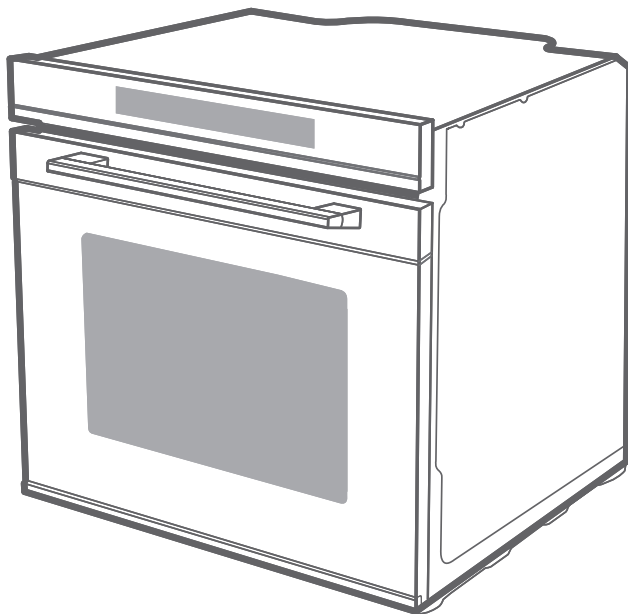


SCHNEIDER

FOUR PYROLYSE INTÉGRABLE 72L^{*}
PYROLYSE-EINBAUBACKOFEN 72L
INBOUW PYROLYSE OVEN 72L^{*}
HORNO DE PIRÓLISIS 72L



SCOP72HIDX

Manuel d'instructions

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

Bedienungsanleitung

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

Handleiding

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

Manual de instrucciones

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

AVERTISSEMENT

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

- Lors de l'utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés à tout moment.
- Si la surface de l'appareil se fissure, éteignez-le pour éviter toute électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si celles-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers

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

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

- ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut être manipulé par des personnes, y compris les enfants, aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, inexpérimentées ou ayant des connaissances limitées que si elles bénéficient de l'assistance ou de conseils d'un adulte qui répond de leur sécurité.
 - Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
 - Un dispositif de déconnexion omnipolaire doit être intégré dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
 - Afin d'éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif agressif ou de racloir métallique pointu pour nettoyer la vitre du four, ils pourraient rayer la surface et la vitre pourrait se briser.
- Nettoyez tout déversement avant toute opération de nettoyage.
- Lors du nettoyage pyrolytique, les pièces accessibles peuvent chauffer plus que d'habitude. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande à part.

- Les instructions concernant les fours à grilles doivent comporter des indications sur l'installation appropriée de ces accessoires.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez jamais le four quand vous êtes pieds-nus. Ne touchez jamais le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Concernant le four : Évitez de souvent ouvrir la porte du four durant la cuisson.
- Seul un technicien agréé est autorisé à installer et à mettre en service l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité quant éventuelles dommages liées à un positionnement ou à une installation inappropriés, effectués par une personne non agréée.

- Certaines pièces du four peuvent conserver la chaleur pendant longtemps. Par conséquent, il est recommandé de laisser l'appareil refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur.
- En cas d'inutilisation prolongée du four, il est conseillé de le débrancher.

AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

INSTALLATION DU FOUR DANS UNE NICHE DE MEUBLE DE CUISINE

Installez le four dans l'espace prévu dans une niche de meuble, sous le plan de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four en serrant des vis dans les deux trous de fixation prévus sur le cadre. Pour les localiser, veuillez ouvrir la porte du four, les trous se trouvent sur la partie supérieure sur chaque côté des parties latérales du cadre. Pour une ventilation appropriée de l'appareil, respectez les mesures et les distances indiquées lors de l'installation.

IMPORTANT

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

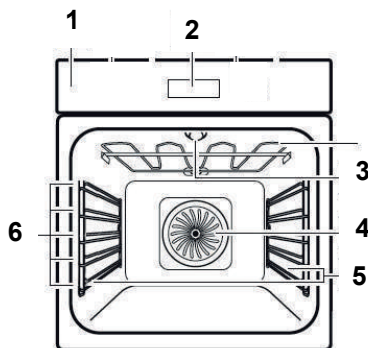
Lors du déballage du four, assurez-vous qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas ; contactez un technicien qualifié. Gardez les produits d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène et les agrafes hors de la portée des enfants, car ils sont dangereux pour eux.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Description du four

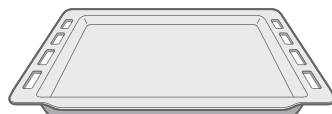
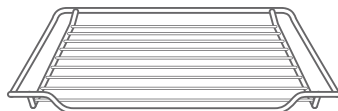
1. Bandeau de commande
2. Afficheur
3. Gril
4. Ventilateur
5. Gradins amovibles
6. Niveaux d'enfournement



Accessoires

Grille

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

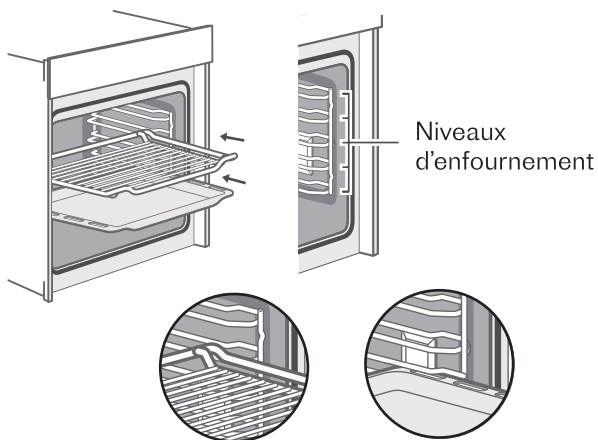


Plat multi usages, lèchefrite

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

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

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



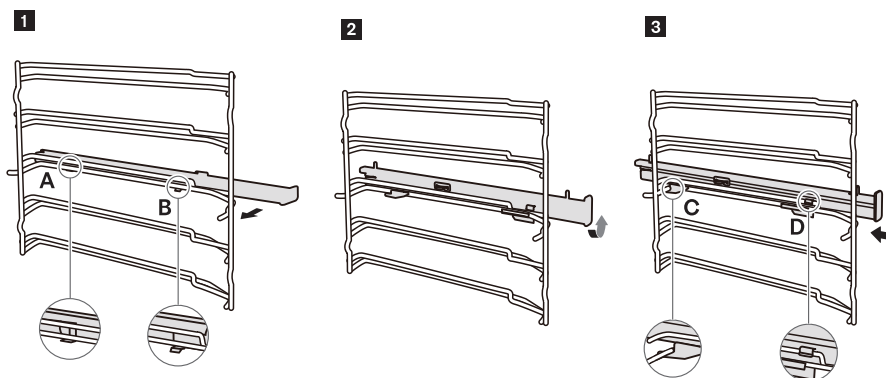
Remarque:

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

Installer les rails télescopiques

(le rail droite s'installe de la même façon que le rail gauche présenté ci-dessous)

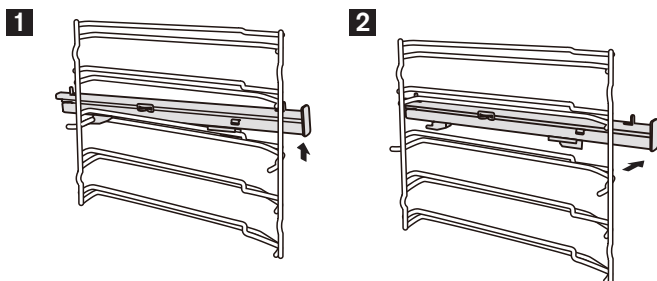
1. Poser les points A et B du rail télescopique à l'horizontale sur la grille extérieure.
2. Tourner le rail télescopique dans le sens anti-horaire (dans le sens horaire pour le rail droit) de 90°.
3. Tirer le rail vers l'avant jusqu'à ce que le point C soit fixé dans la grille inférieure et le point D dans la grille supérieure.



Démonter les rails télescopiques

(le rail droite se démonte de la même façon que le rail gauche présenté ci-dessous)

1. Soulever un côté du rail.
2. Soulever l'ensemble du rail et retirer-le vers le côté.

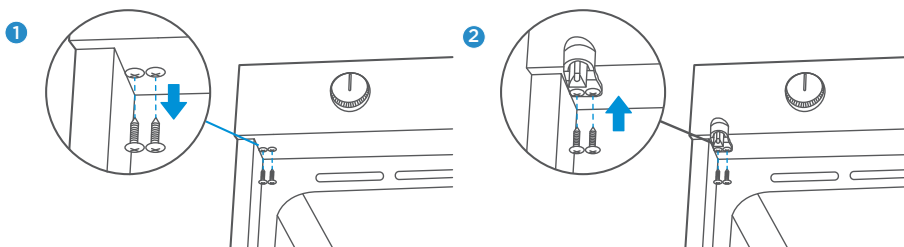


Installation du verrou de porte

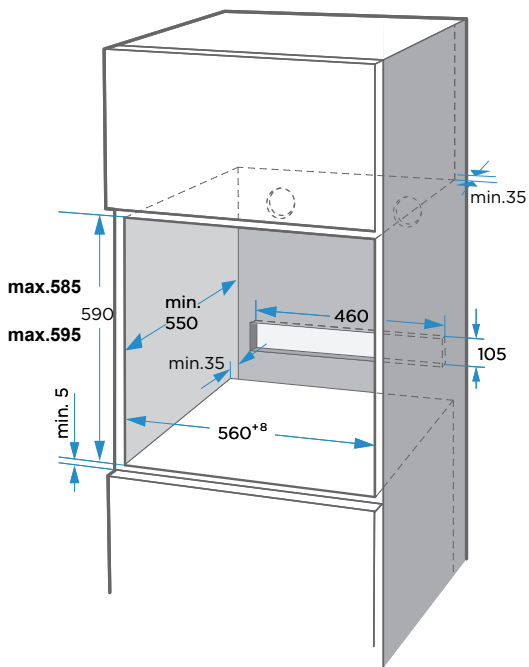
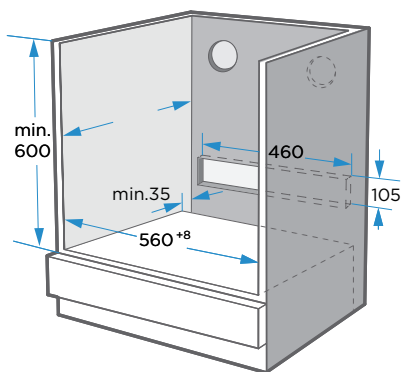
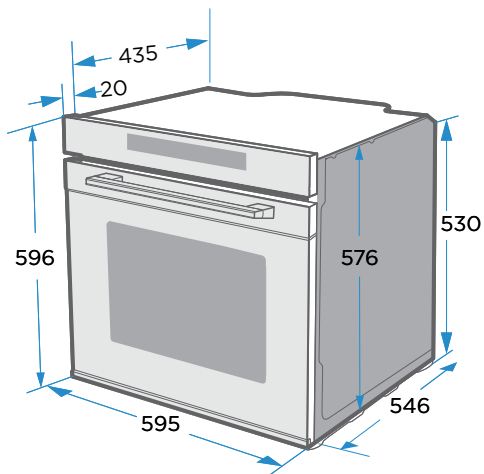
Si votre appareil est équipé d'un verrou de porte (cela dépend de l'appareil en question), suivez les étapes ci-dessous:

Desserrez les deux vis situées dans le coin inférieur gauche du panneau de commande, comme indiqué sur la photo 1 ; Retirez le verrou de porte de l'accessoire et fixez-le à l'aide des deux vis situées en bas du panneau de commande, comme indiqué sur la photo 2.

Si la fonction de verrouillage de porte n'est pas nécessaire, il suffit de laisser les deux vis dans le panneau sans les installer.



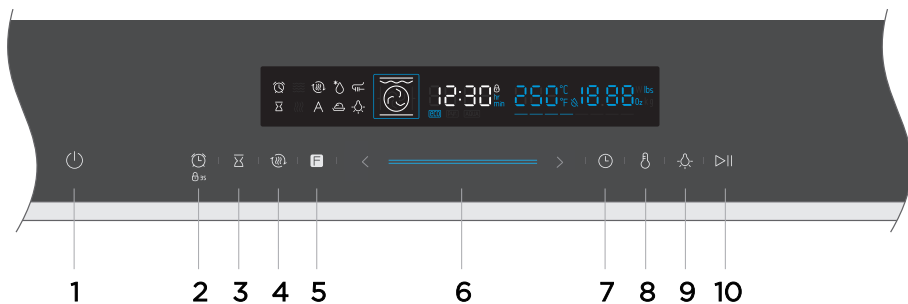
INSTALLATION













- Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé par un professionnel en respectant les instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Lors de l'installation, portez des gants de protection pour éviter de vous couper avec des bords tranchants.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant l'installation et ne le branchez pas s'il l'est.
- Avant d'allumer l'appareil, veuillez nettoyer tous les matériaux d'emballage et le film adhésif de l'appareil.
- Les dimensions ci-jointes sont en mm.
- Il est nécessaire d'avoir la fiche accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixé, afin de déconnecter l'appareil de l'alimentation après l'installation si nécessaire.

Avertissement: L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

DESCRIPTION DU PRODUIT



	1. Marche / Arrêt	Allumez et éteignez le four.
	2. Minuterie / Sécurité enfants	Utilisation de la fonction minuterie/utilisation de la sécurité enfants par une pression de 3 secondes.
	3. Fin différée	Définissez une heure de fin pour la durée de la cuisson.
	4. Préchauffage rapide	Utilisez ceci pour avoir un préchauffage rapide.
	5. Four - Fonction	Appuyez sur ce symbole pour changer de mode de chauffage, maintenez-le enfoncé pendant 3s pour le changer rapidement.
	6. Barre de navigation avec les touches de directions	Faites-le glisser pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
	7. Durée et réglage de l'horloge	Réglez une durée puis sélectionnez la fonction et réglez l'horloge en mode veille.
	8. Réglage de la température	Appuyez pour régler la température.
	9. Eclairage	Allumez et éteignez la lumière.
	10. Départ / Pause	Démarrer et mettre en pause le processus de cuisson.

En utilisant pour la première fois

Avant la première d'utilisation de l'appareil, vous devez nettoyer la cavité et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les films de protection de surface et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires et les supports latéraux de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les supports latéraux avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vaisselle ou une brosse douce.
4. Veillez à ce que la cavité ne contienne pas de restes d'emballages, tels que des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois qui peuvent présenter un risque de fire.
5. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et avec la porte du four fermée.
7. Maintenez la cuisine très aérée pendant cette étape. Maintenez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine pendant cette période. Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Réglez les paramètres indiqués.

Paramètres

Mode de chauffage



Heure


2h


Après le refroidissement de l'appareil:

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vaisselle.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les supports latéraux.

Réglage de l'heure

Avant de pouvoir utiliser le four, il faut régler l'heure.

1. Après avoir branché le four, touchez le symbole de l'horloge . Vous pouvez ensuite définir les heures à l'aide du curseur ou du symbole "</>".

2. Appuyez à nouveau sur le symbole de l'horloge , puis définissez les minutes à l'aide du curseur ou des symboles "</>".


3. Touchez le symbole de l'horloge  pour terminer le réglage.

REMARQUE: L'horloge a un affichage de 24 heures.

LES TYPES DE CHAUFFAGE

Types de chauffage	Température	Utilisez
 Convection naturelle	30 ~ 250°C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux moelleux.
 Chaleur air pulsé	50 ~ 250°C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'élément circulaire entourant le ventilateur qui la distribue de manière uniforme.
 ECO	140 ~ 240°C	Pour une cuisine économe en énergie.
 Traditionnel air brassé	50 ~ 250°C	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des éléments chauffants de manière homogène au sein de la cavité.
 Gril	150 ~ 250°C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Veuillez placer les aliments dans la partie centrale, sous l'élément chauffant du gril.
 Double gril air brassé	50 ~ 250°C	Pour griller des aliments peu épais et pour faire dorer. Le ventilateur distribue la chaleur de manière homogène autour de la cavité.
 Double gril	150 ~ 250°C	Pour griller des aliments peu épais et pour faire dorer.
 Pizza	50 ~ 250°C	Pour les pizzas et les plats qui ont besoin de beaucoup de chaleur par le dessous. Le chauffage du fond et le chauffage de l'anneau fonctionnent.

	Chaleur de sole	30~220°C	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases des pizzas, tartes et pâtisseries. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
	Décongélation	–	Pour décongeler en douceur les aliments congelés.
	Étuve	30~45°C	Pour la fabrication de la pâte à levure et du levain à prouver et la culture du yaourt.

Types de fonctions supplémentaires		Température	Utilisez
	Pyrolytique Auto-nettoyage	Non réglable	Chauffer jusqu'à une température très élevée. Les résidus brûlent.

NOTE:

1. Pour décongeler de grandes portions d'aliments, il est possible de retirer les rails latéraux et de placer le récipient dans la cavité.
2. Pour réchauffer la vaisselle, il est recommandé de retirer les supports latéraux et les modes de chauffage "Double gril + air brassé" et "Air pulsé" avec un réglage de température de 50°C sont utiles. "Double gril + air brassé" doit être utilisé, si plus de la moitié de la cavité est couverte par la vaisselle.
3. Pour assurer une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur de la cavité pendant le "Air pulsé", le ventilateur fonctionnera à certains moments du processus de chauffage, afin de garantir les meilleures performances possibles.




Attention:


1. Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant une opération en cours, celle-ci sera interrompue. Faites particulièrement attention au risque de brûlures.
2. Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, l'appareil risque de surchauffer. Pour que l'appareil refroidisse plus rapidement après l'opération, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

Ventilateur de refroidissement


Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Cuisiner avec le four

1. Après le raccordement électrique du four, touchez le symbole de fonction du four pour sélectionner les fonctions, utilisez le curseur ou le symbole "</>" pour régler la température de cuisson.
2. Touchez le symbole , le four commence à fonctionner, sinon, le four se remet à l'heure après 10 minutes.
3. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez toucher  pour l'annuler ou  pour l'interrompre.




REMARQUE: après avoir réglé la température, vous pouvez toucher le symbole de l'horloge  pour régler la durée de la cuisson, en utilisant le curseur ou le symbole "</>".

Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir le temps de préchauffage. Lorsque vous sélectionnez une fonction, touchez le symbole de préchauffage rapide , la marque de préchauffage rapide s'allume à l'écran. Si cette fonction ne peut pas être préchauffée rapidement, un "bip" est émis. Les fonctions de décongélation, de fermentation et "ECO" ne peuvent pas être préchauffées rapidement.


Réglage de la fonction fin différée


Après avoir fini le réglage de l'heure, Vous pouvez utiliser la fonction Fin différée.

1. Touchez , puis vous pouvez utiliser le curseur ou le symbole "</>" pour régler l'heure de fin en heures, touchez  à nouveau pour la régler en minutes. Lorsque vous finissez le réglage, touchez  pour confirmer.
2. Lorsque vous réglez l'heure de fin, vous devez régler la durée de la cuisson.
3. Par exemple, lorsque vous réglez l'heure de fin à 10 heures, et que la durée de la cuisson est de 1 heure, alors le four chauffera à 9 heures, et finira à 10 heures.

Changement pendant la cuisson

Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le réglage du type de chauffage et le réglage de la température à l'aide de la fonction du four ou du curseur. Après le changement, si aucune autre action n'est effectuée dans les 6 secondes, le four chauffera comme vous l'avez modifié.

Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson pendant le processus de cuisson, touchez  et modifiez-la à l'aide du curseur ou du symbole "</>". Après la modification, si aucune autre action n'est effectuée après 6 secondes, le four fonctionnera comme vous l'avez modifié. Pendant le processus de cuisson avec un réglage de fin de temps, vous ne pouvez effectuer aucun changement.

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur .

Notes





1. Le changement de mode/température/temps de repos peut avoir des influences négatives sur le résultat de la cuisson, nous vous recommandons vivement de ne pas le faire à moins d'avoir une bonne expérience de la cuisine.

2. La modification des modes/de la température/du temps de repos de la cuisson peut avoir des influences négatives sur le résultat de la cuisson, nous vous recommandons chaleureusement de ne pas le faire à moins d'avoir une bonne expérience de la cuisine.

Attention !

Une fois l'appareil éteint, il devient très chaud, notamment à l'intérieur de la cavité. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ni les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de la cavité, puis laissez l'appareil refroidir. Maintenez les enfants à une distance sûre afin d'éviter les brûlures.



Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant . Lorsque l'heure est arrivée, le four émet un "bip" pour le rappeler. À la première touche , réglez la minuterie par heures, puis touchez  à nouveau, pour régler la minuterie par minutes. Effleurez à nouveau  et le réglage est finished.

Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant le processus de cuisson, mais lorsque vous sélectionnez la fonction et la température, elle n'est pas disponible.

Sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'une sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche accidentellement ou modifier les réglages.

