

SCHNEIDER



FOUR ÉLECTRIQUE 46L 46L ELECTRIC OVEN

SCE0946DG

MANUEL D'INSTRUCTION INSTRUCTION MANUAL

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

**Please read the following instructions before using this device.
Keep these instructions for future reference.**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes sans gant ou protection.
3. Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants. Cet appareil doit être utilisé par des adultes responsables.
4. Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
5. Posez l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.
6. Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur l'appareil – courant alternatif seulement.
7. N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :

- Son cordon est défectueux ou endommagé,
 - L'appareil est tombé,
 - Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
8. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
 9. Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.
 10. Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.
 11. Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de

le nettoyer.

12. Laissez refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
13. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
14. Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation.
15. Utilisez l'appareil avec suffisamment d'espace tout autour. Veillez à laisser un espace libre à l'avant et sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
16. Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
17. Après utilisation de l'appareil, veillez à éteindre correctement votre appareil après utilisation.
18. Cet appareil, doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.
19. La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peuvent être élevées lorsque l'appareil fonctionne.

20. Gardez le four et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans lors de sa mise sous tension ou de refroidissement.

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

22. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

23. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
24. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance.
25. Pendant l'utilisation du four, veillez à ce qu'il y ait un espace vide de 12 cm au minimum tout autour du four pour permettre une circulation d'air appropriée.
26. Pour débrancher l'appareil, placez tous ses boutons sur leur position d'arrêt, puis débranchez sa fiche de la prise murale. Saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
27. Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure

ou par un système de commande à distance.

28. Pour les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, se référer à la section.

"ENTRETIEN ET NETTOYAGE"
page FR- 25.

29. N'immergez jamais la prise ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

30. Ne placez jamais l'appareil dans des coins ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des tentures, des armoires ... Etc.



La surface accessible peut devenir chaude lors du fonctionnement.

Ce logo signifie que la partie où il est positionné peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.



Convient pour la cuisson de aliments

IMPORTANT

Il est interdit de remplacer le câble d'alimentation par vous-même. En cas de dommage, il doit être réparé par le service après-vente du distributeur local, par le fabricant ou par une personne qualifiée.

Si l'appareil est tombé, veuillez demander à une personne qualifiée de le vérifier avant de l'utiliser à nouveau. Des dommages internes pourraient entraîner des accidents. Pour tout type de problèmes ou de réparations, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, le fabricant ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.

Mise au rebut et responsabilité environnementale

Afin d'être respectueux de l'environnement, nous vous encourageons à jeter correctement l'appareil. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour plus d'informations.

Toute réclamation sur votre produit doit se faire auprès de votre magasin revendeur ou son service après-vente.

Toute réparation doit être faite par le fabricant ou son service après-vente.

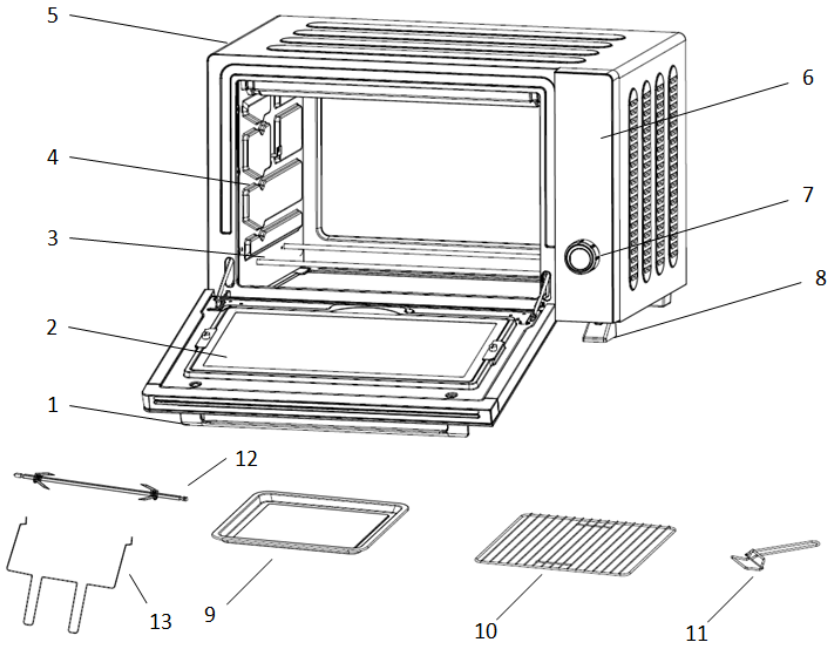
Le service après-vente de votre magasin revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Lisez la notice d'instructions avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces instructions pour future référence.

