détergent neutre mélangée à de l'eau chaude pour nettoyer l'intérieur du four à vapeur, puis essuyez avec un chiffon doux et propre.
- Gardez la porte ouverte jusqu'à ce que la cavité soit totalement sèche.

Panneau de configuration






| Symbole | Une fonction |
|---------|-----------------------------------|
| | Allumer / Eteindre |
| | Départ différé / sécurité enfants |
| | Ouverture du réservoir d'eau |
| | Vapeur |
| AUTO | Menu automatique |
| | Séchage |
| - + | Réglage des paramètres |
| | Barre de contrôle coulissante |
| | Température / Minuterie |
| | Démarrer / Pause |


1. Mise sous tension

- Lorsque le four vapeur est mis sous tension, le bandeau indique 00:00 et le four émet un signal sonore. Touchez et maintenez " " pendant 3 secondes pour passer en mode d'économie d'énergie, et l'écran s'éteindra.
- En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche pour passer en mode veille, l'écran affichera "00:00". Si l'horloge a été réglée, elle affichera l'heure actuelle.
- Si lorsque les réglages, aucune opération n'est effectuée pendant les 10 premières minutes, le four émet un signal sonore et se met en mode veille.






2. Horloge

- 1) En mode veille, appuyez une fois sur , les chiffres des heures clignotent.
- 2) Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour **0 -- 23**.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer, les chiffres des minutes clignoteront.
- 4) Touchez "-" ou "+" ou faites glisser le pour **0 -- 59**.
- 5) Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'horloge, ":" clignote. Et le temps s'éclairera.

Remarque:

- (1) Lors du réglage de l'horloge, si vous touchez , le four repasse en mode veille. "00:00" s'allume.
- (2) Si vous souhaitez modifier l'horloge, veuillez répéter de l'étape 1 à l'étape 5.


3. Fonction Départ différé

- 1) Réglez d'abord l'horloge. (Consultez les instructions de réglage de l'horloge.)
- 2) Appuyez sur , puis sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour régler les chiffres des heures du départ différé.
- 3) Appuyez sur , puis sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour régler les chiffres des minutes du départ différé.
- 4) Appuyez sur  pour confirmer le réglage.
- 5) Réglez la fonction de cuisson.
- 6) Appuyez sur  pour terminer le réglage.
Touchez  pour demander l'heure de retard de la cuisson. La sonnerie retentit une fois le moment venu, puis le four démarre automatiquement la cuisson.


Remarque:

- (1) L'horloge doit être réglée en premier. Sinon, la fonction départ différé ne fonctionnera pas.
- (2) Le dégivrage ne peut pas être réglé ici.

4. Ouverture du réservoir d'eau

La touche  peut être touchée dans n'importe quel état (à l'exception de l'état verrouillé) pour ouvrir le réservoir d'eau.

5. Fonction vapeur

1) En mode veille, touchez , le buzzer sonnera une fois. La température par défaut 100°C s'allume. Et le temps de cuisson par défaut 30: 00min clignote.

2) Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour régler le temps de cuisson. La durée de cuisson doit être comprise entre 00:00 min - 02: 00 h.

3) Touchez , la température actuelle clignote.

4) Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour ajuster la température. La température doit être comprise entre 35°C et 100°C.

5) Appuyez sur  pour commencer la cuisson

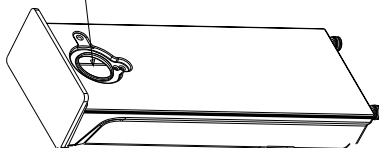
Remarque:


1) Il doit y avoir de l'eau dans le réservoir d'eau avant de régler la fonction vapeur.

2) Si la température est inférieure à la température souhaitée, le four préchauffera avant de commencer la cuisson. Lorsque la température est atteinte, la sonnerie retentit une fois et le four commence la cuisson; Si la température est supérieure à la température souhaitée, la cuisson démarre directement.



Remarque : utilisation du réservoir d'eau

Ajoutez de l'eau ici



- Avant de démarrer le mode de cuisson à la vapeur, si le niveau d'eau dans le réservoir est faible et vous appuyez sur le bouton  , un signal sonore est émis et l'icône de l'écran affichera que le niveau d'eau est faible pour vous rappeler qu'il est nécessaire d'ajouter de l'eau. Remarque: Avant de démarrer le mode de cuisson à la vapeur, veuillez nettoyer le réservoir d'eau.
- **Pendant la cuisson à la vapeur:**
Pendant la cuisson à la vapeur, si le niveau d'eau du réservoir d'eau est faible, un signal sonore est retentit et l'icône de l'écran affichera que le niveau d'eau est faible pour vous rappeler qu'il est nécessaire d'ajouter de l'eau. Lorsque vous avez rempli le réservoir, la cuisson peut continuer.
- **Après la cuisson à la vapeur:**
Une fois la fonction vapeur terminée, l'eau résiduelle sera retirée du réservoir d'eau. Ce processus prend environ 1 minute.

6. Cuisson automatique



- a. En mode veille, appuyez une fois sur "AUTO", "S01" clignotera à l'écran et le temps de cuisson par défaut s'affiche.
- b. Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour sélectionner le menu de S01 à S20.
- c. Appuyez sur , la durée de cuisson actuelle clignote.
- d. Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour ajuster la durée de cuisson. Celle-ci doit être compris entre 00:00 min - 02: 00 h.
- e. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson

Remarque: Si la température est inférieure à la température souhaitée, le four préchauffera avant de commencer la cuisson. Lorsque la température est atteinte, la sonnerie retentit une fois et le four commence la cuisson. Si la température est supérieure à la température souhaitée, la cuisson commencera directement.

La liste des 20 programmes auto

| No. | Recette | Poids | Temp | Durée | Code |
|-----|---------------------------|----------|-------|--------|------|
| 1 | Riz blanc+eau | 200-500g | 100°C | 30'00" | S01 |
| 2 | Riz brun+eau | 200-500g | 100°C | 50'00" | S02 |
| 3 | Aubergine | 200-600g | 100°C | 10'00" | S03 |
| 4 | Haricots | 200-600g | 100°C | 8'00" | S04 |
| 5 | Brocoli | 200-600g | 100°C | 4'00" | S05 |
| 6 | Chou-fleur | 200-600g | 100°C | 8'00" | S06 |
| 7 | Petits pois | 200-800g | 100°C | 6'00" | S07 |
| 8 | Pommes de terre avec peau | 1-4 pcs | 100°C | 50'00" | S08 |
| 9 | Pommes de terre pelées | 200-600g | 100°C | 30'00" | S09 |
| 10 | Carottes | 200-600g | 100°C | 15'00" | S10 |
| 11 | Maïs | 1-6 pcs | 100°C | 18'00" | S11 |
| 12 | Poivrons | 200-600g | 100°C | 7'00" | S12 |
| 13 | Champignons | 200-800g | 100°C | 8'00" | S13 |
| 14 | Poireaux | 200-600g | 100°C | 7'00" | S14 |
| 15 | Filet de saumon | 200-600g | 100°C | 12'00" | S15 |
| 16 | Sandre | 400-800g | 100°C | 15'00" | S16 |
| 17 | Cabillaud | 200-600g | 100°C | 8'00" | S17 |
| 18 | Blanc de poulet | 1-4 pcs | 100°C | 25'00" | S18 |
| 19 | OEufs durs | 1-8 pcs | 100°C | 8'00" | S19 |
| 20 | OEufs mollets | 1-8 pcs | 100°C | 3'00" | S20 |

7. Fonction fermentation

- 1) En mode veille, appuyez deux fois sur "AUTO" pour activer la fonction fermentation. La température par défaut 35°C s'allume. Et la durée de cuisson par défaut 40: 00min clignote.
- 2) Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour régler la durée de cuisson. Elle doit être comprise entre 00:00 min et 12:00 h.
- 3) Appuyez sur , la température actuelle clignote.
- 4) Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le "" pour ajuster la température. Elle doit être comprise entre 35°C et 45°C.
- 5) Touchez  pour commencer la cuisson.

8. Fonction dégivrage

- 1) En mode veille, appuyez trois fois sur "**AUTO**" pour accéder à la fonction dégivrage. La durée de cuisson par défaut 20: 00min clignote.
- 2) Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le _____ pour régler la durée de cuisson. Elle doit être comprise entre 00:00 min - 02: 00 h.
- 3) Appuyez sur ▷|| pour démarrer la cuisson. Remarque: la température ne peut pas être modifiée.

9. Fonction détartrage

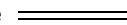
Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser un détergent citrate de sodium. Suivez les instructions du fabricant sur l'emballage. Il est suggéré d'utiliser la fonction détartrage après avoir exécuté la fonction vapeur pendant 20 heures.


- 1) Mettez le système sous tension, retirez le réservoir d'eau, ajoutez 1000 ml d'eau douce dans le réservoir d'eau, en ajoutant ula quantité de détartrant recommandée.
- 2) Remettez le réservoir d'eau à l'emplacement approprié de l'appareil.
- 3) Appuyez sur "**AUTO**" à plusieurs reprises, lorsque l'indicateur "**CLE**" s'allume, cela signifie que la fonction détartrage est sélectionnée. La durée par défaut 08: 00min s'affiche. Elle ne peut pas être modifiée.
- 4) Appuyez sur ▷|| pour démarrer le programme.
- 5) Après la fin du programme, veuillez attendre environ 1 minute, puis sortez le réservoir et jetez l'eau. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.
- 6) Remettez de l'eau douce, répétez les étapes 3 à 6.

Remarque: le processus de détartrage ne doit pas être arrêté. Si le processus de détartrage s'arrête avant la fin, le programme entier doit être démarré à partir de l'étape 3.

10. Fonction séchage

1) En mode veille, appuyez sur  pour accéder à la fonction séchage. La durée par défaut 05: 00min clignote. 2)


Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le  pour ajuster la durée, elle doit être comprise entre 00:00 min-01: 00 h.

3) Appuyez sur  pour démarrer la fonction.

Remarque: La fonction séchage est uniquement utilisée pour sécher la cavité.

11. Verrouillage / sécurité enfants


Verrouillage: Appuyez sur  pendant 3 secondes, l'appareil le bandeau est verrouillé.


Déverrouiller: Appuyez sur  pendant 3 secondes, le bandeau est déverrouillé.

12. Spécifications

1) Lorsque vous avez appuyé correctement sur une touche, un signal sonore est émis. Si vous n'entendez pas de signal, appuyez de nouveau sur la touche en question.

2) Le signal sonore retentit cinq fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.

3) Si le programme de cuisson a été réglé mais n'a pas été démarré en appuyant sur la touche  dans les 10 minutes qui suivent, un signal sonore est émis et le réglage est annulé. Le four entre en mode veille.

4) le niveau d'eau dans le réservoir est faible, touchez , la sonnerie retentit une fois.

5) Si le menu doit être préchauffé et que la température ne peut pas atteindre la température souhaitée dans les 6 minutes, le four démarre automatiquement la cuisson et la température souhaitée s'affiche.

DÉPANNAGE

| Difficulté | Cause possible | Remède |
|-------------------------------|--|--|
| Le four ne peut pas démarrer. | (1) Le cordon d'alimentation n'est pas branché correctement. | Débrancher. Rebranchez ensuite après 10 secondes. |
| | (2) Le fusible saute ou le disjoncteur fonctionne. | Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur (réparé par le personnel professionnel de notre entreprise) |
| | (3) Problème de sortie. | Testez la prise avec d'autres appareils électriques. |
| Le four ne chauffe pas | (4) Porte mal fermée. | Fermez bien la porte. |

MISE AU REBUT



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 du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte

sélectif conformément à la directive européenne citée ci-dessus afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement

Les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Informations sur la signification du marquage de conformité



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 (*Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques*)

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 liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

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



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

SICHERHEITSHINWEISE WICHTIG WARNUNG

Um die Gefahr eines Brandes zu verringern, Stromschlag und Verletzungen zu vermeiden, wenn Befolgen Sie bei der Verwendung Ihres Geräts grundlegende Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

1. Lesen und beachten Sie die spezifischen Lesen und befolgen Sie die spezifischen "VORSICHTSMASSNAHMEN".
2. Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter und Personen mit körperlichen,

sensorischen oder geistigen
körperlichen, sensorischen oder
geistigen Fähigkeiten
oder Mangel an Erfahrung und
Kenntnissen oder Mangel an
Erfahrung und Wissen, wenn sie
beaufsichtigt werden oder
Anweisungen erhalten haben
den sicheren Gebrauch des Geräts
erhalten haben und die damit
verbundenen Gefahren verstehen.
die damit verbundenen Gefahren.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät
spielen.

Die Reinigung und Wartung durch
den durch den Benutzer darf nicht
durchgeführt werden durch Kinder,
es sei denn, sie sind über sie über 8
Jahre alt sind und beaufsichtigt
werden. Kinder unter dem Alter von

8 Jahre alt sein, sollten ferngehalten werden, Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel an einem sicheren Ort auf. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel.

3. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine Servicevertretung oder Servicestelle oder ähnlich qualifizierte Personen qualifizierte Personen, um eine Gefährdung zu vermeiden (für Geräte mit Zubehör Typ Y).

5. **WARNING:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um das Lampenaustausch das Risiko eines Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

6. **WARNUNG:** Es ist gefährlich, wenn jemand anderes als eine kompetente Person Wartungs- oder Reparatur durchführt.
7. Verwenden Sie nur den für diesen Backofen empfohlenen Temperatursensoren (bei Backöfen mit einem Temperatursensoren).
8. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
9. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
10. Das Gerät ist für die Unterputzmontage vorgesehen.
11. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. während des Gebrauchs heiß. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
12. Der Dampfreiniger darf nicht verwendet werden. nicht verwendet werden.

13. Die Oberfläche einer

Ablageschublade kann heiß werden.

14. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Überwachung.

15. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.

16. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Ziertüren).

17. **WARNUNG:** Tragen Sie beim Transport des Backofens nicht den Griff (der Backofen ist übergewichtig), (der Ofen ist übergewichtig und die Griffe können brechen).

18. Das Restwasser im Garraum und an den Wänden des Garraums sowie im Wassertank muss nach jedem Gebrauch abgewischt werden.
verwenden.

19. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter mit einer Temperaturbeständigkeit von weniger als 120 Grad. Es können Glas-, Keramik- und Edelstahlgeschirr verwendet werden.

20. Dampf ist die einzige Heizfunktion dieses Produkts.

21. **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert worden ist. durch eine kompetente Person.

**LESEN SIE DIESES HANDBUCH
SORGFÄLTIG
UND BEWAHREN SIE ES ZUM
SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF**

22. REINIGUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass der Backofen vor der Reinigung ausgeschaltet ist, indem Sie den Netzstecker ziehen.
- Halten Sie den Innenraum des Backofens stets sauber und trocken und reinigen Sie ihn regelmäßig mit einem weichen Tuch.
weiches Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Lackierung zerkratzen oder beschädigen können.
- Verschüttete Flüssigkeiten auf der Innenseite der Tür sowie auf den Türdichtungen und angrenzenden Teilen sollten täglich mit heißer Seifenlauge gereinigt werden.

- Wenn die Türdichtungen oder angrenzende Teile beschädigt sind, darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden, bis sie von einem Fachmann repariert wurden.

bis es von einem qualifizierten Servicetechniker repariert worden ist.

- Das Äußere des Ofens besteht aus lackiertem Metall. Reinigen Sie es mit einem mit heißem Seifenwasser angefeuchteten Tuch.

Abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Geräts, an den Seiten oder auf der Rückseite eindringt.

23. Es wird empfohlen, den Backofen regelmäßig zu reinigen und eventuelle Lebensmittelablagerungen zu entfernen.

24. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was die Lebensdauer des Geräts unweigerlich beeinträchtigt und zu einer gefährlichen Situation führen kann.



VORSICHT: Sehr heiße

Oberfläche.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Nur an den Griffen anfassen.

25. **ACHTUNG:** Zur Vermeidung von Gefahren durch versehentliches Zurücksetzen des Diesels Gerät darf nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der ein- und ausgeschaltet wird.

Stromkreis, der vom Stromversorger ein- und ausgeschaltet wird.

26. WARNUNGEN:

Elektromagnetische Verträglichkeit (E.M.C.): Dieses Gerät ist ein Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Gerät der Gruppe 2, das absichtlich Hochfrequenz erzeugen Hochfrequenzenergie für die Bearbeitung von Material. Es ist für den Einsatz in einem häuslichen häuslichen Räumlichkeiten oder einem Betrieb der direkt an das Niederspannungs Stromverteilungsnetz angeschlossen ist, das Verteilungsnetz angeschlossen ist, das Gebäude für den häuslichen Gebrauch versorgt (Klasse B).

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

Zur Verringerung die Verletzungsgefahr für Personen, die für die für die elektrische Installation verantwortlich sind

GEFAHR

Gefahr eines elektrischen Schlages

Das Berühren bestimmter interner Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

oder Tod führen. Demontieren Sie das Gerät nicht.

WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags

Die unsachgemäße Verwendung des Erdungssystems kann zu einem elektrischen Schlag führen.

Schließen Sie das Gerät erst dann an, wenn es ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses verringert die Erdung die Gefahr eines elektrischen Schlages, da sie eine Ableitung für den elektrischen Strom bietet.

Dieses Gerät wird mit einem Kabel geliefert, das einen Erdungsdraht und einen Erdungsstecker enthält. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät richtig geerdet ist.

Wenn das mitgelieferte Kabel nicht lang genug ist und Sie es durch ein längeres Kabel ersetzen möchten

Wenn das mitgelieferte Kabel nicht lang genug ist und Sie es durch ein längeres Kabel ersetzen möchten, verwenden Sie nur ein dreidriges Kabel.

1. Ein kurzes Stromkabel ist vorgesehen, um die Gefahr des Verhedderns oder Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern.
2. Wenn ein längeres Kabel oder eine längere Verlängerungsleitung verwendet werden soll:
 - a. Die elektrische Leistung des Kabels oder Verlängerungskabels muss mindestens der elektrischen Leistung des Geräts entsprechen. des Geräts.
 - b. Das Verlängerungskabel muss ein dreidriges geerdetes Kabel sein.
 - c. Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch liegt, wo es von einem Kind erfasst werden oder über das es stolpern kann.
durch ein Kind oder dort, wo man darüber stolpern kann.

REINIGUNG

Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker des Geräts.

1. Reinigen Sie den Garraum nach dem Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch. feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt in heißer Seifenlauge. Seifenlauge.
3. Bei Verschmutzung sollten die Tür und ihre Dichtungen gründlich mit einem vorsichtig mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der um das Backofenglas zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen können und das Glas Sie können die Oberfläche zerkratzen und das Glas kann zerbrechen.

GEFAHR

Gefahr eines Stromschlags

Die Berührung bestimmter interner Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander.

WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses, Die Erdung verringert die Gefahr eines elektrischen Schlags, da der elektrische Strom über einen Ableitungskanal abgeleitet wird.

Dieses Gerät ist mit einem Erdungskabel ausgestattet. Dieses Gerät ist mit einem Kabel mit Erdungsdraht und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden haben oder wenn Sie Zweifel daran haben, ob das Gerät richtig geerdet ist. Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, verwenden Sie nur ein 3-adriges Verlängerungskabel.

1. Ein kurzes Netzkabel ist vorgesehen, um die Gefahr des Verhedderns oder Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern.
2. Wenn ein langes Kabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - Die Nennleistung des Kabels oder Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die Nennleistung.

mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung des Geräts.

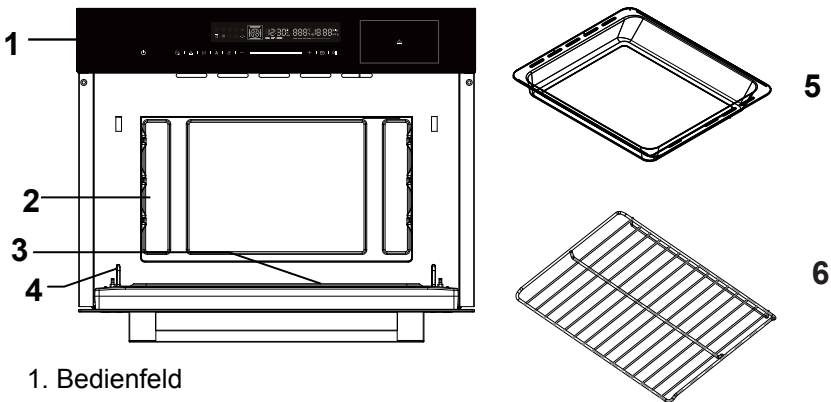
- Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges Erdungskabel sein.
- Das lange Kabel sollte so verlegt werden, dass es die Arbeits- oder Tischplatte, auf der das Gerät installiert ist, nicht verdeckt.

Das lange Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht die Arbeits- oder Tischplatte bedeckt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.

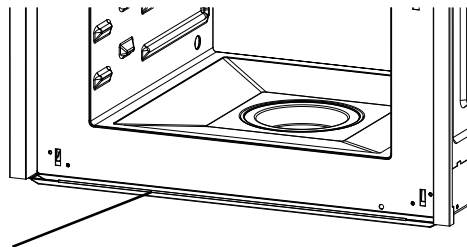
Eigenschaften

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Modell: | SCSO45BK (TPN34T4AE) |
| Nennspannung und -frequenz: | 230V~ 50Hz |
| Nennleistung (Dampf): | 1900 W |
| Nennleistung (Maximum): | 2200 W |
| Fassungsvermögen des Backofens: | 34 L |
| Außenmaße: | 595 x 437 x 454 mm |
| Nettogewicht: | 21 KG |

Einbau des Backofens



1. Bedienfeld
2. Hohlraum
3. Türglas
4. Scharnier
5. Dampfplatte ohne Loch
6. Dampfroster



Hinweis: Nach dem Garen muss das Restwasser unter der Backofentür sofort entfernt werden, damit es nicht in den Schrank überläuft.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION

- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz in einer kommerziellen Umgebung vorgesehen. Gewerbliche Umgebung.
- Bitte befolgen Sie die mitgelieferten Installationsanweisungen und beachten Sie, dass dieses Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden sollte.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. ordnungsgemäß geerdet werden.
- Wenn eine neue Steckdose benötigt wird, sollte die Installation und der Anschluss der Kabel nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. sollte nur von einer Elektrofachkraft ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein Die Poltrennung muss am Installationsort mit einem einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm.
- Adapter, Mehrfachleisten und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. nicht verwendet werden. Eine Überlastung kann einen Brand verursachen.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel und -stecker ausgestattet ist, muss das Anschlussgerät eine Kontakttrennung in alle Pole, die eine vollständige Freischaltung gewährleisten, und das Gerät muss gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verdrahtung integriert werden.



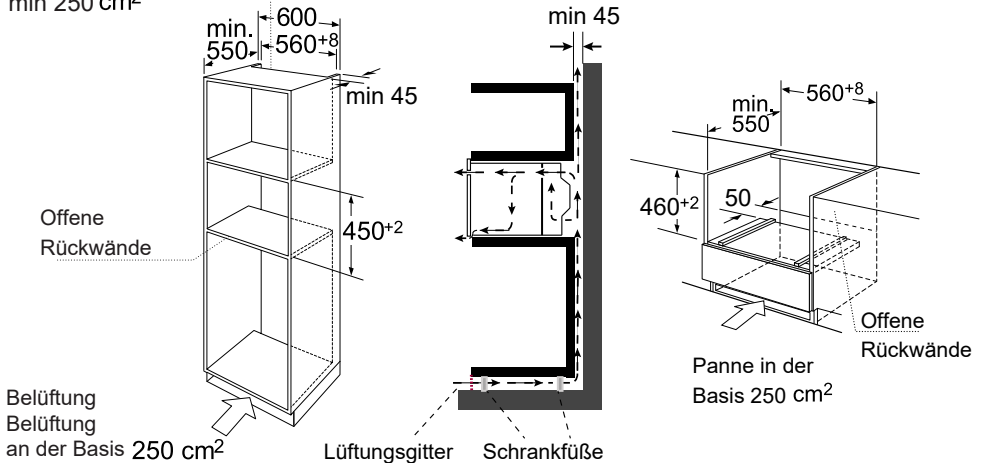
Die zugängliche Oberfläche kann während des Betriebs heiß sein.

Angepasste Einheiten

- Dieses Gerät ist nur zur vollständigen Installation in einer Küche bestimmt. Küche.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder in einem Schrank vorgesehen. oder in einem Schrank. - Der Einbauschränk darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
- Es muss ein Abstand von mindestens 45 mm zwischen der Wand und dem Sockel oder der Rückwand oder Rückwand des oben genannten Geräts eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 250 cm² haben. Dies kann durch Schneiden der Bodenplatte oder durch den Einbau eines Lüftungsgitters.
- Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde. in Übereinstimmung mit dieser Installationsanleitung installiert wurde.
- Der Installateur ist für Schäden verantwortlich, die durch eine fehlerhafte Installation entstehen. Installation.
- Die Geräte, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis zu 90°C hitzebeständig sein.

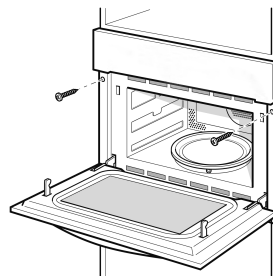
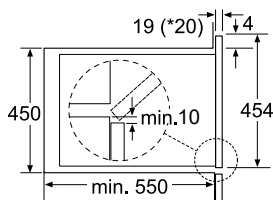
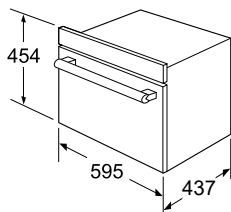
Einbaumaße

Lüftungsöffnungen hinten,
min 250 cm²



Hinweis: Oberhalb des Ofens sollte ein Freiraum vorhanden sein.

- Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann
- das Gewicht des Geräts nicht tragen und kann brechen.
dass er zentriert ist.
- Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben.



*20 mm für Metallblenden

- Setzen Sie das Gerät vollständig ein und zentrieren Sie es.
- Knicken Sie das Anschlusskabel nicht.
- Schrauben Sie das Gerät fest.
- Der Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht geschlossen werden durch durch zusätzliche Lamellen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Nur eine Elektrofachkraft darf unter Berücksichtigung der Vorschriften den Stecker montieren oder die Anschlussleitung austauschen darf. Tauschen Sie das Anschlusskabel aus. Wenn der Stecker nicht mehr zugänglich ist, nachdem Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss auf der Installationsseite ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Berührungsschutz muss von der Anlage bereitgestellt werden.



Absicherung: siehe Anleitung für technische Daten zur Verwendung.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Erste Reinigung und Erwärmung








Entfernen Sie die Schutzfolie.

Weitere Informationen finden Sie unter "REINIGUNG". Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwendung des Geräts.


- Entfernen Sie alle Zubehörteile und spülen Sie sie ab.
- Vor dem Gebrauch sollten Sie das Gerät einige Zeit aufwärmen. Zeit. Neue Geräte riechen in der Regel, wenn sie zum ersten Mal benutzt werden, was dazu beiträgt, Gerüche zu beseitigen.
- Bevor Sie den Dampfgarer aufheizen, wischen Sie den Hohlraum am besten mit einem feuchten Tuch aus. Auf diese Weise können eventuelle Staub- oder Verpackungsrückstände entfernt werden.
- Berühren Sie  , um die Dampffunktion auszuwählen.
- Erhöhen Sie die Temperatur auf die maximale Temperatur. Verwenden Sie dazu die Steuertasten.
- Drücken Sie  . Heizen Sie den leeren Ofen für 10 Minuten auf.
- Achten Sie dabei darauf, dass der Raum gut belüftet ist. Schließen Sie die Tür zum anderen Raum, damit der Geruch nicht ins Haus gelangt. ins Haus zu gelangen.
- Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie dann eine Lösung aus neutralem Reinigungsmittel, gemischt mit heißem Wasser, um das Gerät zu reinigen. Reinigen Sie das Innere des Dampfgarers und wischen Sie es anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch ab.Tuch.
- Halten Sie die Tür offen, bis der Hohlraum vollständig trocken ist. trocken.

Bedienfeld








| Symbol | Eine Funktion |
|---|------------------------------------|
|  | Einschalten / Ausschalten |
|  | Startverzögerung / Kindersicherung |
|  | Öffnen des Wassertanks |
|  | Dampf |
| AUTO | Automatisches Menü |
|  | Trocknen |
| — + | Einstellung der Parameter |
| | Schieberegler |
|  | Temperatur / Zeitschaltuhr |
|  | Start/Pause |


1. Einschalten

- Wenn der Dampfgarer eingeschaltet ist, zeigt das Display 00:00 und der Ofen piept. Halten Sie "  " 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Energiesparmodus zu wechseln, und das Display schaltet sich aus.
- Drücken Sie im Energiesparmodus eine beliebige Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln; auf dem Display wird "00:00" angezeigt. Wurde die Uhr eingestellt, zeigt sie die aktuelle Uhrzeit an.
- Wenn in den ersten 10 Minuten kein Vorgang ausgeführt wird, piept der Ofen und schaltet in den Standby-Modus.

2. Uhr

- 1) Drücken Sie im Standby-Modus einmal , die Stundenziffern blinken.
- 2) Drücken Sie "-" oder "+" oder ziehen Sie den  für **0 -- 23**.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung , die Minutenziffern blinken.
- 4) Berühren Sie "-" oder "+" oder schieben Sie den  für **0 -- 59**.
- 5) Drücken Sie , um die Uhreinstellung abzuschließen, ":" wird blinken. Und die Zeit wird aufleuchten.








Anmerkung:

(1) Wenn Sie beim Einstellen der Uhr die  berühren, kehrt der Backofen in den Standby-Modus zurück.

Standby-Modus. "**00:00**" leuchtet auf.

(2) Wenn Sie die Uhr ändern möchten, wiederholen Sie bitte Schritt 1 bis Schritt 5.

3. Funktion für verzögerten Start

- 1) Stellen Sie zuerst die Uhr. (Siehe Anleitung zum Einstellen der Uhr.)
- 2) Drücken Sie , dann "-" oder "+" oder schieben Sie den Regler , um die Ziffern für die verzögerte Startzeit einzustellen.
- 3) Drücken Sie , dann "-" oder "+" oder schieben Sie den Regler , um die Minuten für den verzögerten Start einzustellen.
- 4) Drücken Sie , um die Einstellung zu bestätigen.
- 5) Stellen Sie die Kochfunktion ein.
- 6) Drücken Sie , um die Einstellung abzuschließen.
Berühren Sie , um die verzögerte Garzeit anzufordern. Sobald die Zeit erreicht ist, ertönt der Summer und der Backofen beginnt automatisch mit dem Garen.

Anmerkung:


(1) Die Uhr muss zuerst eingestellt werden. Andernfalls funktioniert die Funktion des verzögerten Starts nicht.


(2) Die Abtauung kann hier nicht eingestellt werden.


4. Öffnen des Wassertanks


Die Taste kann in jedem Zustand (außer gesperrt) berührt werden, um den Wassertank zu öffnen. den verriegelten Zustand), um den Wassertank zu öffnen.


5. Dampf-Funktion

1) Berühren Sie im Standby-Modus  , der Summer ertönt einmal. Die Standardtemperatur von 100°C leuchtet auf. Und die Zeit von Voreinstellung 30: 00min blinkt.

2) Drücken Sie "-" oder "+" oder schieben Sie den  Regler, um die Garzeit einzustellen. um die Garzeit einzustellen. Die Garzeit sollte seinzwischen 00:00 min - 02: 00 h liegen.

3) Berühren Sie  , die aktuelle Temperatur blinkt.

4) Drücken Sie "-" oder "+" oder schieben Sie den  Regler, um die Temperatur einzustellen. um die Temperatur einzustellen. Die Temperatur muss sich innerhalb zwischen 35°C und 100°C.

5) Drücken Sie  , um den Garvorgang zu starten

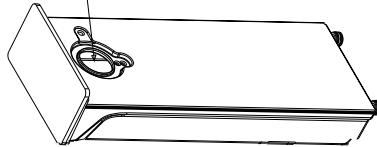
Hinweis:

1) Vor der Einstellung der Dampffunktion muss sich Wasser im Wassertank befinden.

2) Wenn die Temperatur niedriger ist als die gewünschte Temperatur, heizt der Ofen vor, bevor er mit dem Garen. Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönt der Summer einmal und der Backofen beginnt mit dem Garen. Wenn die Temperatur höher als die gewünschte Temperatur ist, wird der Garvorgang direkt gestartet.



Hinweis: Verwendung des Wassertanks

Hier Wasser hinzufügen



- Wenn der Wasserstand im Tank zu niedrig ist und Sie die Taste ▷|| drücken, ertönt vor dem Start des Dampfmodus ein Signalton und das Display zeigt an, dass der Wasserstand niedrig ist, um Sie daran zu erinnern, Wasser nachzufüllen. Wenn der Wasserstand im Tank zu niedrig ist und Sie die Taste drücken, ertönt vor dem Start des Dampfgarvorgangs ein Signalton und auf dem Display wird ein niedriger Wasserstand angezeigt, um Sie daran zu erinnern, Wasser nachzufüllen.
Hinweis: Reinigen Sie bitte den Wassertank, bevor Sie den Dampfgar-Modus starten.
- **Während des Dämpfens:**
Wenn der Wasserstand im Wassertank während des Dämpfens niedrig ist, ertönt ein Piepton und das Display zeigt an, dass der Wasserstand niedrig ist, um Sie daran zu erinnern, dass Sie Wasser nachfüllen müssen. Wenn Sie den Tank gefüllt haben, kann der Kochvorgang fortgesetzt werden. weiter.
- **Nach dem Dämpfen:**
Sobald die Dampffunktion beendet ist, wird das Restwasser aus dem Wassertank entfernt. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.

6. cuisson automatique





- a. En mode veille, appuyez une fois sur **AUTO** ", "S01" clignotera à l'écran et le temps de cuisson par défaut s'affiche.
- b. rücken Sie "-" oder "+" oder ziehen Sie die Menü von S01 bis S20 auszuwählen.
- c. rücken Sie , die aktuelle Garzeit blinkt.
- d. rücken Sie "-" oder "+" oder schieben Sie den die Garzeit. Die Garzeit muss zwischen 00:00 min - 02: 00 h.
- e. um Starten  des Garvorgangs d

Hinweis: Wenn die Temperatur niedriger als die gewünschte Temperatur ist, heizt der Ofen vor, bevor er zu garen beginnt. Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönt der Summer einmal und der Ofen beginnt zu garen. Wenn die Temperatur höher ist als der Wenn die Temperatur höher als die gewünschte Temperatur ist, wird der Garvorgang direkt gestartet.


Die Liste der 20 Autoprogramme

| Nr. | Rezeptur | Gewicht | Temp | Zeit | Code |
|-----|-----------------------|----------|-------|--------|------|
| 1 | Weißer Reis+Wasser | 200-500g | 100°C | 30'00" | S01 |
| 2 | Brauner Reis+Wasser | 200-500g | 100°C | 50'00" | S02 |
| 3 | Aubergine | 200-600g | 100°C | 10'00" | S03 |
| 4 | Bohnen | 200-600g | 100°C | 8'00" | S04 |
| 5 | Brokkoli | 200-600g | 100°C | 4'00" | S05 |
| 6 | Blumenkohl | 200-600g | 100°C | 8'00" | S06 |
| 7 | Erbsen | 200-800g | 100°C | 6'00" | S07 |
| 8 | Kartoffeln mit Schale | 1-4 pcs | 100°C | 50'00" | S08 |
| 9 | Geschälte Kartoffeln | 200-600g | 100°C | 30'00" | S09 |
| 10 | Karotten | 200-600g | 100°C | 15'00" | S10 |
| 11 | Mais | 1-6 pcs | 100°C | 18'00" | S11 |
| 12 | Paprika | 200-600g | 100°C | 7'00" | S12 |
| 13 | Pilze | 200-800g | 100°C | 8'00" | S13 |
| 14 | Lauch | 200-600g | 100°C | 7'00" | S14 |
| 15 | Lachsfilet | 200-600g | 100°C | 12'00" | S15 |
| 16 | Zander | 400-800g | 100°C | 15'00" | S16 |
| 17 | Kabeljau | 200-600g | 100°C | 8'00" | S17 |
| 18 | Hühnerbrust | 1-4 pcs | 100°C | 25'00" | S18 |
| 19 | Hartgekochte Eier | 1-8 pcs | 100°C | 8'00" | S19 |
| 20 | weichgekochte Eier | 1-8 pcs | 100°C | 3'00" | S20 |

7. Funktion der Gärung

- 1) Drücken Sie im Standby-Modus zweimal "A", um die die Proofing-Funktion. Die Standardtemperatur von 35°C leuchtet. Und die voreingestellte Backzeit 40: 00min blinkt.
- 2) Drücken Sie "-" oder "+" oder schieben Sie den  , um die Backzeit einzustellen. Sie sollte zwischen 00:00 min bis 12:00 Uhr.
- 3) Drücken Sie  , die aktuelle Temperatur wird blinken.
- 4) Drücken Sie "-" oder "+" oder schieben Sie das  , um die Temperatur einzustellen. Temperatur. Sie sollte zwischen 35°C und 45°C liegen.
- 5) Berühren Sie  , um den Garvorgang zu starten.

8. Abtaufunktion

- 1) Drücken Sie im Standby-Modus dreimal **"AUTO"**, um die Abtaufunktion aufzurufen.
um die Abtaufunktion aufzurufen. Die voreingestellte Garzeit 20: 00min blinkt.
- 2) Drücken Sie **"-"** oder **"+"** oder schieben Sie den  , um die Garzeit einzustellen. um die Garzeit einzustellen. Sie sollte zwischen 00:00 min - 02: 00 h liegen.
- 3) Drücken Sie **▷||**, um den Garvorgang zu starten.
Hinweis: Die Temperatur kann nicht geändert werden.


9. Entkalkungsfunktion


Für beste Reinigungsergebnisse empfehlen wir die Verwendung eines Natriumcitrat-Reinigungsmittels. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der der Verpackung. Es wird empfohlen, die Entkalkungsfunktion zu verwenden, nachdem lassen Sie die Dampffunktion 20 Stunden lang laufen.