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants lorsque le four fonctionne ou non. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer et désactiver la sécurité enfants. Lorsque la sécurité enfants est activée, un  s'affiche dans la barre d'état.

Pierre à pizza (selon modèle)

Placer la pierre à pizza dans la cavité du four lorsqu'elle est froide. Préchauffer le four (si nécessaire) avec la pierre à pizza à l'intérieur. Placer les aliments sur la pierre à pizza avec une pelle à pizza. Lorsque la cuisson est terminée, décoller la pizza avec une spatule et laisser la pierre à pizza dans le four jusqu'à ce qu'elle soit entièrement froide.

Pour nettoyer votre pierre à pizza:

Utiliser une spatule métallique pour enlever les aliments collés sur la surface de la pierre.

Ne jamais utiliser de liquide vaisselle sur une pierre à pizza.

Ne pas laisser la pierre à pizza tremper dans l'eau trop longtemps.




Si des tâches restent présentes sur la pierre à pizza, cela n'affectera pas ses propriétés. Placer la pierre dans le four lorsqu'elle est nettoyée ou la ranger dans un endroit sûr.

Avertissement : Ne mettez jamais une pierre froide dans un four chaud. Ne pas graisser ou huiler la pierre à pizza.


Réglage du mode d'autonettoyage pyrolytique



- Pendant le nettoyage pyrolyse, ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque à pâtisserie, lèche-frite, gradins latéraux, etc) car tous ces éléments peuvent occasionner des dommages irréversibles au four.
- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse activée, ne pas utiliser la table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent subir des surchauffes et être endommagés.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche .
2. Sélectionner le mode de fonctionnement " Pyrolytique " en appuyant sur . Lorsque la zone de fonction se transforme en icône , cela signifie le mode pyrolytique.


Vérifier que tous les accessoires et aliments ont été retirés et que la porte est bien fermée.

4. appuyez sur le bouton  pour lancer l'opération de nettoyage.

Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en cours.

Le compartiment de cuisson verrouille la porte peu après le début de l'opération. Le compartiment de cuisson ne peut pas être ouvert tant que la température n'a pas été ramenée à un niveau acceptable pour la santé.

Signal de fin de mode pyrolyse

Un signal sonore retentit en continu et le four cesse de chauffer. Cela signifie que le mode pyrolyse est terminé. Vous pouvez appuyer sur la touche  pour arrêter les sons, ou les sons s'arrêteront automatiquement plus tard.

- Une fois que le mode pyrolyse est activé, le four se verrouille automatiquement et la porte du four ne peut être ouverte.
- Une fois que le nettoyage a commencé, vous ne pouvez plus modifier aucun réglage, sauf en cas de pause et d'arrêt.
- Une fois que le compartiment de cuisson a refroidi, utilisez un chiffon humide pour essuyer les cendres qui ont été laissées dans le compartiment de cuisson et autour de la porte de l'appareil.

Cuisiner avec les accessoires

Sonde à viande (selon modèle)

Insérer la grille au niveau de gradin 2 ou 3.

Insérer la sonde jusqu'à ce que l'anneau situé sur la sonde soit en contact avec la viande.

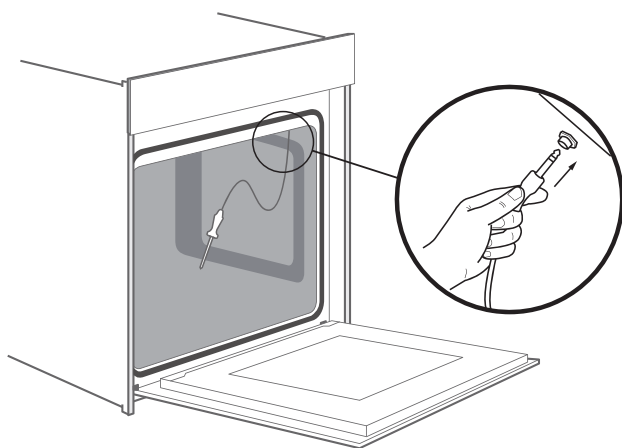
Brancher la sonde dans la prise qui se trouve à l'intérieur du four comme indiqué ci-dessous. Veillez à défaire le petit écrou qui protège la prise.

Le bandeau de commande passera automatiquement au mode sonde à viande.

Régler la température du four et la température de la sonde à viande en suivant les instructions du bandeau de commande.

Fermer la porte du four.

Appuyez sur la touche départ  pour démarrer la cuisson.



Attention: Veuillez utiliser un gant de cuisine pour enlever la sonde. Ne pas utiliser de pince. Si la sonde est enlevée avant que la température à cœur ne soit atteinte, le four ne s'éteint pas automatiquement. Le nettoyage pyrolytique ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Retirer la sonde avant l'auto-nettoyage du four. Ne pas ranger la sonde dans le four.

Porte de l'appareil

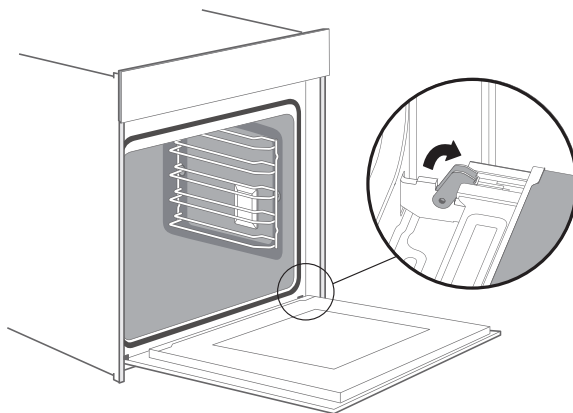
Décrocher la porte de l'appareil

Ouvrez la porte de l'appareil entièrement.

Rabattez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.

Fermez la porte de l'appareil jusqu'aux butées.

Avec les deux mains, saisissez la porte sur les deux côtés et tirez-la vers le haut.



Accrocher la porte de l'appareil

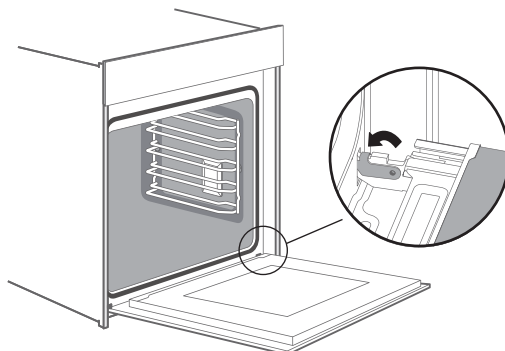
Accrocher la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

Lorsque vous accrochez la porte sur l'appareil, assurez-vous que les deux charnières soient placées correctement sur les trous d'installation devant la cavité.

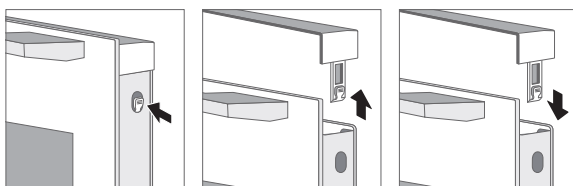
Assurez-vous que les charnières soient mises dans la bonne position. Vous devez pouvoir les insérer facilement sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez que les charnières soient correctement insérées dans les trous.

1. Ouvrez la porte de l'appareil entièrement. En ouvrant la porte de l'appareil, vous pouvez de nouveau vérifier si les charnières sont mises en place correctement. Si cela n'est pas le cas, vous ne pourrez pas ouvrir la porte entièrement. Rabattez les deux leviers de verrouillage.
2. Fermez la porte de la cavité. En même temps, nous vous recommandons vivement de vérifier de nouveau si la porte est installée correctement et de vous assurer que les grilles de ventilation ne soient pas à moitié scellées.

Enlever le capot de la porte



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



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

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

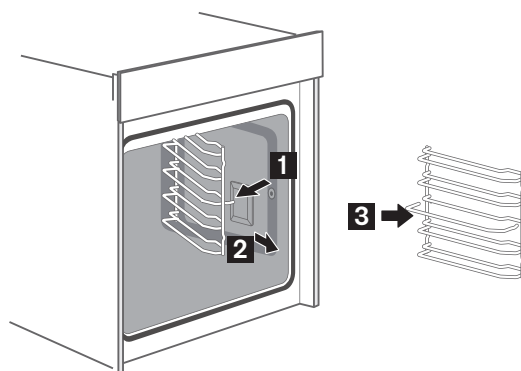
De plus, comme le poids de la porte est réduit lorsque le capot et les verres ne sont plus installés, les charnières se ferment plus facilement et vous risquez de vous coincer les doigts. Veuillez à éloigner vos mains des charnières.

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

Gradins latéraux

Lors du nettoyage pyrolytique ou pour tout nettoyage manuel de la cavité et des rails télescopiques, vous pouvez démonter les gradins latéraux se trouvant dans la cavité. Pour cela, tirez la partie frontale des gradins à l'horizontale vers l'intérieur jusqu'à ce que la partie n°1 du schéma ci-dessous se déclipse. Ensuite vous pouvez retirer les gradins comme illustré ci-dessous.

Afin de réinstaller les gradins latéraux dans la cavité, veuillez d'abord placer la partie arrière des gradins dans les trous présents dans la cavité, puis installer la partie n°1 du schéma ci-dessous dans la cavité.



Remplacer l'éclairage du four

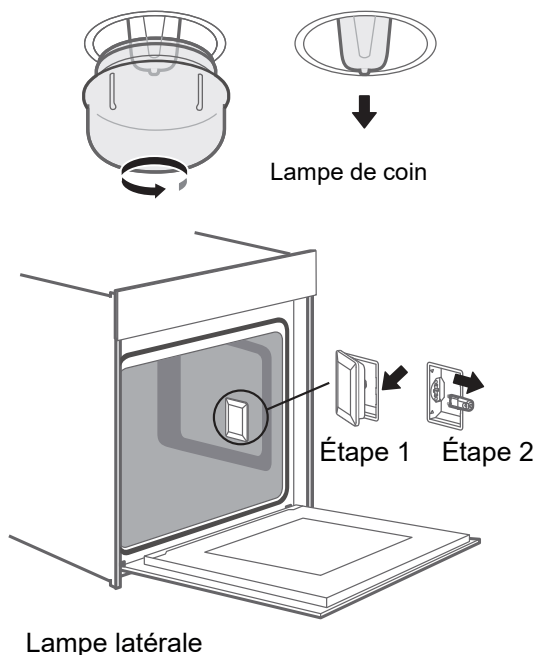
Si l'éclairage ne fonctionne plus, l'ampoule doit être remplacée (ampoule halogène résistante à la chaleur, 25W, 230V). Vous pouvez vous en procurer auprès de notre service après-ventes ou un distributeur spécialisé. Lorsque vous manipulez l'éclairage, veuillez utiliser un torchon sec. Cela permet de prolonger la durée de vie de l'ampoule.

1. Veuillez placer un torchon dans la cavité froide afin d'éviter les endommagements. Tournez le cache en verre dans le sens anti-horaire et retirez-le (éclairage coin); retirez les gradins latéraux, ensuite tirez le cache en verre vers le côté avec un outil à tête plate (éclairage latéral).
2. Retirez l'ampoule – ne pas la tourner. Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Veuillez à installer l'ampoule correctement.

3. Révissez le cache en verre.

4. Retirez le torchon et remettez les fusibles en place afin de vérifier si l'éclairage fonctionne.

5. Pour l'éclairage latéral, si l'éclairage fonctionne correctement après le remplacement de l'ampoule, veuillez penser à remettre en place les gradins latéraux.



Si le cache de l'ampoule halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un nouveau couvercle en verre auprès du service après-vente.

Mise en garde : Risque de choc électrique

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

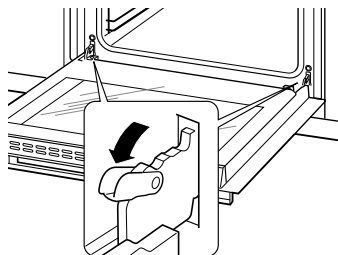
Durée maximum d'utilisation (à l'exception du mode shabbat).

La durée maximale d'utilisation est 9 heures. Il s'agit d'une sécurité veillant à ce que vous n'ayez pas omis éteindre le four.

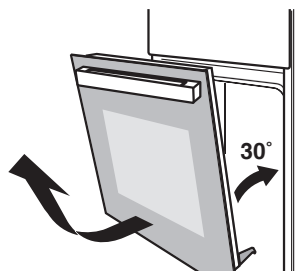
DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Désassemblez les pièces de la porte du four

1> Pour démonter la porte, ouvrez-la le plus largement possible. Tirez la boucle située dans le dos de la charnière de la porte.

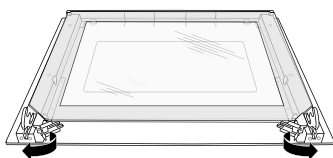


2> Rabattez la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle d'environ 30°. Placez les mains de chaque côté de la porte.

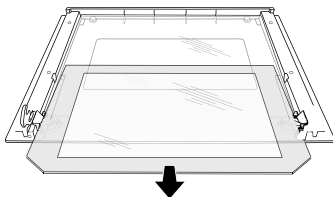


3> Soulevez et retirez délicatement la porte du four.

4> Pour ouvrir la charnière de rotation de la porte, référez-vous à l'illustration ci-dessous.



5> Soulevez la vitre externe de la porte et retirez-la ; répétez l'opération pour retirer celle du milieu.



AVERTISSEMENT :

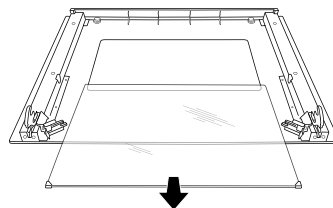
Ne tirez jamais sur la porte avec force, sinon la vitre peut se casser.

AVERTISSEMENT :

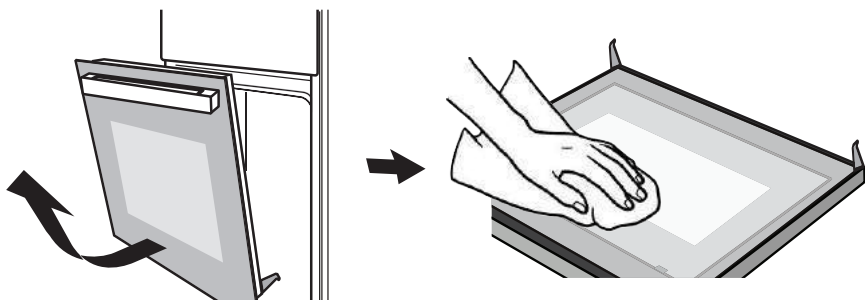
Le ressort de la charnière peut se lâcher et vous blesser.

AVERTISSEMENT :

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



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



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

Marque : SCHNEIDER
Référence commerciale : SCOP72HIDX
Indice d'efficacité énergétique : 72
Classe d'efficacité énergétique : A+
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel : 1,01 kWh/cycle
Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante : 0,65 kWh/cycle
Nombre de cavités : 1
Source de chaleur : Électricité
Volume : 72 L

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 le démontage


À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Pour des conseils sur le recyclage, veuillez contacter votre administration locale ou votre revendeur.



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage  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*)

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

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

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



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

GARANTIE DU PRODUIT ET PIÈCES DE RECHANGE DISPONIBLES

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service à la clientèle est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace Economique Européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicable au lieu. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.

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

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

Pour plus de spécifications techniques sur l'agent de réparation et pour commander des pièces de rechange, veuillez vous rendre sur : [https://](https://www.schneiderconsumer.com)

www.schneiderconsumer.com

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Pour obtenir des informations sur les produits ou commander des pièces détachées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

WARNUNG

- Beim ersten Gebrauch kann ein unangenehmer Geruch aus dem Backofen entweichen. Dies liegt an den Klebstoffen, mit denen die Dämmplatten im Ofen befestigt werden. Um ölige Verunreinigungen im Garraum zu entfernen, lassen Sie Ihr neues Gerät im Heißluftbetrieb bei 250°C 90 Minuten leer laufen.
- Bei der ersten Benutzung des Backofens ist es ganz normal, dass ein wenig Rauch und Gerüche entstehen. Warten Sie in diesem Fall einfach, bis der Geruch verschwunden ist, bevor Sie das Essen in den Ofen geben.
- Bitte verwenden Sie das Gerät in einem Raum mit ausreichender Belüftung.

- Während des Gebrauchs können das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Wenn die Oberfläche des Geräts bricht, schalten Sie es aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn sie von einer Überwachung oder vorherigen Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts profitiert haben. Gerät und die Gefahren verstehen

entstanden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und routinemäßige Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Passt auf Berühren Sie nicht die Heizelemente im Ofen.
- Lassen Sie Kinder während des Betriebs nicht in der Nähe des Geräts, insbesondere wenn die Grillfunktion aktiviert ist.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, achten Sie darauf, Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Backofenlampe austauschen.
- Die Trennvorrichtung muss entsprechend den Verdrahtungsvorgaben in die Festverkabelung integriert werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie

- spielen Sie nicht mit dem Gerät.
- Dieses Gerät darf nur von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, unerfahrenen oder eingeschränkten Kenntnissen gehandhabt werden, wenn sie die Hilfe oder den Rat eines Erwachsenen haben, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist. .
 - Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
 - In die feste Verkabelung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften eine allpolige Trennvorrichtung integriert werden.
 - Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie das beschädigte Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Händler oder

eine qualifizierte Person.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofenglases keine scharfen Scheuermittel oder einen scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen könnte.
- Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten vor dem Aufräumen.
- Bei der pyrolytischen Reinigung können sich zugängliche Teile stärker erhitzen als üblich. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Anweisungen für Stikkenöfen sollten Anleitungen zur richtigen Installation dieses Zubehörs enthalten.

SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie den Backofen niemals barfuß. Berühren Sie den Backofen niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Über den Backofen: Vermeiden Sie es, die Backofentür während des Garvorgangs häufig zu öffnen.
- Nur ein autorisierter Techniker darf das Gerät installieren und in Betrieb nehmen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäße Positionierung oder Installation durch eine nicht autorisierte Person verursacht werden.

- Einige Teile des Ofens können die Hitze lange halten. Es wird daher empfohlen, das Gerät abkühlen zu lassen, bevor die direkt der Hitze ausgesetzten Teile berührt werden.
- Wenn der Backofen längere Zeit nicht benutzt wird, empfiehlt es sich, den Netzstecker zu ziehen.

EINBAU DES OFENS IN EINER KÜCHENMÖBELNISCHE

Stellen Sie den Backofen in den dafür vorgesehenen Platz in einer Schranknische, unter der Arbeitsplatte oder in einem vertikalen Schrank auf. Sichern Sie den Backofen, indem Sie die Schrauben in den beiden Befestigungslöchern am Rahmen festziehen. Um sie zu finden, öffnen Sie bitte die Backofentür, die Löcher befinden sich im oberen Teil auf jeder Seite der Rahmenseitenteile. Für eine ausreichende Belüftung des Gerätes die bei der Installation angegebenen Maße und Abstände beachten.

WICHTIG

Für einen korrekten Betrieb des Backofens installieren Sie ihn bitte in einem geeigneten Küchenschrank. Küchenschrankplatten in der Nähe des Ofens sollten aus feuerhemmendem Material bestehen. Achten Sie darauf, dass die Leime für furnierte Holzschränke Temperaturen über 120°C standhalten. Kunststoffe und Leime, die diesen Temperaturen nicht standhalten, schmelzen und verziehen den Schrank. Nach der Installation des Backofen im Schrank, stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile vollständig isoliert sind. Diese Sicherheitsmaßnahme ist gesetzlich vorgeschrieben. Alle Schutzvorrichtungen müssen richtig befestigt sein, damit sie ohne spezielles Werkzeug nicht entfernt werden können. Entfernen Sie den hinteren Teil des Küchenschanks, um eine gute Luftzirkulation um den Backofen zu gewährleisten. Lassen Sie hinter dem Kamin mindestens 45 mm Platz.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

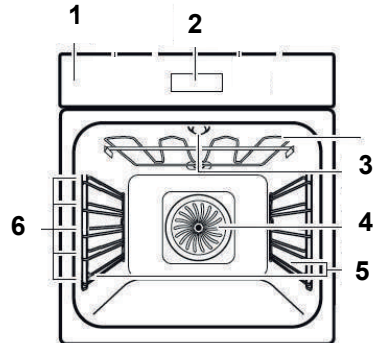
Achten Sie beim Auspacken des Backofens darauf, dass er nicht beschädigt wird. Im Zweifelsfall nicht verwenden; wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Styropor und Heftklammern außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie für sie gefährlich sind.