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



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Poignée de porte | 9. Lèchefrite |
| 2. Porte en verre | 10. Grille de cuisson |
| 3. Élément chauffant | 11. Poignée du lèchefrite |
| 4. Cavité | 12. Tournebroche |
| 5. Boîtier | 13. Poignée du tournebroche |
| 6. Panneau de commande numérique | |
| 7. Molette de réglage | |
| 8. Pied du four | |

Préparation pour l'utilisation

1. Déballez l'unité.
2. Vérifiez la présence de tous les accessoires à l'aide de la liste d'accessoires.
3. Choisissez un emplacement adapté pour l'unité, sur une surface plane et proche d'une prise électrique, mais éloignée d'appareils produisant de la chaleur et où elle ne risque pas d'être éclaboussée d'huile de cuisson ou d'eau.
4. Branchez l'unité à une prise électrique adaptée.

Nous vous recommandons de la faire fonctionner à température MAX pendant environ 15 minutes.

Il peut y avoir de la fumée et une odeur de brûlé au début, mais ce n'est pas un dysfonctionnement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Indication spéciale : les pièces et accessoires varient d'un modèle à l'autre. Veuillez-vous référer à l'image de l'article réel que vous achetez.

Lèchefrite et grille de cuisson

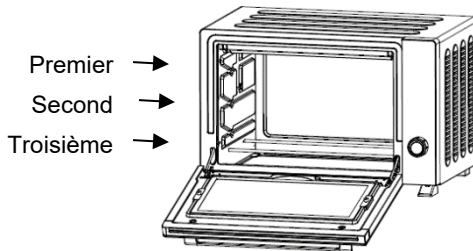
Accessoires	Fonction (Pour Réf. seulement)	Comment l'utiliser
 <p>Lèchefrite</p>	Pour rôtir des poulets, des steaks, cuire des gratins, des gâteaux et presque tous les plats cuits au four.	
 <p>Grille de cuisson</p>	Pommes de terre au four, aliments secs	
 <p>Lèchefrite et grille de cuisson</p>	Pour les aliments qui s'égouttent, par exemple les poissons etc.	
	Faites pivoter les aliments, tels que la viande, le pain, les gratins.	

Remarque :

Soyez prudent lorsque vous enlevez des liquides chauds. (risque d'éclaboussure ou débordement)

Support de la grille

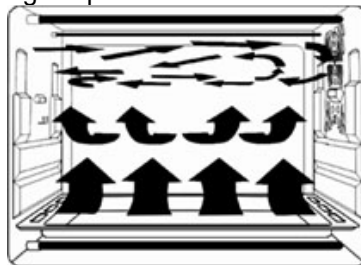
Vous pouvez ajuster le lèche-frite sur 3 niveaux en fonction des plats que vous voulez cuisiner. Par exemple, lorsque vous faites un gratin de macaronis et que vous voulez que la partie supérieure soit bien cuite, utilisez le premier ou le deuxième support de grille. Pour rôti un poulet, utilisez le troisième support de grille.



ATTENTION : respecter le sens d'insertion de la grille et le poids maximum autorisé ne dépassant pas 3,5 kg.

Fonction de convection naturelle

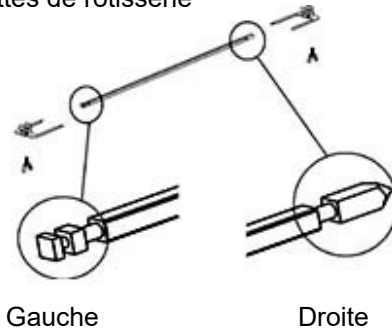
Le débit d'air puissant circule à l'intérieur de la cavité ce qui rend le chauffage plus complet. Le goût original peut être conservé.



Ce mode de cuisson convient particulièrement à la cuisson des viandes, poissons et gâteaux.

Fonction du Rôtissoire

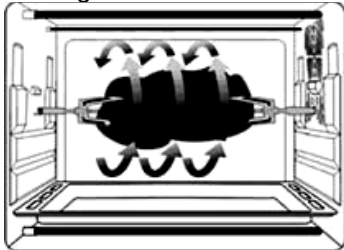
- Installer les fourchettes de rôtisserie



- **Utilisation du tournebroche**

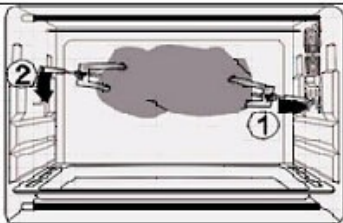
Cette fonction permet d'obtenir une cuisson homogène.

Les fourchettes de la rôtissoire peuvent supporter des aliments de moins de 3 kg.