- 1) Schalten Sie das System ein, entfernen Sie den Wassertank, geben Sie 1000 ml Frischwasser in den Wassertank und fügen Sie die empfohlene Menge an Entkalker hinzu die empfohlene Menge an Entkalker.
- 2) Setzen Sie den Wassertank wieder an der entsprechenden Stelle des Geräts ein.
- 3) Drücken Sie wiederholt **"AUTO"**, wenn die Anzeige **"CLE"** aufleuchtet, Dies bedeutet, dass die Entkalkungsfunktion gewählt ist. Die Standardzeit 08: 00min wird angezeigt. Sie kann nicht geändert werden.
- 4) Drücken Sie **▷||**, um das Programm zu starten.
- 5) Nachdem das Programm beendet ist, warten Sie bitte ca. 1 Minute, nehmen Sie dann den Tank heraus und entsorgen Sie das Wasser. Reinigen Sie den Wassertank gründlich.
- 6) Füllen Sie wieder frisches Wasser ein, wiederholen Sie die Schritte 3 bis 6.

Hinweis: Der Entkalkungsvorgang darf nicht unterbrochen werden. Wenn der Entkalkungsvorgang vorzeitig abbricht, muss das gesamte Programm ab Schritt 3 neu gestartet werden.

10. Trocknungsfunktion


1) Drücken Sie im Standby-Modus,  um die Trocknungsfunktion aufzurufen. Die Standardzeit 05: 00min blinkt.

2) Drücken Sie "-" oder "+" oder ziehen Sie den  stellen Sie die Zeit ein, sie sollte zwischen 00:00 min-01: 00 h liegen.

3) Drücken Sie , um die Funktion zu starten.

Hinweis: Die Trocknungsfunktion wird nur zum Trocknen des Hohlraums verwendet.

11. Sperren / Kindersicherung


Sperren: Drücken Sie  für 3 Sekunden, das Gerät der Kopfbügel ist verriegelt.


Entriegeln: Drücken Sie  für 3 Sekunden, das Banner wird entriegelt.

12. Spezifikationen

1) Wenn Sie eine Taste richtig gedrückt haben, ertönt ein Piepton. Signal zu hören ist. Wenn Sie kein Signal hören, drücken Sie die Taste erneut.

2) Der Piepser ertönt fünfmal, um anzuzeigen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

3) Wurde das Garprogramm eingestellt, aber nicht durch Drücken der Taste  innerhalb von 10 Minuten, ertönt ein Signal und die Einstellung wird abgebrochen. Signal ertönt und die Einstellung wird abgebrochen. Der Backofen geht in den Stand-by-Modus.

4) Der Wasserstand im Tank ist niedrig, berühren Sie , der Summer ertönt einmal.

5) Wenn das Menü vorgeheizt werden muss und die Temperatur nicht innerhalb von 6 Minuten erreicht werden kann, startet der Ofen automatisch den Garvorgang und die gewünschte Temperatur wird angezeigt.

FEHLERSUCHE

| Schwierigkeit | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---------------------------------------|--|---|
| Der Ofen kann nicht gestartet werden. | (1) Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen. richtig. | Ziehen Sie den Stecker. Dann nach 10 Sekunden wieder einstecken. |
| | (2) Die Sicherung brennt durch oder der Schutzschalter ist in Betrieb. | Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schutzschalter zurück (Reparatur durch unser Fachpersonal) |
| | (3) Ausgabeproblem. | Testen Sie den Stecker mit anderen Elektrogeräten. |
| Der Ofen heizt nicht auf | (4) Tür nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Tür richtig |

ABFALLENTSORGUNG



Dieses Logo auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein deren Behandlung als Abfall in den Anwendungsbereich der Richtlinie 2012/19/EU vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE) fällt. Dies bedeutet, dass dieses Produkt durch ein Sammelsystem gesammelt werden muss

in Übereinstimmung mit der oben genannten EU-Richtlinie, um entweder recycelt oder zu recyceln oder zu demontieren, um die Auswirkungen auf die Umwelt Gefährliche Stoffe, die in elektrischen und elektronischen Geräten enthalten sind, können potenziell gefährliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Daher sollte das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Sammel- und Rücknahmesysteme sind bei den örtlichen Behörden (Abfallentsorgungszentren) und Vertreibern.

Informationen über die Bedeutung der Konformitätskennzeichnung



Die **CE** Kennzeichnung zeigt an, dass das Produkt die wesentlichen Anforderungen der europäischen Richtlinien erfüllt 2014/35/EU (Niederspannung), 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit), 2011/65/EU (Beschränkung der Verwendung bestimmter Stoffe in elektronischen Geräten)

GARANTIE

Die Garantie deckt weder die Abnutzung des Produkts noch Probleme oder Schäden ab, die durch:

- (1) oberflächliche Verschlechterung aufgrund von normalem Verschleiß des Produkts;
- (2) Defekte oder Verschlechterungen aufgrund von Kontakt mit Flüssigkeiten und Korrosion durch Rost oder Insekten;
- (3) jeglicher Vorfall, Missbrauch, Fehlgebrauch, Änderung, Demontage oder nicht autorisierte Reparatur;
- (4) jede unsachgemäße Wartung, nicht anweisungsgemäße Verwendung Anweisungen
- (5) jede Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde. Hersteller.

Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt wird.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES BELANGRIJK WAARSCHUWING

Om het risico op brand te verminderen, elektrische schok en persoonlijk letsel te verminderen wanneer Volg bij het gebruik van uw apparaat de basisvoorzorgen, waaronder voorzorgsmaatregelen, waaronder de volgende:

1. leesen volg de specifieke Lees en volg de specifieke "VOORZORGSMATREGELEN".
2. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een lichamelijke handicap, zintuiglijke of geestelijke fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of

onderricht hebben gekregen het veilige gebruik van het apparaat hebben gekregen en de betrokken gevaren begrijpen. de betrokken gevaren. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. leeftijd. Kinderen onder de leeftijd van zintuiglijke of mentale fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen een veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de gevaren ervan begrijpen. de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. leeftijd. Kinderen onder de leeftijd van

3. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

4. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens service- of service-agent of gelijksoortig gekwalificeerde personen om elk gevaar te vermijden (voor apparaten met accessoire type Y).

5. **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om lamp te vervangen om het risico van risico van elektrische schokken.

6. **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iemand anders dan anders dan een bevoegd persoon om enig onderhoud of onderhoud of reparatie uit te voeren.

7. Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen (voor ovens met een temperatuursensorinstallatie).

8. Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

9. Het apparaat mag niet schoongemaakt met een stoomreiniger.

10. Het toestel is ontworpen voor inbouw.

11. **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

12. De stoomreiniger mag niet worden gebruikt. niet worden gebruikt.

13. Het oppervlak van een opslaglade kan heet worden.

14. **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij onder voortdurend toezicht. toezicht.

15. Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

16. Het apparaat mag niet achter een sierdeur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen. (Dit geldt niet voor toestellen met een sierdeur.

17. **WAARSCHUWING:** Draag bij het verplaatsen van de oven niet het handvat (de oven is te zwaar). het handvat (de oven is te zwaar, de handvatten zouden kunnen breken).

18. Restwater in het reservoir en op de wanden van de holle ruimte en in het waterreservoir moet na elk gebruik worden afgeveegd. en in het waterreservoir moeten na elk gebruik worden afgeveegd. gebruiken.

19. Gebruik geen plastic recipiënten met een temperatuurbestendigheid van minder dan 120 graden. Er kan gebruik worden gemaakt van glazen, keramische en roestvrij stalen keukengerei.

20) Stoom is de enige verwarmingsfunctie functie van dit product.

21. **LET OP:** Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij door een bevoegd persoon is gerepareerd. door een bevoegd persoon.

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

22. SCHOONMAKEN:

- Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld voordat u hem schoonmaakt door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Houd de binnenruimte van de oven te allen tijde schoon en droog en reinig deze regelmatig met een zachte doek. Gebruik geen schurende materialen aangezien deze krassen of schade kunnen veroorzaken aan het lakwerk.
- Gemorste vloeistoffen aan de binnenzijde van de deur, alsmede op de deurrubbers en aangrenzende onderdelen, moeten dagelijks met heet zeepwater worden gereinigd.
- Als de deurafdichtingen of aangrenzende onderdelen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt

totdat ze zijn gerepareerd door een
totdat het gerepareerd is door een
gekwalficeerde onderhoudsmonteur.

- De buitenkant van de oven is
gemaakt van geverfd metaal. Maak
het schoon met een doek die is
bevochtigd met heet zeepwater.
Afspoelen en drogen met een zachte
doek.

Zorg dat er geen water in de
ventilatieopeningen op het toestel, aan
de zijkanten of aan de achterkant komt.

23. Het wordt aanbevolen de oven
schoon te maken regelmatig en
verwijder eventuele etensresten.
voedsel deposito's.

24. Indien het toestel niet in een
schone staat wordt gehouden, kan
het oppervlak ervan degraderen en
onverbiddelijk de levensduur van
het toestel beïnvloeden en tot een
gevaarlijke situatie leiden.



LET OP: Zeer heet oppervlak. heet oppervlak.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Alleen aan de handgrepen vastpakken. alleen bij de handgrepen.

25. **LET OP:** Om gevaar als gevolg van een onbedoelde reset van de Om gevaar door het resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed door een externe schakelaar, zoals een tijdklok, of worden aangesloten op een circuit dat door de elektriciteitsleverancier wordt in- en uitgeschakeld. circuit dat door de elektriciteitsleverancier wordt in- en uitgeschakeld.

26. WAARSCHUWINGEN:

Elektromagnetische compatibiliteit (E.M.C.): Dit is een apparaat van groep 2 dat opzettelijk radiofrequentie-energie genereert voor de verwerking van materiaal. Het is bestemd voor gebruik in een woonhuis of een inrichting die rechtstreeks is aangesloten op het laagspanningsdistributienet dat gebouwen voor huishoudelijk gebruik van elektriciteit voorziet (klasse B).

**ZORGVULDIG LEZEN EN
BEWAREN VOOR
TOEKOMSTIGE REFERENTIE**

Om het risico van verwonding van personen die belast zijn met de belast met de elektrische installatie

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken

Het aanraken van bepaalde interne onderdelen kan ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben. of de dood. Haal het toestel niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Onjuist gebruik van het aardingsstelsel kan een elektrische schok veroorzaken.

Sluit het toestel pas aan nadat het correct geïnstalleerd en geaard is.

Dit apparaat moet geaard zijn. In geval van kortsluiting vermindert de aarding het risico van een elektrische schok doordat de elektrische stroom via een ontsnappingsdraad wordt afgevoerd.

Dit apparaat wordt geleverd met een kabel met een aardingsdraad en een aardingsstekker.

Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur als u de aardingsinstructies niet helemaal begrijpt, of als u niet zeker weet of het apparaat correct is geaard.

Indien de meegeleverde kabel niet lang genoeg is en u deze wenst te vervangen door een langere kabel

Als de meegeleverde kabel niet lang genoeg is en u deze wilt vervangen door een langere kabel, gebruik dan alleen een drie-aderige kabel.

1. Er is een korte stroomkabel voorzien om het risico van verstrikt raken of struikelen over een langere kabel te beperken.
2. Als een langere kabel of verlengsnoer moet worden gebruikt:
 - a. Het elektrisch vermogen aangegeven op de kabel of het verlengstuk verlengsnoer moet ten minste gelijk zijn aan de elektrische het elektrisch vermogen van het toestel.
 - b. De verlengkabel moet een drie-aderige kabel met aarde zijn.
 - c. De kabel moet zo worden gelegd dat hij niet op het aanrecht of de tafel rust, waar hij door een kind kan worden opgevangen of waarover kan worden gestruikeld. door een kind of waar het over gestruikeld kan worden.

SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact haalt.

1. Maak de ovenruimte na gebruik schoon met een licht vochtige doek.
vochtige doek.
2. Reinig de accessoires op de gebruikelijke manier, in heet zeepwater.
zeepwater.
3. Als de deur en de afdichtingen vuil zijn, moeten ze grondig worden
gereinigd met een voorzichtig met een vochtige doek.
4. Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe
metalen schrapers om de ovenruimte schoon te maken, omdat ze
krassen kunnen maken op het oppervlak en het glas
Ze kunnen krassen op het oppervlak maken en het glas kan breken.

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken

Het aanraken van bepaalde interne onderdelen kan ernstig letsel of de
dood tot gevolg hebben. Haal dit toestel niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Dit apparaat moet geaard zijn. In geval van een elektrische kortsluiting,
aarding vermindert het risico van elektrische schokken door een
uitlaatdraad voor elektrische stroom. Dit apparaat is uitgerust met Dit
apparaat is uitgerust met een snoer voorzien van een aardedraad met een
geaarde stekker. De stekker moet in een correct geïnstalleerd en geaard
stopcontact worden gestoken.