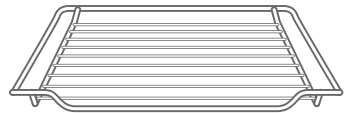
PRODUKTBESCHREIBUNG

Beschreibung des Ofens

1. Bedienfeld
2. Anzeige
3. Grillen
4. Ventilator
5. Abnehmbare Tribünen
6. Regalebenen

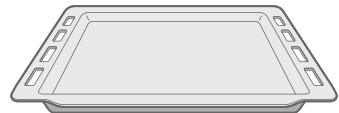


Accessoires



Gitterrost

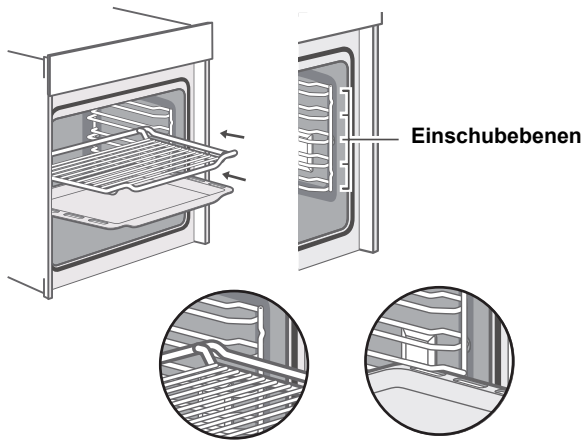
Für Gefäße, Kuchenformen und ofenfeste Schalen. Für Braten und Grillgut.



Mehrzweckplatte, Fettpfanne

Für auf dem Blech gebackene Kuchen und kleine Gebäckstücke. Die Zubehörteile können sich verformen, wenn sie heiß werden. Dies hat keinen Einfluss auf ihre Verwendung. Nach dem Abkühlen nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an.

Einsetzen des Zubehörs: Der Garraum verfügt über fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann bis etwa zur Hälfte herausgenommen werden, ohne dass es umkippt.

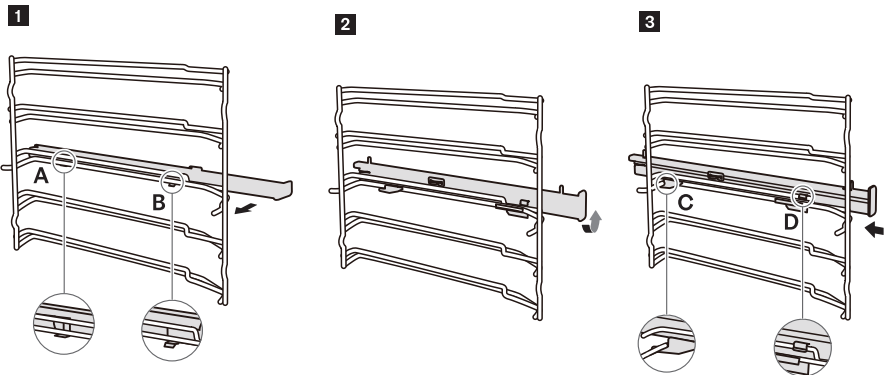


Bemerkung:

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

Installieren Sie die Teleskopschienen.
 (die rechte Schiene wird auf die gleiche Weise installiert wie die unten abgebildete linke Schiene)

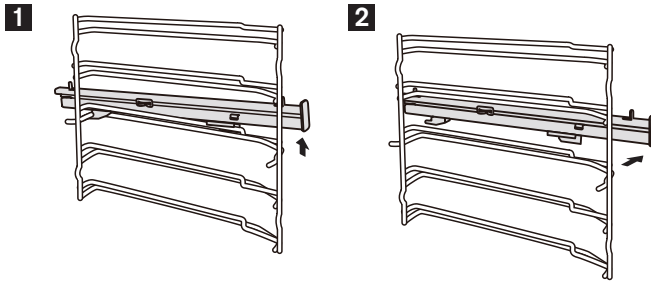
1. Legen Sie die Punkte A und B der Teleskopschiene waagrecht auf das Außengitter.
2. Drehen Sie die Teleskopschiene gegen den Uhrzeigersinn (bei der geraden Schiene im Uhrzeigersinn) um 90°.
3. Ziehen Sie die Schiene nach vorne, bis Punkt C im unteren Gitter und Punkt D im oberen Gitter fixiert ist.



Demontieren Sie die Teleskopschienen

(die rechte Schiene wird auf die gleiche Weise demontiert wie die unten abgebildete linke Schiene)

1. Heben Sie eine Seite der Schiene an.
2. Heben Sie die gesamte Schiene an und ziehen Sie sie zur Seite hin heraus.

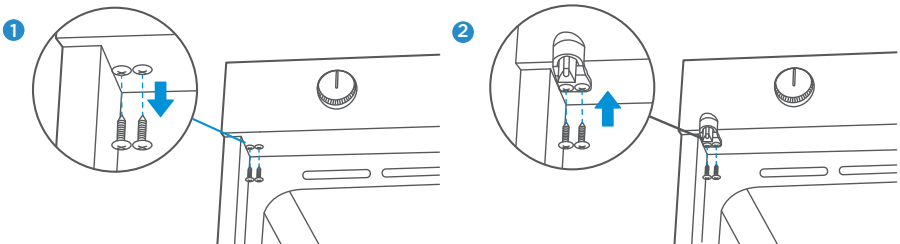


Anbringen des Türschlosses

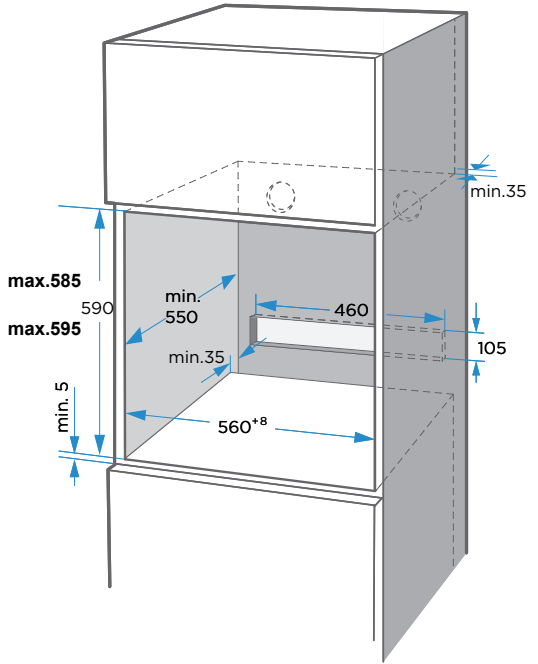
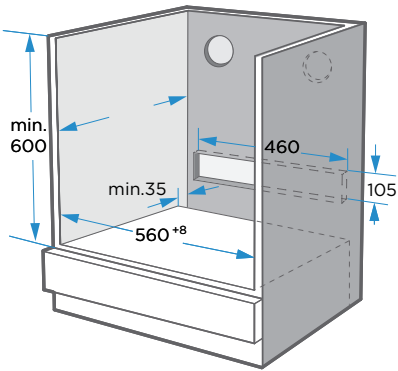
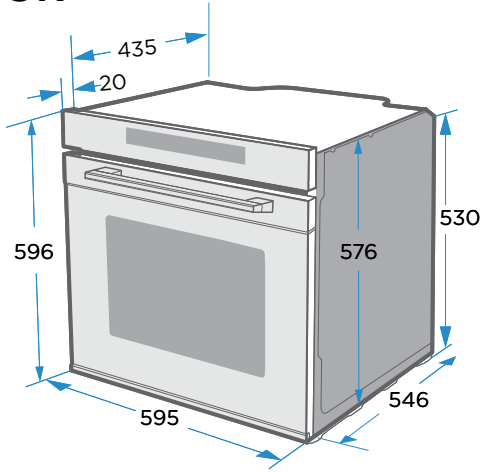
Wenn Ihr Gerät mit einem Türschloss ausgestattet ist (dies hängt vom jeweiligen Gerät ab), befolgen Sie die folgenden Schritte:

Lösen Sie die beiden Schrauben in der unteren linken Ecke des Bedienfelds, wie in Abbildung 1 gezeigt. Nehmen Sie die Türverriegelung aus dem Zubehör heraus und befestigen Sie sie mit den beiden Schrauben unten am Bedienfeld, wie in Abbildung 2 gezeigt.

Wenn die Türverriegelungsfunktion nicht benötigt wird, lassen Sie die beiden Schrauben einfach im Panel, ohne sie anzubringen.

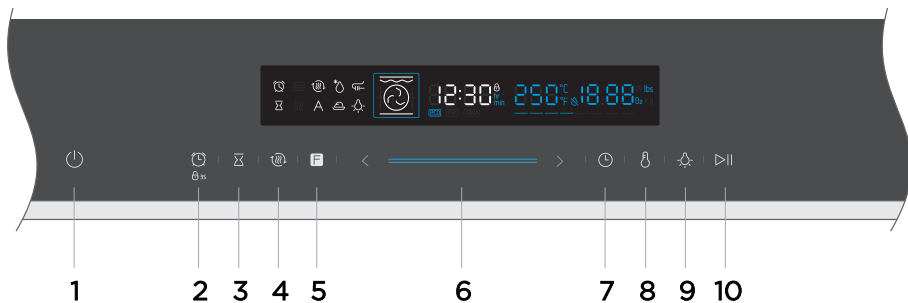












INSTALLATION



- Um dieses Gerät sicher zu benutzen, stellen Sie sicher, dass es von einem Fachmann unter Beachtung der Installationsanweisungen installiert wurde. Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation verursacht wurden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
 - Tragen Sie bei der Installation Schutzhandschuhe, um sich nicht an scharfen Kanten zu schneiden.
 - Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Schäden und schließen Sie es nicht an, wenn es beschädigt ist.
 - Bevor Sie das Gerät einschalten, reinigen Sie bitte das Gerät von allen Verpackungsmaterialien und dem filmkleber.
 - Die beiliegenden Maße sind in mm angegeben.
 - Es ist notwendig, den Stecker zugänglich zu machen oder einen Schalter in die fixierte Verkabelung einzubauen, um das Gerät nach der Installation bei Bedarf von der Stromversorgung zu trennen.
- Warnung:** Das Gerät sollte nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

PRODUKTBESCHREIBUNG




	1. Ein / Aus	Schalten Sie den Ofen ein und aus.
	2. Timer / Kindersicherung	Verwendung der Timerfunktion/Verwendung der Kindersicherung durch 3 Sekunden langes Drücken.
	3. Aufgeschobenes Ende	Legen Sie eine Endzeit für die Kochzeit fest.
	4. Schnelles Vorwärmen	Verwenden Sie dies, um ein schnelles Vorwärmen zu haben.
	5. Backofen - Funktion	Drücken Sie dieses Symbol, um den Heizmodus zu wechseln, halten Sie es 3s lang gedrückt, um ihn schnell zu wechseln.
	6. Navigationsleiste mit Richtungstasten	Ziehen Sie ihn, um die auf dem Bildschirm angezeigten Einstellungswerte zu ändern.
	7. Dauer und Einstellung der Uhr	Stellen Sie eine Dauer ein, wählen Sie dann die Funktion aus und stellen Sie die Uhr im Standby-Modus ein.
	8. Einstellen der Temperatur	Drücken Sie, um die Temperatur einzustellen.
	9. Beleuchtung	Schalten Sie die Lampe ein und aus.
	10. Start / Pause	Starten und pausieren Sie den Kochvorgang.

Zum ersten Mal verwenden

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Seitenstützen aus dem Hohlraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenstützen gründlich mit Seifenwasser und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.
4. Stellen Sie sicher, dass der Hohlraum frei von Verpackungsresten ist, wie z. B. Styroporpellets oder Holzstücke, die eine Brandgefahr darstellen können.
5. Wischen Sie die glatten Oberflächen des Garraums und der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie das Gerät leer und bei geschlossener Backofentür auf.
7. Halten Sie die Küche während dieses Schrittes gut belüftet. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit von der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu angrenzenden Räumen.
8. Stellen Sie die angezeigten Parameter ein.

Einstellungen


Heizmodus	
Uhrzeit	2h


Nach dem Abkühlen des Geräts


1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen ab.
3. Bringen Sie die Seitenhalterungen an.

Einstellen der Uhrzeit

Bevor Sie den Ofen benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.




1. Berühren Sie nach dem Anschließen des Backofens das Uhrensymbol . können dann mit dem Schieberegler oder dem Symbol "</>" die Uhrzeit in Stunden einstellen.


2. Berühren Sie erneut das Uhrensymbol , und stellen Sie dann mithilfe des Schiebereglers oder des Symbols "</>" die Uhrzeit in Minuten ein.

3. Berühren Sie das  Uhrensymbol, um die Einstellung abzuschließen.
HINWEIS: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

DIE HEIZUNGSARTEN

Arten von Heizungen	Temperatur	Verwenden Sie
 Natürliche Konvektion	30~250°C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für saftige Kuchen.
 Hitze Umluft	50~250°C	Zum Kochen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze kommt von dem kreisförmigen Element, das den Ventilator umgibt, der die Hitze gleichmäßig verteilt.
 ECO	140~240°C	Für eine energieeffiziente Küche.
 Traditionell Umluft	50~250°C	Zum Kochen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 Grill	150~250°C	Zum Grillen kleiner Mengen von Lebensmitteln und zum Bräunen von Lebensmitteln. Bitte legen Sie die Lebensmittel in den mittleren Bereich unter das Heizelement des Grills.
 Doppelter Umluftgrill	50~250°C	Zum Grillen von dünnen Speisen und zum Bräunen. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig um den Garraum herum.
 Doppelter Grill	150~250°C	Zum Grillen von dünnflüssigem Grillgut und zum Bräunen.
 Pizza	50~250°C	Für Pizzas und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Sowohl die Boden- als auch die Ringheizung funktionieren.

	Unterhitze	30~220°C	Zum Hinzufügen einer zusätzlichen Bräunung zu den Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Hitze kommt vom unteren Heizelement.
	Auftauen	–	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln.
	Trockenschrank	30~45°C	Für die Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Nachweisen und für den Anbau von Joghurt.

Arten von Zusatzfunktionen		Temperatur	Verwenden Sie
	Pyrolytisch Selbstreinigung	Nicht einstellbar	Erhitze bis zu einer sehr hohen Temperatur. Die Rückstände verbrennen.

NOTE:

1. Um große Portionen Lebensmittel aufzutauen, können Sie die Seitenschienen entfernen und den Behälter in den Hohlraum stellen.
2. Zum Aufwärmen von Geschirr sollten die Seitenhalterungen entfernt werden, und die Heizarten "Doppelgrill + Umluft" und "Umluft" mit einer Temperatureinstellung von 50 °C sind hilfreich. "Doppelgrill + Umluft" sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Hohlraums mit Geschirr bedeckt ist.
3. Um bei "Umluft" eine optimale Wärmeverteilung im Garraum zu gewährleisten, wird der Ventilator zu bestimmten Zeiten des Heizvorgangs laufen, um die bestmögliche Leistung zu erzielen.




Achtung!


1. Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Vorgangs öffnen, wird dieser abgebrochen. Achten Sie besonders auf die Gefahr von Verbrennungen.
2. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen. Damit das Gerät nach dem Vorgang schneller abkühlt, kann der Kühlventilator noch eine Weile weiterlaufen.

Ventilator für die Kühlung


Der Kühlventilator schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Kochen mit dem Ofen

1. Berühren Sie nach dem elektrischen Anschluss des Backofens das Funktionssymbol des Backofens, um die Funktionen auszuwählen, verwenden Sie den Schieberegler oder das Symbol "</>", um die Kochtemperatur einzustellen.
2. Berühren Sie das Symbol , der Ofen beginnt zu arbeiten, ansonsten stellt sich der Ofen nach 10 Minuten neu ein.
3. Während des Kochvorgangs können Sie  berühren, um ihn abzubrechen, oder , um ihn zu unterbrechen.




HINWEIS: Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, können Sie das Uhrensymbol  berühren, um die Kochzeit mithilfe des Schiebereglers oder des Symbols "</>" einzustellen.

Schnelles Vorwärmen

Sie können die Schnellvorwärmung verwenden, um die Aufwärmzeit zu verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen, berühren Sie das Symbol für schnelles Vorheizen , die Markierung für schnelles Vorheizen leuchtet auf dem Bildschirm auf. Wenn diese Funktion nicht schnell vorgeheizt werden kann, ertönt ein "Piepton". Die Funktionen Auftauen, Gären und "ECO" können nicht schnell vorgeheizt werden.


Einstellen der verzögerten Endfunktion

Nach Abschluss der Zeiteinstellung können Sie die Endverzögerungsfunktion verwenden.

1. Berühren Sie , dann können Sie den Cursor oder das Symbol "</>" verwenden, um die Endzeit in Stunden einzustellen, berühren Sie  erneut, um sie in Minuten einzustellen. Wenn Sie die Einstellung finden, berühren Sie  zum Bestätigen.
2. Wenn Sie die Endzeit einstellen, müssen Sie die Kochzeit einstellen.
3. Wenn Sie beispielsweise die Endzeit auf 10 Uhr einstellen und die Kochzeit 1 Stunde beträgt, dann heizt der Ofen um 9 Uhr auf und findet um 10 Uhr statt.

Veränderung während des Kochens

Während des Betriebs des Geräts können Sie die Einstellung der Heizart und die Temperatureinstellung mithilfe der Ofenfunktion oder des Schiebereglers ändern. Wenn nach der Änderung innerhalb von 6 Sekunden keine weitere Aktion ausgeführt wird, heizt der Ofen so, wie Sie es geändert haben.

Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, berühren Sie  und ändern Sie sie mithilfe des Schiebereglers oder des Symbols "</>". Wenn nach der Änderung nach 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, funktioniert der Ofen so, wie Sie ihn geändert haben. Während des Garprozesses mit einer Zeiteneinstellung können Sie keine Änderungen vornehmen.

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie auf .




Note:

1. Das Ändern von Modus/Temperatur/Ruhezeit kann sich negativ auf das Kochergebnis auswirken. Wir empfehlen Ihnen daher dringend, dies nur zu tun, wenn Sie über gute Kocherfahrung verfügen.
2. Das Ändern der Kochmodi/Temperatur/Ruhezeit kann negative Auswirkungen auf das Kochergebnis haben.

Achtung!

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, wird es sehr heiß, vor allem im Inneren des Hohlraums. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um Zubehör oder Utensilien aus dem Hohlraum zu entfernen, und lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung, um Verbrennungen zu vermeiden.



Timer

Sie können die Timerfunktion verwenden, indem Sie  berühren. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt der Ofen einen "Piepton" ab, um Sie daran zu erinnern. Bei first Taste , stellen Sie den Timer in Stunden ein, berühren Sie dann erneut , um den Timer in Minuten einzustellen. Tippen Sie erneut an und die Einstellung ist finished.

Sie können den Timer vor und während des Kochvorgangs einstellen, aber wenn Sie die Funktion und die Temperatur auswählen, ist er nicht verfügbar.

Kindersicherung

Ihr Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, damit Kinder es nicht versehentlich einschalten oder die Einstellungen ändern können.

Sie können die Kindersicherung ein- und ausschalten, wenn der Ofen in Betrieb ist oder nicht. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung ein- und auszuschalten. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, wird in der Statusleiste ein  angezeigt.

Pizzastein (je nach Modell)

Legen Sie den Pizzastein in den Hohlraum des Backofens, wenn er kalt ist. Heizen Sie den Ofen (falls nötig) mit dem Pizzastein im Inneren vor. Legen Sie die Lebensmittel mit einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein. Wenn das Essen fertig ist, lösen Sie die Pizza mit einem Spatel ab und lassen Sie den Pizzastein im Ofen, bis er vollständig abgekühlt ist.

So reinigen Sie Ihren Pizzastein:

Verwenden Sie einen Metallspachtel, um anhaftende Lebensmittel von der Oberfläche des Steins zu entfernen.

Verwenden Sie niemals Spülmittel auf einem Pizzastein.

Lassen Sie den Pizzastein nicht zu lange im Wasser liegen.


Wenn Flecken auf dem Pizzastein zurückbleiben, beeinträchtigt dies nicht seine Eigenschaften. Legen Sie den Stein in den Ofen, wenn er gereinigt wurde, oder bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf.



Warnung: Legen Sie niemals einen kalten Stein in einen heißen Ofen. Fetten oder ölen Sie den Pizzastein nicht ein.

Einstellen des pyrolytischen Selbstreinigungsmodus




- Lassen Sie während der Pyrolyse-Reinigung keine Gegenstände im Backofenraum zurück (Behälter, Gitter, Backblech, Fettpfanne, Seitenstufen usw.), da dies zu irreversiblen Schäden am Backofen führen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Backofentür geschlossen haben, bevor Sie die Pyrolyse-Reinigungsfunktion aktivieren.
- Wenn Sie die Pyrolyse-Reinigungsfunktion aktiviert haben, dürfen Sie das Kochfeld nicht verwenden, wenn es sich über dem Backofen befindet. Andernfalls kann es zu Überhitzungen und Schäden an beiden Geräten kommen.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  drücken.


2. Wählen Sie die Betriebsart "Pyrolyse" durch Drücken der Taste  .
Wenn sich das Funktionsfeld in ein  Symbol verwandelt, ist der Pyrolysemodus aktiviert.

Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile und Lebensmittel entfernt wurden und dass die Tür geschlossen ist.

4. Drücken Sie die Taste  , um den Reinigungsvorgang zu starten.

Lüften Sie die Küche, wenn die Reinigungsfunktion läuft. Das Kochfach verriegelt die Tür kurz nach Beginn des Vorgangs. Das Garfach kann erst geöffnet werden, wenn die Temperatur auf ein gesundheitlich unbedenkliches Niveau gesunken ist.

Signal für das Ende des Pyrolyse-Modus

Es ertönt ein durchgehendes akustisches Signal und der Ofen hört auf zu heizen. Das bedeutet, dass der Pyrolysemodus beendet ist. Sie können die Taste  drücken, um die Töne abzustellen, oder die Töne werden später automatisch abgestellt.

- Sobald der Pyrolysemodus aktiviert ist, verriegelt sich der Backofen automatisch und die Backofentür kann nicht geöffnet werden.
- Sobald die Reinigung gestartet wurde, können Sie keine Einstellungen ändern, außer wenn sie angehalten und gestoppt wurde.
- Wischen Sie nach dem Abkühlen des Garraums Aschereste im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

Kochen mit Zubehör

Fleischsonde (je nach Modell)

Schieben Sie den Rost auf Stufe 2 oder 3 ein.

Schieben Sie die Fleischsonde ein, bis der Ring an der Sonde das Fleisch berührt.

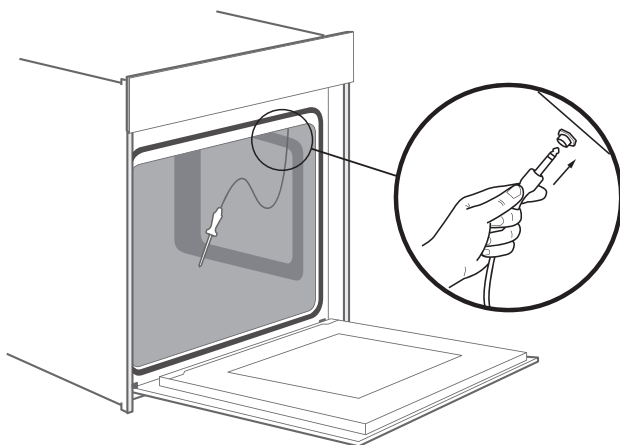
Stecken Sie die Sonde wie unten beschrieben in die Buchse im Inneren des Backofens. Achten Sie darauf, die kleine Mutter zu lösen, die den Stecker schützt.

Die Bedienleiste schaltet automatisch auf den Fleischsondenmodus um.

Stellen Sie die Backofentemperatur und die Temperatur der Fleischsonde gemäß den Anweisungen auf dem Bedienfeld ein.

Schließen Sie die Ofentür.

Drücken Sie die Starttaste , um den Garvorgang zu starten.



Tür des Geräts

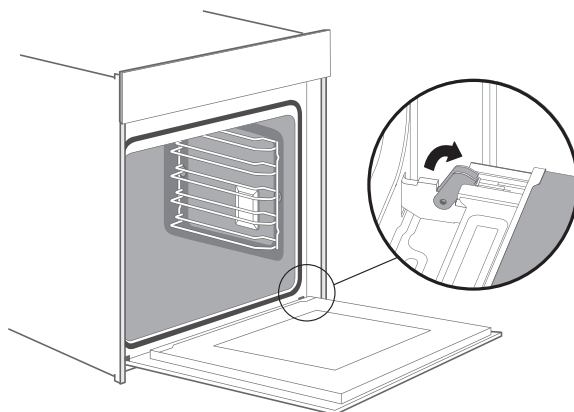
Hängen Sie die Gerätetür aus.

Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel nach links und rechts.

Schließen Sie die Gerätetür bis zu den Anschlägen.

Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an beiden Seiten und ziehen Sie sie nach oben.



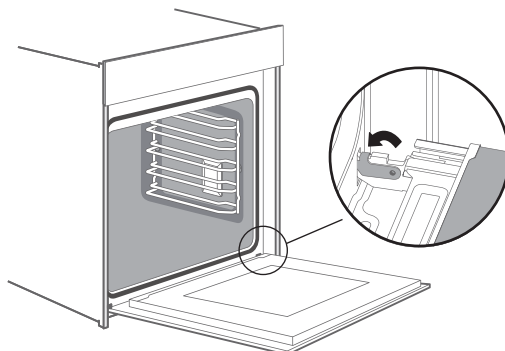
Einhängen der Gerätetür

Hängen Sie die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge des Aushängens ein. Wenn Sie die Tür an das Gerät hängen, achten Sie darauf, dass die beiden Scharniere richtig auf die Montagelöcher vor dem Hohlraum aufgesetzt werden. Achten Sie darauf, dass die Scharniere in die richtige Position gebracht werden. Sie sollten sich leicht und ohne Widerstand einführen lassen. Wenn Sie einen Widerstand spüren, prüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.

1. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, können Sie noch einmal überprüfen, ob die Scharniere richtig eingesetzt sind. Wenn dies nicht der Fall ist, können Sie die Tür nicht vollständig öffnen. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel nach unten.

2. Schließen Sie die Tür des Hohlraums. Gleichzeitig empfehlen wir Ihnen dringend, noch einmal zu überprüfen, ob die Tür richtig eingebaut ist und ob die Lüftungsgitter nicht halb abgedichtet sind.

Entfernen Sie die Türabdeckung



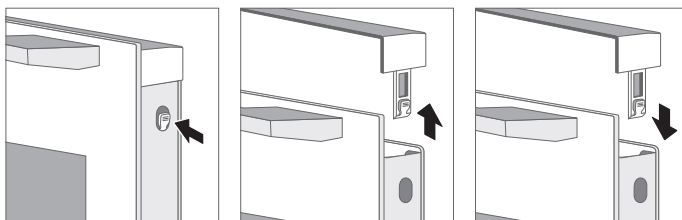
Nehmen Sie die Tür wie oben beschrieben vom Gerät ab.

Der Kunststoffeinsatz in der Türabdeckung kann verfärbt sein. Um eine gründliche Reinigung durchzuführen, können Sie die Haube entfernen.

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

Nachdem Sie die Türhaube entfernt haben, können Sie die anderen Teile leicht abmontieren, um mit der Reinigung fortzufahren. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Haube wieder auf, bis ein "Klick" Sie darüber informiert, dass die Haube wieder korrekt in ihrer Position sitzt.

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



Warnung: Auch wenn die Tür des Geräts richtig installiert ist, kann die Abdeckung abgenommen werden.

Wenn die Türabdeckung nicht mehr angebracht ist, können die Gläser im Inneren der Tür herausfallen und Schäden oder Verletzungen verursachen.

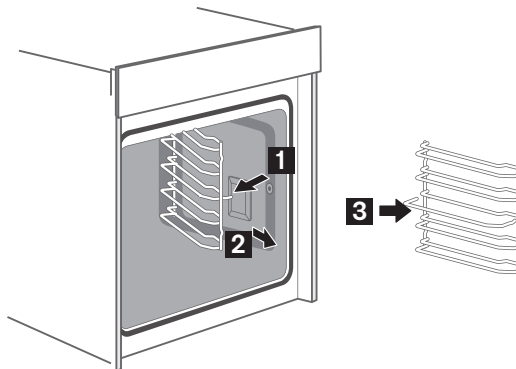
Da sich das Gewicht der Tür verringert, wenn die Haube und die Gläser nicht mehr angebracht sind, lassen sich die Scharniere außerdem leichter schließen und Sie können sich die Finger einklemmen. Achten Sie darauf, Ihre Hände von den Scharnieren fernzuhalten.

Aufgrund der beiden oben genannten Punkte empfehlen wir Ihnen dringend, die Türhaube nur dann zu entfernen, wenn die Gerätetür zuvor abgenommen wurde. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Seitliche Stufen

Bei der pyrolytischen Reinigung oder bei jeder manuellen Reinigung des Hohlraums und der Teleskopschienen können Sie die seitlichen Stufen, die sich im Hohlraum befinden, abbauen. Ziehen Sie dazu den vorderen Teil der Stufen waagrecht nach innen, bis sich Teil Nr. 1 in der Abbildung unten ausklinkt. Anschließend können Sie die Stufen wie unten abgebildet entfernen.

Um die Seitenstufen wieder in den Hohlraum einzubauen, setzen Sie bitte zuerst den hinteren Teil der Stufen in die Löcher im Hohlraum und dann Teil Nr. 1 der Abbildung unten in den Hohlraum.

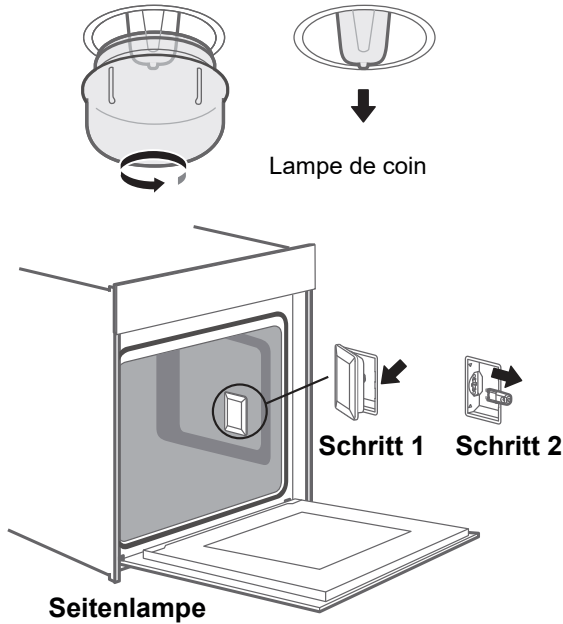


Ersetzen Sie die Beleuchtung des Ofens.

Wenn die Beleuchtung nicht mehr funktioniert, muss die Glühbirne ausgetauscht werden (hitzebeständige Halogenleuchtstofflampe, 25 W, 230 V). Diese können Sie bei unserem Kundendienst oder einem Fachhändler erwerben. Wenn Sie mit der Beleuchtung hantieren, verwenden Sie bitte ein trockenes Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Glühbirne verlängert.

1. Legen Sie bitte ein Tuch in den Kühlraum, um Beschädigungen zu vermeiden. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab (Eckbeleuchtung); nehmen Sie die seitlichen Stufen ab, dann ziehen Sie die Glasabdeckung mit einem Flachkopfwerkzeug zur Seite (Seitenbeleuchtung).
2. Die Glühbirne herausnehmen - nicht drehen. Setzen Sie eine neue Glühbirne ein und achten Sie dabei auf die Position der Kontaktstifte. Achten Sie darauf, die Glühbirne richtig einzusetzen.

3. Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder an.
4. Entfernen Sie das Geschirrtuch und setzen Sie die Sicherungen wieder ein, um zu prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert.
5. Wenn die Beleuchtung nach dem Austausch der Glühbirne korrekt funktioniert, denken Sie bei der Seitenbeleuchtung bitte daran, die Seitenstufen wieder anzubringen.



Wenn die Abdeckung der Halogenbirne beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden. Eine neue Glasabdeckung können Sie beim Kundendienst erwerben.

Warnung: Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Wenn Sie die Glühbirne austauschen, steht das Gehäuse unter Spannung. Bevor Sie die Glühbirne austauschen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Maximale Nutzungsdauer (mit Ausnahme des Shabbat-Modus).

Die maximale Nutzungsdauer beträgt 9 Stunden. Dies ist eine Sicherheitsvorkehrung, die dafür sorgt, dass Sie den Ofen nicht ausschalten.

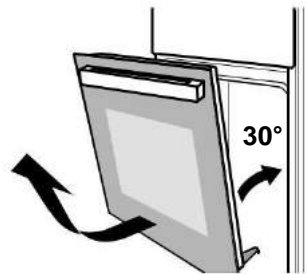
DEMONTAGE DER OFENTÜR

Teile der Backofentür demontieren

- 1> Um die Tür zu demontieren, öffnen Sie sie möglichst weit. Ziehen Sie an der Schlaufe auf der Rückseite des Türscharniers.



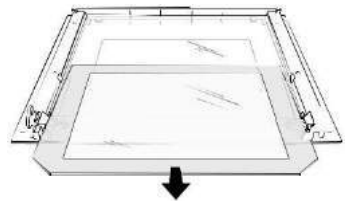
- 2> Klappen Sie die Tür nach unten, bis sie einen Winkel von ca. 30° bildet. Legen Sie Ihre Hände auf beide Seiten der Tür.
- 3> Heben Sie die Tür vorsichtig an und entfernen Sie sie aus dem Ofen.



- 4> Um das Türdrehscharnier zu öffnen, siehe Abbildung unten.



- 5> Heben Sie das Außenglas der Tür an und entfernen Sie es; Wiederholen Sie den Vorgang, um den mittleren zu entfernen.



WARNUNG :

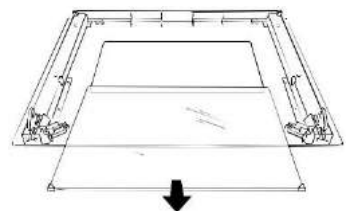
Ziehen Sie niemals mit Gewalt an der Tür, da sonst das Glas brechen kann.

WARNUNG :

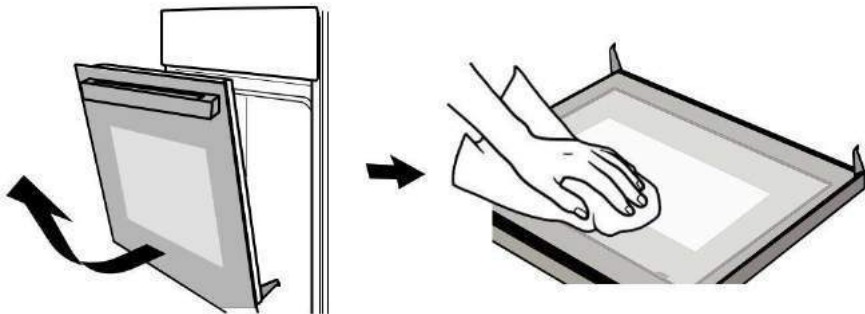
Die Scharnierfeder kann sich lockern und dich verletzen.

WARNUNG :

Heben und tragen Sie die Backofentür nicht am Griff.



Es ist normal, dass sich an der Glastür Kondenswasser bildet. Bitte wischen Sie die Restfeuchtigkeit bei kaltem Backofen mit einem trockenen Tuch ab.



REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Um das gute Aussehen und die Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten, halten Sie es sauber. Sein modernes Design vereinfacht die Wartung so weit wie möglich. Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Trennen Sie das Gerät vor jeder Wartung und Reinigung vom Netz.
- Stellen Sie alle Tasten auf Aus.
- Warten Sie, bis das Geräteinnere nicht mehr heiß, sondern lauwarm ist. Die Reinigung ist daher einfacher als im heißen Zustand. Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder dünnen Schwamm, dann abwischen.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber auf dem Glas der Backofentür, da diese es zerkratzen oder beschädigen können.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft oder Essig) auf den Edelstahlteilen.
- Verwenden Sie niemals Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
- Das Backblech kann mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden.

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

Marke: SCHNEIDER
Handelsreferenz: SCOP72HIDX
Energieeffizienzindex: 72
Energieeffizienzklasse: A+
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 1,01 kWh / Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus im Heißluftmodus: 0,65 kWh / Zyklus
Anzahl der Kavitäten: 1
Wärmequelle: Strom
Volumen: 72 Liter

VERFÜGUNG



Dieses auf dem Produkt angebrachte Logo weist darauf hin, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen

Die Behandlung als Abfall fällt in den Rahmen der Richtlinie 2012/19 / EU vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dies bedeutet, dass dieses Produkt muss

■ durch ein selektives Sammelsystem gemäß der oben genannten europäischen Richtlinie unterstützt werden, damit es entweder recycelt oder demontiert werden kann, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Gefährliche Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten können potenziell gefährliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Daher darf dieses Gerät am Ende der Lebensdauer nicht mit dem unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von lokalen Behörden (Abfallsammelstellen) und Händlern zur Verfügung gestellt.

Informationen zur Demontage

Am Ende seines Lebenszyklus darf das Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Für Ratschläge zum Recycling wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Verwaltung oder Ihren Händler.

Informationen zur Bedeutung des Konformitätszeichens




Markierung **CE** zeigt an, dass das Produkt die wichtigsten 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)

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile des Produkts oder auf Probleme oder Schäden, die auf Folgendes zurückzuführen sind:

1. oberflächliche Beschädigungen aufgrund von normalem Verschleiß des Produkts;
2. Defekte oder Beschädigungen, die durch den Kontakt des Produkts mit Lebensmitteln oder Flüssigkeiten sowie durch Rost oder Insekten verursacht werden;
3. Vorfälle, Missbrauch, falsche Verwendung, nicht autorisierte Änderungen, Demontage oder Reparaturen;
4. Unsachgemäße Wartung, Verwendung, die nicht den Anweisungen für das Produkt entspricht, oder Anschluss an eine falsche Spannung;
5. die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde.

 Die Garantie verfällt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

PRODUKTGARANTIE UND ERSATZTEILE VERFÜGBAR

Gemäß den Bedingungen der am Ort geltenden Herstellergarantie ist die Nutzung des Kundendienstes kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergarantie für private Verbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den am Ort geltenden Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen wirken sich nicht auf andere Rechte oder Ansprüche aus, die Sie gemäß den örtlichen Gesetzen haben.

Ausführliche Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie beim Kundendienst, bei Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Originalersatzteile, die gemäß der entsprechenden Ökodesign-Richtlinie funktionieren, können für einen Zeitraum von mindestens 4 Jahren ab dem Datum, an dem Ihr Gerät im Europäischen Wirtschaftsraum auf den Markt gebracht wurde, beim Kundenservice bezogen werden.

Weitere technische Spezifikationen zum Reparaturagenten und zur Bestellung von Ersatzteilen finden Sie unter: <https://www.schneiderconsumer.com>

KUNDENDIENST

Wenn Sie aufgrund einer Fehlfunktion technische Hilfe benötigen, rufen Sie bitte unter 04 88 78 59 99 an.

Um Produktinformationen zu erhalten oder Ersatzteile zu bestellen, rufen Sie bitte unter 01 61 44 02 70 an und wählen Sie die entsprechende Option.

Eingeführt von SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich

WAARSCHUWING

- Bij het eerste gebruik kan er een onaangename geur uit de oven ontsnappen. Dit komt door de lijm waarmee de isolatieplaten in de oven worden vastgezet. Om olieachtige onzuiverheden in de binnenruimte te verwijderen, laat u uw nieuwe apparaat gedurende 90 minuten in de heteluchtmodus op 250 °C leeglopen.
- Bij het eerste gebruik van de oven is het heel normaal dat er een beetje rook en geurtjes vrijkomen. Als dit gebeurt, wacht dan tot de geur verdwenen is voordat u het voedsel in de oven plaatst.
- Gebruik het apparaat in een ruimte met voldoende ventilatie.

- Tijdens gebruik kunnen het apparaat en de toegankelijke onderdelen heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze te allen tijde onder toezicht staan.
- Als het oppervlak van het apparaat barst, schakel het dan uit om elektrische schokken te voorkomen. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, evenals door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten, of door mensen zonder ervaring of kennis, als ze hebben geprofiteerd van toezicht of voorafgaande instructies met betrekking tot het veilige gebruik van de apparaat en begrijp de gevaren

opgelopen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en routinematig gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Het apparaat wordt tijdens gebruik erg heet. Let op raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is, vooral niet wanneer de grillfunctie is geactiveerd.
- Als voorzorgsmaatregel tegen elektrische schokken moet u ervoor zorgen dat: schakel het apparaat uit voordat u de ovenlamp vervangt.
- Het scheidingsapparaat moet worden geïntegreerd in de vaste bedrading, volgens de bedradingsspecificaties.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze:

speel niet met het apparaat.

- Dit apparaat mag alleen worden gehanteerd door mensen, inclusief kinderen, met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten, onervaren of met beperkte kennis, als ze de hulp of het advies hebben van een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. .
- Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt van het apparaat.
- In de vaste bedrading moet een omnipolaire ontkoppelingsinrichting worden geïntegreerd, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Om gevaar te voorkomen, laat u het beschadigde netsnoer vervangen door de fabrikant, een geautoriseerde agent of

een gekwalificeerd persoon.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of een scherpe metalen schraper om het ovenglas schoon te maken, deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken en het glas kan breken.
- Ruim eventueel gemorst materiaal op voordat u het opruimt.
- Tijdens pyrolytische reiniging kunnen toegankelijke onderdelen meer warm worden dan normaal. Houd jonge kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- De instructies voor rekovens moeten richtlijnen bevatten voor de juiste installatie van deze accessoires.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Gebruik de oven nooit op blote voeten. Raak de oven nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Over de oven: Vermijd het vaak openen van de ovendeur tijdens het koken.
- Alleen een geautoriseerde technicus is bevoegd om het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor enige schade veroorzaakt door onjuiste plaatsing of installatie, uitgevoerd door een onbevoegd persoon.