- **Installer les fourchettes du tournebroche**

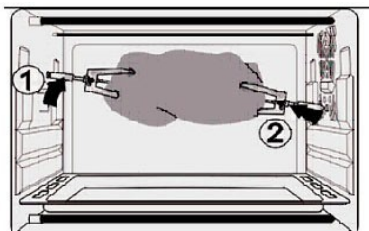
Installez les fourchettes de la rôtissoire dans le trou de la rôtissoire, puis placez-les dans le plateau de rôtisserie.



- **Retirer le tournebroche**

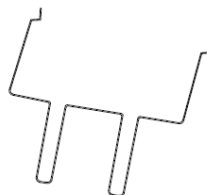
Utilisez la poignée de rôtissoire pour retirer les fourchettes de la rôtissoire du plateau de rôtissoire, puis retirez-la du trou de rôtissoire.

ATTENTION : Méfiez-vous des gouttes d'huile CHAUDE !



- **Poignée du tournebroche**

Veillez toujours utiliser la poignée du tournebroche pour retirer les fourchettes de la rôtissoire.



INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION



Un câble d'alimentation court est fourni, pour réduire les risques d'emmêlement liés à un câble plus long.

Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si leur emploi est effectué avec attention.

1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
2. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre par le bord du comptoir ou de la table, où elle peut être attrapée par un enfant ou sur laquelle il est possible de trébucher.
3. Afin d'éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.

Instructions d'utilisation (PANNEAU DE COMMANDE) FENÊTRE D'AFFICHAGE

Indique la durée de cuisson ou la température ainsi que la fonction du four.



Pour sélectionner différentes recettes de cuisson : Appuyez sur ce bouton pour afficher différentes recettes de cuisson sur la fenêtre d'affichage.

Activer ou désactiver les sons :

Maintenez ce bouton appuyé jusqu'à qu'à entendre le son « bip ». Cela vous permet d'activer ou de désactiver les sons comme désiré.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Maintenez ce bouton appuyé pendant deux secondes pour couper le four.



Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la fonction de préchauffage. Pour désactiver la fonction de préchauffage, appuyez de nouveau sur ce bouton.



Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction de convection. Pour désactiver la fonction de convection, appuyez de nouveau sur ce bouton.



Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction de rôtissoire. Pour arrêter la rôtissoire, appuyez de nouveau sur ce bouton.



Appuyez sur ce bouton pour activer les éléments chauffants du haut et du bas. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour désactiver les éléments chauffants du haut et du bas.



Appuyez sur ce bouton pour activer l'élément chauffant du haut. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour désactiver l'élément chauffant du haut.



Appuyez sur ce bouton pour activer l'élément chauffant du bas. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour désactiver l'élément chauffant du bas.

Réglage de l'horloge :



Maintenez ce bouton appuyé pour activer le réglage de l'horloge. Appuyez sur ce bouton brièvement pour basculer entre le réglage des heures et des minutes. Faites tourner la molette pour régler l'horloge.

Réglage de la minuterie :

Appuyez sur ce bouton brièvement, puis faites tourner la molette pour régler la minuterie (1---480 minutes).



Appuyez sur ce bouton brièvement, puis faites tourner la molette pour régler la température (40---230 °C).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION (affiché sur la FENÊTRE D'AFFICHAGE)

1.



Affichage de la température, entre 40 °C et 230 °C

2.



Affichage de la minuterie, entre 1 et 480 minutes



3. **MENU**

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 20 minutes à 220 °C de température. Vous pouvez régler la minuterie, la température et activer les éléments chauffants du haut et du bas selon vos besoins.



4. **CHAUD**

Ceci est la fonction de maintien au chaud. Appuyez sur ce bouton et le four s'allume avec une minuterie de 50 minutes à 40 °C de température avec les éléments chauffants du haut et du bas. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



5. **FRITES**

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 20 minutes à 220 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



6. **COOKIE**

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 15 minutes à 180 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



7. PIZZA

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 20 minutes à 230 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



8. TARTE

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 25 minutes à 170 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



9. GÂTEAU

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 25 minutes à 175 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



10. PAIN

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 30 minutes à 50 °C de température pour cuire les viennoiseries, et avec minuterie de 25 minutes à 230 °C de température pour cuire le pain. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



11. **AILES**

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 15 minutes à 170 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



12. **POISSON**

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 10 minutes à 115 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



13. **VIANDE**

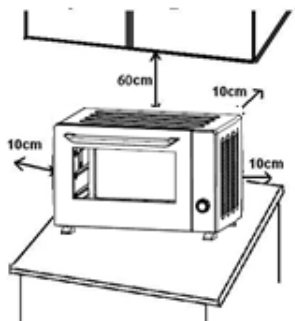
Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 35 minutes à 190 °C de température. Vous ne pouvez pas régler la minuterie, la température ni choisir d'activer les éléments chauffants du haut et du bas.