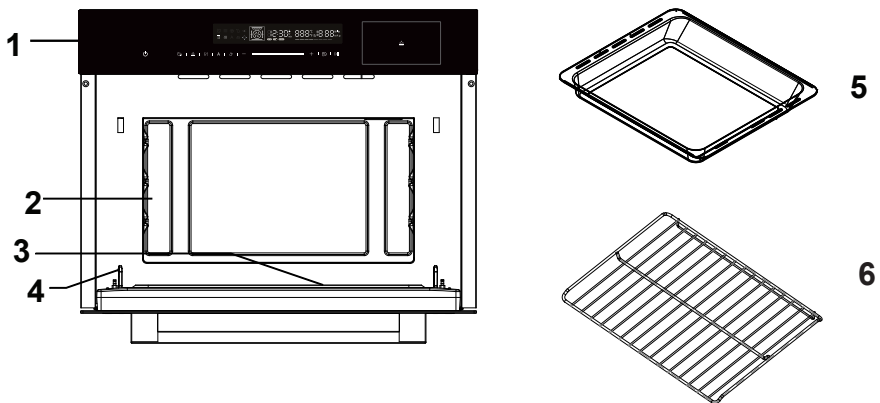
Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur als u de
aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u niet zeker bent van de
aarding van het apparaat. Als een verlengsnoer nodig is, gebruik dan alleen
een 3-draads verlengsnoer.

1. Er is een kort netsnoer om het risico van verwarring of struikelen over
een langer snoer te beperken.
2. Als een lang snoer of verlengsnoer wordt gebruikt:
 - De aangegeven elektrische waarde van het snoer of verlengsnoer moet
minstens even hoog zijn als het elektrisch vermogen van het toestel.
 - Het verlengsnoer moet een 3-aderig geaard snoer zijn.
 - Het lange snoer moet zo worden gelegd dat het niet het aanrecht of
tafelblad bedekt waar kinderen eraan kunnen trekken of waar men er
onbedoeld over kan struikelen.

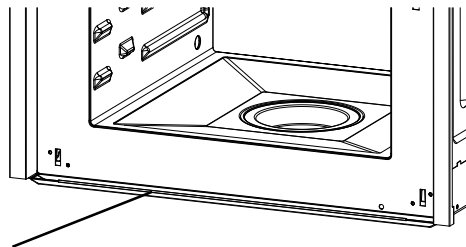
Kenmerken

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Model: | SCSO45BK (TPN34F4AE) |
| Nominale spanning en frequentie: | 230V~ 50Hz |
| Nominaal vermogen (stoom): | 1900 W |
| Nominaal vermogen (Maximum): | 2200 W |
| Ovencapaciteit: | 34 L |
| Uitwendige afmetingen: | 595 x 437 x 454 mm |
| Netto gewicht: | 21 KG |

Installatie van uw oven



1. Bedieningspaneel
2. Holte
3. Deur glas
4. Scharnier
5. Stoomplaat zonder gat
6. Stoomrooster



Opmerking: Na het koken moet eventueel restwater onder de ovendeur onmiddellijk worden opgeruimd om te voorkomen dat het in de kast overloopt.

BELANGRIJKE INFORMATIE OVER INSTALLATIE

- Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving. commerciële omgeving.
- Volg de bijgeleverde installatie-instructies en let op dat dit apparaat alleen door een gekwalificeerde technicus mag worden geïnstalleerd. Let erop dat dit apparaat alleen door een gekwalificeerde technicus mag worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een goed geaard goed geaard zijn.
- Als een nieuw stopcontact nodig is, mogen de installatie en aansluiting van de kabels alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Indien de stekker na de installatie niet meer toegankelijk is, moet een pooluitschakeling moet aanwezig zijn op de plaats van installatie met een contactopening van ten minste 3 mm.
- Adapters, meerwegstrips en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. niet worden gebruikt. Overbelasting kan brand veroorzaken.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een netsnoer en stekker, moet het aansluitmateriaal een contactscheiding hebben in alle polen die volledige ontkoppeling verzekeren, en de inrichting moet worden geïntegreerd in de vaste bedrading volgens de bedravingsvoorschriften.



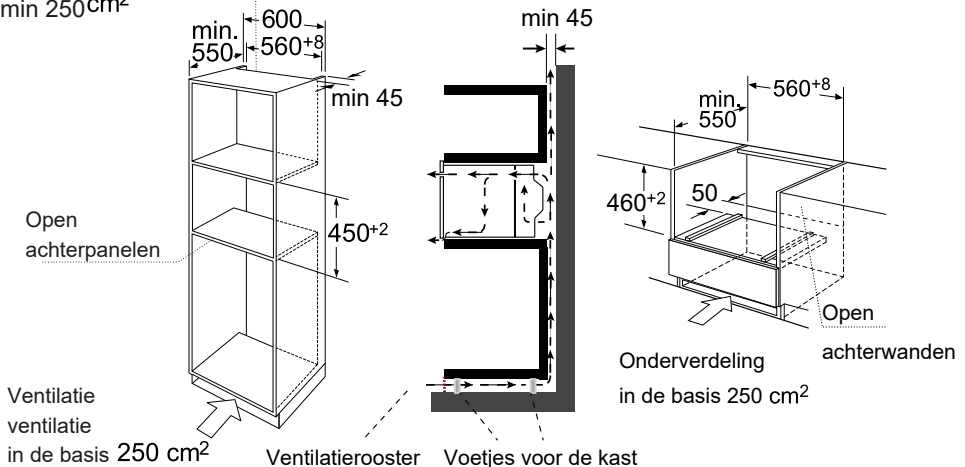
Het bereikbare oppervlak kan tijdens de werking heet zijn.

Aangepaste eenheden

- Dit apparaat is alleen bedoeld om volledig geïnstalleerd te worden in een keuken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt als tafelmodel of in een kast.
- De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Tussen de muur en de voet of het achterpaneel van het bovengenoemde toestel moet een ruimte van ten minste 45 mm worden vrijgehouden.
- De inbouwkast moet aan de voorzijde een ventilatieopening van 250 cm² hebben. Dit kan worden bereikt door het basispaneel in te snijden of door een ventilatierooster.
- De ventilatiesleuven en -inlaten mogen niet worden afgedekt.
- Een veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het geïnstalleerd is volgens deze installatie-instructies.
- De installateur is verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van onjuiste installatie.
- De apparaten waarin het toestel is ingebouwd moeten hittebestendig zijn tot 90°C.

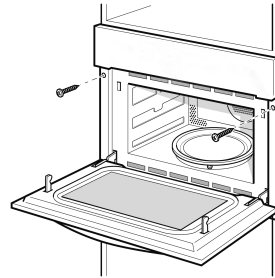
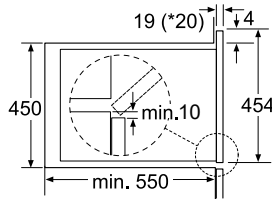
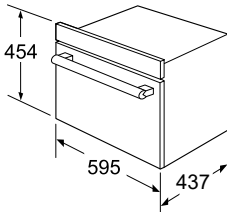
Afmetingen van de installatie

Ventilatieopeningen achter,
min 250cm²



Opmerking: Er moet een vrije ruimte boven de kachel zijn.

- Houd of draag het apparaat niet aan de handgreep van de deur. De deurgreep kan het gewicht van het toestel niet dragen en kan breken.
- Duw de oven voorzichtig in de doos en zorg ervoor dat hij gecentreerd is.
- Open de deur en zet de oven vast met de bijgeleverde schroeven.



*20 mm voor metalen fascias

- Steek het toestel er volledig in en centreer het.
- Buig de verbindingkabel niet.
- Schroef het toestel op zijn plaats.
- De ruimte tussen het werkblad en het apparaat mag niet worden afgesloten door extra latten.

Elektrische aansluiting

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd stopcontact. Alleen een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met voorschriften mag de stekker installeren of de aansluitkabel vervangen. Vervang de aansluitkabel. Als de stekker niet meer bereikbaar is na het installeren, moet aan de installatiezijde een omnipoalirescheidingsschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm aanwezig zijn. Contactbeveiliging moet door de installatie worden verstrekt.



Zekering: zie instructies voor technische gegevens voor gebruik.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Eerste reiniging en verwarming








Verwijder de beschermfolie.

Voor meer informatie, zie "REINIGEN". Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

- Verwijder alle accessoires en spoel ze af.
- Voordat u het apparaat gebruikt, moet u het eerst een tijdje opwarmen. Nieuwe apparaten stinken meestal de eerste keer dat ze worden gebruikt, wat helpt om geurtjes te elimineren.
- Alvorens de stoomoven op te warmen, kunt u de holte het beste met een vochtige doek afnemen. Op die manier kunnen eventuele stof- of verpakkingsresten worden verwijderd.
- Raak  aan om de stoomfunctie te kiezen.
- Verhoog de temperatuur tot de maximum temperatuur. Gebruik de insteltoetsen om dit te doen.
- Drukken . Verwarm de lege oven gedurende 10 minuten.
- Als je dit doet, zorg er dan voor dat de kamer goed geventileerd is. Sluit de deur naar de andere kamer om te voorkomen dat de geur het huis binnenkomt.
- Laat het toestel afkoelen tot kamertemperatuur. Gebruik vervolgens een oplossing van neutraal afwasmiddel gemengd met heet water om de binnenkant van de stoomoven schoon te maken. Maak de binnenkant van de stoomoven schoon en veeg het daarna af met een zachte, schone doek.
- Hou de deur open tot de holte volledig droog is.

Bedieningspaneel






| Symbol | Een functie |
|---|-------------------------------|
|  | Inschakelen / Uitschakelen |
|  | Vertraagde start / kinderslot |
|  | Opening waterreservoir |
|  | Stoom |
| AUTO | Automatisch menu |
|  | Drogen |
| — + | Instellen van de parameters |
| | Schuifbare bedieningsstang |
|  | Temperatuur / Timer |
|  | Start / Pauze |

1. Inschakelen




- Als de stoomoven is ingeschakeld, verschijnt op het display 00:00 en de oven zal piepen. Houd " " gedurende 3 seconden ingedrukt om de energiebesparingsmodus in te schakelen en het scherm wordt uitgeschakeld.
- Druk in de energiebesparingsmodus op een willekeurige toets om de stand-bymodus in te schakelen; op het display verschijnt "00:00". Als de klok is ingesteld, wordt de huidige tijd weergegeven.
- Als bij de instellingen gedurende de eerste 10 minuten geen handeling wordt verricht, geeft de oven een alarm.






2. Klok

- 1) Druk in de stand-by modus eenmaal op  , de uurscijfers flitsen.
- 2) Druk op "-" of "+" of sleep de voor **0 -- 23**.
- 3) Druk op  om te bevestigen, de cijfers van de minuten gaan knip peren.
- 4) Raak "-" of "+" aan of schuif de voor **0 -- 59**.
- 5) Druk op  om het instellen van de klok te voltooien, ":" zal knipperen.
En de tijd zal oplichten.

Let op:

- (1) Als u tijdens het instellen van de klok  aanraakt, zal de oven terugkeren naar de stand-by modus. stand-by modus. "00:00" zal oplichten.
- (2) Als u de klok wilt wijzigen, herhaalt u stap 1 tot stap 5.


3. Vertraagde startfunctie

- 1) Stel eerst de klok in. (Zie de instructies voor het instellen van de klok).
- 2) Druk op  , druk dan op "-" of "+" of schuif de om de cijfers voor de uitgestelde starttijd in te stellen.
- 3) Druk op  , druk dan op "-" of "+" of schuif de om de uitgestelde start minuten in te stellen.
- 4) Druk op  om de instelling te bevestigen.
- 5) Stel de kookfunctie in.
- 6) Druk op  om de instelling te voltooien.
Druk op  om de uitgestelde kooktijd aan te vragen. De zoemer zal klinken zodra de tijd is bereikt en dan zal de oven automatisch beginnen te koken.


Let op:

- (1) De klok moet eerst worden ingesteld. Anders zal de uitgestelde startfunctie niet werken.
- (2) Ontdooien kan hier niet worden ingesteld.

4 Openen van de watertank

De  knop kan in elke stand (behalve vergrendeld) worden aangeraakt om de watertank te openen.

5. stoom functie

1) In stand-by modus, druk op  , de zoemer zal eenmaal klinken. De standaardtemperatuur van 100°C zal oplichten. En de standaard 30: 00min zal knipperen.

2) Druk op "-" of "+" of schuif de om de kooktijd in te stellen. De kooktijd moet liggen tussen 00:00 min - 02:00 h.

3) Druk op  , de huidige temperatuur knippert.

4) Druk op "-" of "+" of schuif de om de temperatuur in te stellen. De temperatuur moet liggen tussen 35°C en 100°C.