- Sommige delen van de oven kunnen de warmte lang vasthouden. Daarom wordt aanbevolen om het apparaat te laten afkoelen voordat u de onderdelen aanraakt die direct aan hitte worden blootgesteld.
- Als de oven lange tijd niet wordt gebruikt, is het raadzaam om de stekker uit het stopcontact te halen.

DE OVEN INSTALLEREN IN EEN KEUKENMEUBILAIR NICHE

Installeer de oven in de daarvoor bestemde ruimte in een nis, onder het werkblad of in een verticale kast. Zet de oven vast door de schroeven in de twee bevestigingsgaten op het frame vast te draaien. Om ze te vinden, opent u de ovendeur, de gaten bevinden zich aan de bovenkant aan elke kant van de zijdelen van het frame. Neem voor een goede ventilatie van het apparaat de bij de installatie aangegeven afmetingen en afstanden in acht.

BELANGRIJK

Voor een correcte werking van de oven dient u deze in een geschikte keukenkast te installeren. De keukenkastpanelen in de buurt van de oven moeten van brandvertragend materiaal zijn gemaakt. Zorg ervoor dat de lijmen voor gefineerde houten kasten bestand zijn tegen temperaturen boven 120°C. Kunststoffen en lijmen die niet tegen deze temperaturen kunnen, zullen smelten en de kast vervormen. Na het installeren van de oven in de kast, zorg er dan voor dat de elektrische onderdelen volledig zijn geïsoleerd. Deze beveiligingsmaatregel is wettelijk verplicht. Alle beveiligingen moeten correct worden bevestigd, zodat het onmogelijk is om ze te verwijderen zonder specifiek gereedschap. Verwijder het achterste deel van de keukenkast om een goede luchtcirculatie rond de oven te garanderen. Laat een ruimte van minimaal 45 mm achter de haard.

CONFORMITEITSVERKLARING

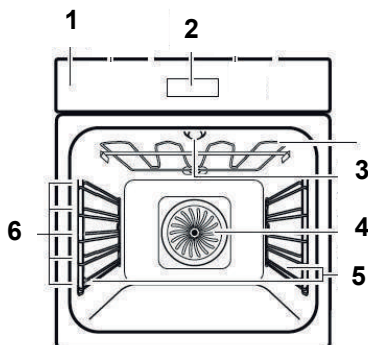
Let er bij het uitpakken van de oven op dat deze niet beschadigd is. Gebruik het bij twijfel niet; contact opnemen met een gekwalificeerde technicus. Houd verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken, piepschuim en nietjes buiten het bereik van kinderen, aangezien deze gevaarlijk voor hen zijn.



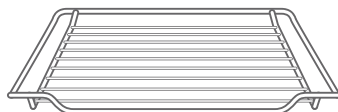
PRODUCTBESCHRIJVING

Beschrijving van de oven

1. Bedieningspaneel
2. Weergave
3. Grill
4. Ventilator
5. Verwijderbare tribunes
6. Plankniveaus

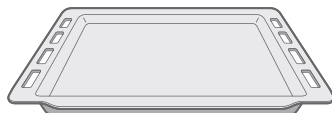


Accessoires



Rek

Voor bakjes, cakevormpjes en ovenschalen. Om te roosteren en te grillen.

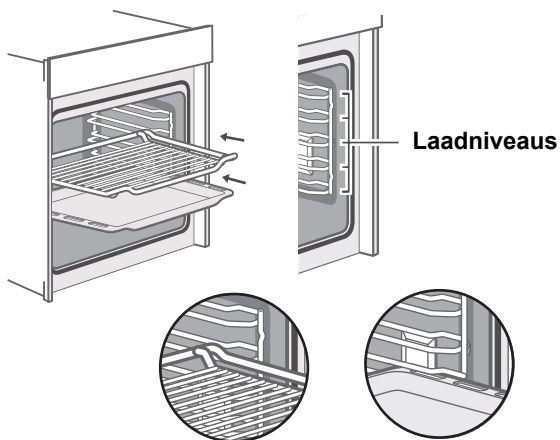


Multifunctionele pan, lekbak

Voor op de bakplaat gebakken cake en klein gebak.

De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op het gebruik ervan. Eenmaal afgekoeld, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.

Inzetten van accessoires: De holte heeft vijf bakkniveaus. De niveaus worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden verwijderd zonder om te vallen.



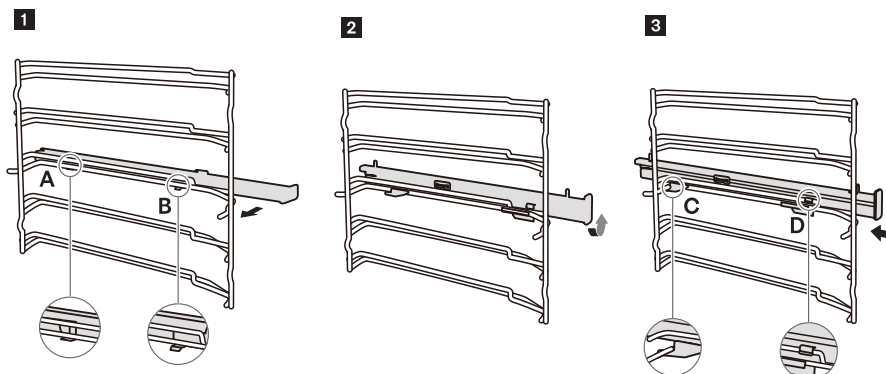
Let op:

1. Zorg ervoor dat de roosters altijd in de juiste richting worden geplaatst, zoals hierboven is aangegeven.
2. Steek de accessoires er altijd volledig in, zodat ze niet in contact komen met de deur van het toestel.

Montage van de telescopische rails

(de rechter rail wordt op dezelfde manier geïnstalleerd als de linker rail, zie hieronder)

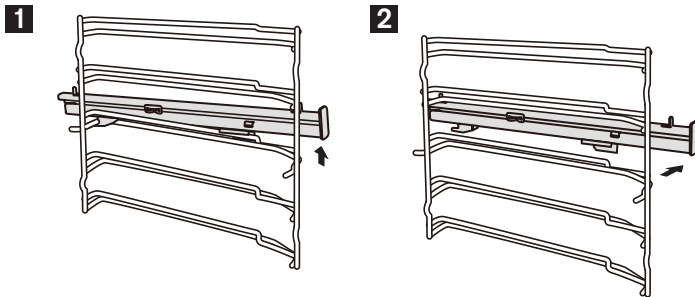
1. Leg de punten A en B van de telescooprail horizontaal op het buitenste rooster.
2. Draai de telescooprail tegen de klok in (met de klok mee voor de rechte rail) 90°.
3. Trek de rail naar voren totdat punt C vastzit in het onderste rooster en punt D in het bovenste rooster.



Demonteer de telescopische rails

(de rechter rail kan op dezelfde manier worden verwijderd als de linker rail, zie hieronder)

1. Til een kant van de rail op.
2. Til de rails op en trek ze opzij.

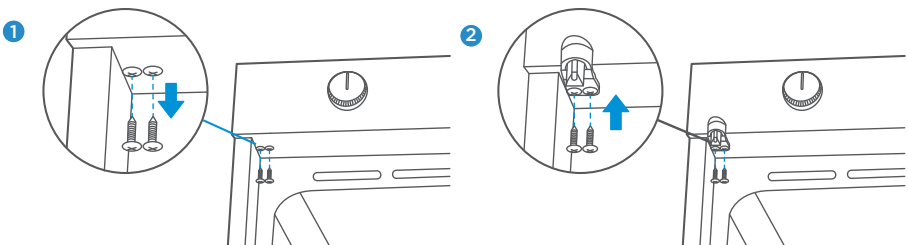


Installatie van het deurslot

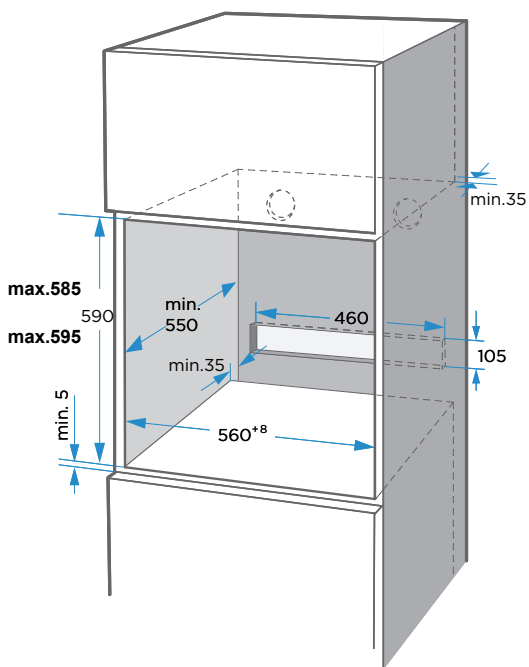
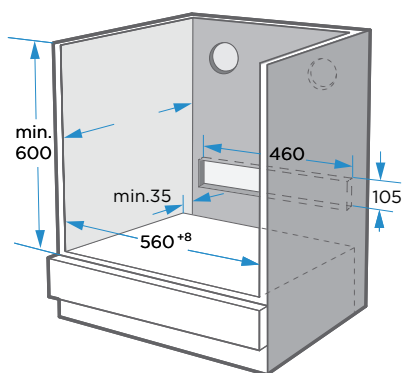
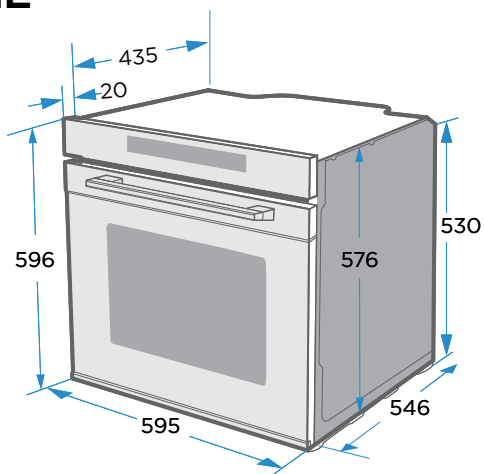
Als uw apparaat is uitgerust met een deurslot (afhankelijk van het apparaat in kwestie), volg dan de onderstaande stappen:

Draai de twee schroeven linksonder op het bedieningspaneel los, zoals te zien is op foto 1; Verwijder het deurslot van het accessoire en zet het vast met de twee schroeven onderaan op het bedieningspaneel, zoals te zien is op foto 2.

Als de deurvergrendelingsfunctie niet nodig is, laat u de twee schroeven gewoon in het paneel zitten zonder ze te installeren.



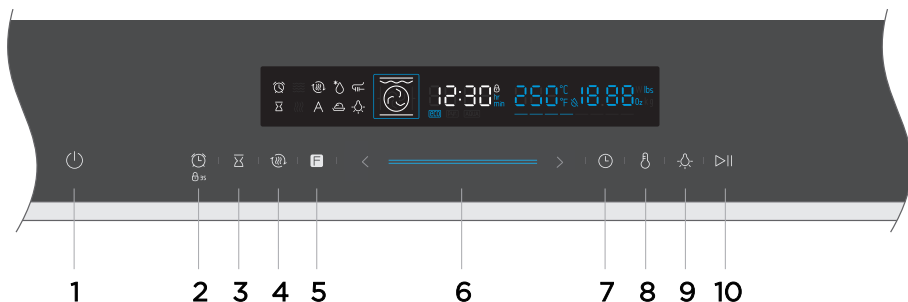
INSTALLATIE



- Om dit toestel veilig te gebruiken, moet het vakkundig geïnstalleerd zijn volgens de installatie-instructies. Schade veroorzaakt door onjuiste installatie wordt niet gedekt door de garantie.
- Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u zich snijdt aan scherpe randen.
- Controleer voor de installatie of het toestel niet beschadigd is en sluit het niet aan als het beschadigd is.
- Voordat u het apparaat inschakelt, dient u alle verpakkingsmaterialen en de film van het apparaat te reinigen.
- De bijgevoegde afmetingen zijn in mm.
- Het is noodzakelijk de stekker toegankelijk te houden of een schakelaar in de fijne bedrading op te nemen, om het apparaat na de installatie zo nodig van het elektriciteitsnet los te koppelen.

Waarschuwing: Het toestel mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

PRODUCTBESCHRIJVING




	1. Aan / Uit	Zet de oven aan en uit.
	2. Timer / Kinderslot	Gebruik van de timerfunctie/gebruik van het kinderslot door 3 seconden ingedrukt te houden.
	3. Vertraagd einde	Stel een eindtijd in voor de kooktijd.
	4. Snel voorverwarmen	Gebruik dit om snel op te warmen.
	5. Oven - Functie	Druk op dit symbool om de verwarmingsmodus te wijzigen, houd het 3s ingedrukt om snel te wijzigen.
	6. Navigatiebalk met richtingstoetsen	Sleep het om de instellingswaarden die op het scherm worden weergegeven te wijzigen.
	7. Tijd en klokinstelling	Stel een tijd in en selecteer vervolgens de functie en zet de klok op stand-by.
	8. Instellen van de temperatuur	Druk op om de temperatuur in te stellen.
	9. Verlichting	Schakel de lamp in en uit.
	10. Vertrek / Pauze	Start en pauzeer het kookproces.

Voor het eerst gebruiken

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de ovenruimte en de accessoires reinigen.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermingsfolies en transportbeschermingsonderdelen.
2. Verwijder alle accessoires en zijsteunen uit de holte.
3. Maak de accessoires en zijsteunen grondig schoon met zeepwater en een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat de holte vrij is van verpakkingsresten, zoals polystyreen korrels of stukken hout die een fire gevaar kunnen opleveren.
5. Veeg de gladde oppervlakken van de holte en de deur af met een zachte, vochtige doek.
6. Om de nieuwe geur te verwijderen, verwarmt u het apparaat onbelast en met de ovendeur gesloten.
7. Houd de keuken tijdens deze stap goed geventileerd. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.
8. Stel de aangegeven parameters in.


Parameters	
Verwarmingsmodus	
Tijd	2h

Nadat het apparaat is afgekoeld:


1. Maak de gladde oppervlakken en de deur schoon met een sopje en een vaatdoek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijsteunen.

De tijd instellen

Voordat de oven kan worden gebruikt, moet de tijd worden ingesteld.

1. Na het aansluiten van de oven, raakt u het kloksymbool  aan. Vervolgens kunt u de tijd in uren instellen met behulp van de cursor of het "</>" symbool.

2. Druk nogmaals op het kloksymbool  en gebruik de cursor of het "</>" symbool om het uur in minuten in te stellen.

3. Raak het kloksymbool  aan om de instelling te voltooien.

OPMERKING: De klok heeft een 24-uurs weergave.

SOORTEN VERWARMING

Soorten verwarming	Temperatuur	Gebruik
 Natuurlijke convectie	30 ~ 250°C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor zacht gebak.
 Gedwongen luchtverwarming	50 ~ 250°C	Voor koken en braden op één of meer niveaus. De warmte komt van het ronde element rond de ventilator, dat de warmte gelijkmatig verdeelt.
 ECO	140 ~ 240°C	Voor een energiezuinige keuken.
 Traditionele luchtcirculatie	50 ~ 250°C	Voor koken en braden op één of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over de holte.
 Gril	150 ~ 250°C	Om kleine hoeveelheden voedsel te grillen en bruin te bakken. Plaats het voedsel in het middelste gedeelte onder het verwarmingselement van de grill.
 Dubbele luchtgeassisteerde grill	50 ~ 250°C	Om kleine hoeveelheden voedsel te grillen en bruin te bakken. Plaats het voedsel in het middelste gedeelte onder het verwarmingselement van de grill.
 Dubbele grill	150 ~ 250°C	Om dun voedsel te grillen en bruin te bakken.
 Pizza	50 ~ 250°C	Voor pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. De bodem- en ringverwarming werken.

	Bodemwarmte	30~220°C	Om de bodem van pizza's, taarten en gebak extra bruin te maken. De verwarming komt van het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	–	Voor het voorzichtig ontdooien van bevroren voedsel.
	Oven	30~45°C	Voor de productie van gistdeeg en zuurdesem te bewijzen en de teelt van yoghurt.

Soorten extra functies		Temperatuur	Gebruik
	Pyrolytisch Zelfreinigend	Niet verstelbaar	Verhit tot een zeer hoge temperatuur. Het residu brandt weg.

OPMERKING:

1. Om grote porties voedsel te ontdooien, kunnen de zijrails worden verwijderd en de bak in de holte worden geplaatst.
2. Om gerechten opnieuw te verwarmen, is het aanbevolen de zijrails te verwijderen en zijn de verwarmingswijzen "Dubbele grill + luchtcirculatie" en "Luchtcirculatie" met een temperatuurinstelling van 50°C nuttig. "Dubbele grill + circulatielucht" moet worden gebruikt, als meer dan de helft van de holte bedekt is met vaatwerk.
3. Om tijdens "Pulsed air" een optimale warmteverdeling in de holte te garanderen, zal de ventilator tijdens het verwarmingsproces op bepaalde tijdstippen draaien om de best mogelijke prestaties te garanderen.




Voorzichtig:


1. Als u de deur van het toestel opent tijdens een handeling, wordt de werking onderbroken. Wees vooral voorzichtig met het risico op brandwonden.
2. Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders kan het toestel oververhit raken. Om het apparaat na de operatie sneller te laten afkoelen, kan de koelventilator nog enige tijd blijven draaien.

Koelventilator


De koelventilator schakelt naar behoefte in en uit. De hete lucht ontsnapt boven de deur.

Koken met de oven

1. Na de elektrische aansluiting van de oven, raakt u het ovenfunctiesymbool aan om de functies te selecteren, gebruik de cursor of het "</>" symbool om de kooktemperatuur in te stellen.
2. Raak het  symbool aan, de oven begint te werken, anders reset de oven zichzelf na 10 minuten.
3. Tijdens het kookproces kunt u  aanraken om het te annuleren of  om het te onderbreken.




OPMERKING: Na het instellen van de temperatuur, kunt u het kloksymbool  aanraken om de kooktijd in te stellen, met behulp van de cursor of het "</>" symbool.

Snel voorverwarmen

U kunt de snelle voorverwarming gebruiken om de voorverwarmingstijd te verkorten. Wanneer u een functie kiest en het symbool voor snel voorverwarmen  aanraakt, licht het symbool voor snel voorverwarmen op in het display. Als deze functie niet snel kan worden voorverwarmd, hoort u een "pieptoon". De functies ontdooien, rijzen en "ECO" kunnen niet snel worden voorverwarmd.


De functie voor uitgesteld einde instellen


Nadat u klaar bent met het instellen van de tijd, kunt u de functie Eindevertraging gebruiken.

1. Raak  aan, dan kunt u de cursor of het "</>" symbool gebruiken om de eindtijd in uren in te stellen, raak  nogmaals aan om deze in minuten in te stellen. Wanneer u klaar bent met de instelling, raakt u  aan om te bevestigen.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u ook de kooktijd instellen.
3. Als u bijvoorbeeld de eindtijd instelt op 10 uur, en de kooktijd is 1 uur, dan zal de oven opwarmen om 9 uur, en eindigen om 10 uur.

Veranderen tijdens het koken

Tijdens de werking kunt u de instelling van het verwarmingstype en de temperatuur wijzigen met behulp van de ovenfunctie of de schuifregelaar. Na de wijziging zal de oven, als er binnen 6 seconden geen verdere actie wordt ondernomen, opwarmen zoals u hem hebt gewijzigd.

Als u de kooktijd tijdens het kookproces wilt wijzigen, raakt u  aan en wijzigt u deze met de cursor of het "</>" symbool. Na de wijziging zal, indien na 6 seconden geen verdere actie wordt ondernomen, de oven werken zoals u hem hebt gewijzigd. Tijdens het kookproces met een eindtijdinstelling kunt u geen wijzigingen aanbrengen.

Als u het bakproces wilt annuleren, drukt u op .





Opmerkingen

1. Het wijzigen van de stand/temperatuur/rusttijd kan een negatieve invloed hebben op het kookresultaat, wij raden u ten sterkste aan dit niet te doen tenzij u goede kookervaring heeft.
2. Het wijzigen van de kookstanden/temperatuur/rusttijd kan een negatieve invloed hebben op het kookresultaat, wij raden u ten zeerste aan dit niet te doen tenzij u goede kookervaring heeft.

Voorzichtig!

Wanneer het toestel is uitgeschakeld, wordt het zeer heet, vooral in de holte. Raak nooit de binnenzijde van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten om accessoires of keukengerei uit de holte te verwijderen en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand om brandwonden te voorkomen.

Timer



U kunt de timerfunctie gebruiken door  aan te raken. Als de tijd is aangebroken, zal de oven een pieptoon geven als herinnering. Raak eerst  aan om de timer in uren in te stellen, raak dan nogmaals  aan om de timer in minuten in te stellen. Druk opnieuw op  en de instelling is voltooid.