14. **POULET**

Appuyez sur ce bouton pour commencer la cuisson avec les éléments chauffants du haut et du bas, avec minuterie de 40 minutes à 180 °C de température.

ATTENTION



Veillez à ne pas placer le four électrique posable trop près du mur. La chaleur générée par l'appareil peut amener à la décoloration de ce dernier.

Vérifiez également que des rideaux ou autres ne sont pas en contact avec l'appareil.

Ne glissez rien entre le four électrique et la surface sur laquelle ce dernier repose.



Utilisez toujours la poignée du lèche-frite lors de l'insertion et du retrait du lèche-frite. Toucher le lèche-frite provoquera de graves brûlures.



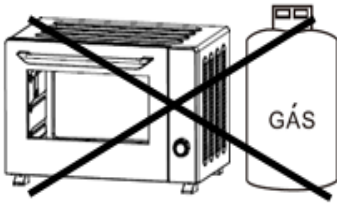
Ne pas appliquer d'eau sur la vitre lorsque l'appareil est chaud. Cela peut provoquer la rupture du verre.



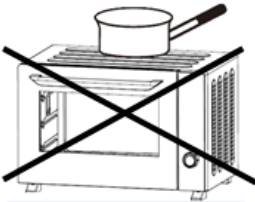
Lorsque vous débranchez le cordon, tenez toujours la prise elle-même. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils à l'intérieur du cordon.



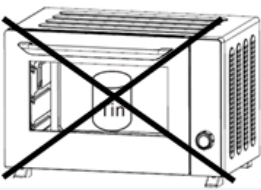
Ne mouillez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec des mains humides ou mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation, ou chaque fois que l'appareil doit être laissé sans surveillance, un dysfonctionnement pendant que la prise est insérée pourrait provoquer un incendie.



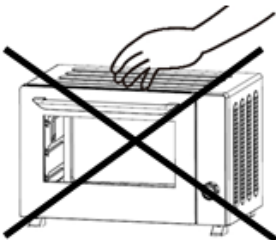
Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou de toute autre source de température élevée, ne dirigez pas un ventilateur électrique, etc. sur l'appareil pendant l'utilisation. Cela pourrait empêcher un contrôle correct de la température.



Ne mettez aucun objet sur le four pendant le fonctionnement, la chaleur pourrait entraîner une déformation, une fissure, etc.

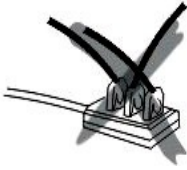


Tout aliment en bouteille ou en conserve ne peut pas être chauffé directement dans le four afin de prévenir tout bris de bouteille ou risque de brûlure.



Attention!

Les parties métalliques et la porte en verre deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas les toucher lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.



Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant murale appropriée. Insérez la prise complètement. Sinon, il pourrait devenir anormalement chaud. Ne branchez jamais plusieurs appareils sur une même prise.

MISE EN GARDE :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Lorsque vous faites cuire des plats tel qu'un poulet rôti des risques d'éclaboussure peuvent survenir avec notamment de l'huile très chaude. Il est recommandé de mettre 2 feuilles de papier d'aluminium sur un plateau afin de diminuer les éclaboussures d'huile.



Ensuite, l'huile s'égoutte dans l'espace entre les feuilles.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle :	SCEO946DG
Capacité :	46L
Tension :	230V~
Fréquence :	50-60 Hz
Puissance :	2000W

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou une réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par la responsabilité du fournisseur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- ***Laissez refroidir complètement votre four avant de le nettoyer. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.***
- La grille, le lèchefrite et le plateau de récupération des graisses peuvent être nettoyés comme les autres ustensiles de cuisine avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.
- Ne plongez jamais le four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer les parois intérieures, n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs (détergents en spray) et ne grattez jamais les parois avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
- Retirez et nettoyez le plateau de récupération des graisses
- Retirez le plateau de récupération des graisses en tirant sur la poignée de celui-ci.
- Lavez à l'eau savonneuse puis le laisser sécher.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Remettre le plateau de récupération des graisses en place.

Méthode de nettoyage

Retirez la prise et patienter un moment avant de procéder au nettoyage du four.



Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le lèchefrite, la grille de cuisson et la poignée du lèchefrite avec une éponge avec un peu de liquide nettoyant neutre. Rincez-les ensuite à l'eau claire. Ne pas utiliser de brosse dure pour le nettoyage afin de ne pas racler la surface intérieure du four et de protéger le lèchefrite, la grille de cuisson et la poignée du lèchefrite.