5) Druk op  om te beginnen met koken

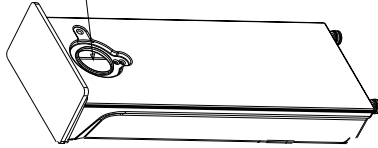
Let op:



1) Er moet water in het waterreservoir zitten alvorens de stoomfunctie in te stellen.

2) Als de temperatuur lager is dan de gewenste temperatuur, zal de oven voorverwarmen voordat hij begint te koken. Wanneer de temperatuur is bereikt, klinkt de zoemer eenmaal en begint de oven te koken; als de temperatuur hoger is dan de gewenste temperatuur, begint het koken direct.

Opmerking: Gebruik van de watertank

Voeg hier water toe



- Als het waterpeil in het reservoir laag is en u op   de toets drukt voordat u met stomen begint, hoort u een pieptoon en op het display wordt aangegeven dat het waterpeil laag is, om u eraan te herinneren water toe te voegen. Als het waterpeil in het reservoir laag is en u op de toets drukt voordat u met stoomkoken begint, hoort u een pieptoon en geeft het display- icoon laag waterpeil aan om u eraan te herinneren water toe te voegen.

Opmerking: Reinig het waterreservoir voordat u met de stoomfunctie begint.



- **Tijdens het stomen:**

Tijdens het stomen klinkt er een signaal als het waterpeil in de watertank laag is. Tijdens het stomen: Als tijdens het stomen het waterpeil in het waterreservoir laag is, hoort u een pieptoon en wordt op het display aangegeven dat het waterpeil laag is, om u eraan te herinneren dat u water moet bijvullen. Wanneer u de tank heeft gevuld, kan het koken doorgaan. ga door.

- **Na het stomen:**

Wanneer de stoomfunctie is beëindigd, wordt het resterende water uit het waterreservoir verwijderd. Dit proces duurt ongeveer 1 minuut.

6. Cuisson automatique





- a. En mode veille, appuyez une fois sur "AUTO", "S01" clignotera à l'écran et le temps de cuisson par défaut s'affiche.
- b. Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour sélectionner le menu de S01 à S20.
- c. Appuyez sur , la durée de cuisson actuelle clignote.
- d. Appuyez sur "-" ou "+" ou faites glisser le pour ajuster la durée de cuisson. Celle-ci doit être comprise entre 00:00 min - 02: 00 h.
- e. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson

Opmerking: Als de temperatuur lager is dan de gewenste temperatuur, zal de oven voorverwarmen alvorens te beginnen met koken. Wanneer de temperatuur bereikt is, klinkt de zoemer eenmaal en start de oven begint te koken. Als de temperatuur hoger is dan de gewenste temperatuur, zal het koken direct beginnen.

De lijst van de 20 autoprogramma's

| Geen. | Recept | Gewicht | Temp | Tijd | Code |
|-------|-----------------------|----------|-------|--------|------|
| 1 | Witte rijst+water | 200-500g | 100°C | 30'00" | S01 |
| 2 | Bruine rijst+water | 200-500g | 100°C | 50'00" | S02 |
| 3 | Aubergine | 200-600g | 100°C | 10'00" | S03 |
| 4 | Bonen | 200-600g | 100°C | 8'00" | S04 |
| 5 | Broccoli | 200-600g | 100°C | 4'00" | S05 |
| 6 | Bloemkool | 200-600g | 100°C | 8'00" | S06 |
| 7 | Erwten | 200-800g | 100°C | 6'00" | S07 |
| 8 | Aardappelen met schil | 1-4 pcs | 100°C | 50'00" | S08 |
| 9 | Geschilde aardappelen | 200-600g | 100°C | 30'00" | S09 |
| 10 | Wortelen | 200-600g | 100°C | 15'00" | S10 |
| 11 | Maïs | 1-6 pcs | 100°C | 18'00" | S11 |
| 12 | Paprika's | 200-600g | 100°C | 7'00" | S12 |
| 13 | Champignons | 200-800g | 100°C | 8'00" | S13 |
| 14 | Prei | 200-600g | 100°C | 7'00" | S14 |
| 15 | Zalmfilet | 200-600g | 100°C | 12'00" | S15 |
| 16 | Snoekbaars | 400-800g | 100°C | 15'00" | S16 |
| 17 | Kabeljauw | 200-600g | 100°C | 8'00" | S17 |
| 18 | Kipfilet | 1-4 pcs | 100°C | 25'00" | S18 |
| 19 | Hard gekookte eieren | 1-8 pcs | 100°C | 8'00" | S19 |
| 20 | Zachtgekookte eieren | 1-8 pcs | 100°C | 3'00" | S20 |

7. Fermentation functie

- 1) Druk in stand-by tweemaal op **"AUTO"** om de fermentatiefunctie. De standaardtemperatuur 35°C licht op. En de standaard baktijd 40: 00min knippert.
- 2) Druk op **"-"** of **"+"** of schuif de  om de kooktijd in te stellen. de kooktijd in. Deze moet liggen tussen 00:00 min en 12:00 h.
- 3) Druk op , de huidige temperatuur zal knipperen.
- 4) Druk op **"-"** of **"+"** of schuif de  om de temperatuur aan te passen. temperatuur. De temperatuur moet tussen 35°C en 45°C liggen.
- 5) Druk op  om het koken te starten.

8. Ontdooifunctie

- 1) Druk in stand-by driemaal op "**AUTO**" voor toegang tot de ontdooifunctie.
om toegang te krijgen tot de ontdooifunctie. De standaard kooktijd 20: 00min knippert.
- 2) Druk op "-" of "+" of schuif de om de kooktijd in te stellen. om de kooktijd in te stellen. Deze moet liggen tussen 00:00 min - 02: 00 h.
- 3) Druk op ▷|| om het koken te starten. Opmerking: de
Opmerking: de temperatuur kan niet worden gewijzigd.


9. Ontkalkingsfunctie

Voor de beste schoonmaakresultaten raden wij aan een natriumcitraatwasmiddel te gebruiken. Volg de instructies van de fabrikant op de verpakking. Het wordt aanbevolen de ontkalkingsfunctie te gebruiken na laat de stoomfunctie gedurende 20 uur werken.

- 1) Zet het systeem aan, verwijder het waterreservoir, voeg 1000 ml vers water toe aan het waterreservoir en voeg de aanbevolen hoeveelheid ontkalker toe. de aanbevolen hoeveelheid ontkalker.
- 2) Plaats het waterreservoir terug op de daarvoor bestemde plaats op het apparaat.
- 3) Druk herhaaldelijk op "**AUTO**", wanneer de "**CLE**" indicator oplicht, Dit betekent dat de ontkalkingsfunctie is geselecteerd. De standaardtijd 08: 00min wordt weergegeven. Deze kan niet worden gewijzigd.
- 4) Druk op ▷|| om het programma te starten.
- 5) Wacht na afloop van het programma ongeveer 1 minuut, neem dan het reservoir uit en gooi het water weg. Maak het waterreservoir grondig schoon.
- 6) Doe er opnieuw vers water in en herhaal de stappen 3 tot 6.


Opmerking: Het ontkalkingsproces mag niet worden gestopt. Als de Als het ontkalkingsproces stopt voordat het voltooid is, moet het hele programma vanaf stap 3 worden gestart.

10. Droogfunctie

1) Druk in stand-by op  om de droogfunctie in te schakelen.


De standaardtijd 05: 00min knippert.

2) Druk op "-" of "+" of trek aan de om de tijd in te stellen, moet deze tussen 00:00 min-01: 00 h liggen.

3) Druk op  om de functie te starten.

Opmerking: De droogfunctie wordt alleen gebruikt om de holte te drogen.

11. Slot / Kinderslot


Sperren: Drücken Sie  für 3 Sekunden, das Gerät der Kopfbügel ist verriegelt.


Entriegeln: Drücken Sie  für 3 Sekunden, das Banner wird entriegelt.

12. Specificaties

1) Wanneer u een toets correct hebt ingedrukt, hoort u een pieptoon. signaal wordt gehoord. Als u geen signaal hoort, drukt u nogmaals op de toets.

2) De pieptoon klinkt vijf keer om aan te geven dat het koken klaar is.

3) Als het kookprogramma is ingesteld, maar niet door op de toets  toets binnen 10 minuten, klinkt er een signaal en wordt de instelling geannuleerd. Er klinkt een signaal en de instelling wordt geannuleerd. De oven gaat in de stand-by modus.

4) Het waterniveau in de tank is laag, druk op , de bel rinkelt eenmaal.

5) Als het menu moet worden voorverwarmd en de temperatuur niet binnen 6 minuten kan worden bereikt, begint de oven automatisch te koken en wordt de gewenste temperatuur weergegeven.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

| Moeilijkheid | Mogelijke oorzaak | Remedy |
|----------------------------------|---|--|
| De oven kan niet worden gestart. | (1) Het netsnoer is niet goed aangesloten. goed. | Trek de stekker eruit. Daarna na 10 seconden weer aansluiten. |
| | (2) De zekering is doorgebrand of de stroomonderbreker werkt. | Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker (gerepareerd door ons vakkundig personeel) |
| | (3) Uitgangsprobleem. | Test de stekker met andere elektrische apparaten. |
| De oven warmt niet op | (4) Deur niet goed gesloten. | Doe de deur goed dicht. |


AFVALSTOFFEN



Dit logo op het product betekent dat het een waarvan de behandeling als afvalstof binnen het toepassingsgebied valt van de Richtlijn 2012/19/EU van 4 juli 2012 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Dit betekent dat dat dit product moet worden ingezameld door een inzamelingssysteem in overeenstemming met bovengenoemde EU-richtlijn om gerecycleerd of worden gerecycleerd of ontmanteld om eventuele gevolgen voor het milieu. Gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kunnen potentieel gevaarlijke gevolgen hebben voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Daarom mag het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gesorteerde huisvuil worden gedeponeerd. Inzamel- en retoursystemen zijn verkrijgbaar bij de plaatselijke autoriteiten (afvalverwerkingscentra) en distributeurs.

Informatie over de betekenis van de conformiteitsmarkering

De  markering geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste eisen van de Europese Richtlijnen 2014/35/EU (Laagspanning), 2014/30/EU (Elektromagnetische compatibiliteit), 2011/65/EU (Beperking van het gebruik van bepaalde stoffen in elektronische apparatuur)

GARANTIE

De garantie dekt geen slijtage van het product, noch problemen of schade die het gevolg zijn van:

- (1) oppervlakkige verslechtering als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) defecten of aantasting als gevolg van contact van het product met vloeistoffen en als gevolg van corrosie door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) enig incident, misbruik, verkeerd gebruik, ongeoorloofde wijziging, demontage of reparatie;
- (4) onjuist onderhoud, gebruik niet in overeenstemming met de instructies instructies
- (5) het gebruik van toebehoren dat niet door de fabrikant is geleverd of goedgekeurd.

De garantie vervalt indien het naamplaatje en/of serienummer van het product is verwijderd.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio descarga eléctrica y lesiones personales cuando

Cuando utilice su aparato, siga las precauciones básicas, incluyendo precauciones, incluyendo las siguientes:

1. leay siga las "PRECAUCIONES" específicas Lea y siga las "PRECAUCIONES" específicas.
2. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, Guarde el aparato y su cable en un lugar seguro.

3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o por personas igualmente calificadas para evitar cualquier peligro (para dispositivos con accesorio tipo Y).

5. **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que la unidad está apagada antes de sustituir la lámpara para evitar sustitución de la lámpara para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

6. **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación.

7. utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado recomendada para este horno (para hornos con una temperatura con un sensor de temperatura).

8. Este aparato está destinado al uso doméstico.

9. El aparato no debe ser limpiar con un limpiador de vapor.

10. La unidad está diseñada para el montaje empotrado.

11. **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden convertirse las piezas accesibles pueden convertirse en durante su uso.

Niños los niños deben mantenerse alejados. lejos.

12. El limpiador de vapor no debe ser utilizado. no debe ser utilizado.

13. La superficie de un cajón de almacenamiento puede calentarse.

14. **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato, excepto bajo supervisión continua. supervisión.

15. Durante el uso, el aparato se calienta. Hay que tener cuidado de no tocar las resistencias del interior del horno.

16. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento. (Esto no se aplica a los aparatos con puertas decorativas).

17. **ADVERTENCIA:** Al trasladar el horno, no lleve el asa (el horno tiene sobrepeso, las asas pueden romperse).

18. El agua residual en el depósito y en las paredes de la cavidad, así como en el depósito de agua, debe limpiarse después de cada uso.

19. No utilice recipientes de plástico con una resistencia a la temperatura inferior a 120 grados. Se pueden utilizar utensilios de vidrio, cerámica y acero inoxidable.

20. El vapor es la única función de calentamiento función de este producto.

21. **PRECAUCIÓN:** Si la puerta o la junta de la puerta están dañadas, el horno no debe funcionar hasta que haya sido reparado por una persona competente. por una persona competente.