U kunt de timer voor en tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u de functie en temperatuur selecteert, is deze niet beschikbaar.

Kinderslot

Uw apparaat is voorzien van een kinderslot, zodat kinderen het niet per ongeluk kunnen aanzetten of de instellingen kunnen wijzigen.

U kunt het kinderslot in- en uitschakelen wanneer de oven aan of uit staat.

Houd  3 seconden ingedrukt om de het kinderslot. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, verschijnt er een  in de statusbalk.

Pizzasteen (afhankelijk van model)

Plaats de pizzasteen in de ovenholte als deze koud is. Verwarm de oven voor (indien nodig) met de pizzasteen erin. Leg het voedsel op de pizzasteen met een pizzaschep. Haal de pizza na het bakken met een spatel uit de oven en laat de pizzasteen in de oven staan tot hij helemaal is afgekoeld.

Om uw pizzasteen schoon te maken:

Gebruik een metalen spatel om voedsel dat aan het oppervlak van de steen vastzit te verwijderen.

Gebruik nooit afwasmiddel op een pizzasteen.

Laat de pizzasteen niet te lang in water weken.





Als er vlekken op de pizzasteen achterblijven, heeft dit geen invloed op de eigenschappen ervan. Plaats de steen in de oven wanneer hij is schoongemaakt of bewaar hem op een veilige plaats.

Waarschuwing: Leg nooit een koude steen in een hete oven. Vet of olie de pizzasteen niet in.

Instellen van de pyrolytische zelfreinigende modus




- Laat tijdens het pyrolyse-reinigingsproces niets in de ovenholte achter (bakjes, rekken, bakplaat, lekbak, zijplanken, enz.), aangezien deze voorwerpen onherstelbare schade aan de oven kunnen toebrengen.
- Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is voordat u de pyrolyse-reinigingsfunctie activeert.
- Zodra de pyrolytische reinigingsfunctie is geactiveerd, mag u de kookplaat niet gebruiken als deze zich boven de oven bevindt. Anders kunnen beide toestellen oververhit en beschadigd raken.

1. Schakel de oven in door op de  toets te drukken.
 2. Kies de "Pyrolytische" werkingsmodus door op  te drukken. Wanneer het functieveld verandert in een  icoon, betekent dit pyrolytische modus.
- Controleer of alle toebehoren en voedsel verwijderd zijn en of de deur gesloten is.
4. Druk op de toets  om de reiniging te starten.

Ventileer de keuken terwijl de schoonmaak bezig is.

De kookkamer vergrendelt de deur kort na het begin van de werking. Het kookcompartiment kan pas worden geopend wanneer de temperatuur tot een gezond niveau is gedaald.

Signaal einde pyrolyse

Er klinkt een continu signaal en de oven stopt met verwarmen. Dit betekent dat de pyrolyse beëindigd is. U kunt op de  toets drukken om de geluiden te stoppen, of de geluiden zullen later automatisch stoppen.

- Zodra de pyrolytische modus is geactiveerd, wordt de oven automatisch vergrendeld en kan de ovendeur niet worden geopend.
- Als het reinigen eenmaal is begonnen, kunt u geen instellingen meer wijzigen, behalve wanneer het is gepauzeerd en gestopt.
- Als de binnenruimte is afgekoeld, veegt u met een vochtige doek eventuele asresten in de binnenruimte en rond de apparaatdeur af.

Koken met accessoires

Vleessonde (afhankelijk van model)

Plaats het rooster in stap 2 of 3.

Steek de sonde in totdat de ring op de sonde in contact is met het vlees.

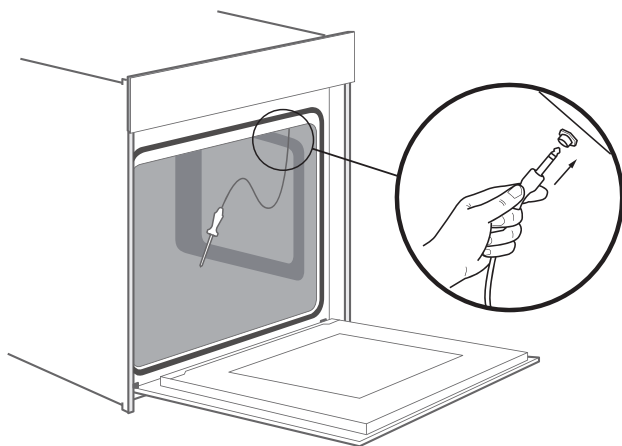
Steek de sonde in de aansluiting in de oven, zoals hieronder afgebeeld. Zorg ervoor dat u de kleine moer die de stekker beschermt, losdraait.

Het bedieningspaneel schakelt automatisch over op de vleessondeermodus.

Stel de oventemperatuur en de temperatuur van de vleessonde in volgens de aanwijzingen op het bedieningspaneel.

Sluit de ovendeur.

Druk op de starttoets  om het koken te starten.



Let op: Gebruik een keukenhandschoen om de sonde te verwijderen. Gebruik geen tangen. Als de sonde wordt verwijderd voordat de kerntemperatuur is bereikt, schakelt de oven niet automatisch uit. Pyrolytische reiniging werkt niet als de sonde is aangesloten. Verwijder de sonde voordat u de oven zelf reinigt. Bewaar de sonde niet in de oven.

Deur van het toestel

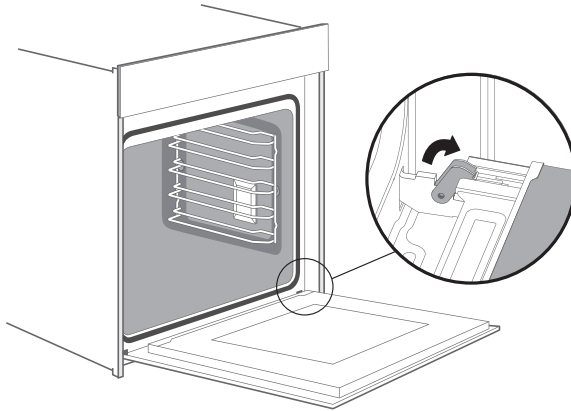
Haak de toesteldeur los

Open de toesteldeur volledig.

Klap de twee vergrendelingshendels naar links en rechts.

Sluit de toesteldeur tot aan de aanslag.

Pak de deur aan beide kanten met beide handen vast en trek hem omhoog.

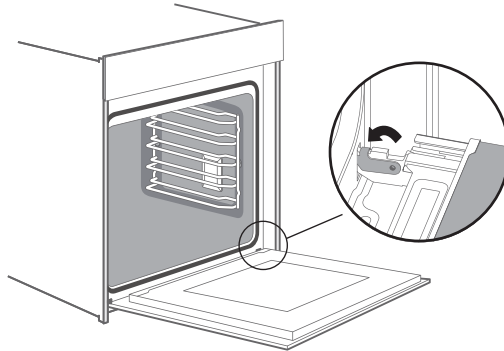


De deur van het toestel ophangen

Hang de toesteldeur in omgekeerde volgorde van het losmaken. Bij het ophangen van de deur aan het toestel, dient men zich ervan te vergewissen dat de twee scharnieren correct op de montagegaten aan de voorzijde van de holte zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de scharnieren in de juiste positie staan. U moet ze gemakkelijk en zonder weerstand kunnen inbrengen. Als u weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren goed in de gaten zitten.

1. Open de toesteldeur volledig. Door de deur van het toestel te openen, kunt u nogmaals controleren of de scharnieren correct zijn aangebracht. Als dit niet het geval is, zult u de deur niet volledig kunnen openen. Klap de twee vergrendelingshendels naar beneden.
2. Sluit de deur van de holte. Tegelijkertijd raden wij u ten eerste aan nogmaals te controleren of de deur correct is geïnstalleerd en of de ventilatieroosters niet half zijn afgedicht.

Verwijder de afdekking van de deur



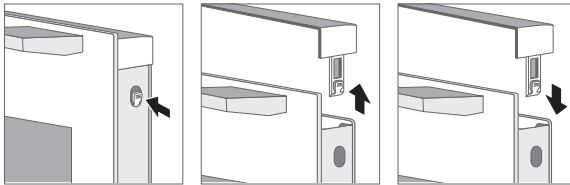
Verwijder de deur van het toestel zoals hierboven beschreven.

Het plastic inzetstuk in de deurkap kan verkleurd zijn. Voor een grondige reiniging kunt u het deksel verwijderen.

Houd de rechter- en linkerzijde van het deksel vast en verwijder het.

Nadat het deksel van de deur is verwijderd, kunnen de andere onderdelen gemakkelijk worden gedemonteerd om verder te reinigen. Wanneer het schoonmaken van de deur van het toestel voltooid is, plaatst u de afdekking er weer op tot een "klik" u meedeelt dat de afdekking correct op haar plaats is teruggeplaatst.

Installeer de deur en sluit hem volledig.



Waarschuwing: Zelfs als de toesteldeur correct is geïnstalleerd, kan de afdekking worden verwijderd.

Wanneer de afdekking van de deur wordt verwijderd, kan het glas aan de binnenkant van de deur eruit vallen en schade en letsel veroorzaken.

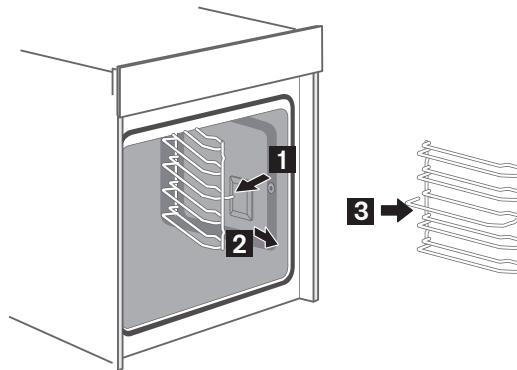
Bovendien, omdat het gewicht van de deur vermindert wanneer de afdekking en de bril worden verwijderd, sluiten de scharnieren gemakkelijker en loopt u het risico dat uw vingers bekneld raken. Hou je handen uit de buurt van de scharnieren.

Wegens de twee bovenstaande punten raden wij u ten stelligste aan de deurbedekking niet te verwijderen, tenzij eerst de deur van het toestel werd verwijderd. Schade veroorzaakt door ondeskundig gebruik valt niet onder de garantie.

Zijstappen

Voor pyrolytische reiniging of voor handmatige reiniging van de holte en de telescopische rails, kunt u de zijstappen in de holte verwijderen. Trek daartoe het voorste deel van de treden horizontaal naar binnen tot deel 1 in de onderstaande tekening is losgemaakt. Dan kunt u de stappen verwijderen zoals hieronder aangegeven.

Om de zijtreden opnieuw in de holte te installeren, plaatst u eerst het achterste deel van de treden in de gaten in de holte, en installeert u vervolgens onderdeel nr. 1 in de onderstaande tekening in de holte.

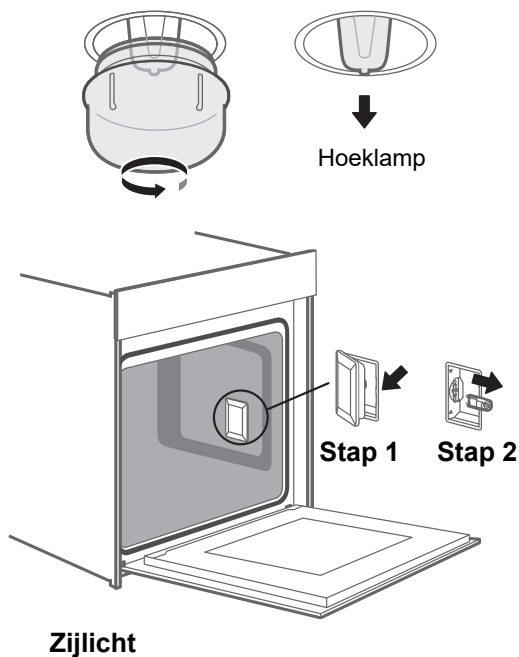


Vervangen van het ovenlampje

Als het lampje niet meer werkt, moet de gloeilamp worden vervangen (hittebestendige halogeenvlamp, 25W, 230V). Deze kan worden verkregen bij onze service-afdeling of een gespecialiseerde dealer. Gebruik bij het hanteren van de lamp een droge doek. Dit zal de levensduur van de lamp verlengen.

1. Leg een doek in de koude holte om beschadiging te voorkomen. Draai de glazen afdekking tegen de wijzers van de klok in en verwijder deze (hoeklicht); verwijder de zijstappen en trek de glazen afdekking vervolgens opzij met een platkopgereedschap (zijlicht).
2. Verwijder de gloeilamp - niet draaien. Plaats een nieuwe gloeilamp en let daarbij op de positie van de contactpennen. Controleer of de gloeilamp correct is geïnstalleerd.

3. Schroef het glazen deksel er weer op.
4. Verwijder de theedoek en vervang de zekeringen om te controleren of de verlichting werkt.
5. Voor de zijverlichting, als de verlichting goed werkt na het vervangen van de lamp, vergeet dan niet de zijtreden te vervangen.



Als de afdekking van de halogeenlamp beschadigd is, moet deze worden vervangen. Een nieuwe glazen afdekking is verkrijgbaar bij de service-afdeling.

Let op: Risico van elektrische schokken

Als je de lamp vervangt, staat de behuizing onder spanning. Voordat u de gloeilamp vervangt, moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken of de zekering in de zekeringkast uitschakelen.

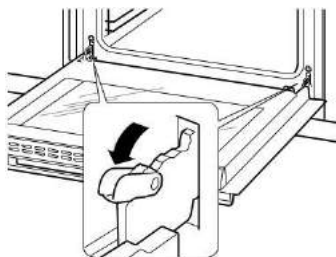
Maximale bedrijfstijd (behalve voor de Shabbat-modus).

De maximale bedrijfstijd is 9 uur. Dit is een veiligheidsvoorziening die ervoor zorgt dat u niet vergeet de oven uit te schakelen.

DE OVENDEUR DEMONTEREN

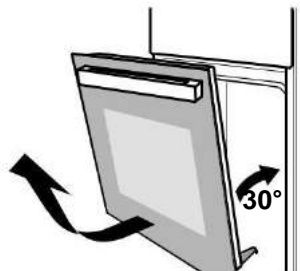
Demonteer de onderdelen van de oven deur

1> Om de deur te demonteren, moet u deze verder openen. Trek aan de lus aan de achterkant van het deurscharnier.



2> Klap de deur naar beneden totdat deze een hoek van ongeveer 30° vormt. Plaats uw handen aan weerszijden van de deur.

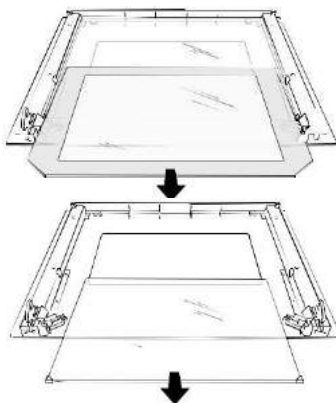
3> Til de deur voorzichtig op en verwijder deze uit de oven.



4> Zie onderstaande afbeelding om het draaischarnier van de deur te openen.



5> Til het buitenste glas van de deur op en verwijder het; herhaal de handeling om de middelste te verwijderen.

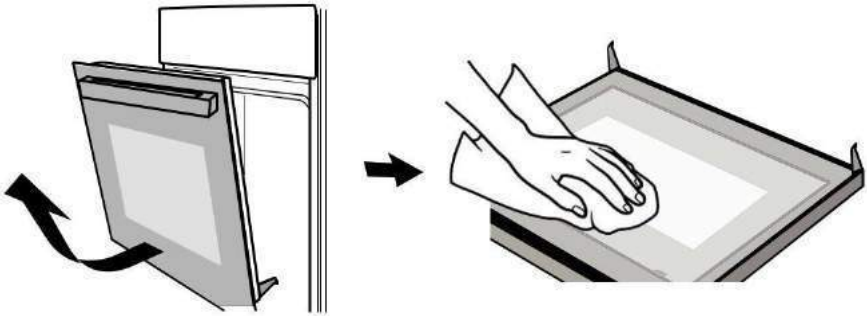


WAARSCHUWING: Trek nooit met kracht aan de deur, anders kan het glas breken.

WAARSCHUWING: De scharnierveer kan losraken en je pijn doen.

WAARSCHUWING: Vermijd het optillen en dragen van de oven deur aan de handgreep.

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



REINIGING EN ONDERHOUD

Houd het schoon om het goede uiterlijk en de efficiëntie van het apparaat te behouden. Het moderne ontwerp vereenvoudigt het onderhoud zoveel mogelijk. Onderdelen van het apparaat die met voedsel in aanraking kunnen komen, moeten regelmatig worden schoongemaakt.

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Zet alle knoppen op Uit.
- Wacht tot de binnenkant van het apparaat niet meer heet is, maar lauw. Schoonmaken is dus makkelijker dan wanneer het warm is. Reinig het oppervlak van het apparaat met een vochtige doek, zachte borstel of dunne spons, veeg het dan af.
- Bij hardnekkige vervuiling reinigen met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers op het glas van de oven deur, aangezien deze het glas kunnen krassen of beschadigen.
- Vermijd elk contact van zure stoffen (citroensap of azijn) op de roestvrijstalen onderdelen.
- Gebruik nooit hogedrukreinigers om het apparaat schoon te maken.
- De bakplaat kan gewassen worden met een mild wasmiddel.

Productfiche over "GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) N ° 65/2014 VAN DE COMMISSIE"

Merk: SCHNEIDER
Commerciële referentie: SCOP72HIDX
Energie-efficiëntie-index: 72
Energie-efficiëntieklasse: A+
Energieverbruik per cyclus in conventionele modus: 1,01 kWh / cyclus
Energieverbruik per cyclus in heteluchtmodus: 0,65 kWh / cyclus
Aantal holtes: 1
Warmtebron: Elektriciteit
Inhoud: 72 liter

VERWIJDERING



Dit logo dat op het product is aangebracht, geeft aan dat het een apparaat is waarvan:

verwerking als afval valt binnen het kader van richtlijn 2012/19 / EU van 4 juli 2012, met betrekking tot afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Dit betekent dat dit product moet:

worden ondersteund door een selectief inzamelingsstelsel in overeenstemming met de bovengenoemde Europese richtlijn, zodat het kan worden gerecycled of gedemonteerd om de impact op het milieu te verminderen. Gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kunnen mogelijk gevaarlijke gevolgen hebben voor het milieu en de menselijke gezondheid. Aan het einde van de levensduur van dit apparaat mag het dus niet worden weggegooid met ongesorteerd gemeentelijk afval. Retour- en ophaalsystemen worden u ter beschikking gesteld door lokale autoriteiten (afvalverwerkingscentra) en distributeurs.

Informatie over demontage

Aan het einde van de levenscyclus mag het apparaat niet met het huisvuil worden weggegooid. Voor recyclingadvies kunt u contact opnemen met uw plaatselijke administratie of dealer.

Informatie over de betekenis van het conformiteitsmerkteken



Markering **CE** geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste vereisten 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)

UITSLUITINGEN VAN GARANTIE

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

1. oppervlakkige verslechtering als gevolg van normale slijtage van het product
2. gebreken of aantasting als gevolg van contact van het product met voedsel of vloeistoffen en als gevolg van corrosie door roest of de aanwezigheid van insecten
3. enig incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of ongeoorloofde reparatie;
4. onjuist onderhoud, gebruik niet in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het product of aansluiting op een verkeerde spanning
5. elk 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.

PRODUCTGARANTIE EN RESERVEONDERDELEN BESCHIKBAAR

Volgens de bepalingen van de garantie van de fabrikant die van toepassing zijn op de locatie, is het gebruik van de klantendienst gratis. De minimale garantieperiode (fabrieksgarantie voor particuliere consumenten) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar, overeenkomstig de garantievoorwaarden die ter plaatse gelden. De garantievoorwaarden zijn niet van invloed op andere rechten of vorderingen die u volgens de plaatselijke wetgeving kunt hebben.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en de garantievoorwaarden in uw land is verkrijgbaar bij de klantenservice, uw dealer of onze website.

Originele functionele reserveonderdelen overeenkomstig de relevante richtlijn inzake ecologisch ontwerp zijn verkrijgbaar bij de klantenservice gedurende een periode van ten minste 4 jaar vanaf de datum waarop uw apparaat in de Europese Economische Ruimte op de markt is gebracht.

Voor nadere technische specificaties over het reparatiemiddel en voor het bestellen van reserveonderdelen, zie: <https://www.schneiderconsumer.com>

SERVICE NA VERKOOP

Voor technische bijstand in geval van een storing, belt u 04 88 78 59 99.

Voor productinformatie of het bestellen van onderdelen kunt u bellen naar 01 61 44 02 70 en de juiste optie selecteren.