Ne pas utiliser les nettoyeurs toxiques et abrasifs tels que l'essence, la poudre de polissage, les solvants.



RANGEMENT

Débranchez l'unité, attendez qu'elle refroidisse puis nettoyez-la avant de la ranger. Rangez le four dans sa boîte, dans un lieu propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud ou toujours branché. N'enroulez jamais le câble électrique étroitement autour de l'appareil. Veillez à ne pas tirer sur le câble d'alimentation au point depuis lequel il ressort de l'appareil, car ce dernier pour se dégrader et casser.

ELIMINATION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil électrique car il a besoin d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Demandez conseil aux collectivités locales, car il existe de nombreuses déchetteries respectueuses de l'environnement.



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/CE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

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

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

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

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

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

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

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



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This device operates with high temperatures that can cause burns, do not touch the exposed metal parts.
2. Do not touch of hot surfaces without gloves or protection.
3. Do not let operate the device unattended or within the reach of children. This device must be used by responsible adults.
4. Do not use extension cord to connect the device.
5. The unit should be on a stable surface and do not hang the wire.
6. Check the voltage supply corresponds to indicate on the unit - ac only.
7. Do not use or never plug your device if:
 - Its cord is defective or damaged,
 - The product has been dropped,

- It shows signs of damage or malfunctions.
8. Do not disassemble the device yourself.
 9. Do not operate the unit near flammable materials or near an external heat source such as hot plates or gas burner.
 10. This device is intended solely for domestic and indoor use. All professional use, inappropriate or not in accordance to the instruction manual does not bind the liability or warranty of the manufacturer and the distributor.
 11. It should unplug the unit when not using the product or before cleaning.
 12. Let cool before cleaning.
 13. Do not use the device outside the home.
 14. Do not move the unit when it is in use.

15. Use the unit with sufficient space around it. Be sure to leave a space in front and on the left or right side of the unit.
16. Do not block vents or exhaust ports.
17. After using the machine, be sure to turn off your device after use.
18. This device must be installed in accordance with national installation rules.
19. The temperature of the door, the outer surface of the accessible surfaces can be higher when the device works.
20. Keep the oven and the cord out of reach of children under 8 years at its power or cooling.
21. This equipment may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, if they have been able to

benefit, through a person responsible for their safety, from prior supervision or instructions concerning the use of the equipment. Never let a child play with the device. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are over 8 years old and remain under supervision.

22. It should supervise children to ensure they do not play with the device.
23. If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or similarly qualified persons to avoid a hazard.
24. This device is not designed to be used by means of an external timer or a remote control system.
25. During use of the oven, ensure that there is a void space of 12 cm minimum around the oven to allow for proper air flow.
26. To unplug the unit, place all its

buttons in their off position, then unplug it from the wall outlet. Always grasp the plug, never pull the power cord.

27. This device is not intended to be in operation by means of an external timer or a remote control system.
28. For details on how to clean surfaces that are in contact with food stuffs, are refer at the section. "**MAINTENANCE AND CLEANING**" EN Page 23.
29. Never immerse the plug or device in water or any other liquid.
30. Never place the unit in corners or under highly flammable materials such as curtains, draperies, cabinets ... Etc.



The accessible surfaces may become hot during operation. This logo means that the part where it is positioned can become very hot during working of the unit.



Suitable for cooking food

IMPORTANT

It is forbidden to replace the power cable by yourself. If damages must be repaired by the service of local distributor by the manufacturer or by a qualified person. If the unit is fallen, please ask a qualified person of the use before check again. Internal damage may cause accidents. For all types of problems or repairs, please contact the service of local dealer, the manufacturer or qualified person, to avoid hazard.

Disposal and environmental responsibility

In order to be environmentally friendly, we encourage you to have your unit dispose correctly. You can contact your local authorities or recycling centers for more information.

Any claim on your product must be with your dealer or its store after sales.

All repairs must be done by the manufacturer and its customer service.