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS

22. LIMPIEZA:

- Asegúrese de que el horno esté apagado antes de limpiarlo, retirando el enchufe.

- Mantenga la cavidad interior del horno limpia y seca en todo momento, limpiándola regularmente con un paño suave. paño suave. No utilice materiales abrasivos ya que pueden rayar o dañar la pintura.
- Los derrames en el interior de la puerta, así como en las juntas de la puerta y las partes adyacentes, deben limpiarse diariamente con agua caliente y jabón.
- Si las juntas de la puerta o las piezas adyacentes están dañadas, el horno no debe funcionar hasta que hayan sido reparadas por un hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.
- El exterior del horno es de metal pintado. Límpialo con un paño humedecido con agua caliente y jabón. Aclarar y secar con un paño suave.

- No introduzca agua en las rejillas de ventilación del aparato, en los laterales o en la parte trasera.

23. Se recomienda limpiar el horno con regularidad y eliminar los depósitos de alimentos.

24. Si el aparato no se mantiene en condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inexorablemente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro. situación de peligro.



PRECAUCIÓN: Superficie muy caliente.

La temperatura de las superficies accesibles superficies puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Manéjelo sólo por las asas.

25. PRECAUCIÓN: Para evitar el peligro debido a la reposición involuntaria de la desconexión térmica, este aparato no debe ser alimentado por un interruptor externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que sea encendido y apagado por el proveedor de energía. Este aparato no debe ser alimentado por un interruptor externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y se apaga por el proveedor de electricidad.

26. ADVERTENCIAS:

Compatibilidad electromagnética (C.E.M.): Se trata de un dispositivo del Grupo 2 que genera intencionadamente energía de radiofrecuencia para el procesamiento de material. Está destinado a ser utilizado en un local doméstico o en un establecimiento conectado directamente a la red de distribución de electricidad de baja tensión que abastece a los edificios de uso doméstico (clase B).

27. ADVERTENCIAS:

Compatibilidad electromagnética (C.E.M.): Se trata de un dispositivo del Grupo 2 que genera intencionadamente energía de radiofrecuencia para el procesamiento de material. Está destinado a ser utilizado en un local doméstico o en un establecimiento conectado directamente a la red de distribución de electricidad de baja tensión que abastece a los edificios de uso doméstico (clase B).

**LEA ATENTAMENTE Y
GUÁRDELO PARA FUTURAS
CONSULTAS**

Para reducir el riesgo de lesiones para las personas a cargo de la a cargo de la instalación eléctrica

PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica

Tocar ciertos componentes internos puede causar lesiones graves o la muerte. No desmonte la unidad.

ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica

El uso inadecuado del sistema de conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.

descargas eléctricas.

No conecte el aparato hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato se suministra con un cable que incluye un hilo de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente correctamente instalada y con conexión a tierra. Consulte a un electricista o técnico cualificado si no entiende completamente las instrucciones de conexión a tierra, o si no está seguro de que el aparato esté correctamente conectado a tierra. conectado a tierra correctamente.

Si la longitud del cable suministrado no es suficiente y desea sustituirlo por un cable más largo, utilice sólo un cable de tres hilos. tres hilos.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con un cable más largo.
2. Si se va a utilizar un cable más largo o un alargador:
 - a. La potencia eléctrica indicada en el cable o alargador cable de extensión debe ser al menos igual a la potencia eléctrica potencia del aparato.
 - b. El cable de extensión debe ser un cable de tres hilos.
 - c. El cable debe colocarse de forma que no descansa sobre la encimera o la mesa, donde puede ser atrapado por un niño o tropezar con él. por un niño o donde se pueda tropezar.

LIMPIEZA

Asegúrese de desenchufar el aparato.

1. después del uso, limpie la cavidad del horno con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios de la forma habitual, en agua jabonosa caliente.
3. Cuando esté sucia, la puerta y sus juntas deben limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo.
4. No utilizar limpiadores abrasivos agresivos ni rascadores para limpiar el cristal del horno, podrían rayar la superficie y el cristal podría la superficie y el cristal podría romperse.

PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica

Tocar ciertos componentes internos puede causar lesiones graves o la muerte. No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente correctamente instalada y con conexión a tierra.

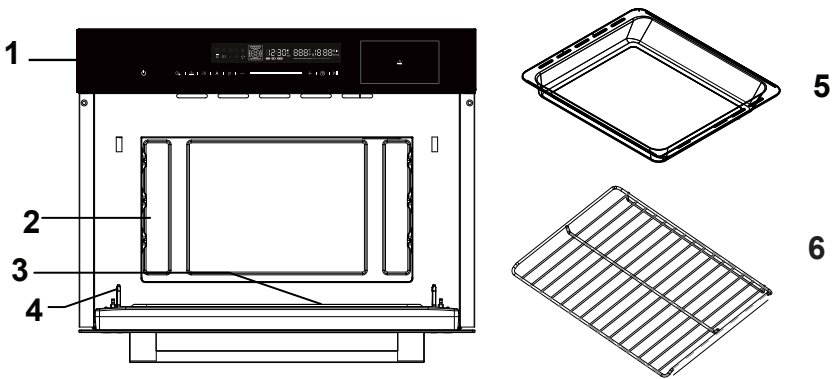
Consulte a un electricista o técnico cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de la conexión a tierra del aparato. Si se requiere un cable de extensión, utilice sólo un cable de extensión de 3 hilos.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable largo o un alargador:
 - a capacidad eléctrica indicada del cable o alargador debe ser como mínimo la de ser al menos tan alta como la potencia eléctrica del aparato.
 - El cable alargador debe ser de 3 hilos con toma de tierra.
 - El cable largo debe colocarse de forma que no cubra la encimera o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

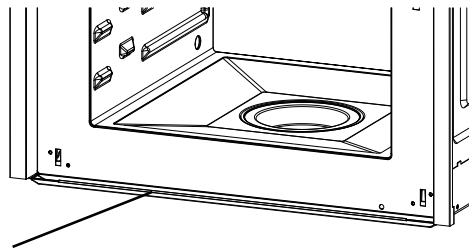
Propiedades

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Modelo: | SCSO45BK (TPN34F4AE) |
| Tensión y frecuencia nominal: | 230V~ 50Hz |
| Potencia nominal (vapor): | 1900 W |
| Potencia nominal (máxima): | 2200 W |
| Capacidad del horno: | 34 L |
| Dimensiones exteriores: | 595 x 437 x 454 mm |
| Nettogewicht: | 21 KG |

Instalación de su horno



1. Panel de control
2. Cavidad
3. Vidrio de la puerta
4. Bisagra
5. Placa de vapor sin agujero
6. Rejilla de vaporización



Nota: Después de la cocción, el agua residual bajo la puerta del horno debe limpiarse inmediatamente para evitar que rebose en el armario.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE INSTALACIÓN

- Este aparato NO está destinado a ser utilizado en un entorno comercial.
- Siga las instrucciones de instalación proporcionadas y tenga en cuenta que este aparato sólo debe ser instalado por un técnico cualificado.
- El aparato está provisto de un enchufe y sólo debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Si se requiere una nueva toma de corriente, la instalación y el cableado deben ser realizados únicamente por un electricista cualificado. Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, debe haber un dispositivo de desconexión de polos en el lugar de la instalación con una distancia de contacto de al menos 3 mm.
- No se deben utilizar adaptadores, tiras multidireccionales ni alargadores. La sobrecarga puede provocar un incendio.
- Si el aparato no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, el equipo de conexión debe tener una separación de contactos en todos los polos que garantice la desconexión completa, y el aparato debe integrarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.



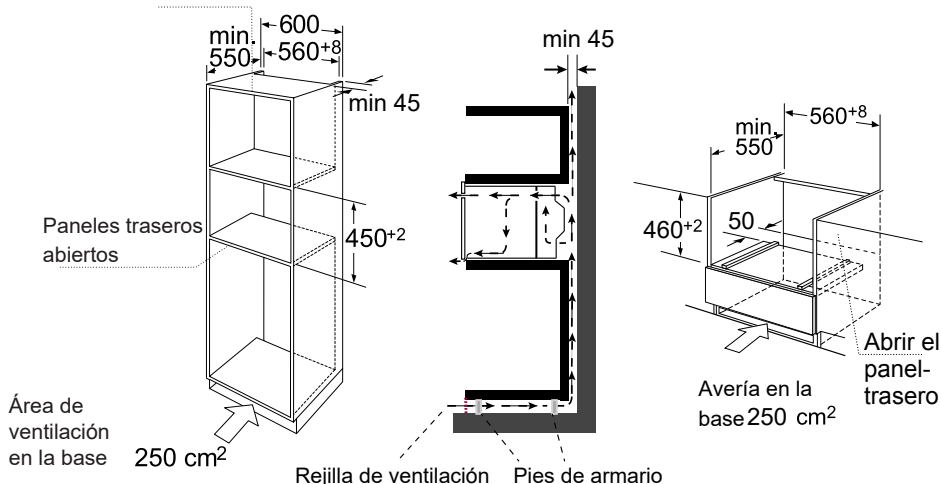
La superficie accesible puede estar caliente durante el funcionamiento.

Unidades ajustadas

- Este aparato sólo está destinado a ser instalado completamente en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado como aparato de sobremesa o dentro de un armario. - El armario empotrado no debe tener una pared trasera detrás del aparato.
- Debe mantenerse un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o panel trasero de la unidad anterior.
- El armario empotrado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para ello, corte el panel de la base o instale un rejilla de ventilación.
- Las ranuras y entradas de ventilación no deben estar cubiertas.
- El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador es responsable de los daños derivados de una instalación incorrecta.
- Las unidades en las que se instala el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90°C.

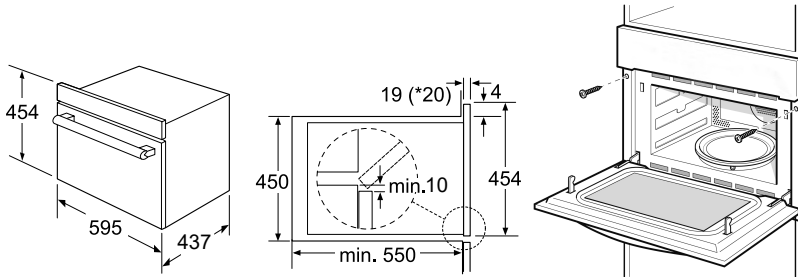
Dimensiones de la instalación

Aberturas de ventilación
detrás, mín. 250 cm²



Nota: Debe haber un espacio por encima del horno.

- No sujete ni transporte el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y puede romperse.
- Empuje suavemente el horno dentro de la caja, asegurándose de que está en el centro.
- Abra la puerta y fije el horno con los tornillos suministrados.



*20 mm para las fascias metálicas

- Introduzca el dispositivo completamente y céntrelo.
- No doble el cable de conexión.
- Atornille el aparato en su lugar.
- El espacio entre la encimera y el aparato no debe ser cerrado por listones adicionales.

Conexión eléctrica

El aparato está provisto de un enchufe y sólo debe conectarse a una toma de tierra correctamente instalada. Sólo un electricista cualificado que tenga en cuenta la normativa puede instalar el enchufe o sustituir el cable de conexión. Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, debe haber un interruptor de desconexión omnipolar en el lado de la instalación con una distancia de contacto de al menos 3 mm. Protección de los contactos debe ser proporcionada por la instalación.



Protección por fusible: ver instrucciones de los datos técnicos para su uso.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpieza inicial y calentamiento

Retire la película protectora.

Para más información, véase "LIMPIEZA". Antes de utilizar el aparato por primera vez. uso del aparato.

- Retire todos los accesorios y aclárelos.
- Antes de usar el aparato, caliéntelo durante un tiempo. tiempo. Los aparatos nuevos suelen oler la primera vez que se utilizan, lo que primera vez que se utilizan, lo que ayuda a eliminar los olores.
- Antes de calentar el vaporizador, lo mejor es limpiar la cavidad con un paño húmedo. De este modo, se puede eliminar cualquier residuo de polvo o de embalaje.
- Toque  para seleccionar la función de vapor.
- Aumente la temperatura hasta la máxima.
Utilice los botones de control para conseguirlo.
- Pulse . Caliente el horno vacío durante 10 minutos.
- Al hacerlo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
Cierre la puerta de la otra habitación para evitar que el olor entre en la casa.
- Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente. A continuación, utilice una solución de detergente neutro mezclado con agua caliente para limpie el interior del horno de vapor y luego pase un paño suave y limpio.
- Mantenga la puerta abierta hasta que la cavidad esté completamente seco.

Panel de control






| Símbolo | Una función |
|---------|---|
| | Encendido / apagado |
| | Arranque retardado / bloqueo para niños |
| | Apertura del depósito de agua |
| | Vapor |
| AUTO | Menú automático |
| | Secado |
| - + | Ajuste de los parámetros |
| | Barra de control deslizante |
| | Temperatura / Temporizador |
| | Inicio / Pausa |


1. Encendido

- Cuando el horno de vapor se enciende, la pantalla muestra "00:00" y el horno emite un pitido. Toque y mantenga pulsado " " durante 3 segundos para entrar en el modo de ahorro de energía, y la pantalla se apagará.
- En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier tecla para entrar en el modo de espera, la pantalla mostrará "00:00". Si el reloj tiene se ha ajustado, mostrará la hora actual.
- Si al realizar los ajustes no se realiza ninguna operación durante el Después de los primeros 10 minutos, el horno emite un pitido y pasa al modo de espera.





2. Reloj


- 1) En el modo de espera, pulse una vez , los dígitos de la hora están parpadeando.
- 2) Pulse "-" o "+" o arrastre el para **0 -- 23**.
- 3) Pulse  para confirmar, los dígitos de los minutos parpadearán.
- 4) Toque "-" o "+" o deslice el para **0 -- 59**.
- 5) Pulse  para terminar de ajustar el reloj, ":" parpadeará. Y el tiempo mejorará.

Nota:

- (1) Al ajustar el reloj, si toca , el horno, éste volverá al modo de espera. modo de espera. **"00:00"** se ilumina.
- (2) Si desea cambiar el reloj, repita desde el paso 1 al 5. paso 5.

3. Función de arranque retardado


- 1) Ajuste primero el reloj. (Consulte las instrucciones para ajustar el reloj).
- 2) Pulse , luego pulse "-" o "+" o deslice el para ajustar los dígitos de la hora de inicio diferido.
- 3) Pulse , luego pulse "-" o "+" o deslice el para ajustar los dígitos del tiempo de retardo.
- 4) Pulse  para confirmar el ajuste.
- 5) Ajuste la función de cocción.
- 6) Pulse  para completar el ajuste.

Toque  para solicitar el tiempo de retraso de la cocción. El zumbador sonará una vez que se alcance el tiempo, y entonces el horno comenzará a cocinar automáticamente.

Nota:


- (1) El reloj debe ser ajustado primero. De lo contrario, la función de arranque retardado no funcionará.
- (2) Aquí no se puede ajustar la descongelación.


4. Apertura del depósito de agua

El botón  puede ser tocado en cualquier estado (excepto bloqueado) para abrir el tanque de agua.

el estado de bloqueo) para abrir el depósito de agua.


5. Función de vapor

1) En el modo de espera, toque , el zumbador sonará una vez. La temperatura predeterminada de 100°C se iluminará. Y el tiempo de Ajuste por defecto 30: 00min parpadea.

2) Pulse "-" o "+" o deslice el  para ajustar el tiempo de cocción. para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción debe ser entre las 00:00 min - 02: 00 h.

3) Toque , la temperatura actual parpadeará.

4) Pulse "-" o "+" o deslice el  para ajustar la temperatura. para ajustar la temperatura. La temperatura debe estar dentro de entre 35°C y 100°C.

5) Pulse  para iniciar la cocción

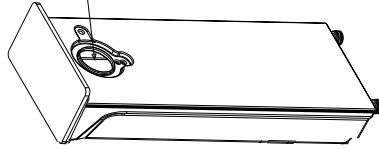
Nota:

1) Debe haber agua en el depósito de agua antes de ajustar la función de vapor.

2) Si la temperatura es inferior a la deseada, el horno se precalentará antes de comenzar la cocción. Cuando se alcanza la temperatura, el zumbador suena una vez y el horno comienza a cocinar. Si la temperatura es superior a la deseada, el proceso de cocción comenzará directamente.

Nota: El uso del tanque de agua

Añade agua aquí



- Antes de iniciar el modo de vaporización, si el nivel de agua del depósito es bajo y se pulsa y se pulsa el botón ▷|| , aparece un mensaje de error. La señal acústica sonará y el icono de la pantalla mostrará que el nivel de agua es bajo como recordatorio para añadir agua.

Nota: Antes de iniciar el modo de cocción al vapor, limpie el depósito de agua.

➤ Durante la cocción al vapor:


Durante la cocción al vapor, si el nivel de agua en el depósito de agua es Si el nivel de agua es bajo, sonará un pitido y el icono de la pantalla mostrará que el nivel de agua es bajo a

nivel de agua es bajo para recordarle que es necesario añadir agua. agua. Cuando haya llenado el depósito, podrá empezar a cocinar. continuar.

➤ Después de la cocción al vapor:

Cuando la función de vapor haya finalizado, el agua residual se eliminará del tanque de agua. Este proceso dura aproximadamente 1 minuto.

6. Cocción automática





- En el modo de espera, pulse "**AUTO**" una vez, "**S01**" parpadeará en la pantalla y se muestra el tiempo de cocción por defecto.
- Pulse "-" o "+" o arrastre el para seleccionar el menú de S01 a S20.
- Pulse  , el tiempo de cocción actual parpadeará.
- Pulse "-" o "+" o arrastre el para ajustar la hora tiempo de cocción. Este debe estar entre 00:00 min - 02: 00 h.
- Pulse ▷|| para iniciar la cocción

Nota: Si la temperatura es inferior a la deseada, el horno se precalentará antes de empezar a cocinar. Cuando se alcanza la temperatura, el zumbador suena una vez y el horno comienza a cocinar. Si la temperatura es superior a la deseada, la cocción comenzará

La lista de los 20 autoprogramas

| No. | Receta | Peso | Temp | Tiempo | Código |
|-----|-------------------------|----------|-------|--------|--------|
| 1 | Arroz blanco+agua | 200-500g | 100°C | 30'00" | S01 |
| 2 | Marrón Arroz+Agua | 200-500g | 100°C | 50'00" | S02 |
| 3 | Berenjena | 200-600g | 100°C | 10'00" | S03 |
| 4 | Frijoles | 200-600g | 100°C | 8'00" | S04 |
| 5 | Brócoli | 200-600g | 100°C | 4'00" | S05 |
| 6 | Coliflor | 200-600g | 100°C | 8'00" | S06 |
| 7 | Guisantes | 200-800g | 100°C | 6'00" | S07 |
| 8 | Patatas con piel | 1-4 pcs | 100°C | 50'00" | S08 |
| 9 | Patatas peladas | 200-600g | 100°C | 30'00" | S09 |
| 10 | Zanahorias | 200-600g | 100°C | 15'00" | S10 |
| 11 | Maíz | 1-6 pcs | 100°C | 18'00" | S11 |
| 12 | Pimientos | 200-600g | 100°C | 7'00" | S12 |
| 13 | Setas | 200-800g | 100°C | 8'00" | S13 |
| 14 | Puerros | 200-600g | 100°C | 7'00" | S14 |
| 15 | Filete de salmón | 200-600g | 100°C | 12'00" | S15 |
| 16 | Lucio perca | 400-800g | 100°C | 15'00" | S16 |
| 17 | Bacalao | 200-600g | 100°C | 8'00" | S17 |
| 18 | Pechuga de pollo | 1-4 pcs | 100°C | 25'00" | S18 |
| 19 | Huevos duros | 1-8 pcs | 100°C | 8'00" | S19 |
| 20 | Huevos pasados por agua | 1-8 pcs | 100°C | 3'00" | S20 |

7. Función de fermentación

- 1) En el modo de espera, pulse dos veces **"AUTO"** para activar el función de fermentación. La temperatura por defecto 35°C se enciende. Y el tiempo de cocción por defecto 40: 00min parpadea.
- 2) Pulse **"-"** o **"+"** o deslice el  para ajustar el tiempo de cocción. el tiempo de cocción. Debe estar entre 00:00 min y 1 2:00 h.
- 3) Pulse , la temperatura actual parpadeará.
- 4) Pulse **"-"** o **"+"** o deslice el  para ajustar la temperatura. temperatura. La temperatura debe estar entre 35°C y 45°C.
- 5) Toque  para iniciar la cocción.

8. Función de descongelación

- 1) En el modo de espera, pulse tres veces la tecla **"AUTO"** para acceder a la función de descongelación. El tiempo de cocción por defecto 20: 00min parpadea.
- 2) Pulse "-" o "+" o deslice el para ajustar el tiempo de cocción. Debe estar entre 00:00 min - 02: 00 h.
- 3) Pulse ▷|| para iniciar el proceso de cocción.
Nota: La temperatura no se puede modificar.


9. Función de descalcificación

Para obtener los mejores resultados de limpieza, se recomienda utilizar un detergente de citrato de sodio. Siga las instrucciones del fabricante en el envase. Se sugiere utilizar la función de descalcificación después de hacer funcionar la función de vapor durante 20 horas.


- 1) Encienda el sistema, retire el depósito de agua, añada 1000 ml de agua fresca al depósito de agua, añadiendo la cantidad recomendada de descalcificador.
- 2) Vuelva a colocar el depósito de agua en el lugar correspondiente del aparato.
- 3) Pulse repetidamente **"AUTO"**, cuando el indicador **"CLE"** se ilumine, Esto significa que la función de descalcificación está seleccionada. Se muestra el tiempo por defecto 08: 00min. No se puede modificar.
- 4) Pulse ▷|| para iniciar el programa.
- 5) Una vez finalizado el programa, espere aproximadamente 1 minuto, saque el depósito y deseche el agua. Limpie bien el depósito de agua.
- 6) Vuelva a poner agua fresca, repita los pasos 3 a 6.

Nota: El proceso de descalcificación no debe detenerse. Si el proceso de descalcificación se detiene antes de terminar, el programa completo debe iniciarse desde el paso 3.

10. Función de secado


1) En el modo de espera, pulse  para acceder a la función de secado. El tiempo predeterminado 05: 00min parpadeará. 2)


Pulse "-" o "+" o arrastre el a  ajustar la hora, debe estar entre 00:00 min-01: 00 h.

3) Pulse  para iniciar la función.

Nota: La función de secado sólo se utiliza para secar la cavidad.

11. Bloqueo / bloqueo para niños


Bloqueo: Pulse  durante 3 segundos, el dispositivo la diadema está bloqueada.


Desbloqueo: Pulse  durante 3 segundos, la pancarta está desbloqueada.

12. Especificaciones

1) Cuando haya pulsado una tecla correctamente, sonará una Se oye una señal. Si no se oye una señal, pulse de nuevo la tecla.

2) La señal acústica suena cinco veces para indicar que el proceso de cocción ha finalizado.

3) Si se ha ajustado el programa de cocción pero no se ha iniciado pulsando la tecla  en 10 minutos, se emite una señal y se cancela el ajuste. se emite una señal y el ajuste se cancela. El horno entra en el modo de espera.

4) El nivel de agua en el tanque es bajo, toque  , la campana suena una vez.

5) Si el menú necesita ser precalentado y la temperatura no puede ser alcanzada en 6 minutos, el horno iniciará automáticamente la cocción y se mostrará la temperatura deseada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Dificultad | Posible causa | Remedio |
|---------------------------------------|---|---|
| El horno no se puede poner en marcha. | (1) El cable de alimentación no está conectado correctamente. | Desenchufa. A continuación, vuelva a conectar después de 10 segundos. |
| | (2) El fusible se funde o el disyuntor funciona. | Sustituir el fusible o restablecer el disyuntor (reparado por nuestro personal profesional) |
| | (3) Problema de salida. | Prueba el enchufe con otros aparatos eléctricos. |
| El horno no se calienta | (4) La puerta no está bien cerrada. | Cierra bien la puerta. |

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este logotipo en el producto significa que es un cuyo tratamiento como residuo entra en el ámbito de aplicación de la Directiva 2012/19/UE, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Esto significa que este producto debe ser recogido por un sistema de recogida


de acuerdo con la mencionada directiva de la UE para ser reciclados o ser reciclados o desmantelados con el fin de reducir cualquier impacto en el medio ambiente

Las sustancias peligrosas contenidas en los equipos eléctricos y electrónicos pueden tener efectos potencialmente peligrosos sobre el medio ambiente y la salud humana.

Por lo tanto, al final de la vida útil del aparato, no debe eliminarse con los residuos municipales no clasificados. Las autoridades locales (centros de eliminación de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de recogida y devolución.

Información sobre el significado del marcado de conformidad



El marcado  indica que el producto cumple los principales requisitos de las directivas europeas 2014/35/UE (*Baja Tensión*), 2014/30/UE (*Compatibilidad Electromagnética*), 2011/65/UE (*Restricción del uso de determinadas sustancias en aparatos electrónicos*)

GARANTÍA

La garantía no cubre el desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes:

- (1) deterioro superficial debido al desgaste normal del producto;
- (2) defectos o deterioros debidos al contacto con líquidos y a la corrosión causada por el óxido o los insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación
- (4) cualquier uso del 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 retira la placa de características y/o el número de serie del producto.

Importado por SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCIA

SCHNEIDER