Geïmporteerd door SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKRIJK

ADVERTENCIA

- Puede escapar un olor desagradable del horno cuando se utiliza por primera vez. Esto se debe a las colas que se utilizan para asegurar las placas aislantes en el horno. Para eliminar las impurezas aceitosas del compartimento de cocción, haga funcionar su nuevo aparato vacío en modo aire caliente a 250 °C durante 90 minutos.
- Al utilizar el horno por primera vez, es bastante normal que salga un poco de humo y olores. Cuando esto suceda, espere hasta que desaparezca el olor antes de poner la comida en el horno.
- Utilice el dispositivo en una habitación con suficiente ventilación.

- Durante el uso, el dispositivo y sus partes accesibles pueden calentarse. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén supervisados en todo momento.
 - Si la superficie del dispositivo se agrieta, apáguelo para evitar descargas eléctricas.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, si se han beneficiado de un seguimiento o instrucciones previas sobre el uso seguro del dispositivo y comprender los peligros

incurrido. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de rutina del usuario sin supervisión.

- El aparato se calienta mucho durante el uso. Presta atención no toque los elementos calefactores del interior del horno.
- No deje niños cerca del aparato cuando esté en uso, especialmente cuando la función grill está activada.
- Como precaución contra descargas eléctricas, asegúrese de apague el aparato antes de cambiar la bombilla del horno.
- El dispositivo de desconexión debe estar integrado en el cableado fijo, de acuerdo con las especificaciones de cableado.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que

- no juegues con el dispositivo.
- Este dispositivo solo puede ser manipulado por personas, incluidos niños, con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, sin experiencia o con conocimientos limitados, si cuentan con la ayuda o el consejo de un adulto que sea responsable de su seguridad.
 - Las partes accesibles pueden calentarse mucho. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.
 - Debe integrarse un dispositivo de desconexión omnipolar en el cableado fijo, de acuerdo con las reglas de cableado.
 - Para evitar peligros, haga que el fabricante, un agente autorizado o un una persona calificada.

- No use limpiadores abrasivos fuertes o un raspador de metal afilado para limpiar el vidrio del horno, podrían rayar la superficie y el vidrio podría romperse.
- Limpie cualquier derrame antes de limpiar.
- Durante la limpieza pirolítica, las partes accesibles pueden calentarse más de lo habitual.
Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.
- Nunca use productos de limpieza a vapor.
- El aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- Las instrucciones para los hornos de parrilla deben incluir una guía sobre la instalación adecuada de estos accesorios.

LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca use el horno descalzo. Nunca toque el horno con las manos o pies mojados o húmedos.
- Acerca del horno: Evite abrir la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Solo un técnico autorizado está autorizado para instalar y poner en marcha el dispositivo.

El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por un posicionamiento o instalación inadecuados, realizados por una persona no autorizada.

- Algunas partes del horno pueden retener el calor durante mucho tiempo. Por lo tanto, se recomienda dejar enfriar el dispositivo antes de tocar las partes directamente expuestas al calor.
- Si el horno no se va a utilizar durante mucho tiempo, es aconsejable desenchufarlo.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN UN NICHOS DE MUEBLE DE COCINA

Instale el horno en el espacio provisto en un nicho de gabinete, debajo de la encimera o en un gabinete vertical. Asegure el horno apretando los tornillos en los dos orificios de fijación provistos en el marco. Para ubicarlos, abra la puerta del horno, los orificios están en la parte superior a cada lado de las partes laterales del marco. Para una correcta ventilación del dispositivo, observe las medidas y distancias indicadas durante la instalación.

IMPORTANTE

Para un funcionamiento correcto del horno, instálelo en un mueble de cocina adecuado. Los paneles del gabinete de cocina cerca del horno deben estar hechos de material ignífugo. Asegúrese de que las colas para gabinetes de madera enchapada puedan soportar temperaturas superiores a 120 °C. Los plásticos y las colas que no soportan estas temperaturas derretirán y deformarán el gabinete. Después de instalar el horno en el gabinete, asegúrese de aislar completamente las partes eléctricas. Esta medida de seguridad es un requisito legal. Todas las protecciones deben estar correctamente fijadas, por lo que es imposible quitarlas sin herramientas específicas. Retire la parte posterior del gabinete de la cocina para asegurar una buena circulación de aire alrededor del horno. Deje un espacio de al menos 45 mm detrás de la chimenea.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

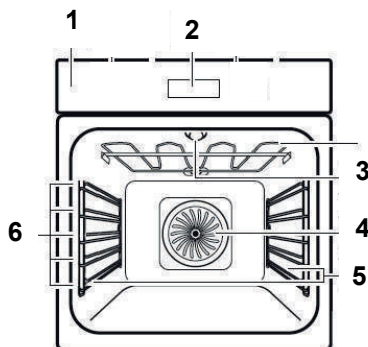
Al desembalar el horno, asegúrese de que no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice; comuníquese con un técnico calificado. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno y grapas fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para ellos.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

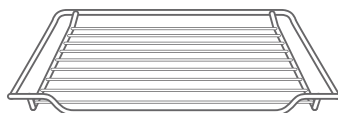
Descripción del horno

1. Panel de control
2. Pantalla
3. Parrilla
4. ventilador
5. Gradas removibles
6. Niveles de estantería

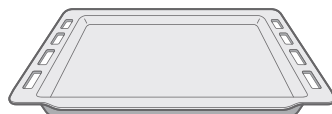


Accesorios

Rack



Para recipientes, moldes para tartas y bandejas de horno. Para asar y asar a la parrilla.



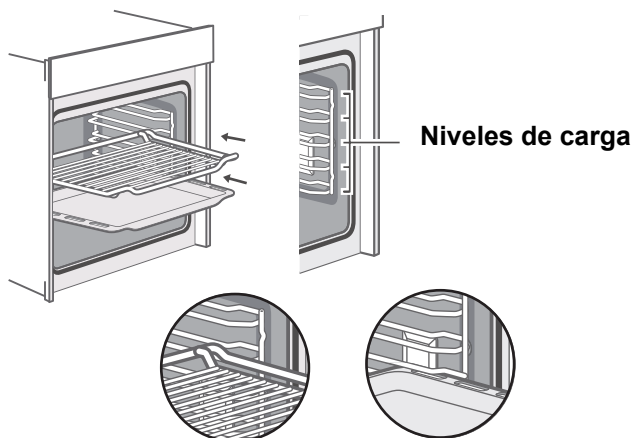
Bandeja multiusos, bandeja de goteo

Para pasteles horneados en la plancha y pequeños pasteles.

Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta a su uso. Una vez enfriados, volverán a su forma original.

Inserción de los accesorios: La cavidad tiene cinco niveles de cocción.

Los niveles se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios se pueden retirar hasta aproximadamente la mitad sin que se vuelquen.



Nota:

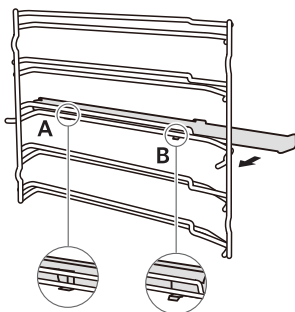
1. Asegúrese de que las rejillas se introducen siempre en la dirección correcta, como se indica más arriba.
2. Introduzca siempre los accesorios por completo para que no entren en contacto con la puerta del aparato.

Instalación de las guías telescópicas

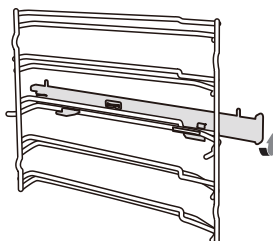
(la barra derecha se instala de la misma manera que la barra izquierda que se muestra a continuación)

1. Coloque los puntos A y B del raíl telescópico horizontalmente sobre la rejilla exterior.
2. Gire el raíl telescópico en sentido antihorario (en el sentido de las agujas del reloj para el raíl recto) 90°.
3. Tire del riel hacia adelante hasta que el punto C quede fijo en la rejilla inferior y el punto D en la rejilla superior.

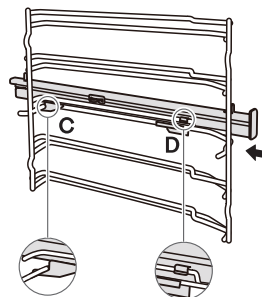
1



2



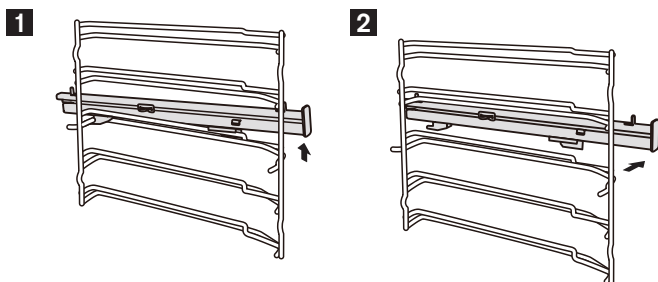
3



Desmontar las guías telescópicas

(la barra derecha se puede desmontar de la misma manera que la barra izquierda que se muestra a continuación)

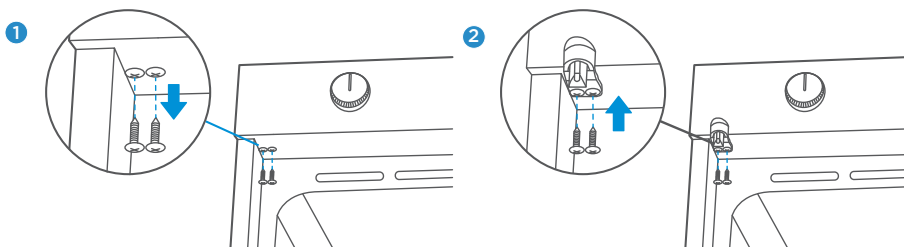
1. Levante un lado de la barandilla.
2. Levante toda la barandilla y tire de ella hacia un lado.



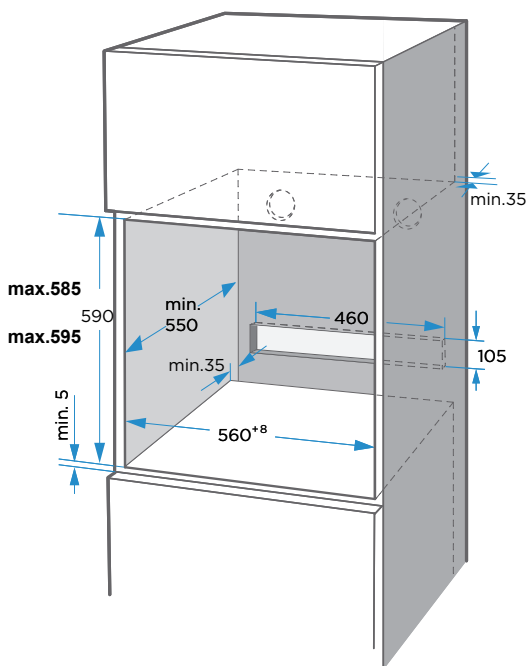
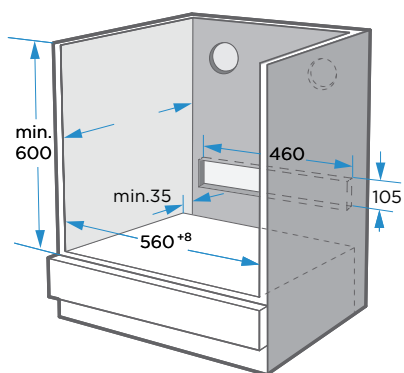
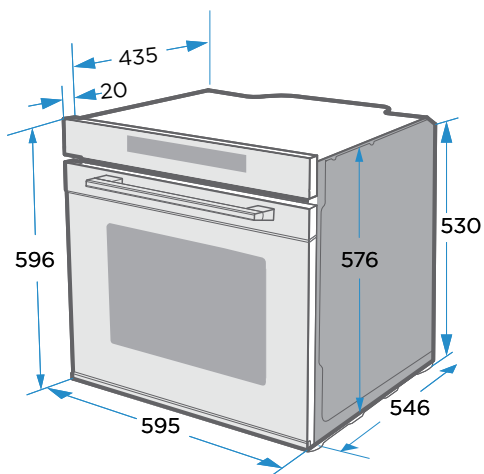
Instalación de la cerradura de la puerta

Si su aparato está equipado con una cerradura de puerta (según el aparato en cuestión), siga los siguientes pasos: Afloje los dos tornillos de la esquina inferior izquierda del panel de control, como se muestra en la foto 1; retire el cierre de la puerta del accesorio y fíjelo con los dos tornillos de la parte inferior del panel de control, como se muestra en la foto 2.

Si la función de bloqueo de la puerta no es necesaria, simplemente deje los dos tornillos en el panel sin instalarlos.



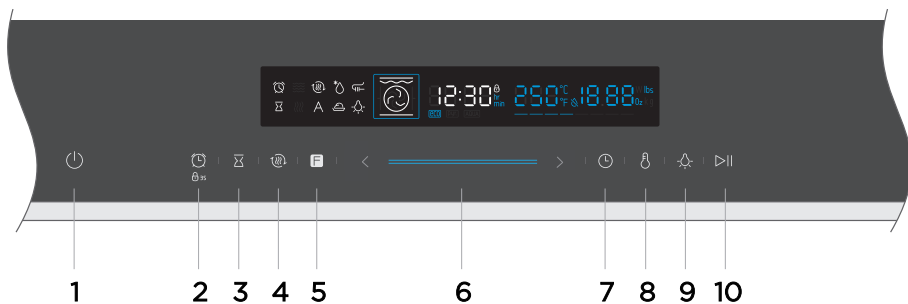
INSTALACIÓN



- Para utilizar este aparato con seguridad, asegúrese de que ha sido instalado por un profesional según las instrucciones de instalación. Los daños causados por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Durante la instalación, utilice guantes de protección para evitar cortarse con los bordes afilados.
 - Compruebe que el aparato no está dañado antes de instalarlo y no lo enchufe si está dañado.
- Antes de encender el aparato, limpie todos los materiales de embalaje y la filmación del aparato.
- Las dimensiones adjuntas están en mm.
- Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para desconectar el aparato de la red eléctrica después de la instalación si es necesario.

Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




	1. Activado / Desactivado	Encienda y apague el horno.
	2. Temporizador / Bloqueo para niños	Uso de la función de temporizador/uso del bloqueo para niños pulsando durante 3 segundos.
	3. Fin retrasado	Establezca una hora de finalización del tiempo de cocción.
	4. Precalentamiento rápido	Utiliza esto para tener un calentamiento rápido.
	5. Horno - Función	Pulse este símbolo para cambiar el modo de calefacción, manténgalo pulsado durante 3s para cambiarlo rápidamente.
	6. Barra de navegación con teclas de dirección	Arrástrelo para cambiar los valores de ajuste que aparecen en la pantalla.
	7. Ajuste de la hora y el reloj	Ajuste una hora y luego seleccione la función y ponga el reloj en modo de espera.
	8. Ajuste de la temperatura	Appuyez pour régler la température.
	9. Luminación	Allumez et éteignez la lampe.
	10. Salida / Pausa	Inicie y detenga el proceso de cocción.

Usando por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe limpiar la cavidad y los accesorios.

1. Retire todos los adhesivos, láminas de protección de la superficie y piezas de protección para el transporte.
2. Retire todos los accesorios y soportes laterales de la cavidad.
3. Limpie bien los accesorios y los soportes laterales con agua jabonosa y un paño de cocina o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad esté libre de restos de embalaje, como pellets de poliestireno o trozos de madera que puedan presentar un riesgo de incendio.
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para eliminar el olor a nuevo, caliente el aparato sin carga y con la puerta del horno cerrada.
7. Mantenga la cocina bien ventilada durante este paso. Mantenga a los niños y las mascotas fuera de la cocina durante este tiempo. Cierra la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Ajuste los parámetros indicados.

Parámetros


Modo de calefacción	
Tiempo	2h

Después de que el aparato se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
2. Secar todas las superficies.
3. Instale los soportes laterales.

Ajustar la hora

Antes de poder utilizar el horno, hay que ajustar el tiempo.

1. Después de conectar el horno, toque el símbolo del reloj  .






A continuación, puede ajustar la hora en horas con el cursor o el símbolo "</>".



2. Pulse de nuevo el símbolo del reloj  , el cursor o el símbolo "</>" para ajustar la hora en minutos.


3. Toque el símbolo del reloj  para completar el ajuste.

NOTA: El reloj tiene una visualización de 24 horas.

LES TYPES DE CHAUFFAGE

Tipos de calefacción	Temperatura	Utilice
 Convección natural	30 ~ 250°C	Para el horneado y asado tradicional en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles blandos.
 Forzado calefacción por aire	50 ~ 250°C	Para cocinar y asar en uno o varios niveles. El calor proviene del elemento circular que rodea al ventilador, que lo distribuye uniformemente.
 ECO	140 ~ 240°C	Para una cocina energéticamente eficiente.
 Circulación de aire tradicional	50 ~ 250°C	Para cocinar y asar en uno o varios niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores de manera uniforme sobre la cavidad.
 Parrilla	150 ~ 250°C	Voor het grillen en bruinen van kleine hoeveelheden voedsel. Plaats het voedsel in het middelste gedeelte onder het verwarmingselement van de grill.
 Doble parrilla asistida por aire	50 ~ 250°C	Para asar y dorar alimentos finos. El ventilador distribuye el calor uniformemente en la cavidad.
 Parrilla doble	150 ~ 250°C	Para asar alimentos finos y dorarlos.
 Pizza	50 ~ 250°C	Para pizzas y platos que necesitan mucho calor desde abajo. Los calentadores de fondo y de anillo funcionan.

	Calor de fondo	30~220°C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calentamiento proviene de la resistencia inferior.
	Descongelación	–	Para descongelar suavemente los alimentos congelados.
	Horno	30~45°C	Para la producción de masa de levadura y levadura a probar y el cultivo de yogur.

Tipos de funciones adicionales		Temperatura	Utilice
	Autolimpieza pirolítica	No ajustable	Calentar a una temperatura muy alta. Los residuos se queman.

NOTA:

1. Para descongelar grandes porciones de alimentos, se pueden retirar las guías laterales y colocar el recipiente en la cavidad.
2. Para recalentar los platos, se recomienda retirar los raíles laterales y son útiles los modos de calentamiento "Doble grill + circulación de aire" y "Circulación de aire" con un ajuste de temperatura de 50°C. "Doble parrilla + aire circulante" debe utilizarse, si más de la mitad de la cavidad está cubierta por platos.
3. Para garantizar una distribución óptima del calor dentro de la cavidad durante el "aire pulsado", el ventilador funcionará en determinados momentos durante el proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.




Precaución:


1. Si abre la puerta del aparato durante una operación, ésta se interrumpirá. Tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.
2. No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse. Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de la operación, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un tiempo.

Ventilador de refrigeración


El ventilador de refrigeración se enciende y se apaga según las necesidades. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

Cocinar con el horno

1. Después de la conexión eléctrica del horno, toque el símbolo de función del horno para seleccionar las funciones, utilice el cursor o el símbolo "</>" para ajustar la temperatura de cocción.
2. Al tocar el símbolo , el horno comienza a funcionar, de lo contrario el horno se reinicia por sí solo después de 10 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puedes tocar  para cancelarlo o  para interrumpirlo.




NOTA: Después de ajustar la temperatura, puede tocar el símbolo del reloj  para ajustar el tiempo de cocción, utilizando el cursor o el símbolo "</>".

Pre calentamiento rápido

Puede utilizar el pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentamiento. Al seleccionar una función, toque el símbolo de pre calentamiento rápido , la marca de pre calentamiento rápido se ilumina en la pantalla. Si esta función no se puede pre calentarse rápidamente, se escuchará un "pitido". Las funciones de descongelación, fermentación y "ECO" no pueden pre calentarse rápidamente.


Configuración de la función de finalización diferida

Después de finalizar el ajuste de la hora, puede utilizar la función Retardo de finalización.

1. Toque , luego puede usar el cursor o el símbolo "</>" para fijar la hora de finalización en horas, toque  de nuevo para fijarla en minutos. Cuando termine el ajuste, toque  para confirmar.
2. Cuando se establece la hora de finalización, se debe establecer la duración de la cocción.
3. Por ejemplo, cuando usted ajusta la hora de finalización a las 10 en punto, y el tiempo de cocción es de 1 hora, entonces el horno se calentará a las 9 en punto, y terminará a las 10 en punto.

Cambio durante la cocción

Durante el funcionamiento, puede cambiar el ajuste del tipo de calefacción y el ajuste de la temperatura utilizando la función del horno o el control deslizante. Tras el cambio, si no se realiza ninguna otra acción en 6 segundos, el horno se calentará como se ha cambiado.

Si desea modificar el tiempo de cocción durante el proceso de cocción, toque  y modifíquelo con el cursor o el símbolo "</>". Después del cambio, si no se realiza ninguna otra acción después de 6 segundos, el horno funcionará como se ha cambiado. Durante el proceso de cocción con un ajuste de fin de tiempo, no puede realizar ningún cambio.

Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse  .