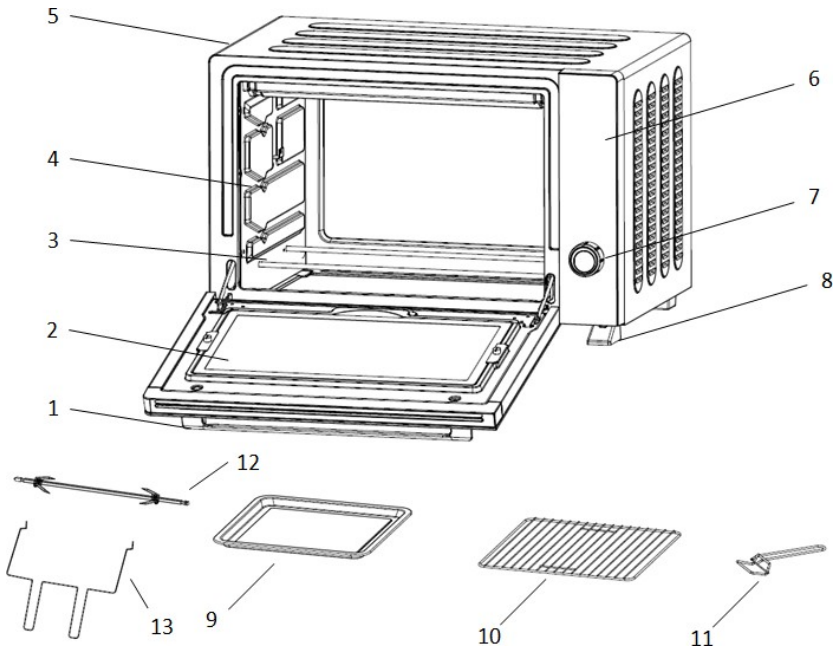
The customer service store your dealer or a person qualifying similar to avoid a hazard.

Read the instruction manual before using this device. Keep these instructions for future reference.

This product complies with the essential requirements of Directives 2014/35 / EU. (Repealing Directive 73/23 / EEC as amended by 93/68 / EEC) and 2014/30 / EU (repealing Directive 89/336 / EEC).



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Door handle

2. Double glass door

3. Heating element

4. Cavity

5. Housing

6. Digital control panel

7. Setup knob

8. Oven foot

9. Bake tray

10. Wire rack

11. Tray handle

12. Rotisserie forks
& shaft

13. Rotisserie handle

PREPARING FOR USE






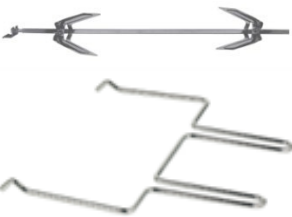
1. Unpack the unit.
2. Check the contents against the accessories list.
3. Select a suitable position for the unit on a flat surface close to a power socket but away from a heat producing appliance or areas where cooking grease or water may splatter onto it.
4. Plug into a suitable power outlet.

We recommend that you operate it at MAX temperature for approximately 15 minutes. to remove any residue. of packaging oil remaining after transport.
There may be smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

INSTRUCTIONS

Special indication: the parts and accessories vary from one model to another. Please refer to the image of the actual item you buy.

Pan and cooking grate

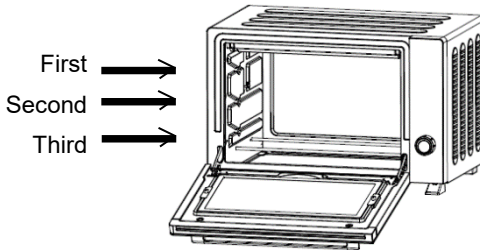
Accessories	Function (For Ref. Only)	How to use it
 <p>Roasting tin</p>	For roasting chickens, steaks, baking gratins, cakes and almost all baked dishes.	
 <p>Cooking Grid</p>	Baked potato, dry food	
 <p>Pan and cooking grate</p>	For foods that drip, eg fish etc.	
	Rotate food, such as meat, bread, casseroles.	

Note :

**Be careful when removing hot liquids.
(Risk of splash or overflow)**

Supporting the grid

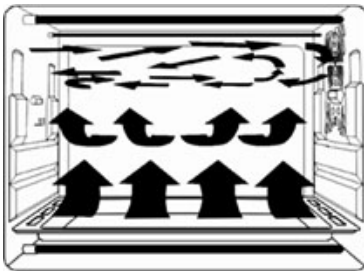
You can adjust the pan on 3 levels according to the dishes you want to cook. For example, when you make a macaroni gratin and you want the top is cooked, use the first or second grid support. To roast a chicken, use the third grid support.



WARNING: observe the direction of insertion of the grid and the maximum permissible weight not exceeding 3.5 kilograms.

Natural convection function

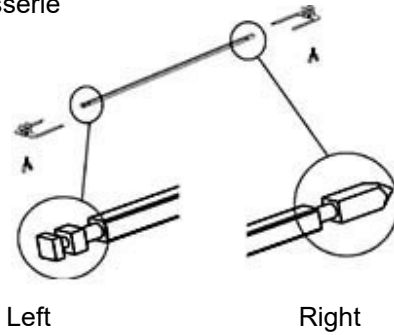
The powerful airflow circulating inside the cavity which makes the heating system. The original taste can be kept.



This cooking method is particularly suitable for cooking meat, fish and cakes.