Notas





1. Cambiar el modo/temperatura/tiempo de reposo puede tener influencias negativas en el resultado de la cocción, recomendamos encarecidamente no hacerlo a menos que tenga una buena experiencia en la cocción.
2. El cambio de los modos de cocción/temperatura/tiempo de reposo puede tener influencias negativas en el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga una buena experiencia en la cocción.

Precaución.

Cuando el aparato está apagado, se calienta mucho, especialmente en el interior de la cavidad. No toque nunca las superficies interiores del aparato ni las resistencias. Utilice guantes de cocina para retirar los accesorios o utensilios de la cavidad y deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura para evitar quemaduras.

Minuterie


Temporizador


Puede utilizar la función de temporizador tocando . Cuando haya llegado la hora, el horno emitirá un pitido como recordatorio. En primer lugar, toque  para ajustar el temporizador por horas y, a continuación, vuelva a tocar  para ajustar el temporizador por minutos. Toque  de nuevo y el ajuste habrá finalizado.

Puede ajustar el temporizador antes y durante el proceso de cocción, pero cuando se selecciona la función y la temperatura, no está disponible.

Bloqueo para niños

Su aparato está equipado con un bloqueo para niños para evitar que los niños puedan accidentalmente encenderlo accidentalmente o cambiar los ajustes. ajustes.

Puede activar y desactivar el bloqueo para niños cuando el horno está activado o desactivado. Mantenga pulsado  durante 3 segundos para activar y desactivar el

la cerradura a prueba de niños. Cuando se activa el bloqueo de seguridad para niños, una  se muestra en la barra de estado.

Piedra para pizza (según modelo)

Coloque la piedra para pizza en la cavidad del horno cuando esté fría. Precaliente el horno (si es necesario) con la piedra para pizza dentro. Coloque los alimentos en la piedra de la pizza con una paleta de pizza. Cuando termine de hornearse, retire la pizza con una espátula y deje la piedra para pizza en el horno hasta que se enfríe por completo.

Para limpiar la piedra de la pizza:

Utilice una espátula de metal para eliminar los alimentos pegados a la superficie de la piedra.

No utilice nunca líquido lavavajillas en la piedra de la pizza.

No deje la piedra de la pizza en remojo durante mucho tiempo.


Si quedan manchas en la piedra de la pizza, esto no afectará a sus propiedades. Coloque la piedra en el horno cuando esté limpia o guárdela en un lugar seguro.



Advertencia: Nunca ponga una piedra fría en un horno caliente. No engrasar ni aceitar la piedra de la pizza.

Ajuste del modo de autolimpieza pirolítica



- Durante el proceso de limpieza por pirólisis, no deje nada en la cavidad del horno (recipientes, rejillas, bandeja de cocción, bandeja de goteo, estantes laterales, etc.), ya que estos elementos pueden causar daños irreversibles en el horno.
- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada antes de activar la función de limpieza por pirólisis.
- Una vez activada la función de limpieza pirolítica, no utilice la placa de cocción si está situada encima del horno. De lo contrario, ambos aparatos pueden sobrecalentarse y dañarse.

1. Encienda el horno pulsando la tecla .

2. Seleccione el modo de funcionamiento "Pirolítico" pulsando . Cuando el campo de la función cambia a un icono , esto significa que el modo pirolítico.


Compruebe que se han retirado todos los accesorios y alimentos y que la puerta está cerrada.

4. Pulse el botón  para iniciar la operación de limpieza.

Ventilar la cocina mientras se realiza la función de limpieza.

La cámara de cocción bloquea la puerta poco después del inicio de la operación. El compartimento de cocción no puede abrirse hasta que la temperatura se haya reducido a un nivel saludable.

Señal de fin de modo de pirólisis

Suena una señal continua y el horno deja de calentar. Esto significa que el modo de pirólisis ha terminado. Puedes pulsar el botón  para detener los sonidos, o los sonidos se detendrán automáticamente más tarde.

- Una vez que se activa el modo pirolítico, el horno se bloquea automáticamente y la puerta del horno no se puede abrir.
- Una vez que ha comenzado la limpieza, no puede cambiar ninguna configuración, excepto cuando está en pausa y detenido.
- Una vez que el compartimento de cocción se haya enfriado, utilice un paño húmedo para limpiar las cenizas que hayan quedado en el compartimento de cocción y alrededor de la puerta del aparato.

Cocinar con accesorios

Sonda para carne (según modelo)

Inserte la rejilla en el paso 2 o 3.

Introduzca la sonda hasta que el anillo de la sonda esté en contacto con la carne.

con la carne.

Enchufe la sonda en la toma de corriente del interior del horno como se muestra a continuación.

como se muestra a continuación. Asegúrese de aflojar la pequeña tuerca que protege el tapón.

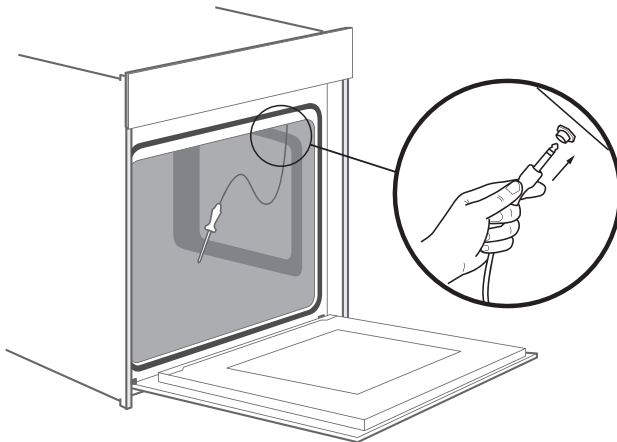
El panel de control cambiará automáticamente al modo de sonda de carne.

modo de sonda de carne.

Ajuste la temperatura del horno y la temperatura de la sonda de carne según las instrucciones del panel de control.

Cierre la puerta del horno.

Pulse la tecla de inicio  para iniciar la cocción.



Precaución: Utilice un guante de cocina para retirar la sonda. No utilice pinzas. Si se retira la sonda antes de alcanzar la temperatura central, el horno no se apagará automáticamente. La limpieza pirolítica no funcionará si la sonda está conectada. Retire la sonda antes de la autolimpieza del horno. No guarde la sonda en el horno.

Puerta del electrodoméstico

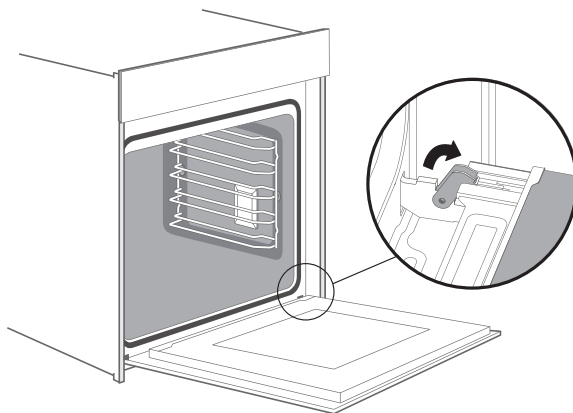
Desenganche de la puerta del aparato

Abra completamente la puerta del aparato.

Doble las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.

Cierre la puerta del aparato hasta los topes.

Agarre la puerta por ambos lados con las dos manos y tire de ella hacia arriba.



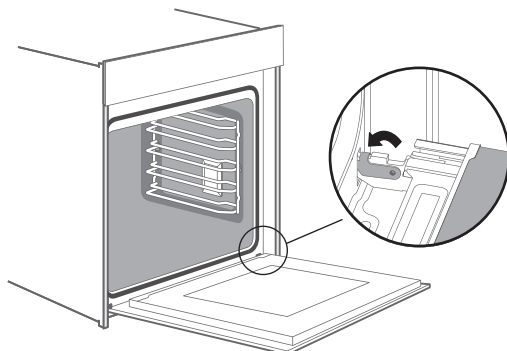
Colgar la puerta del aparato

Cuelgue la puerta del aparato en el orden inverso al del desenganche. Cuando cuelgue la puerta en el aparato, asegúrese de que las dos bisagras están correctamente colocadas en los agujeros de instalación delante de la cavidad. Asegúrese de que las bisagras están en la posición correcta. Debería poder insertarlos fácilmente sin resistencia. Si nota alguna resistencia, compruebe que las bisagras están correctamente insertadas en los agujeros.

1. Abra completamente la puerta del aparato. Abriendo la puerta del aparato, puede comprobar de nuevo si las bisagras están bien colocadas. Si no es así, no podrá abrir la puerta completamente. Baje las dos palancas de bloqueo.

2. Cierre la puerta de la cavidad. Al mismo tiempo, le recomendamos encarecidamente que compruebe de nuevo si la puerta está instalada correctamente y que se asegure de que las rejillas de ventilación no están medio selladas.

Retire la cubierta de la puerta



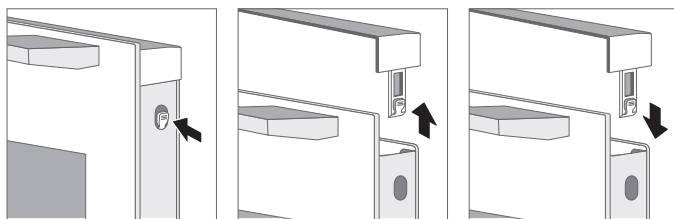
Retirez la porte de l'appareil comme indiqué ci-dessus.

L'insert en plastique dans le capot de la porte peut être décoloré. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez enlever le capot.

Maintenez les côtés droit et gauche du capot et retirez-le.

Après avoir retiré le capot de la porte, il est possible de démonter les autres parties facilement pour continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le capot en place jusqu'à ce qu'un "clic" vous informe que le capot est correctement remis dans sa position.

Veuillez installer la porte et la fermer entièrement.



Advertencia: Aunque la puerta del aparato esté correctamente instalada, la tapa puede ser retirada.

Cuando se retira la cubierta de la puerta, el cristal del interior de la puerta puede caerse y causar daños y lesiones.

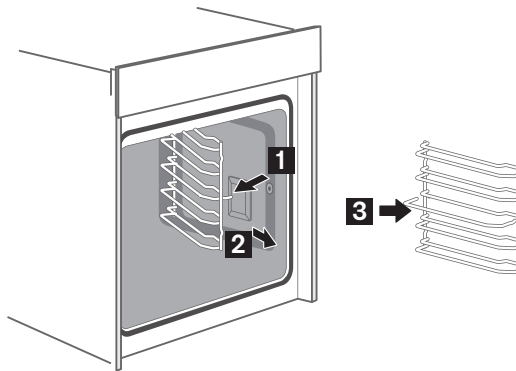
Además, como el peso de la puerta se reduce al retirar la tapa y los cristales, las bisagras se cierran más fácilmente y se corre el riesgo de pillarse los dedos. Asegúrese de mantener las manos alejadas de las bisagras.

Debido a los dos puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente que no retire la cubierta de la puerta a menos que la puerta del aparato haya sido retirada primero. La garantía no cubre los daños causados por una manipulación inadecuada.

Pasos laterales

Para la limpieza pirolítica o para la limpieza manual de la cavidad y de las guías telescópicas, se pueden retirar los escalones laterales de la cavidad. Para ello, tire de la parte delantera de los peldaños horizontalmente hacia dentro hasta que se desprenda la parte 1 del diagrama siguiente. A continuación, puede eliminar los pasos como se muestra a continuación.

Para reinstalar los peldaños laterales en la cavidad, por favor coloque primero la parte trasera de los peldaños en los agujeros de la cavidad, y luego instale la parte nº 1 del diagrama de abajo en la cavidad.



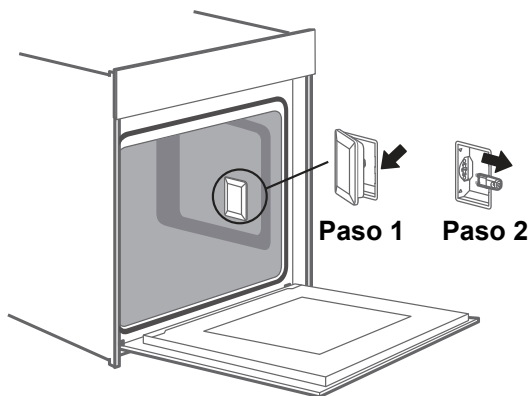
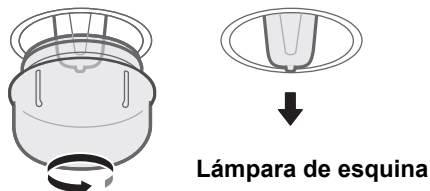
Sustitución de la luz del horno

Si la luz deja de funcionar, hay que cambiar la bombilla (bombilla halógena resistente al calor, 25W, 230V). Se puede obtener en nuestro departamento de servicio o en un distribuidor especializado. Al manipular la luz, utilice un paño seco. Esto prolongará la vida de la bombilla.

1. Por favor, coloque un paño en la cavidad fría para evitar daños. Gire la tapa de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj y retírela (luz de esquina); retire los peldaños laterales y, a continuación, tire de la tapa de cristal hacia un lado con una herramienta de cabeza plana (luz lateral).

2. Retire la bombilla - no la gire. Inserte una nueva bombilla, teniendo cuidado de colocar los pines de contacto. Asegúrese de que la bombilla está instalada correctamente.

3. Vuelva a atornillar la tapa de cristal.
4. Retira el paño de cocina y sustituye los fusibles para comprobar que la iluminación funciona.
5. Para la iluminación lateral, si la iluminación funciona correctamente después de reemplazar la bombilla, por favor recuerde reemplazar los escalones laterales.



Lámpara lateral

Si la cubierta de la bombilla halógena está dañada, debe ser sustituida. Se puede obtener una nueva cubierta de vidrio en el departamento de servicio.

Precaución: riesgo de descarga eléctrica
Cuando se sustituye la bombilla, la carcasa está viva. Antes de sustituir la bombilla, desenchufe el aparato de la toma de corriente o desactive el fusible en la caja de fusibles.

Tiempo máximo de funcionamiento (excepto en el modo Shabat).
El tiempo máximo de funcionamiento es de 9 horas. Se trata de una función de seguridad para que no se olvide de apagar el horno.

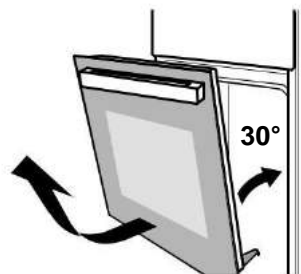
DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Desmontar las partes de la puerta del horno.

- 1> Para desmontar la puerta, ábrala lo más posible. Tire del lazo en la parte posterior de la bisagra de la puerta.



- 2> Doble la puerta hacia abajo hasta que forme un ángulo de aproximadamente 30°. Coloque sus manos a ambos lados de la puerta.

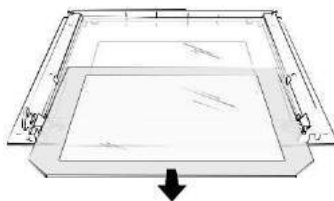


- 3> Levante y retire la puerta con cuidado del horno.

- 4> Para abrir la bisagra de rotación de la puerta, consulte la siguiente ilustración.



- 5> Levante el vidrio exterior de la puerta y retírelo; Repita la operación para quitar el del medio.



ADVERTENCIA :

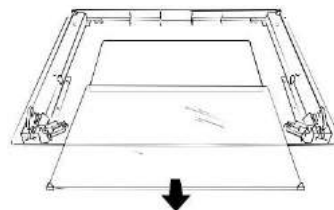
Nunca tire de la puerta con fuerza, de lo contrario el vidrio podría romperse.

ADVERTENCIA :

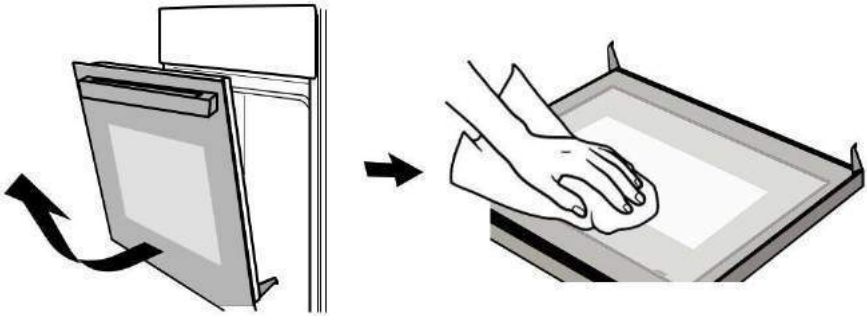
El resorte de la bisagra puede aflojarse y lastimarte.

ADVERTENCIA :

Evite levantar y transportar la puerta del horno por la manija.



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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener la buena apariencia y eficiencia del dispositivo, manténgalo limpio. Su moderno diseño simplifica al máximo su mantenimiento. Las partes del aparato que pueden entrar en contacto con alimentos deben limpiarse con regularidad.

- Desenchufe el aparato antes de cualquier mantenimiento y limpieza.
- Desactive todos los botones.
- Espere hasta que el interior del aparato ya no esté caliente, sino tibio. Por tanto, la limpieza es más fácil que cuando hace calor. Limpie la superficie del dispositivo con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y luego límpiela.
- En caso de suciedad rebelde, limpiar con agua caliente y un producto de limpieza no abrasivo.
- Nunca use limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados en el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayarlo o dañarlo.
- Evite el contacto de sustancias ácidas (zumo de limón o vinagre) en las piezas de acero inoxidable.
- Nunca use limpiadores de alta presión para limpiar el dispositivo.
- La bandeja para hornear se puede lavar con un detergente suave.

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

Marca: SCHNEIDER
Referencia comercial: SCOP72HIDX
Índice de eficiencia energética: 72
Clase de eficiencia energética: A+
Consumo de energía por ciclo en modo convencional: 1,01 kWh / ciclo
Consumo de energía por ciclo en modo aire caliente: 0,65 kWh / ciclo
Número de cavidades: 1
Fuente de calor: electricidad.
Volumen: 72 L

DISPOSICIÓN



Este logotipo adherido al producto significa que es un dispositivo cuyo El tratamiento como residuo se enmarca en la directiva 2012/19 / UE de 4 de julio de 2012, relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Esto significa que este producto debe estar respaldado por un sistema de recogida selectiva de acuerdo con la directiva europea citada anteriormente para que pueda ser reciclado o desmantelado para reducir cualquier impacto en el medio ambiente.

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

Por lo tanto, al final de la vida útil de este dispositivo, no debe eliminarse con los residuos municipales sin clasificar. Los sistemas de devolución y recogida están a su disposición por parte de las autoridades locales (centros de recepción de residuos) y los distribuidores.

Información sobre el desmontaje

Al final de su ciclo de vida, el aparato no debe eliminarse con la basura doméstica. Para obtener asesoramiento sobre el reciclaje, póngase en contacto con su administración o distribuidor local.

Información sobre el significado de la marca de conformidad



Calificación **CE** indica que el producto cumple con los principales requisitos de las Directivas europeas: 2014/35 / EU (Baja tensión), 2014/30 / EU (Compatibilidad electromagnética), 2011/65 / EU (Restricción del uso de determinadas sustancias en equipos electrónicos)

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

1. deterioro de la superficie causado por el desgaste normal del producto
2. los defectos o el deterioro resultantes del contacto del producto con alimentos o líquidos, así como de la corrosión debida a la oxidación o a la presencia de insectos
3. Cualquier incidente, abuso, mal uso, alteración, desmontaje o reparación no autorizada;
4. mantenimiento inadecuado, uso no conforme a las instrucciones del producto o conexión a una tensión incorrecta
5. cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.



La garantía queda invalidada si se ha retirado la placa de características y/o el número de serie del producto.

GARANTÍA DEL PRODUCTO Y PIEZAS DE RECAMBIO DISPONIBLES

Según los términos de la garantía del fabricante aplicable al lugar, el uso del servicio de atención al cliente es gratuito. El período mínimo de garantía (garantía del fabricante para consumidores particulares) en el Espacio Económico Europeo es de 2 años según las condiciones de garantía aplicables al lugar. Las condiciones de la garantía no afectan a otros derechos o reclamaciones que pueda tener en virtud de la legislación local.

Puede obtener información detallada sobre el periodo y las condiciones de la garantía en su país en el servicio de atención al cliente, en su distribuidor o en nuestra página web.

Las piezas de recambio originales y funcionales, de acuerdo con la Directiva de Ecodiseño correspondiente, pueden obtenerse a través del servicio de atención al cliente durante un período mínimo de 4 años a partir de la fecha de comercialización de su aparato en el Espacio Económico Europeo.

Para obtener más especificaciones técnicas sobre el agente de reparación y pedir piezas de repuesto, visite: [https:// www.schneiderconsumer.com](https://www.schneiderconsumer.com)

SERVICIO POSVENTA

Para obtener asistencia técnica debido a un mal funcionamiento, llame al 04 88 78 59 99.

Para obtener información sobre el producto o pedir piezas de repuesto, llame al 01 61 44 02 70 y seleccione la opción adecuada.

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

SCHNEIDER