Function Roaster

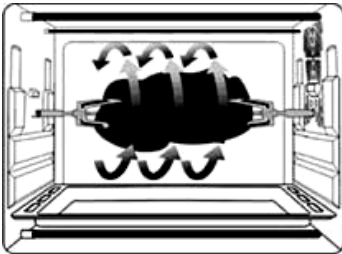
- Install Ranges Rotisserie



- **Using the rotisserie**

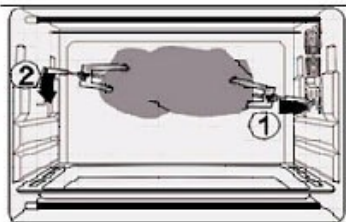
This function provides even cooking.

The ranges of the pan can hold food under 3 kg.



- Install rotisserie forks

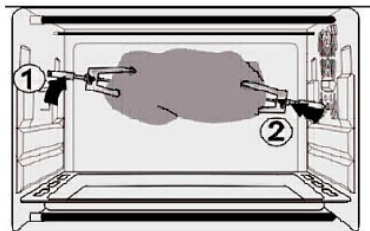
Install rotisserie forks into the hole from pan and place in the roasting pan.



- **Remove the spit**

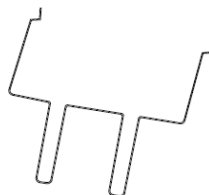
Use the handle rotisserie forks to remove the rotisserie broiler pan, then remove the roasting pan hole.

WARNING : Beware of oil drops HOT!



- **Handle the rotisserie**

Always use the handle to remove the rotisserie forks of pan.



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS



A short power cable is provided, to reduce the risk of tangling from a longer cable.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

1. The electric rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Operating Instructions (CONTROL PANEL) DISPLAY WINDOW

Shows set time or temperature and oven function.



Different cooking recipe:

Press this button can show different cooking recipes on display window.

Switch on/off the sound:

Keep this button pressed until you hear the "bip" sound. This allows you to turn the sounds on or off as desired.



Press this button the oven start to work.



Press this button two seconds, the oven stop working.



Press this button to select preheat function; if want to stop preheating, and then press this button again.



Press this button to start convection function; if want to stop convection, then press this button again.



Press this button to start rotisserie function; if want to stop rotisserie, then press this button again.



Press this button the upper & lower heating element start work, if press it again, and then upper & lower heating element stop working.



Press this button the upper heating element start work, if press it again, and then upper heating element stop working.



Press this button the lower heating element start work, if press it again, and then lower heating element stop working.



Clock setting:

Press and hold down this button to enter the clock mode setting, and then press this button shortly to switch hour/minute setting, rotate the switch knob to set the clock.

Timer setting:

Press this button shortly, then rotate the switch knob can control the timer (1---480minutes).



Press this button, then rotate the switch can control the temperature (40---230°C).

OPERATION INSTRUCTIONS (show on DISPLAY WINDOW)

1.




Temperature display, from 40°C---230°C

2.



Timer display, from 1---480 minutes

3.  Press this button oven start work at upper + lower heating, 20 mins timer and 220°C temperature. Can adjust the timer, temperature, upper or lower heating according actual need.



This function means keep warm function, if press this button, then oven will start work at 50 mins timer, 40°C temperature and upper+lower heating. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 20 mins timer and 220°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 15 mins timer and 180°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 20 mins timer and 230°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



8. **TARTE**

Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 25 mins timer and 170°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



9. **GÂTEAU**

Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 25 mins timer and 175°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



10. **PAIN**

Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 30 mins timer and 50°C temperature for bread roll, then 25 mins timer and 230°C temperature for bread cooking. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



11. **AILES**

Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 15 mins timer and 170°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



12. **POISSON**

Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 10 mins timer and 115°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



13. **VIANDE**

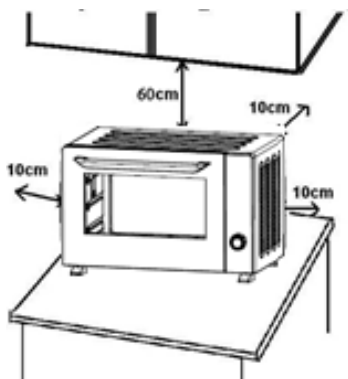
Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 35 mins timer and 190°C temperature. Can't adjust temperature, timer, upper or lower heating.



14. **POULET**

Press this button, then oven start work at upper + lower heating, 40 mins timer and 180°C

WARNING



Do not place the oven possible too close to the wall. The heat generated by the device can lead to discoloration of the device.

Also check that curtains or other objects are not in contact with the device.

Do not insert anything between the oven and the surface on which it rests.



Always use the handle of the pan when inserting and removing the pan. Touch the pan will cause severe burns.



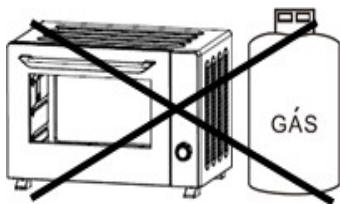
Do not apply water on the glass when the apparatus is warm. This can cause breakage of the glass.



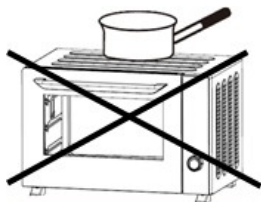
When disconnecting the cord, always hold the plug itself. Never pull the cord. This could break the wires inside the cord.



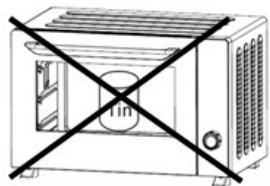
Do not wet the power cord and do not handle the device with wet or moist hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended, malfunction while the plug is inserted could cause a fire.



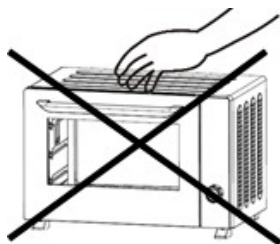
Do not place the device near a gas burner or other source of high temperature, do not direct an electric fan, etc. on the device during use. This could prevent proper temperature control.



Do not put anything on the oven during operation, the heat may cause deformation, cracks, etc.

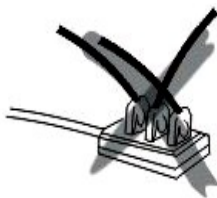


Any food bottled or canned can not be directly heated in the oven to prevent breakage bottle or burn hazard.



Warning!

The metal parts and the glass door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



Verify that the power cord is plugged into a suitable wall outlet. Insert the plug completely. Otherwise, it could become abnormally hot. Do not plug several appliances into the same outlet.

CAUTION:

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by a technician or by a qualified person to avoid danger.

When cooking dishes such as roast chicken risk of splashing may occur with particularly hot oil. It is recommended to put 2 sheets of aluminum foil on a tray in order to reduce oil spills.



Then the dripping oil in the space between the sheets.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	SCEO946DG
Capacity:	46L
Voltage:	230V ~
Frequency:	50-60Hz
Power :	2000W

**Defects due to failure of the unit and damage repair intervention or made by any third party due to or installation parts that are not original not covered by
Responsibility of the provider.**

MAINTENANCE AND CLEANING

- ***Let your oven cool completely before cleaning. Unplug the power cord from the wall outlet.***
- The grill, the drip pan and grease collection tray can be cleaned like other utensils with soap and water.
- Always use a damp sponge to clean the outer surfaces.
Avoid using abrasive products that could damage the coating. Ensure that water or soap does not penetrate inside the oven through the ventilation holes on the top of the oven.
- Never immerse the oven in water or other liquids.
- To clean the interior walls, do not use any corrosive products (spray detergents) and never scrape the walls with sharp objects.
- If the equipment is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could deteriorate and affect inexorably the lifetime of the device and lead to a dangerous situation. The oven should be cleaned regularly and any deposit of food must be removed.
- Remove and clean the grease tray
- Remove grease collection tray by pulling the handle of it.
- Wash with soap and water and allow to dry.
- Never use abrasives.
- Replace the grease collection tray in place.

Cleaning Method

Remove the plug and wait a while before cleaning of the oven.



When cleaning, wash the inner and outer surface, the pan, baking of the grid and the handle of the pan with a sponge with a light neutral cleaning liquid. Then rinse with clear water. Do not use a stiff brush to clean so as not to scrape the inner surface of the oven and to protect the broiler pan, cooking grid and pan handle.



Do not use toxic cleaners and abrasives such as gasoline, polishing powder and solvents.



TO STORE

Unplug unit, allow cooling down, and clean before storing. Store the oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL

If you want to dispose of your appliance as it needs to be replaced or is no longer used, remember to protect the environment. Seek advice to local authorities, because there are many waste disposals environmentally.



This logo affixed to the product indicates that is an appliance of which the waste processing falls within the framework of the 2012/19/EC , on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

Thus, at the end of the life of this appliance, it should not be disposed of with unsorted household waste.

As a consumer, your role is crucial in the cycle of reuse, recycling and other forms of recovery of electrical and electronic equipment. Waste reception center and collection facilities are implemented at your disposal by local communities (recycling facilities) and distributors.

You have the responsibility to use the selective waste collection systems at your disposal.

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

- (1) Surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
- (2) Defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
- (3) Any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or Unauthorized repair
- (4) Improper maintenance, improper use
Concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- (5) Any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

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

SCHNEIDER

Importé par / Imported by:

SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE