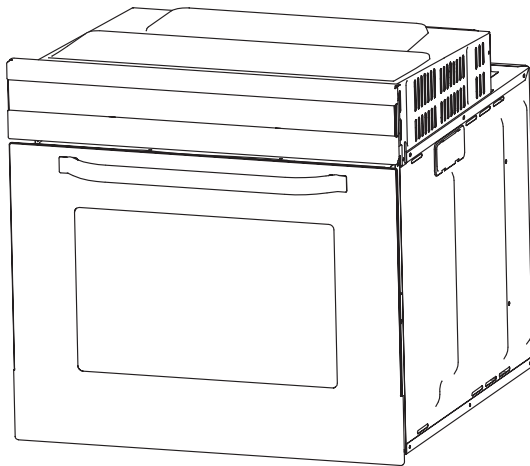


SCHNEIDER

FOUR PYROLYSE INTÉGRABLE 70L
PYROLYSE-EINBAUBACKOFEN 70L
PYROLYSE INGEBOUWDE OVEN 70L
HORNO DE PIRÓLISIS EMPOTRADO 70L



SCOP71ENBL

Notice d'utilisation

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

Gebrauchsanweisung

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

Gebruiksaanwijzing

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Instrucciones de uso

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

AVERTISSEMENT

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

- Lors de l'utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés à tout moment.
- Si la surface de l'appareil se fissure, éteignez-le pour éviter toute électrocution.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si celles-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de

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

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

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut être 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 responsable de leur sécurité.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
- Un dispositif de déconnexion omnipolaire doit être intégré dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
- Afin d'éviter tout danger, faites remplacer le cordon

d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif agressif ou de racloir métallique pointu pour nettoyer la vitre du four, ils pourraient rayer la surface et la vitre pourrait se briser.
- Tout déversement excessif doit être éliminé avant le nettoyage.
- 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 distance.

- 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 aux dommages résultant éventuellement d'un positionnement ou d'une installation inappropriés effectués par une personne non agréée.

- Lorsque la porte du four est ouverte, ne posez jamais rien dessus, car cela peut déséquilibrer l'appareil ou casser la porte.
- Certaines pièces du four peuvent conserver la chaleur pendant longtemps. Par conséquent, il est recommandé de laisser l'appareil refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur.
- Si le four n'est pas en fonctionnement pendant une durée prolongée, il est conseillé de le débrancher.

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, ouvrez le four et regardez à l'intérieur. Pour une ventilation appropriée de l'appareil, respectez les mesures et les distances indiquées lors de l'installation.

IMPORTANT

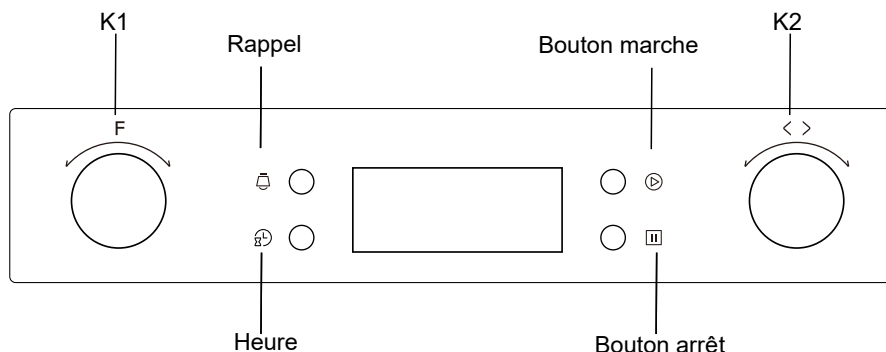
Pour un fonctionnement correct du four, veuillez utiliser une armoire de cuisine adaptée. Les panneaux de l'armoire de cuisine proches du four doivent être conçus dans un matériau ignifuge. Assurez-vous que les colles des armoires en bois plaqués peuvent supporter des températures supérieures à 120 °C.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






DÉCLARATION DE CONFORMITÉ






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



DESCRIPTION DU PRODUIT



Symbole	Description de la fonction
	<p>Eclairage : Il permet de voir la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. L'éclairage intérieur fonctionne avec quelconque mode de cuisson, à l'exception du nettoyage pyrolytique et de la fonction Eco.</p>
	<p>Décongélation : La circulation de l'air à température ambiante accélère la décongélation des aliments congelés, sans utilisation de chaleur. C'est une méthode simple, mais rapide pour réduire le temps de décongélation des aliments, ainsi que pour dégivrer des plats prêts à consommer, etc.</p>
	<p>Chaleur de sole : Une résistance intégrée dans la sole du four fournit la chaleur. Il sert généralement à garder les aliments au chaud. La température peut être réglée entre 60 et 120 °C ; la température par défaut est 60 °C.</p>
	<p>Convection naturelle : Les résistances supérieur et inférieur fonctionnent conjointement pour assurer une cuisson par convection naturelle. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C ; la température par défaut est 220 °C.</p>
	<p>Convection air brassé : La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieur et inférieur assure une diffusion optimale de la chaleur vers les aliments et permet d'économiser entre 30 et 40 % d'énergie. Les aliments sont dorés à l'extérieur et restent moelleux à l'intérieur. Remarque : Cette fonction est conseillée pour le grillage ou le rôtissage à forte température de gros morceaux de viande. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C ; la température par défaut est 220 °C.</p>

	<p>Gril : L'élément du grill intégré s'allume et s'éteint pour maintenir la chaleur constante.</p> <p>La température peut être réglée entre 180 et 240 °C ; la température par défaut est 210 °C.</p>
	<p>Double grill : La résistance supérieure et le grill fonctionnent conjointement. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C ; la température par défaut est 210 °C.</p>
	<p>Double grill air brassé : L'élément de chauffe supérieur, le grill et le ventilateur fonctionnent conjointement. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C ; la température par défaut est 210 °C.</p>
	<p>Chaleur air pulsé : Un élément circulaire autour du ventilateur fournit de chaleur additionnelle pour une cuisson par air pulsé. En mode air pulsé, le ventilateur se met automatiquement en marche pour optimiser la circulation de l'air dans le four et maintient la chaleur homogène pendant la cuisson. La température peut être réglée entre 50 et 240 °C ; la température par défaut est 180 °C.</p>
<p>Mode pyrolytique</p>	<p>Fonction pyrolytique : Lorsque la fonction est réglée sur le mode pyrolytique, il s'agit du nettoyage automatique et "PyR" est affiché. La température par défaut est 450 °C. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.</p>
	<p>Pour une cuisson économisant de l'énergie : Cuire les ingrédients de manière douce grâce aux éléments chauffants de voûte et de sole.</p>




GUIDE POUR LE MODE ECO

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



GUIDE D'UTILISATION

1. Paramétrage de l'horloge




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


- 1> Appuyez sur le bouton «  », les chiffres des heures clignotent.
- 2> Tournez la molette K2 pour définir les heures (entre 0 et 23).
- 3> Appuyez sur le bouton «  », les chiffres des minutes clignotent.
- 4> Tournez la molette K2 pour définir les minutes (entre 0 et 59).
- 5> Appuyez sur le bouton «  » pour terminer le réglage de l'heure. « : » clignote et l'heure ainsi définie s'allume. Remarque : Le format de l'heure est 24 heures. Après la mise en marche de l'appareil, l'heure s'affiche sous la forme « 0:00 » si elle n'est pas définie.

2. Réglage des fonctions



- 1> Tournez la molette K1 pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. L'icône correspondante s'affiche.
- 2> Tournez la molette K2 pour régler la température.
- 3> Appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson.
- 4> Si vous sautez l'étape 2, appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson. La durée par défaut est 9 heures, et la température par défaut s'affiche à l'écran LED.

REMARQUE :

- 1> Les incréments de réglage de la durée sur les molettes se présentent comme suit : 0 à 0:30 min : incrément de 1 minute / 0:30 à 9:00 heures : incrément de 5 minutes
- 2> L'incrément est de 5°C pour le réglage de la température et de 30°C pour le gril radiant.
- 3> Tournez la molette K1 pour régler la durée de cuisson dès le démarrage de la cuisson. Appuyez ensuite sur «  » pour confirmer. Si vous n'appuyez pas sur «  » au bout de 3 secondes, le système retournera à la durée précédente et poursuivra la cuisson.
- 4> Tournez la molette K2 pour régler la température dès le démarrage de la cuisson. L'indicateur correspondant s'affiche. Appuyez ensuite sur «  »


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


3. Réglage de l'éclairage



- 1> Tournez la molette K1 pour sélectionner la fonction désirée ; l'icône correspondante s'allume.
- 2> Appuyez sur «  » pour démarrer ; « 0:00 » et l'icône «  » de l'ampoule s'allument et le symbole « : » clignote.

4. Fonction Renseignements




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



- 1> En mode fonctionnement, l'heure étant définie, appuyez sur «  » pour afficher l'heure actuelle ;

La fonction Rappel étant réglée, appuyez sur «  » pour afficher l'heure du rappel.

- 2> En mode rappel, l'heure étant définie, appuyez sur «  » pour afficher l'heure actuelle.
- 3> L'horloge étant affichée et la fonction départ différé définie, appuyez sur «  » pour afficher l'heure de démarrage programmée.

5. Fonction Sécurité enfants

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




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

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


6. Fonction Rappel

Cette fonction vous permet de vous rappeler l'heure de démarrage de la cuisson, entre 0:01 et 9:59.





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

- 1> Appuyez sur le bouton «  » de réglage du rappel :
- 2> Tournez la molette K2 pour définir le nombre d'heures du rappel. compris entre 0 et 9.
- 3> Appuyez de nouveau sur le bouton «  » de réglage du rappel ;
- 4> Tournez la molette K2 pour définir le nombre de minutes du rappel. compris entre 0 et 59.
- 5> Appuyez sur «  » pour confirmer. Le compte à rebours démarre.

Remarque : l'avertisseur du four sonne 10 fois lorsque la durée est épuisée.


Vous pouvez annuler le rappel en cours de réglage en appuyant sur le bouton «  ». Une fois le rappel réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton Arrêt.

7. Fonction Marche/Pause/Annuler

- 1> Une fois la durée de la cuisson définie, appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson. Si vous avez interrompu la cuisson, appuyez sur «  » pour la reprendre.
- 2> Durant la cuisson, appuyez une fois sur «  » pour interrompre la cuisson. Appuyez deux fois «  » pour arrêter la cuisson.


8. Mode Economie d'énergie (selon modèle)

Certains fours sont équipés du mode Economie d'énergie. Si cela est le cas pour votre modèle, l'écran s'éteindra automatiquement au bout de 10 minutes. Il n'est pas possible de désactiver cette fonction.

- 1> En mode veille ou rappel, appuyez pendant 3 secondes sur «  » ; l'écran LED s'éteint et entre en mode économie d'énergie.
- 2> En mode veille, si vous n'appuyez sur aucun bouton au bout de 10 minutes, l'écran LED s'éteint et entre en mode économie d'énergie.
- 3> En mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez n'importe quelle molette pour quitter ce mode.

9. Fonction pyrolytique


Cette fonction vous permet de nettoyer soigneusement la cavité du four.


- 1> Tourner "K1" pour sélectionner la fonction pyrolytique. La LED affichera "PyR".
- 2> Appuyez sur «  » pour confirmer le nettoyage. La durée par défaut est 2 heures, "PyR" s'affichera sur le voyant.
- 3> Tourner "K1" pour changer la durée de la pyrolyse. Elle peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.






Remarque:

- A. Lorsque la porte du four n'est pas fermée, il n'est pas possible de démarrer le nettoyage en appuyant sur le bouton correspondant. L'écran LED affichera "porte" et "PyR".
- B. Lorsque la température à l'intérieur de la cavité du four est supérieure à 320 ° C, une pression sur le bouton de démarrage sera invalide. L'écran LED affichera "CooL" et "PyR". Lorsque la température à l'intérieur de la cavité du four est inférieure à 200 ° C, appuyez une fois sur le bouton Annulation, le lecteur s'interrompt ; appuyez à nouveau pour revenir en mode veille. Si la température est supérieure à 200 ° C, appuyez une fois sur le bouton Annulation, il reviendra directement en mode veille.
- C. Si vous essayez de forcer l'ouverture lorsque le four est en marche, l'écran LED affichera «porte» et le signal sonore retentira jusqu'à ce que la porte soit fermée ou appuyez sur le bouton Annulation.
- D. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez tout déversement excessif et assurez-vous que le four soit vide. Ne laissez rien dedans (casseroles, plaque à pâtisserie, lèche-frite, support de curseur, etc.), cela pourrait les endommager gravement.
- E. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, n'interrompez pas le courant dans l'heure qui suit.

10. Fonction Départ différé

- 1> Au préalable, réglez l'heure afin de pouvoir utiliser la fonction Départ différé. En mode réglage de l'heure, définissez l'heure à laquelle le four doit démarrer la cuisson (a> Appuyez sur le bouton de réglage du départ différé «  »). b> Tournez la molette K2 pour définir le nombre d'heures de la fonction Départ différé, compris entre 0 et 23. c> Appuyez de nouveau


sur le bouton de réglage du Départ différé «  ». d> Tournez la molette K2 pour définir le nombre de minutes de la fonction Départ différé, compris entre 0 et 59). N'appuyez pas sur le bouton Heure. Tournez ensuite la molette K1 pour sélectionner la fonction.

- 2> Appuyez sur «  » pour définir la durée et la température de la cuisson. Tournez la molette K1 pour régler la durée, puis la molette K2.
- 3> Appuyez sur le bouton «  » pour terminer le réglage de la cuisson. L'heure s'affichera à l'écran, avec l'icône du Départ différé «  » allumée en continu. Aucune autre icône de fonction ne s'affiche à l'écran. Vous pouvez appuyer sur le bouton «  » pour voir l'heure du Départ différé ; au bout de 3 secondes, l'horloge s'affiche de nouveau à l'écran.
- 4> À l'heure réglée pour le Départ différé, un son retentit et la cuisson démarre automatiquement. L'icône de Départ différé «  » disparaît et les autres icônes s'affichent normalement.

Remarque :

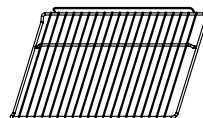
- 1> La fonction de Départ différé est inopérante pour les fonctions Éclairage et Décongélation.
- 2> En mode Départ différé, appuyez une fois sur le bouton Annuler ; la durée et la température de la cuisson en Départ différé, ainsi que l'icône de menu s'affichent en continu à l'écran. Appuyez de nouveau pour revenir à l'horloge ou appuyez sur le bouton Marche pour revenir au mode Départ différé.
- 3> La fonction rappel est inopérante en mode Départ différé.

11. Remarque

- 1> L'ampoule du four est allumée pour toutes les fonctions. (sauf fonction pyrolytique et fonction ECO)
- 2> Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné et vous n'appuyez pas sur le bouton «  » dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affichera ou le système retournera en mode veille. Le mode de cuisson n'est pas validé.
- 3> L'avertisseur sonne une fois si vous appuyez sur le bouton et ne sonne pas dans le cas contraire.
- 4> L'avertisseur sonne 5 fois pour vous signaler que la cuisson est terminée.

ACCESSOIRES

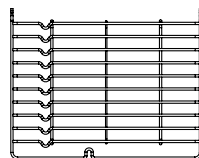
Grille : pour les poêles à griller, les plats et les moules à gâteaux contenant des aliments à rôtir ou griller.



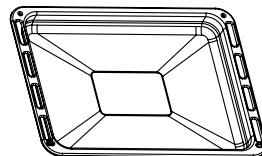
Gradins : Pour la cuisson de grandes portions d'aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Les plats et les plateaux d'aliments peuvent être posés sur la sole du four pour une cuisson avec les modes ci-après : gril, double gril ou gril air brassé.

REMARQUE : Si vous disposez des plats sur la sole du four, veillez à NE PAS utiliser de fonctions incluant l'élément chauffant de la sole afin d'éviter l'accumulation de chaleur.

(seulement pour des modèles spécifiques)



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



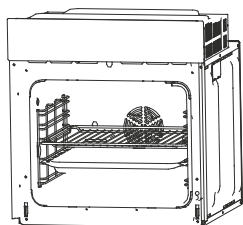
REMARQUE : Si vous posez des plats sur la sole du four, veillez à NE PAS utiliser de fonctions incluant l'élément chauffant de la sole afin d'éviter l'accumulation de chaleur.

(seulement pour des modèles spécifiques)

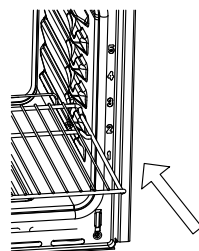
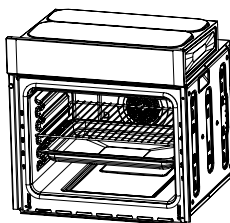
MISE EN GARDE RELATIVE AU REMPLACEMENT DE GRILLES :

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

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



OU

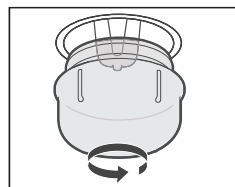


REPLACEMENT DE L'AMPOULE

La procédure de remplacement est la suivante :

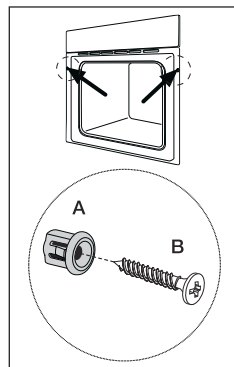
- 1> Débranchez le four du secteur ou arrêtez le disjoncteur secteur.
- 2> Dévissez le couvercle en verre de l'ampoule en tournant dans le sens antihoraire (un peu d'effort peut être nécessaire) et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.
- 3> Revissez le couvercle en verre de l'ampoule.

REMARQUE : Utilisez exclusivement des lampes halogènes de caractéristiques : 25 W/230 V / 220-240V , température minimale : 300C.



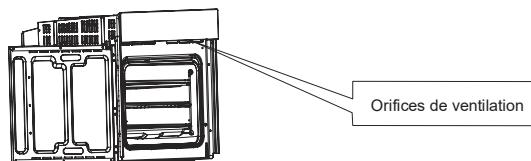
INSTALLATION DU FOUR DANS LE MEUBLE DE CUISINE

- 1> Installez le four dans sa niche dans le meuble de cuisine.
- 2> Ouvrez la porte du four.
- 3> Fixez le four dans le meuble de cuisine à l'aide de deux espaceurs « A » qui s'insèrent dans les orifices dédiés du cadre du four, puis vissez les deux vis « B ».

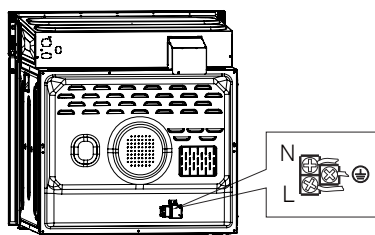


ORIFICES DE VENTILATION

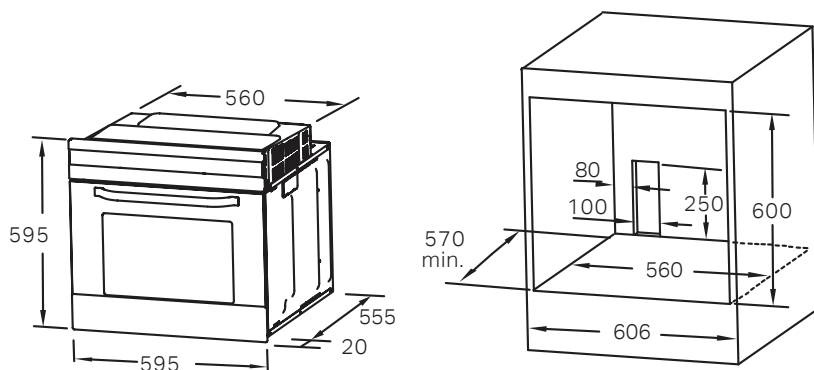
Après la cuisson, lors de l'interruption de la cuisson ou en mode veille, lorsque la température au centre du four est supérieure à 75 °C, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 15 minutes. Dès que la température au centre du four passe en dessous de 75 °C, le ventilateur s'arrête à l'avance.



CÂBLAGE DU FOUR



INSTALLATION



Remarque :

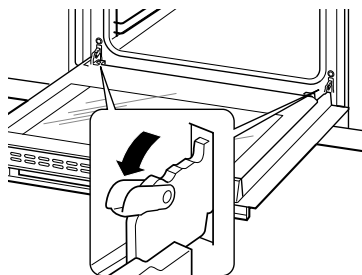
1. Seuls des écarts supplémentaires sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. L'armoire de cuisine n'inclut ni le commutateur d'alimentation ni la prise.

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

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

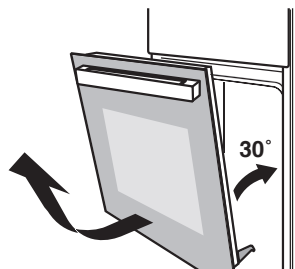
Désassemblez les pièces de la porte du four

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

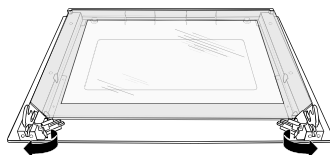


2> Rabattez la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle d'environ 30°. Placez les mains de chaque côté de la porte.

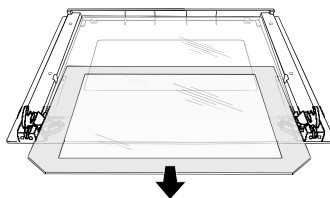
3> Soulevez et retirez délicatement la porte du four.



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 :

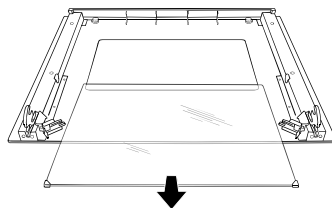
Ne tirez jamais sur la porte avec force, sinon la vitre peut se casser.

AVERTISSEMENT :

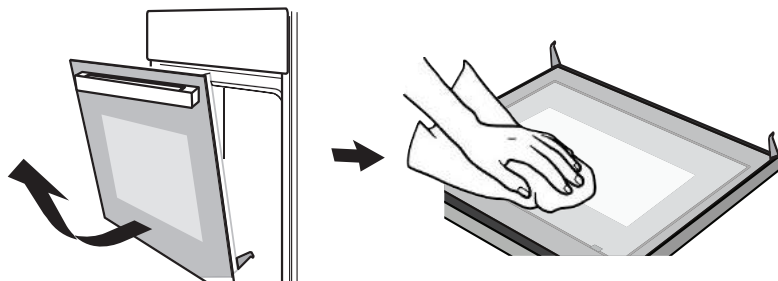
Le ressort de la charnière peut devenir lâche et vous blesser.

AVERTISSEMENT :

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



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



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 fine, 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 : SCOP71ENBL
Indice d'efficacité énergétique : 94
Classe d'efficacité énergétique : A
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel : 0,99 kWh/cycle
Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante : 0,79 kWh/cycle
Nombre de cavités : 1
Source de chaleur : Électricité
Volume : 70 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 la signification du marquage de conformité



Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne : 2014/35/UE (*Basse Tension*), 2014/30/UE (*Compatibilité Electromagnétique*), 2011/65/UE (*Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques*)

GARANTIE

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

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



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



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

AVERTISSEMENT

- Beim ersten Start kann ein unangenehmer Geruch aus dem Ofen austreten. Dies ist auf die Klebstoffe zurückzuführen, die zur Befestigung der Isolierplatten im Ofen verwendet werden. Um ölige Verunreinigungen aus dem Garraum zu entfernen, betreiben Sie Ihr neues Gerät im natürlichen Umluftbetrieb bei 250 °C für 90 Minuten.
- Bei der allerersten Benutzung des Backofens ist es ganz normal, dass ein wenig Rauch und Geruch entsteht. Wenn dies geschieht, warten Sie einfach, bis der Geruch verschwindet, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.
- Bitte verwenden Sie das Gerät in einem ausreichend belüfteten Raum.

- Während des Betriebs 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 der Kamera rissig wird, schalten Sie sie aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden.

Das Gerät in völliger Sicherheit und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die übliche Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Halten Sie Kinder während des Gebrauchs vom Gerät fern, insbesondere wenn die Broil-Funktion aktiviert ist.
- Als Vorsichtsmaßnahme gegen Stromschlag schalten Sie das Gerät unbedingt aus, bevor Sie die Ofenlampe austauschen.
- Die Trennvorrichtung muss gemäß den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, unerfahrenen oder mit eingeschränkten Kenntnissen nur mit Unterstützung oder unter Anleitung eines für ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen bedient werden.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verdrahtung integriert werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie das beschädigte Netzkabel durch den Hersteller,

einen autorisierten Vertreter oder eine qualifizierte Person ersetzen.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Ofenglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen und das Glas brechen kann.
- Übermäßig verschüttete Flüssigkeiten müssen vor der Reinigung entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Die Anleitungen für Rostöfen müssen Informationen über den ordnungsgemäßen Einbau dieses Zubehörs enthalten.

SICHERHEITSRICHTLINIEN

- Benutzen Sie den Ofen nie, wenn Sie barfuß sind. Berühren Sie den Ofen niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Über den Ofen : Vermeiden Sie das häufige Öffnen der Backofentür während des Garens.
- Nur ein autorisierter Servicetechniker darf das Gerät installieren und bedienen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Positionierung oder Installation durch eine nicht autorisierte Person entstehen.

- Stellen Sie bei geöffneter Backofentür niemals etwas darauf ab, da das Gerät dadurch aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür brechen kann.
- Einige Teile des Ofens können die Wärme lange Zeit speichern. Es wird daher empfohlen, das Gerät abkühlen zu lassen, bevor Sie Teile berühren, die direkt der Hitze ausgesetzt sind.
- Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, ist es ratsam, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

EINBAU DES OFENS IN EINE NISCHE EINES KÜCHENSCHRANKS

Installieren Sie den Ofen in dem dafür vorgesehenen Raum in einer Möbelnische, unter der Arbeitsplatte oder in einem vertikalen Schrank. Befestigen Sie den Schrank durch Anziehen der Schrauben in den beiden Befestigungslöchern am Rahmen. Um sie zu finden, öffnen Sie den Ofen und schauen Sie hinein. Für eine ordnungsgemäße Belüftung des Geräts sind bei der Installation die angegebenen Maße und Abstände zu beachten.

WICHTIG

Für den korrekten Betrieb des Ofens verwenden Sie bitte einen Schaltschrank mit einer

angepasste Küche. Die Küchenschrankverkleidungen in der Nähe des Ofens müssen aus feuerfestem Material bestehen. Achten Sie darauf, dass die Leime in furnierten Holzschränken Temperaturen über 120 °C standhalten können. Kunststoffe und Klebstoffe, die diesen Temperaturen nicht standhalten, schmelzen und verformen das Gehäuse. Nach der Installation der

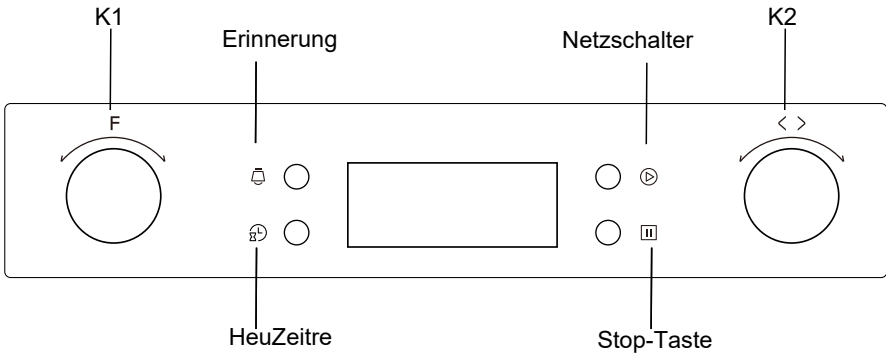
Ofen im Schrank, stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile vollständig isoliert sind. Diese Sicherheitsmaßnahme ist gesetzlich vorgeschrieben. Alle Schutzvorrichtungen müssen ordnungsgemäß befestigt sein, so dass sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können. Entfernen Sie den hinteren Teil des Küchenschanks, um einen guten Luftstrom um den Ofen herum zu gewährleisten. Lassen Sie hinter dem Feuerraum einen Abstand von mindestens 45 mm.






KONFORMITÄTSERKLÄRUNG








Achten Sie beim Auspacken des Schanks darauf, dass er nicht beschädigt ist. Verwenden Sie es im Zweifelsfall nicht; wenden Sie sich an einen qualifizierten Servicetechniker. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Styropor und Bettwanzen außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie für diese gefährlich sind.

PRODUKTBEZEICHNUNG



Symbol	Beschreibung der Funktion
	Backofenlampe: Sie ermöglicht es Ihnen, den Fortschritt des Garvorgangs zu sehen, ohne die Tür zu öffnen. Sie leuchtet, wenn ein beliebiger Kochmodus in Betrieb ist (außer pyrolytische Reinigung und ECO-Funktion).
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur beschleunigt das Auftauen von Tiefkühlkost ohne Wärmezufuhr. Es ist eine einfache, aber schnelle Methode, um die Zeit für das Auftauen von Lebensmitteln sowie für das Auftauen von Fertiggerichten usw. zu verkürzen.
	Herdwärme: Ein im Ofenherd installiertes Element sorgt für Wärme. Er wird normalerweise zum Warmhalten von Speisen verwendet. Die Temperatur kann zwischen 60 und 120°C eingestellt werden; die Voreinstellung ist 60°C.
	Ober-/Unterhitze: Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten zusammen, um ein natürliches Konvektionsgaren zu ermöglichen. Die Temperatur kann zwischen 50 und 250°C eingestellt werden; die Standardtemperatur beträgt 220°C.
	Umluftgaren: Die Kombination aus dem Gebläse und den oberen und unteren Heizelementen sorgt für eine optimale Wärmeverteilung auf das Gargut und spart zwischen 30 und 40 % Energie. Das Essen ist außen goldbraun und bleibt innen weich. Hinweis: Diese Funktion wird zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei hohen Temperaturen empfohlen. Die Temperatur kann zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden; die Standardeinstellung ist 220 °C.

	<p>Grill: Das eingebaute Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Hitze konstant zu halten. Die Temperatur kann zwischen 180 und 240°C eingestellt werden; die Standardtemperatur beträgt 210°C.</p>
	<p>Doppelgrill: Das obere Heizelement und der Grill arbeiten zusammen. Die Temperatur kann zwischen 180 und 240°C eingestellt werden; die Standardtemperatur beträgt 210°C.</p>
	<p>Umluft und Doppelgrill: Obere Heizung, Grill und Ventilator arbeiten zusammen. Die Temperatur kann zwischen 180 und 240°C eingestellt werden; die Standardtemperatur beträgt 210°C.</p>
	<p>Heißluft: Ein kreisförmiges Element um das Gebläse sorgt für zusätzliche Wärme beim Kochen mit Umluft. Im Umluftbetrieb schaltet sich das Gebläse automatisch ein, um die Luftzirkulation im Ofen zu optimieren und eine gleichmäßige Hitze während des Garvorgangs zu erhalten. Die Temperatur kann zwischen 50 und 240 °C eingestellt werden; die Standardeinstellung ist 180 °C.</p>
<p>Mode pyrolytique</p>	<p>Pyrolytische Funktion: Wenn die Funktion auf den pyrolytischen Modus eingestellt ist, erfolgt eine automatische Reinigung und "PyR" wird angezeigt. Die Standardtemperatur beträgt 450°C. Der Timer kann auf 1,5 Stunden oder 2 Stunden eingestellt werden.</p>
	<p>Für energiesparendes Garen: Garen Sie die Zutaten schonend mit Hilfe der Ober- und Unterhitze.</p>





REZEPTE FÜR DEN ECO-MODUS

Rezepte	Temperatur (°C)	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Kartoffeln Käse Auflauf	180	1	90-100	Nicht
Käse Auflauf	160	1	100-150	Nicht
Hackbraten	190	1	110-130	Nicht



BEDIENUNG

1. Einstellen der Uhr




Wenn das Gerät eingesteckt ist, erscheint "0:00" auf dem Display.


- 1> Drücken Sie die Taste "", die Stundenziffern blinken.
- 2> Drehen Sie den Drehknopf K2, um die Stunden einzustellen (zwischen 0 und 23).
- 3> Drücken Sie die Taste "", die Minutenziffern blinken.
- 4> Drehen Sie den Drehknopf K2, um die Minuten einzustellen (zwischen 0 und 59).
- 5> Drücken Sie die Taste "", um die Einstellung der Stunde zu beenden.
Die Taste "": " blinkt und die so eingestellte Stunde leuchtet. Hinweis:
Das Zeitformat ist 24 Stunden. Nach dem Einschalten des Geräts wird die Uhrzeit als "0:00" angezeigt, wenn sie nicht eingestellt ist.

2. Einstellung der Funktionen

- 1> Drehen Sie den Drehknopf K1, um die gewünschte Betriebsart zu wählen. Das entsprechende Symbol wird angezeigt.
- 2> Drehen Sie den Drehknopf K2, um die Temperatur einzustellen.
- 3> Drücken Sie "", um den Start des Garvorgangs zu bestätigen.
- 4> Wenn Sie Schritt 2 überspringen, drücken Sie "", um den Start des Garvorgangs zu bestätigen. Die Standardzeit beträgt 9 Stunden, und die Standardtemperatur wird auf dem LED-Bildschirm angezeigt.



HINWEIS :

- 1> Die Zeiteinstellungsschritte an den Rändelrädern sind wie folgt: 0 bis 0:30 min: 1-Minuten-Schritte / 0:30 bis 9:00 Stunden: 5-Minuten-Schritte
- 2> Die Schrittweite beträgt 5°C für die Temperatureinstellung und 30°C für den Strahlungsgrill.
- 3> Drehen Sie den Drehknopf K1, um die Garzeit einzustellen, sobald Sie mit dem Garen beginnen. Drücken Sie dann "" zur Bestätigung. Wenn Sie nach 3 Sekunden nicht "" drücken, kehrt das System zur vorherigen Zeit zurück und setzt den Garvorgang fort.
- 4> Drehen Sie den Drehknopf K2, um die Temperatur einzustellen, sobald der Garvorgang beginnt. Die entsprechende Anzeige wird angezeigt. Drücken Sie dann "".

um mit dem Kochen zu beginnen. Wenn Sie nicht "  " am Ende des 3 Sekunden, kehrt der Ofen auf die vorherige Temperatur zurück und setzt den Garvorgang fort.


3. Einstellung der Beleuchtung


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


2> Drücken Sie "  " zum Starten; " 0:00 " und das Glühlampensymbol "  " leuchtet auf und das Symbol " : " blinkt.


4. Informationsfunktion

Verwenden Sie die Informationsfunktion in den folgenden Modi; das System kehrt nach 3 Sekunden in den aktiven Modus zurück.




1> Drücken Sie im Betriebsmodus bei eingestellter Uhrzeit "  ", um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen;



Wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt ist, drücken Sie "  ", um die Uhrzeit der Erinnerung anzuzeigen.



2> Drücken Sie im Abrufmodus bei eingestellter Uhrzeit "  ", um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen.

3> Wenn die Uhr angezeigt wird und die verzögerte Startfunktion eingestellt ist, drücken Sie "  ", um die programmierte Startzeit anzuzeigen.

5. Kindersicherung

Aktivieren Sie den Kindersicherungsmodus: Drücken Sie die Tasten "  " und "  " gleichzeitig für 3 Sekunden; es ertönt ein langer Piepton und das Symbol "  " leuchtet auf.




Verlassen Sie den Kindersicherungsmodus: Drücken Sie die Tasten "  " und "  " gleichzeitig für 3 Sekunden; ein langer Signalton zeigt an, dass die Funktion deaktiviert ist.



Hinweis: Drücken Sie im Betriebsmodus kurz die Tasten "  " und "  ", um den Garvorgang zu beenden. Halten Sie die Taste nicht über einen längeren Zeitraum gedrückt, da dies nicht funktioniert.

6. Erinnerungsfunktion-Funktion





Mit dieser Funktion können Sie sich die Uhrzeit des Garbeginns merken, die zwischen 0:01 und 9:59 liegt.

Die Erinnerungsfunktion kann nur im Standby-Modus eingestellt werden. So stellen Sie die Erinnerung ein :

- 1> 1> Drücken Sie die Taste "", um die Erinnerung einzustellen:
- 2> 2> Drehen Sie den Einsteller K2, um die Anzahl der Stunden der Erinnerung einzustellen. zwischen 0 und 9.
- 3> Drücken Sie erneut die Taste "", um die Erinnerung einzustellen;
- 4> Drehen Sie den Einsteller K2, um die Anzahl der Minuten der Erinnerung einzustellen. zwischen 0 und 59.
- 5> Drücken Sie zur Bestätigung "". Der Countdown beginnt.


Hinweis: Der Ofenalarm ertönt 10 Mal, wenn die Zeit abgelaufen ist. Sie können die Erinnerung während der Einstellung abbrechen, indem Sie die Taste "" drücken. Sobald die Erinnerung eingestellt ist, können Sie sie durch zweimaliges Drücken der Taste "" abbrechen.

7. Start / Pause / Stop

- 1> Wenn die Garzeit eingestellt ist, drücken Sie "", um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie den Garvorgang unterbrochen haben, drücken Sie "", um fortzufahren.
- 2> Drücken Sie während des Garvorgangs einmal "", um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie zweimal "", um den Garvorgang zu beenden.

8. Energiesparmodus (je nach Modell)

Einige Öfen sind mit dem Energiesparmodus ausgestattet. Wenn dies bei Ihrem Modell der Fall ist, wird der Bildschirm nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet. Diese Funktion kann nicht deaktiviert werden.

- 1> Drücken Sie im Standby- oder Abrufmodus 3 Sekunden lang auf "", der LED-Bildschirm schaltet sich aus und geht in den Energiesparmodus.
- 2> Wenn Sie im Standby-Modus nach 10 Minuten keine Taste drücken, schaltet sich der LED-Bildschirm aus und geht in den Energiesparmodus.
- 3> Drücken Sie im Energiesparmodus eine beliebige Taste oder drehen Sie ein beliebiges Rad, um den Energiesparmodus zu verlassen.

9. Pyrolytische Funktion

Mit dieser Funktion können Sie den Garraum schonend reinigen.

1> Drehen Sie "K1", um die Pyrolysefunktion zu wählen. Die LED zeigt "PyR" an.

2> Drücken Sie "▶", um die Reinigung zu bestätigen. Die voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden, "PyR" wird auf der Anzeige angezeigt.

3> Drehen Sie "K1", um die Dauer der Pyrolyse zu ändern. Sie kann auf 1h30 oder 2h00 eingestellt werden.

Hinweis:

A. Wenn die Backofentür nicht geschlossen ist, ist es nicht möglich, die Reinigung durch Drücken der entsprechenden Taste zu starten. Die LED-Anzeige zeigt "Door" und "PyR" an.

B. Wenn die Temperatur im Garraum höher als 320 °C ist, ist das Drücken der Starttaste ungültig. Im LED-Display wird "Cool" und "PyR" angezeigt. Wenn die Temperatur im Garraum unter 200°C liegt, stoppt das Messgerät durch einmaliges Drücken der Abbruch-Taste; durch erneutes Drücken kehrt es in den Standby-Modus zurück. Wenn die Temperatur über 200°C liegt, drücken Sie einmal die Abbruchtaste, das Gerät kehrt direkt in den Ruhemodus zurück.

C. Wenn Sie versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen, während der Backofen eingeschaltet ist, wird auf der LED-Anzeige "Tür" angezeigt und es ertönt ein Signalton, bis die Tür geschlossen wird oder die Abbruch-Taste gedrückt wird.

D. Bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion aktivieren, beseitigen Sie übermäßig verschüttete Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass der Ofen leer ist. Lassen Sie keine Gegenstände im Inneren (Töpfe, Backblech, Grillpfanne, Schieberegler usw.), da dies zu schweren Schäden führen kann.


E. Wenn die pyrolytische Reinigung abgeschlossen ist, darf die Stromzufuhr innerhalb einer Stunde nicht unterbrochen werden.


10. Funktion für verzögerten Start




1> Stellen Sie vorher die Uhrzeit so ein, dass Sie die Funktion "Verzögerter Start" nutzen können. Stellen Sie im Zeiteinstellmodus die Zeit ein, zu der der Ofen mit dem Backen beginnen soll.


(a> Drücken Sie die Einstelltaste für den verzögerten Start "⌚" .

(b> Drehen Sie den Knopf K2, um die Anzahl der Stunden der Verzögerung einzustellen. Die Funktion Verzögerter Start, zwischen 0 und 23.

c> Drücken Sie erneut die Einstelltaste für den verzögerten Start "  ".
d> Drehen Sie den Drehknopf K2 um die Anzahl der Minuten für die Funktion "Verzögerter Start" einzustellen, (von 0 bis 59). Drücken Sie nicht die Taste Time. Drehen Sie dann das Rad K1, um die Funktion auszuwählen.

2> Drücken Sie "  ", um die Garzeit und Temperatur einzustellen. Drehen Sie den Knopf K1, um die Uhrzeit einzustellen, und dann den Knopf K2.

3> Drücken Sie die Taste "  ", um die Gareinstellung abzuschließen. Die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt, das Symbol für den verzögerten Start "  " leuchtet kontinuierlich. Es werden keine weiteren Funktionssymbole auf dem Display angezeigt. Sie können die Taste "  " drücken, um die verzögerte Startzeit anzuzeigen; nach 3 Sekunden kehrt die Uhr zur Anzeige zurück.

4> Zu der für den verzögerten Start eingestellten Zeit ertönt ein Ton und der Garvorgang beginnt automatisch. Das Symbol für den verzögerten Start "  " verschwindet und die anderen Symbole werden normal angezeigt.

Hinweis :


1> Die Funktion "Verzögerter Start" ist für die Funktionen "Licht" und "Abtauen" außer Kraft gesetzt.

2> Drücken Sie im Modus "Verzögerter Start" einmal die Taste "Abbrechen"; die Garzeit und Temperatur des verzögerten Starts sowie das Menüsymbol werden kontinuierlich auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie erneut, um zur Uhr zurückzukehren, oder drücken Sie die Netztaste, um in den Modus "Verzögerter Start" zurückzukehren.

3> Die Erinnerungsfunktion ist im Modus "Verzögerter Start" nicht funktionsfähig.

11. Hinweis

1> Die Glühbirne des Ofens ist für alle Funktionen eingeschaltet. (mit Ausnahme der Pyrolysefunktion und der ECO-Funktion)

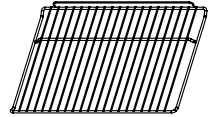
2> Wenn ein Kochmodus ausgewählt ist und Sie die Taste "  " nicht innerhalb von 5 Minuten drücken, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt oder das System kehrt in den Standby-Modus zurück. Der Kochmodus ist nicht freigegeben.

3> Der Summer ertönt einmal, wenn Sie die Taste drücken und ertönt sonst nicht.

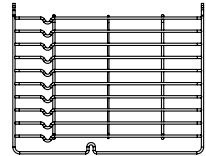
4> Der Summer ertönt 5 Mal, um Sie darauf hinzuweisen, dass der Garvorgang beendet ist.

ZUBEHÖR

Gitter: zum Grillen von Pfannen, Schalen und Muscheln
Kuchen mit Lebensmitteln, die gebraten oder gegrillt werden sollen.

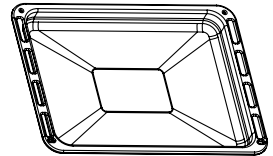


Bleachers: Zum Garen großer Portionen von Lebensmitteln gleichzeitig auf mehreren Ebenen. Gerichte und Speisenschalen können zum Garen mit den folgenden Modi auf den Ofenboden gestellt werden: Broil, Double Broil oder Air Ridged Broil.



HINWEIS: Wenn Sie das Geschirr auf dem Boden des Ofen, stellen Sie sicher, dass Sie NICHT die Funktionen einschließlich das Fußbodenheizelement, um einen Wärmestau zu vermeiden. (nur für bestimmte Modelle)

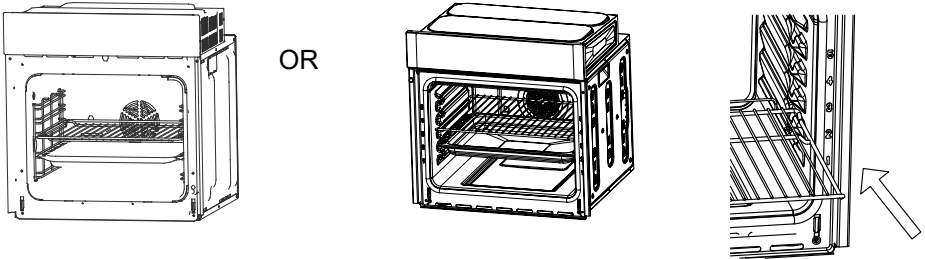
Universalbratpfanne: Zum Garen großer Mengen an Speisen, z. B. weiche Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost, oder zum Auffangen von Fett, ausgelaufenen Flüssigkeiten und Fleischsäften.



HINWEIS: Wenn Sie die Pfannen auf den Ofenboden stellen, stellen Sie sicher, dass Sie KEINE Funktionen verwenden, die das Bodenheizelement beinhalten, um einen Hitzestau zu vermeiden. (nur für bestimmte Modelle)

VORSICHTSHINWEIS ZUM AUSTAUSCH VON GITTERN :

Für einen sicheren Betrieb der Ofengestelle ist es unbedingt erforderlich, dass diese einwandfrei in den Seitenschienen gleiten. Das Bratrost und die Universalbratpfanne dürfen nur in der ersten und fünften Ebene verwendet werden. Racks und Tablett müssen in der richtigen Richtung eingebaut werden, um ihre Entnahme zu erleichtern und ein Umkippen der heißen Speisen zu verhindern.

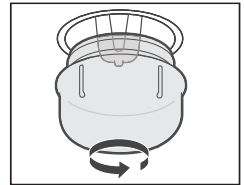


GLÜHBIRNENWECHSEL

Das Austauschverfahren ist wie folgt:

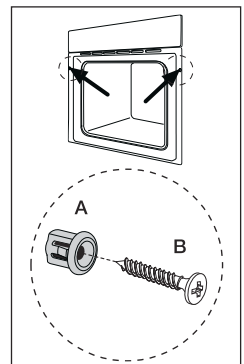
- 1> Trennen Sie den Ofen vom Netz oder schalten Sie den Netzschalter aus.
- 2> Schrauben Sie die Glasabdeckung der Glühlampe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab (etwas Kraftaufwand kann erforderlich sein) und ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue des gleichen Typs.
- 3> Schrauben Sie die Glasabdeckung der Glühlampe wieder auf.

HINWEIS: Verwenden Sie nur Halogenlampen mit den folgenden Eigenschaften: 25 W/230V/220-240 V, mindest temperatur:300°C.



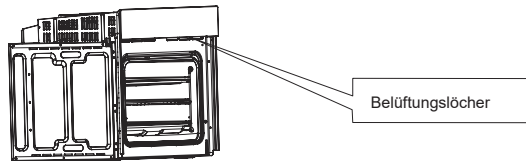
EINBAU DES BACKOFENS IN DEN KÜCHENSCHRANK

- 1> Installieren Sie den Backofen in seiner Nische im Küchenschrank.
- 2> Öffnen Sie die Backofentür.
- 3> Befestigen Sie den Ofen im Küchenschrank an. Verwenden Sie zwei "A"-Abstandshalter, die in die dafür vorgesehenen Löcher im Ofenrahmen passen, und schrauben Sie dann die beiden "B"-Schrauben ein.

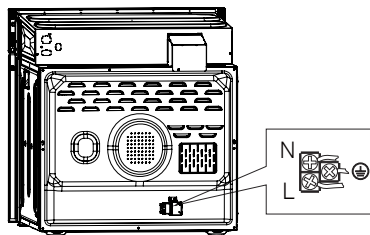


BELÜFTUNG

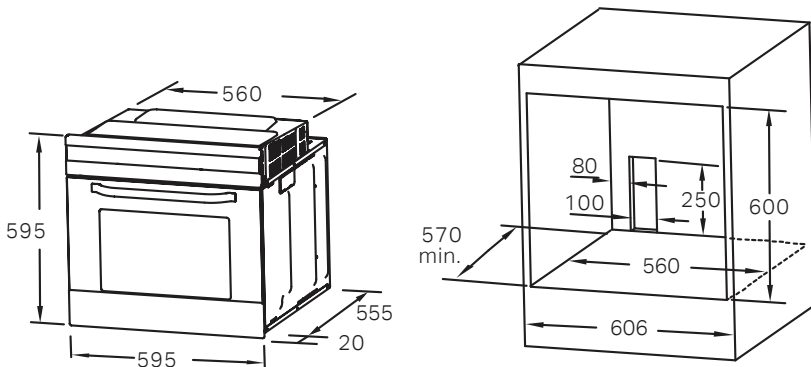
Nach dem Backen, bei Backunterbrechung oder im Standby-Betrieb, wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens über 75 °C liegt, läuft das Kühlgebläse noch 15 Minuten lang weiter. Sobald die Temperatur in der Mitte des Ofens unter 75 °C sinkt, stoppt das Gebläse im Voraus.



ÖFEN-VERKABELUNG



INSTALLATION



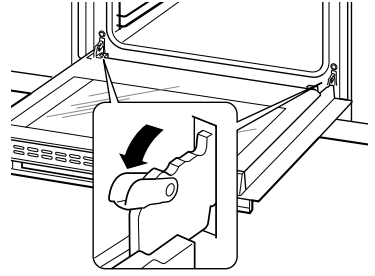
1. Für alle Maße sind nur zusätzliche Abweichungen zulässig.
2. Der Küchenschrank enthält weder den Netzschalter noch den Stecker.

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

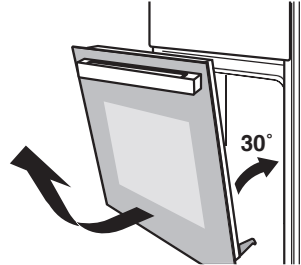
ENTFERNEN DER BACKOFENTÜR

Zerlegen Sie die Teile der Ofentür

1> Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie sie so weit wie möglich. Ziehen Sie an der Schnalle auf der Rückseite des Türscharniers.



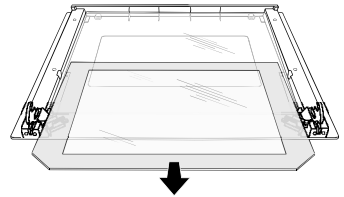
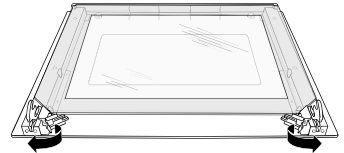
2> Klappen Sie die Tür nach unten, bis sie einen Winkel von ca. 30° bildet. Legen Sie Ihre Hände auf jede Seite der Tür.



3> Heben Sie die Backofentür vorsichtig an und nehmen Sie sie aus dem Backofen.

4> Um das Türdrehcharnier zu öffnen, beachten Sie die folgende Abbildung.

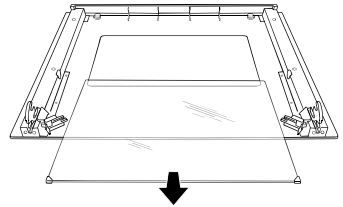
5> Heben Sie das äußere Türglas an und entfernen Sie es; wiederholen Sie den Vorgang, um das mittlere Glas zu entfernen.



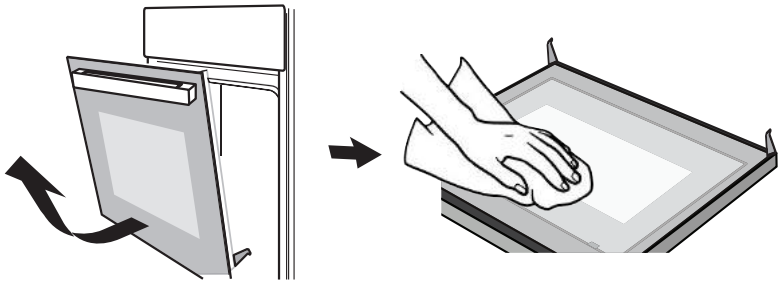
WARNUNG: Ziehen Sie niemals mit Gewalt an der Tür, da sonst das Glas brechen kann.

WARNUNG: Die Scharnierfeder kann sich lösen und Sie verletzen.

WARNUNG: Vermeiden Sie das Anheben und Tragen der Backofentür am Griff.



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



REINIGUNG UND WARTUNG

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

- Ziehen Sie vor der Wartung und Reinigung den Netzstecker des Geräts.
- Setzen Sie alle Tasten auf Aus.
- Warten Sie, bis das Innere des Geräts nicht mehr warm, sondern lauwarm ist. Dadurch wird die Reinigung einfacher, als wenn es heiß ist. Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem feinen Schwamm und wischen Sie sie trocken.
- Bei hartnäckigem Schmutz reinigen Sie mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber auf dem Glas der Backofentür, da diese das Glas zerkratzen oder beschädigen können.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft oder Essig) auf Edelstahlteilen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Hochdruckreiniger. Das Backblech kann mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden.

Datenblatt zur "DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 DER KOMMISSION".

Marke: SCHNEIDER
Kaufmännische Referenz : SCOP71ENBL
Energie-Effizienz-Index : 94
Energie-Effizienzklasse : A
Leistungsaufnahme pro Zyklus im konventionellen Modus : 0,99 kWh/cycle
Energieverbrauch pro Zyklus im Rotationswärmebetrieb : 0,79 kWh/cycle
Anzahl der Kavitäten : 1
Wärmequelle : Électricité
Lautstärke: 70 L

GARANTIE

Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile, Probleme oder Schäden am Produktentstehende:

- (1) Oberflächenverschlechterung aufgrund normaler Abnutzung des Produkts;
- (2) Mängel oder Verschlechterungen durch Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten und durch Korrosion verursacht durch Rost oder Vorhandensein von Insekten;
- (3) unbefugte Vorfälle, Missbrauch, Änderung, Demontage oder Reparatur;
- (4) Bei unsachgemäßer Wartung nicht gemäß den Anweisungen in Bezug auf die Produkt oder Anschluss an falsche Spannung;
- (5) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde.

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

Produktgarantie und Ersatzteile verfügbar

L Gemäß den Bestimmungen der geltenden Herstellergarantie ist die Nutzung des Kundendienstes kostenlos. Die Mindestgarantiezeit (Herstellergarantie für private Verbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den für den Ort geltenden Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen berühren keine anderen Rechte oder Ansprüche, die Sie nach örtlichem Recht besitzen.

Detaillierte Informationen zur Garantiezeit und zu den Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie beim Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Originalersatzteile, die gemäß der einschlägigen Ökodesign-Richtlinie funktionieren, sind ab dem Datum, an dem Ihr Gerät im Europäischen Wirtschaftsraum in Verkehr gebracht wird, für einen Zeitraum von mindestens 4 Jahren beim Kundendienst erhältlich. .

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

BESEITIGUNG



Dieses am Produkt angebrachte Logo bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Behandlung als Abfall in den Rahmen der Richtlinie 2012/19 / EU vom 4. Januar 2012 über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) fällt.

Das Vorhandensein gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten kann potenzielle Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit haben Mensch im Wiederaufbereitungszyklus dieses Produkts.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Richtlinien 2014/35 / EU (Aufhebung der Richtlinie 73/23 / EWG, geändert durch die Richtlinie 93/68 / EWG) und 2014/30 / EU (Aufhebung der Richtlinie 89/336 / EWG).

AVERTISSEMENT

- Bij de eerste ingebruikname kan een onaangename geur uit de oven vrijkomen. Dit is te danken aan de lijm die gebruikt wordt om de isolatiepanelen in de oven te bevestigen. Om olieachtige verontreinigingen uit de kookkamer te verwijderen, dient u uw nieuwe apparaat gedurende 90 minuten in de natuurlijke convectiemodus bij 250 °C te gebruiken.
- Bij het eerste gebruik van de oven is het heel normaal dat er een beetje rook en geur aanwezig is. Als dit gebeurt, wacht dan gewoon tot de geur verdwijnt voordat u het voedsel in de oven plaatst.
- Gebruik het apparaat in een voldoende geventileerde ruimte.

- Tijdens het gebruik kunnen het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet worden. Let op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze te allen tijde onder toezicht staan.
- Als het oppervlak van de camera gebarsten is, schakelt u deze uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.

Het apparaat is volledig veilig en begrijpt de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De gebruikelijke reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik, vooral wanneer de Broil-functie is geactiveerd.
- Als voorzorgsmaatregel tegen elektrische schokken dient u het apparaat uit te schakelen voordat u de lamp van de oven vervangt.
- De uitschakelinrichting moet in de vaste bedrading worden geïntegreerd overeenkomstig de bedradingsvoorschriften.

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden bediend door personen, inclusief kinderen, met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, alleen met de hulp of onder toezicht van een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- In de harde bekabeling moet een all-pole disconnect-apparaat worden opgenomen volgens de bedradingsregels.
- Om gevaar te voorkomen, moet het beschadigde netsnoer worden vervangen door de fabrikant, een gevolmachtigde of een gekwalificeerd persoon.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de kachel te reinigen, omdat deze krassen kunnen maken op het oppervlak en het glas kunnen breken.
- Overmatig gemorste vloeistoffen moeten worden verwijderd voordat ze worden gereinigd.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kunnen de toegankelijke delen heter worden dan normaal. Kleine kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afstandsbediening.

- In de handleiding voor roosterovens moet informatie staan over de juiste installatie van deze accessoires.

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

- Gebruik de kachel nooit op blote voeten. Raak de oven nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Over de oven : Vermijd het regelmatig openen van de ovendeur tijdens het koken.
- Alleen een geautoriseerde servicetechnicus mag de oven installeren en bedienen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een onjuiste plaatsing of installatie door een onbevoegd persoon.

- Plaats nooit iets op de ovendeur als deze open is, want dan kan het apparaat uit balans raken of de deur breken.
- Sommige delen van de oven kunnen de warmte lang vasthouden. Het is daarom aan te raden om het apparaat te laten afkoelen voordat u onderdelen aanraakt die direct aan hitte worden blootgesteld.
- Als de oven voor langere tijd niet wordt gebruikt, is het raadzaam om de stekker uit het stopcontact te halen.

EINBAU DES OFENS IN EINE NISCHE EINES KÜCHENSCHRANKS

Installeer de oven in de daarvoor bestemde ruimte in een meubelnis, onder het werkblad of in een verticale kast. Zet de kast vast door de schroeven in de twee bevestigingsgaten op het frame aan te draaien. Om ze te vinden, opent u de oven en kijkt u erin. Voor een goede ventilatie van het toestel moet u bij de installatie de opgegeven afmetingen en vrije ruimten in acht nemen.

BELANGRIJK

Voor de juiste werking van de oven dient u een schakelkast te gebruiken met een aangepaste keuken.

De bekleding van de keukenkastjes in de buurt van het fornuis moet van brandvrij materiaal zijn. Zorg ervoor dat de lijmen in gefineerde houten kasten bestand zijn tegen temperaturen boven 120 °C. Kunststoffen en kleefstoffen die niet tegen deze temperaturen bestand zijn, zullen smelten en de kast vervormen. Na installatie van de oven in de kast, zorg ervoor dat de elektrische onderdelen volledig geïsoleerd zijn.

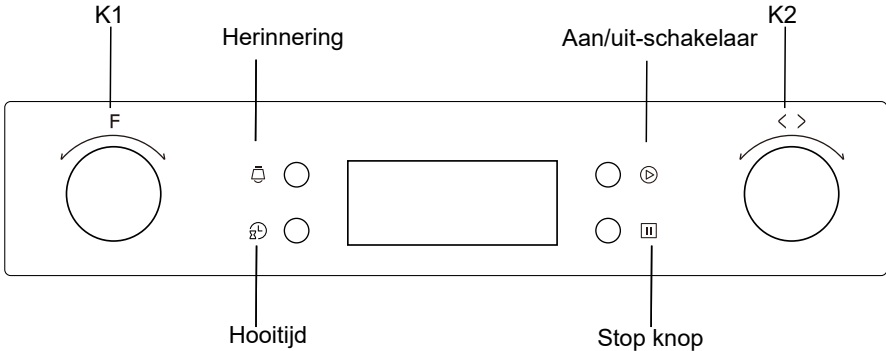
Deze veiligheidsmaatregel is wettelijk verplicht. Alle beschermingsinrichtingen moeten goed worden vastgezet, zodat zij niet zonder speciaal gereedschap kunnen worden verwijderd. Verwijder de achterkant van het keukenkastje voor een goede luchtstroom rond de kachel. Laat een ruimte van ten minste 45 mm achter de vuurkist.






VERKLARING VAN CONFORMITEIT








Wanneer u de kast uitpakt, moet u ervoor zorgen dat hij niet beschadigd is. In geval van twijfel, gebruik het niet; neem contact op met een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken, piepschuim en bedwantsen buiten het bereik van kinderen, want dat is gevaarlijk voor hen.

PRODUKTBEZEICHNUNG



Symbol	Beschrijving van de functie
	Ovenverlichting: hiermee kunt u de voortgang van het kookproces zien zonder de deur te openen. Het brandt wanneer een kookstand in werking is (behalve pyrolytische reiniging en ECO-functie).
	Ontdooien: Luchtcirculatie op kamertemperatuur versnelt het ontdooien van bevroren levensmiddelen zonder toevoeging van warmte. Het is een eenvoudige maar snelle methode om de tijd voor het ontdooien van voedsel te verkorten, evenals voor het ontdooien van kant-en-klaarmaaltijden, enz.
	Fornuiswarmte: Een element in de oven van het fornuis zorgt voor de warmte. Het wordt gewoonlijk gebruikt om voedsel warm te houden. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 60 en 120°C; de standaardinstelling is 60°C.
	Natuurlijk convectie koken: De bovenste en onderste verwarmingselementen werken samen voor een natuurlijke convectiekookplaat. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250°C; de standaardtemperatuur is 220°C.
	Koken met luchtcirculatie: De combinatie van de ventilator en de bovenste en onderste verwarmingselementen zorgt voor een optimale warmteverdeling naar het voedsel en bespaart tussen 30 en 40% energie. Het voedsel is goudbruin aan de buitenkant en blijft zacht aan de binnenkant. Opmerking: Deze functie wordt aanbevolen voor het grillen of braden van grote stukken vlees op hoge temperaturen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250 °C; de standaardinstelling is 220 °C.

	<p>Grill: Het ingebouwde grill-element gaat aan en uit om de warmte constant te houden.</p> <p>De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240°C; de standaardtemperatuur is 210°C.</p>
	<p>Dubbele grill: het bovenste verwarmingselement en de grill werken samen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240°C; de standaardtemperatuur is 210°C.</p>
	<p>Dual Air Blast Grill: Bovenverwarming, grill en ventilator werken samen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240°C; de standaardtemperatuur is 210°C.</p>
	<p>Gerecirculeerde warmte: Een rond element rond de ventilator zorgt voor extra warmte bij het koken met gerecirculeerde lucht. In de convectiemodus wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om de luchtcirculatie in de oven te optimaliseren en een gelijkmatige warmte tijdens het koken te handhaven. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 240 °C; de standaardinstelling is 180 °C.</p>
<p>Mode pyrolytique</p>	<p>Pyrolytische functie: Wanneer de functie is ingesteld op pyrolytische modus, vindt automatische reiniging plaats en wordt "PyR" weergegeven. De standaardtemperatuur is 450°C. De timer kan worden ingesteld op 1,5 uur of 2 uur.</p>
	<p>Voor energiebesparend koken: Laat de ingrediënten zachtjes koken op de boven- en onderwarmte.</p>




RECEPTEN VOOR DE ECO-STAND


Recepten	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Paté Fromage Gratin	180	1	90-100	Niet
Fromage Gratin	160	1	100-150	Niet
Hackbraten	190	1	110-130	Niet

GEBRUIKERSGIDS



1. De klok instellen

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





- 1> Druk op knop "", de uurscijfers knipperen.
- 2> Draai aan de knop K2 om de uren in te stellen (tussen 0 en 23).
- 3> Druk op de " " toets, de minuutcijfers gaan knipperen.
- 4> Draai aan de knop K2 om de minuten in te stellen (tussen 0 en 59).
- 5> Druk op de " " toets om het instellen van het uur te beëindigen.

De " " toets knippert en het ingestelde uur licht op. Opmerking: Het tijdformaat is 24 uur. Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, zal de tijd worden weergegeven als "0:00" als deze niet is ingesteld.

2. Instellen van de functies



- 1> Draai aan de draaiknop K1 om de gewenste werkingsmodus te selecteren. Het overeenkomstige symbool wordt weergegeven.
- 2> Draai aan de draaiknop K2 om de temperatuur in te stellen.
- 3> Druk op " " om de start van het koken te bevestigen.
- 4> Als u stap 2 overslaat, drukt u op " " om het begin van het koken te bevestigen. De standaardtijd is 9 uur en de standaardtemperatuur wordt op het LED-scherm weergegeven.

OPMERKING:

- 1> 1> De tijdstelstappen op de gekartelde wielen zijn als volgt: 0 tot 0:30 min: stappen van 1 minuut / 0:30 tot 9:00 uur: stappen van 5 minuten.
- 2> 2> De verhoging is 5°C voor de temperatuurinstelling en 30°C voor de stralingsgrill.
- 3> Draai aan de K1 knop om de kooktijd in te stellen zodra u begint te koken. Druk vervolgens op " " om te bevestigen. Als u na 3 seconden niet op " " drukt, keert het systeem terug naar de vorige tijd en gaat het verder met koken.
- 4> Draai aan de K2 knop om de temperatuur in te stellen zodra het koken begint. Het overeenkomstige scherm zal verschijnen. Druk dan op " ".
- 5> Om te beginnen met koken. Als u na de 3 seconden niet op " " drukt, keert de oven terug naar de vorige temperatuur en gaat hij verder met koken.



3. Instellen van de verlichting


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


2> Druk op "  " om te starten; " 0:00 " en het lamp-symbool "  " lichten op en het symbool " : " knippert.

4. Informatiefunctie




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



1> In de gebruiksmodus, wanneer de tijd is ingesteld, drukt u op "  " om de huidige tijd weer te geven; Wanneer de herinneringsfunctie is ingesteld, drukt u op "  " om de tijd van de herinnering weer te geven.



2> In de terugroep-modus, wanneer de tijd is ingesteld, drukt u op "  " , om de huidige tijd weer te geven.

3> Wanneer de klok wordt weergegeven en de uitgestelde startfunctie is ingesteld, drukt u op "  " om de geprogrammeerde starttijd weer te geven.

5. Kindveilige Functie

Activeer de ouderlijk toezicht modus: druk tegelijkertijd op de knoppen "  " en "  " gedurende 3 seconden; een lange pieptoon zal klinken en het symbool "  " zal oplichten.

De kinderslotmodus afsluiten: druk gedurende 3 seconden gelijktijdig op de knoppen "  " en "  "; u hoort een lange pieptoon om aan te geven dat de functie is uitgeschakeld.






Opmerking: Druk in de gebruiksmodus kort op de toetsen "  " en "  " om het koken te stoppen. Houd de knop niet gedurende lange tijd ingedrukt, want dan werkt het niet.

6. Terugroepfunctie





Met deze functie kunt u de tijd onthouden waarop het koken begint, die ligt tussen 0:01 en 9:59.

De herinneringsfunctie kan alleen in de stand-by modus worden ingesteld.

Om de herinnering in te stellen:


- 1> Druk op de toets " " om de herinnering in te stellen:
 - 2> Draai aan de regelaar K2 om het aantal uren van de herinnering in te stellen. tussen 0 en 9.
 - 3> Druk nogmaals op de knop " " om de herinnering in te stellen;
 - 4> Draai aan regelaar K2 om het aantal minuten van de herinnering in te stellen. tussen 0 en 59.
 - 5> Druk op " " om te bevestigen. Het aftellen begint.
- Opmerking: Het ovenalarm klinkt 10 keer wanneer de tijd om is. U kunt de herinnering tijdens de instelling annuleren door op de toets " " te drukken. Zodra de herinnering is ingesteld, kunt u deze annuleren door tweemaal op de toets " " te drukken.

7. Fonction mars/Pause/Annuler

- 1> Wanneer de kooktijd is ingesteld, drukt u op " " om het koken te starten. Als u het koken heeft onderbroken, druk dan op " " om verder te gaan.
- 2> Druk tijdens het koken eenmaal op " " om het koken te onderbreken. Druk tweemaal op " " om het koken te stoppen.

8. Energiebesparende modus (afhankelijk van het model)

Sommige ovens zijn uitgerust met de energiespaarstand. Als dit het geval is voor uw model, schakelt het scherm automatisch uit na 10 minuten. Het is niet mogelijk om deze functie uit te schakelen.

- 1> In standby of polling modus, druk op " " gedurende 3 seconden, het LED scherm zal uitschakelen en in energiebesparende modus gaan.
- 2> In stand-by modus, als u na 10 minuten geen toets indrukt, zal het LED scherm uit gaan en in energie spaarstand gaan.
- 3> In de energiebesparende modus, druk op een willekeurige toets of draai een willekeurige draaiknop om de energiebesparende modus te verlaten.

9. Pyrolytische Werking

Met deze functie kunt u de kookkamer voorzichtig reinigen.

1> Draai aan "K1" om de pyrolyse functie te kiezen. De LED toont "PyR".

2> Druk op "▶" om de reiniging te bevestigen. De vooringestelde tijd is 2 uur, "PyR" verschijnt op het display.

3> Draai aan "K1" om de duur van de pyrolyse te wijzigen. Het kan ingesteld worden op 1u30 of 2u00.

Bericht:

A. Als de ovendeur niet gesloten is, is het niet mogelijk de reiniging te beginnen door op de overeenkomstige toets te drukken. Op het LED-display verschijnt "Door" en "PyR".

B. Als de temperatuur in de kookruimte hoger is dan 320 °C, is het indrukken van de starttoets ongeldig. Op het LED-display verschijnt "Cool" en "PyR". Als de temperatuur in de kookruimte lager is dan 200° C, stopt de meter als u één keer op de annuleringstoets drukt; als u er nogmaals op drukt, komt hij weer in de stand-by modus. Als de temperatuur boven de 200°C is, drukt u eenmaal op de annuleertoets, de meter gaat dan direct terug naar de standby-stand.

C. Als u probeert de deur open te forceren terwijl de oven aan staat, zal het LED-display "Door" tonen en piepen totdat de deur gesloten wordt of de annuleertoets ingedrukt wordt.

D. Voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert, moet u overvloedig gemorste vloeistof opruimen en ervoor zorgen dat de oven leeg is. Laat geen voorwerpen binnen staan (potten, bakplaat, grillpan, schuif, enz.), want dat kan ernstige schade veroorzaken.


E. Wanneer de pyrolytische reiniging voltooid is, mag u de stroom niet binnen een uur uitschakelen.

10. Vertraagde startfunctie

1> Stel de tijd van tevoren in, zodat u de "Uitgestelde start" functie kunt gebruiken. Stel in de tijdinstelstand de tijd in waarop u wilt dat de oven begint te bakken.

(a> Druk op de insteltoets voor uitgestelde start "⌚" .




(b> Draai aan knop K2 om het aantal uren vertraging in te stellen. De uitgestelde startfunctie, tussen 0 en 23.


c> Druk nogmaals op de insteltoets voor de uitgestelde start "  ".

d> Draai aan knop K2 om het aantal minuten voor de "Uitgestelde start" functie in te stellen, van 0 tot 59). Druk niet op de Tijd knop. Draai vervolgens aan draaiknop K1 om de functie te selecteren.

2> Druk op "  " om de kooktijd en temperatuur in te stellen.

Draai aan knop K1 om de tijd in te stellen en draai vervolgens aan knop K2.

3> Druk op de "  " toets om de kookinstelling te voltooien. De tijd wordt op het display weergegeven, het symbool voor uitgestelde start "  " brandt continu. Er worden geen andere functiesymbolen op het display weergegeven. U kunt op de toets "  " drukken om de uitgestelde starttijd weer te geven; na 3 seconden keert de klok terug naar de weergave.

4> Op het ingestelde tijdstip van de uitgestelde start zal een geluidssignaal klinken en zal het koken automatisch beginnen. Het symbool voor vertraagde start "  " verdwijnt en de andere symbolen worden normaal weergegeven.

Nota:


1> De "Uitgestelde start" functie wordt overruled voor de "Licht" en "Ontdooi" functies.

2> Druk één keer op de toets "Annuleren" in de stand "Uitgestelde start"; de kooktijd en de temperatuur van de uitgestelde start en het menupictogram worden continu op het scherm getoond. Druk nogmaals om terug te keren naar de klok of druk op de aan/uit-knop om terug te keren naar de uitgestelde startfunctie.

3> De herinneringsfunctie werkt niet in de Uitgestelde Startmodus.

11. Remarque

1> Het ovenlampje brandt voor alle functies. (behalve voor de pyrolysefunctie en de ECO-functie).

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

drukt, wordt de huidige tijd weergegeven of keert het systeem terug naar de stand bystand. De kookstand is niet ingeschakeld.

3> De zoemer klinkt eenmaal wanneer u op de toets drukt en klinkt anders niet.

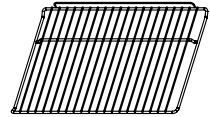
4> De zoemer klinkt 5 keer om u te laten weten dat het kookproces klaar is.

ACCESSOIRES

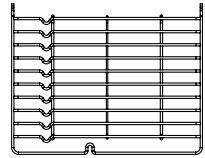
Grills: voor het grillen van pannen, schalen en schelpen
Taarten met voedsel dat gebakken of gegrild moet worden.

Blekers: voor het bereiden van grote porties

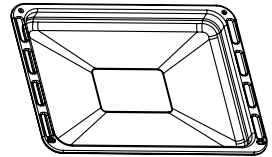
van voedsel op hetzelfde ogenblik op verschillende niveaus. Servies en etensbakjes kunnen op de ovenbodem geplaatst worden om te koken met de volgende standen: Broil, Double Broil of Air Ridged Broil.



OPMERKING: Wanneer u gerechten op de bodem van de oven zet, zorg er dan voor dat u NIET de functies gebruikt waaronder het vloerverwarmingselement om warmteopbouw te voorkomen. (alleen voor bepaalde modellen)



Universele braadslede: Voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel, zoals zacht gebak, gebak, diepvriesproducten, of voor het opvangen van vet, gemorste vloeistof en vleessappen.



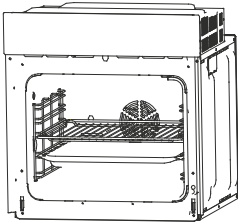
OPMERKING: Als u de pannen op de ovenbodem plaatst, zorg er dan voor dat u GEEN functies gebruikt die het onderste verwarmingselement omvatten om warmteopbouw te voorkomen.

een opeenhoping van warmte te vermijden. (alleen voor bepaalde modellen)

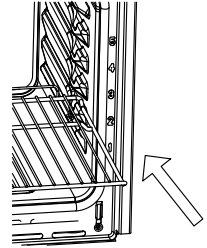
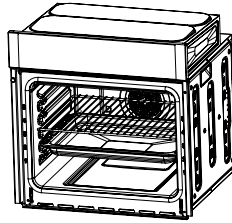
WAARSCHUWING VOOR HET VERVANGEN VAN ROOSTERS :

Voor een veilige werking van de ovenrekken is het absoluut noodzakelijk dat zij goed in de zijrails glijden. Rekken en ovens mogen alleen op het eerste en vijfde niveau worden gebruikt.

Rekken en schalen moeten in de juiste richting worden geplaatst om ze gemakkelijker te kunnen verwijderen en te voorkomen dat warm voedsel omvalt.



OR

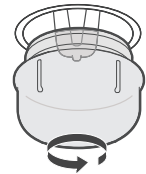


LAMPVERVANGING

De vervangingsprocedure is als volgt:

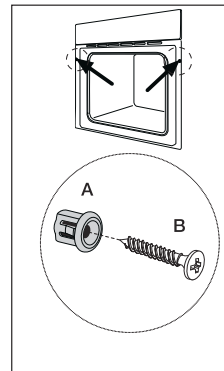
- 1> Haal de stekker van de oven uit het stopcontact of zet de hoofdschakelaar uit.
- 2> Schroef de glazen afdekking van de gloeilamp los door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien (enige kracht kan nodig zijn) en vervang de gloeilamp door een nieuwe van hetzelfde type.
- 3> Schroef de glazen afdekking van de gloeilamp er weer op.

OPMERKING: Gebruik alleen halogeenlampen met de volgende kenmerken volgende kenmerken: 25 W / 230 V / 220-240V, minimale temperatuur : 300 °C.



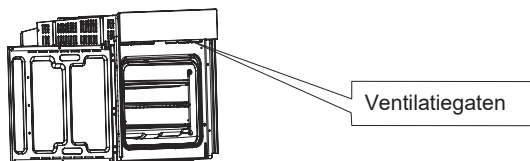
INSTALLATIE VAN DE OVEN IN DE KEUKENKAST

- 1> Installeer de oven in zijn nis in de keukenkast.
- 2> Open de oven deur.
- 3> Zet de oven vast in de keukenkast Gebruik twee "A" afstandhouders die in de daarvoor bestemde gaten in het ovenframe passen en schroef vervolgens de twee "B" schroeven erin.

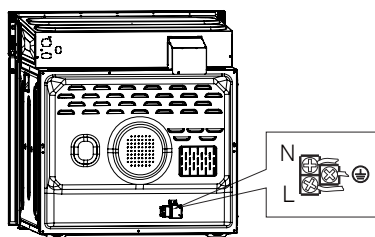


LUCHTVENTILATIE

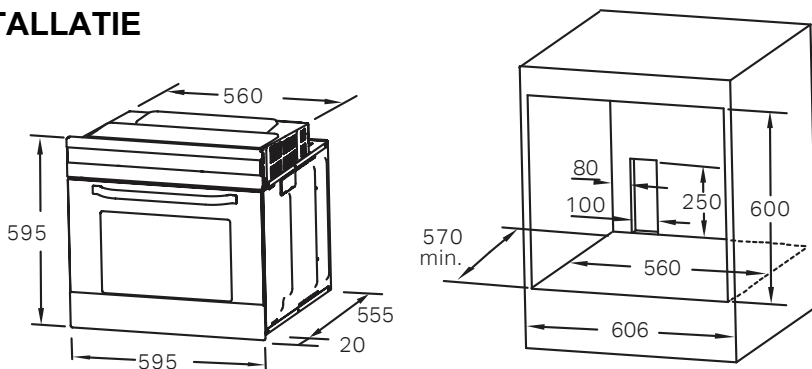
Na het bakken, wanneer het bakken onderbroken is of in de stand-by modus, blijft, als de temperatuur in het midden van de oven hoger is dan 75 °C, de koelventilator nog 15 minuten draaien. Zodra de temperatuur in het midden van de oven onder de 75 °C zakt, stopt de ventilator bij voorbaat.



BEDRADING OVEN



INSTALLATIE



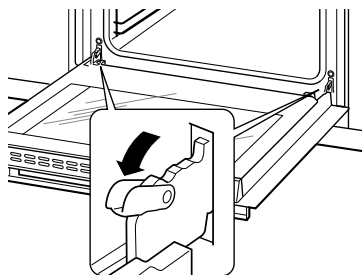
1. Voor alle afmetingen zijn alleen extra afwijkingen toegestaan.
2. Het keukenkastje bevat geen stroomschakelaar of stekker.

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

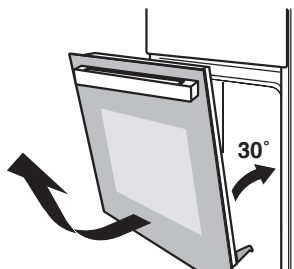
DE OVENDEUR VERWIJDEREN

Demonteer de onderdelen van de ovendeur

1> Om de deur te verwijderen, opent u deze zo ver mogelijk. Trek aan de gesp aan de achterkant van het deurscharnier.



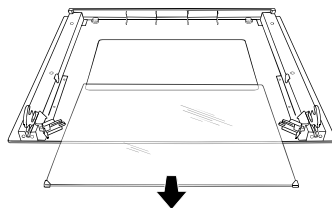
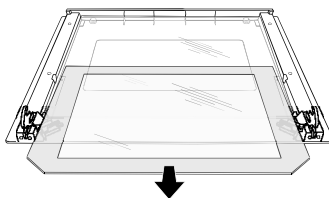
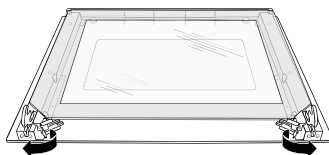
2> Vouw de deur naar beneden tot hij een hoek van ongeveer 30° vormt. Plaats je handen aan elke kant van de deur.



3> Til de ovendeur voorzichtig op en haal hem uit de oven.

4> Om het deurscharnier te openen, zie de illustratie hieronder.

5> Til het buitenste deurglas op en verwijder het; herhaal de procedure om het middelste glas te verwijderen.

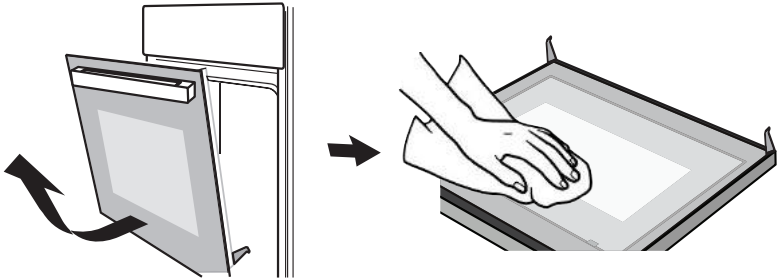


WAARSCHUWING: Trek nooit met kracht aan de deur, anders kan het glas breken.

WAARSCHUWING: De scharniergeveer kan losraken en u verwonden.

WAARSCHUWING: Vermijd het optillen en dragen van de ovendeur aan het handvat.

Het is normaal dat er condensatie op de glazen deur komt. Veeg restvocht af met een droge doek als de oven koud is.



REINIGING EN ONDERHOUD

Om het toestel er goed uit te laten zien en efficiënt te houden, moet u het schoon houden. Het moderne ontwerp maakt het onderhoud zo gemakkelijk mogelijk. De onderdelen van het toestel die met voedsel in aanraking kunnen komen, moeten regelmatig schoongemaakt worden.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Zet alle knoppen op Uit.
- Wacht tot de binnenkant van het toestel niet meer warm maar lauw is. Dat zal het schoonmaken gemakkelijker maken dan wanneer het warm is. Maak het oppervlak van het toestel schoon met een vochtige doek, een zachte borstel of een fijne spons en veeg het droog.
- Bij hardnekkig vuil reinigt u het met warm water en een niet-schurend afwasmiddel.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers op het glas van de oven deur, want die kunnen het glas bekrassen of beschadigen.
- Vermijd contact met zure stoffen (citroensap of azijn) op onderdelen van roestvrij staal.
- Gebruik nooit hogedrukreinigers om het toestel schoon te maken. De bakplaat kan met een mild afwasmiddel afgewassen worden.

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

Merk: SCHNEIDER
Commerciële referentie: SCOP71ENBL
Energie-efficiëntie-index: 94
Energie-efficiëntieklasse : A
Stroomverbruik per cyclus in conventionele modus: 0,99 kWh/cycle
Energieverbruik per cyclus in de rotatieverwarmingsmodus: 0,79 kWh/cycle
Aantal holtes: 1
Warmtebron: Électricité
Volume: 70 L

GARANTIE

De garantie is niet van toepassing op slijtageonderdelen, problemen of schade aan het product zelf:

- (1) Verslechtering van het oppervlak als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) Defecten of kwaliteitsvermindering als gevolg van contact van het Product met vloeistoffen, en corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) Ongeoorloofde incidenten, verkeerd gebruik, misbruik, wijziging, demontage of reparatie;
- (4) onjuist onderhoud dat niet in overeenstemming is met de bij hetProduct behorende instructies of aansluiting op verkeerde spanning;
- (5) Elk gebruik van toebehoren dat niet door de fabrikant is geleverd of goedgekeurd. De garantie vervalt indien het typeplaatje en/of serienummer van het product zijn verwijderd.

Productgarantie en reserveonderdelen beschikbaar

L In overeenstemming met de bepalingen van de toepasselijke fabrieksgarantie is het gebruik van de service na verkoop 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.

Voor gedetailleerde informatie over de garantieperiode en de garantievoorwaarden in uw land kunt u contact opnemen met de klantenservice, uw dealer of onze website bezoeken.

Originele reserveonderdelen die functioneren in overeenstemming met de relevante richtlijn inzake ecologisch ontwerp zijn verkrijgbaar bij de dienst na verkoop voor een periode van ten minste 4 jaar vanaf de datum waarop uw apparaat in de Europese Economische Ruimte op de markt is gebracht. .

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

ELIMINATIE



Dit op het product aangebrachte logo betekent dat het een apparaat is waarvan de verwerking als afval binnen het toepassingsgebied valt van Richtlijn 2012/19 / EU van 4 januari 2012 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

De aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kan tijdens de recyclingcyclus van dit product gevolgen hebben voor het milieu en de volksgezondheid.

Dit product voldoet aan de eisen van Richtlijnen 2014/35 / EU (intrekking van Richtlijn 73/23 / EEG, gewijzigd bij Richtlijn 93/68 / EEG) en 2014/30 / EU (intrekking van Richtlijn 89/336 / EEG).

AVERTISSEMENT

- El horno puede desprender un olor desagradable durante el arranque inicial. Esto se debe a los adhesivos utilizados para fijar los paneles aislantes en el horno. Para eliminar las impurezas aceitosas de la cámara de cocción, haga funcionar su nuevo aparato en modo de convección natural a 250 °C durante 90 minutos.
- Cuando se utiliza el horno por primera vez, es bastante normal que haya un poco de humo y olor. Si esto ocurre, simplemente espere a que el olor desaparezca antes de introducir los alimentos en el horno.
- Utilice el aparato en una habitación suficientemente ventilada.

- Durante el funcionamiento, el aparato y sus partes accesibles pueden calentarse. Tenga cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la unidad a menos que estén supervisados en todo momento.
- Si la superficie de la cámara se agrieta, apáguela para evitar una descarga eléctrica.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.

El dispositivo con total seguridad y entender los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento habituales por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- El aparato se calienta mucho durante su funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar las resistencias del interior del horno.
- Mantenga a los niños alejados del aparato durante su uso, especialmente cuando esté activada la función Broil.
- Como precaución contra las descargas eléctricas, asegúrese de apagar el aparato antes de sustituir la bombilla del horno.
- El dispositivo de desconexión debe integrarse en el cableado fijo de acuerdo con las instrucciones de cableado.

- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser manejado por personas, incluidos los niños, con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, sólo con la asistencia o bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.
- Se debe incorporar un dispositivo de desconexión omnipolar en el cableado rígido de acuerdo con las normas de cableado.

Para evitar el peligro, haga que el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada sustituyan el cable de alimentación dañado.

- No utilice limpiadores abrasivos agresivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la estufa, ya que pueden rayar la superficie y romper el cristal.
- Los derrames excesivos deben ser eliminados antes de la limpieza.
- No utilice nunca limpiadores de vapor.
- El aparato no está destinado a ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto.

- Las instrucciones de los hornos de parrilla deben incluir información sobre la correcta instalación de estos accesorios.

DIRECTRICES DE SEGURIDAD

- Nunca utilices la estufa cuando estés descalzo. No toque nunca el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.

- Sobre el horno : Evite abrir la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.

- Sólo un técnico de servicio autorizado puede instalar y hacer funcionar el horno. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una colocación o instalación incorrecta por parte de una persona no autorizada.

- No coloque nunca nada encima de la puerta del horno cuando esté abierta, ya que podría desequilibrar el aparato o romper la puerta.
- Algunas partes del horno pueden retener el calor durante mucho tiempo. Por lo tanto, se recomienda dejar que el aparato se enfríe antes de tocar las partes que están directamente expuestas al calor.
- Si el horno no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, es aconsejable desconectar el enchufe de la toma de corriente.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN UN NICHO DE UN ARMARIO DE COCINA

Instale el horno en el espacio previsto en un nicho de muebles, bajo la encimera o en un armario vertical. Asegure el armario apretando los tornillos en los dos agujeros de montaje del marco. Para encontrarlos, abra el horno y mira dentro. Para una correcta ventilación del aparato, respete las dimensiones y espacios libres especificados durante la instalación.

IMPORTANTE

Para el correcto funcionamiento del horno, utilice un armario de control con un cocina adaptada. Los revestimientos de los armarios de la cocina cercanos a los fogones deben ser de material ignífugo. Asegúrese de que las colas de los armarios de madera chapada puedan soportar temperaturas superiores a 120 ° C. Los plásticos y adhesivos que no soporten estas temperaturas se fundirán y deformarán el armario. Después de instalar el

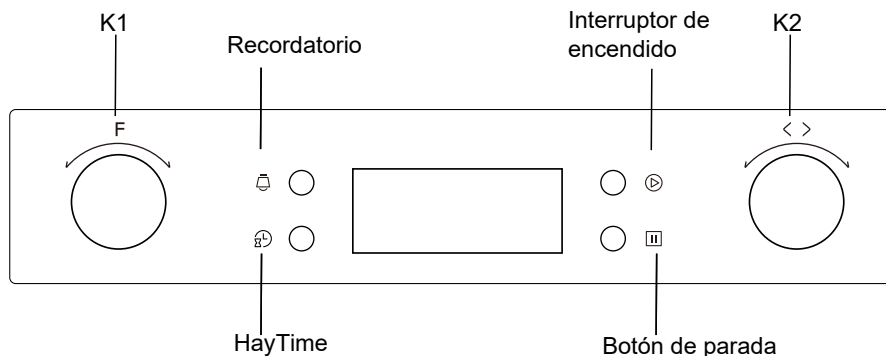
horno en el armario, asegúrese de que las partes eléctricas están completamente aisladas. Esta medida de seguridad es obligatoria por ley. Todos los dispositivos de protección deben estar debidamente asegurados para que no puedan ser retirados sin herramientas especiales. Retire la parte trasera del armario de la cocina para asegurar un buen flujo de aire alrededor de la estufa. Deje un espacio libre de al menos 45 mm detrás del hogar.






DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD








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

NOMBRE DEL PRODUCTO



Símbolo	Descripción de la función
	Luz del horno: Permite ver el progreso del proceso de cocción sin abrir la puerta. Se enciende cuando cualquier modo de cocción está en funcionamiento (excepto la limpieza pirolítica y la función ECO).
	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente acelera la descongelación de los alimentos congelados sin añadir calor. Es un método sencillo pero rápido para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos, así como para descongelar platos preparados, etc.
	Calor de la estufa: Un elemento instalado en el horno de la estufa proporciona calor. Normalmente se utiliza para mantener la comida caliente. La temperatura puede ajustarse entre 60 y 120°C; el ajuste por defecto es de 60°C.
	Cocina por convección natural: Las resistencias superior e inferior trabajan juntas para proporcionar una cocción por convección natural. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 250°C; la temperatura estándar es de 220°C. .
	Cocinar con aire circulante: La combinación del ventilador y las resistencias superior e inferior garantiza una distribución óptima del calor a los alimentos y ahorra entre un 30 y un 40 % de energía. Los alimentos se doran por fuera y quedan blandos por dentro. Nota: Esta función se recomienda para asar grandes piezas de carne a altas temperaturas. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 250 °C; el ajuste por defecto es de 220 °C.

	<p>Grill: Das eingebaute Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Hitze konstant zu halten.</p> <p>Die Temperatur kann zwischen 180 und 240°C eingestellt werden; die Standardtemperatur beträgt 210°C.</p>
	<p>Doble grill: la resistencia superior y el grill trabajan juntos. La temperatura puede ajustarse entre 180 y 240°C; la temperatura estándar es de 210°C.</p>
	<p>Doble parrilla de aire: El calentador superior, la parrilla y el ventilador trabajan juntos. La temperatura puede ajustarse entre 180 y 240°C; la temperatura estándar es de 210°C.</p>
	<p>Calor recirculado: Un elemento circular alrededor del ventilador proporciona calor adicional cuando se cocina con aire recirculado. En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para optimizar la circulación del aire en el horno y mantener un calor uniforme durante la cocción. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 240 °C; el ajuste por defecto es de 180 °C.</p>
<p>Mode pyrolytique</p>	<p>Función pirolítica: Cuando la función se ajusta al modo pirolítico, se produce una limpieza automática y se muestra "PyR". La temperatura por defecto es de 450°C. El temporizador puede ajustarse a 1,5 horas o 2 horas.</p>
	<p>Para cocinar con ahorro de energía: Cocine los ingredientes suavemente utilizando el fuego superior e inferior.</p>


RECETAS PARA EL MODO ECO

Recetas	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (min)	Precaliente
Patate Fromage Gratinado	180	1	90-100	No
Fromage Gratinado	160	1	100-150	No
Pastel de carne	190	1	110-130	No


GUÍA DEL USUARIO

1. Ajustar el reloj


Cuando el aparato está conectado, aparece "0:00" en la pantalla.


1> Pulse el botón "", los dígitos de la hora parpadean.

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

3> Pulse el botón "" para terminar de ajustar la hora.

4> Gire el mando K2 para ajustar los minutos (entre 0 y 59).

5> Pulse el botón "" para terminar de ajustar la hora.


El botón "" : " parpadea y la hora así ajustada se ilumina. Nota: El formato de la hora es de 24 horas. Cuando se enciende el aparato, la hora se mostrará como "0:00" si no está ajustada".

2. Ajuste de las funciones

1> Gire el mando giratorio K1 para seleccionar el modo de funcionamiento deseado. Aparece el símbolo correspondiente.

2> Gire el mando giratorio K2 para ajustar la temperatura.



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


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

NOTA :

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

2> El incremento es de 5°C para el ajuste de la temperatura y de 30°C para la parrilla radiante.

3> Gire el mando K1 para ajustar el tiempo de cocción una vez que empiece a cocinar. A continuación, pulse "" para confirmar. Si no pulsa "" después de 3 segundos, el sistema volverá a la hora anterior y continuará la cocción.

4> Gire el mando K2 para ajustar la temperatura en cuanto se inicie la cocción. Aparecerá la pantalla correspondiente. A continuación, pulse "".

para empezar a cocinar. Si no pulsa "▶" al final de los 3 segundos, el horno vuelve a la temperatura anterior y continúa la cocción.

3. Ajuste de la iluminación

1> Gire el mando K1 para seleccionar la función deseada; el símbolo correspondiente se enciende.

2> Pulse "▶" para empezar; se enciende "0:00" y el símbolo de la bombilla "💡" y parpadea el símbolo ":".

4. Función de información

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

1> En el modo de funcionamiento, cuando se ajusta la hora, pulse "⌚" para mostrar la hora actual;

Cuando la función de recordatorio está ajustada, pulse "🔔" para mostrar la hora del recordatorio.

2> En el modo de recuperación, cuando la hora está ajustada, pulse "⌚", para mostrar la hora actual.

3> Cuando se muestra el reloj y la función de inicio retardado está ajustada, pulse "⌚" para mostrar la hora de inicio programada.

5. Función de seguridad para niños

Active el modo de control parental: pulse los botones "▶" y "⏸" simultáneamente durante 3 segundos; sonará un pitido largo y se encenderá el símbolo "🔒".



Salga del modo de control parental: pulse los botones "▶" y "⏸" simultáneamente durante 3 segundos; sonará un pitido largo para indicar que la función está desactivada.

Nota: En el modo de funcionamiento, pulse brevemente los botones "▶" y "⏸" para detener la cocción. No mantenga el botón pulsado durante mucho tiempo, ya que no funcionará.

6. Función de recuperación


Esta función permite recordar la hora de inicio de la cocción, que está comprendida entre las 0:01 y las 9:59.


La función de recordatorio sólo puede ajustarse en modo de espera. Para fijar el recordatorio :

- 1> Pulse el botón "  " para fijar el recordatorio;
- 2> Gire el regulador K2 para ajustar el número de horas del recordatorio. entre 0 y 9.
- 3> Pulse de nuevo el botón "  " para fijar el recordatorio;
- 4> Gire el regulador K2 para fijar el número de minutos del recordatorio. entre 0 y 59.



5> Pulse la tecla "  " para confirmar. Comienza la cuenta atrás.



Nota: La alarma del horno suena 10 veces cuando se acaba el tiempo.

Puede cancelar el recordatorio durante el ajuste pulsando el botón "  ".

Una vez que el recordatorio está configurado, puede cancelarlo pulsando dos veces el botón "  ".


7. Función Marcha/Pausa/Anulación

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

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

8. Modo de ahorro de energía (según el modelo)

0F*~}[•ÁQ!]}[•Á•α}Á~āaa[•Á&|}Á|Á[ā[ÁÁÁ&Q||[ÁÁÁ}Á!*āUÁ•cÁÁ
Á•Á|Á&e[ÁÁÁ~Á[ā^[[Á&ā]ā]ca|cÁÁ^ā]āēāē|Á&ē{ |c&ē ^}cÁÁ•]~..Á
āÁcÁā]ā]ē[Á•Á[•ā|ÁÁ^•ā&ācÁ•cÁ} &ā) È

1> En el modo de espera o de sondeo, presione "  " durante 3 segundos, la pantalla LED se apagará y entrará en el modo de ahorro de energía.


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

3> En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier tecla o gire cualquier dial para salir del modo de ahorro de energía.

9. Función pirolítica

Esta función permite limpiar la cámara de cocción con suavidad.

1> Gire "K1" para seleccionar la función de pirólisis. El LED muestra "PyR".

2> Pulse "  " para confirmar la limpieza. El tiempo preestablecido es de 2 horas, en la pantalla aparece "PyR".

3> Gire "K1" para cambiar la duración de la pirólisis. Se puede ajustar a 1h30 o 2h00.

Una pista:

A. Si la puerta del horno no está cerrada, no es posible iniciar la limpieza pulsando el botón correspondiente. La pantalla LED mostrará "Door" y "PyR".

B. Si la temperatura de la cámara de cocción es superior a 320 °C, la pulsación del botón de inicio no es válida. La pantalla LED mostrará "Cool" y "PyR". Si la temperatura de la cámara de cocción es inferior a 200°C, al pulsar una vez el botón de cancelación el medidor se detendrá; al pulsarlo de nuevo, volverá al modo de espera. Si la temperatura es superior a 200°C, pulse una vez el botón de cancelación, el medidor volverá directamente al modo de espera.


C. Si intenta forzar la apertura de la puerta mientras el horno está encendido, la pantalla LED mostrará "Door" y emitirá un pitido hasta que se cierre la puerta o se pulse el botón de cancelación.

D. Antes de activar la función de limpieza pirolítica, limpie cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje objetos en el interior (ollas, bandeja de hornear, bandeja de la parrilla, deslizador, etc.), ya que pueden producirse daños graves.


E. Una vez finalizada la limpieza pirolítica, no desconecte la alimentación antes de una hora.

10. Función de arranque retardado


1> Ajuste la hora de antemano para poder utilizar la función "Inicio diferido". En el modo de ajuste de tiempo, ajuste la hora a la que desea que el horno comience a hornear.




(a> Pulse el botón de ajuste de inicio retardado "  " .


(b> Gire el mando K2 para ajustar el número de horas de retraso. La función de arranque retardado, entre 0 y 23.

c> Pulse de nuevo el botón de ajuste de inicio retardado "  ".

d> Gire el mando K2 para ajustar el número de minutos de la función de arranque retardado, de 0 a 59). No pulse el botón de la hora. A continuación, gire el dial K1 para seleccionar la función.

2> Pulse "  " para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. Gire el mando K1 para ajustar la hora y luego gire el mando K2.

3> Pulse el botón "  " para completar el ajuste de la cocción. La hora aparece en la pantalla y el símbolo de inicio retardado "  " se enciende de forma continua. No se muestra ningún otro icono de función en la pantalla. Puede pulsar el botón "  " para visualizar la hora de inicio retrasada; después de 3 segundos, el reloj volverá a la pantalla.

4> A la hora fijada para el inicio diferido, se escuchará un sonido y la cocción comenzará automáticamente. El símbolo de inicio retardado "  " desaparece y los demás símbolos se muestran normalmente.

Nota :


1> La función "Arranque retardado" se anula para las funciones "Luz" y "Deshielo".

2> En el modo "Inicio retardado", pulse una vez el botón "Cancelar"; el tiempo y la temperatura de cocción del inicio retardado y el icono del menú aparecen continuamente en la pantalla. Pulse de nuevo para volver al reloj o pulse el botón de encendido para volver al modo de inicio diferido.

3> La función de recordatorio no funciona en el modo de arranque retardado.

11. Remarque

1> La bombilla del horno está encendida para todas las funciones. (excepto la función de pirólisis y la función ECO).

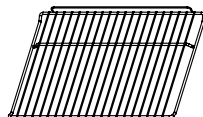
2> Si se selecciona un modo de cocción y no se pulsa el botón "  " en 5 minutos, se muestra la hora actual o el sistema vuelve al modo de espera. El modo de cocción no está activado.

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

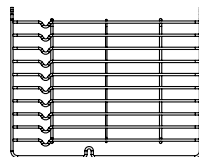
4> El zumbador suena 5 veces para indicarle que la cocción ha terminado.

ACCESORIOS

Rejilla: para sartenes, conchas y pasteles de concha con alimentos para freír o asar.

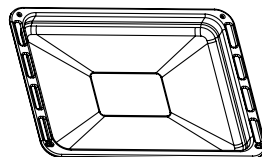


Bandejas: para cocinar grandes porciones de comida de alimentos al mismo tiempo en varios niveles. Los platos y las bandejas de comida se pueden colocar en el suelo del horno para cocinar con los siguientes modos: Broil, Double Broil o Air Ridged Broil.



NOTA: Cuando coloque la vajilla en la parte inferior del horno, asegúrese de NO utilizar las funciones que incluyen el elemento de calefacción del suelo para evitar la acumulación de calor. (sólo para algunos modelos)

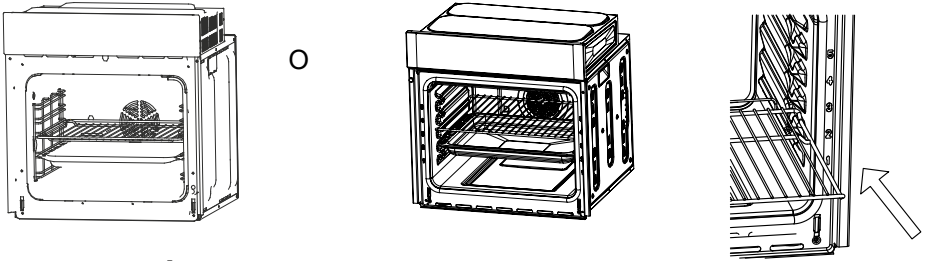
Sartén universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos, como pasteles blandos, bollería, alimentos congelados, o para recoger la grasa, los derrames y los jugos de la carne.



NOTA: Si coloca las ollas en el suelo del horno, asegúrese de que NO está utilizando ninguna función funciones que incluyen la resistencia inferior para evitar la acumulación de calor. (sólo para algunos modelos)

NOTA DE PRECAUCIÓN SOBRE LA SUSTITUCIÓN DE LAS REJILLAS :

Para un funcionamiento seguro de las rejillas del horno, es absolutamente necesario que éstas se deslicen perfectamente en los carriles laterales. Las estanterías y los hornos sólo pueden utilizarse en el primer y el quinto nivel. Los estantes y las bandejas deben instalarse en la dirección correcta para facilitar su retirada y evitar que los alimentos calientes se vuelquen.

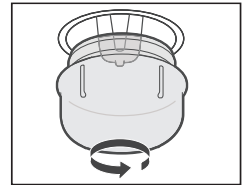


SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

El procedimiento de intercambio es el siguiente:

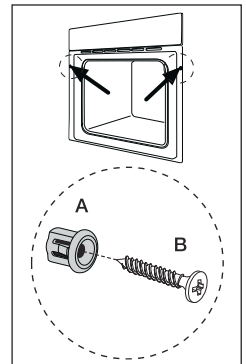
- 1> Desconecte el horno de la red eléctrica o apague el interruptor de red.
- 2> Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (puede ser necesario hacer algo de fuerza) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
- 3> Vuelva a enroscar la tapa de cristal de la bombilla.

NOTA: Utilice sólo lámparas halógenas con las siguientes características siguientes características:
25 W/230 V/220-240V, temperatura mínima :300 °C.



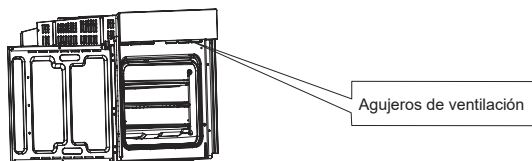
INSTALACIÓN DEL HORNO EN EL ARMARIO DE LA COCINA

- 1> Instalar el horno en su nicho en el armario de la cocina.
- 2> Abra la puerta del horno.
- 3> Fije el horno en el armario de la cocina para Utilizar dos espaciadores "A" que encajen en los agujeros previstos en el marco del horno, luego atornille los dos tornillos "B".

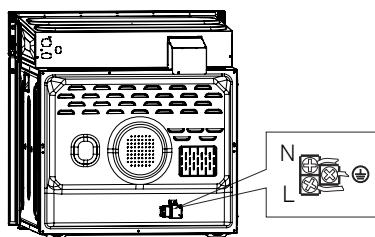


VENTILACIÓN DE AIRE

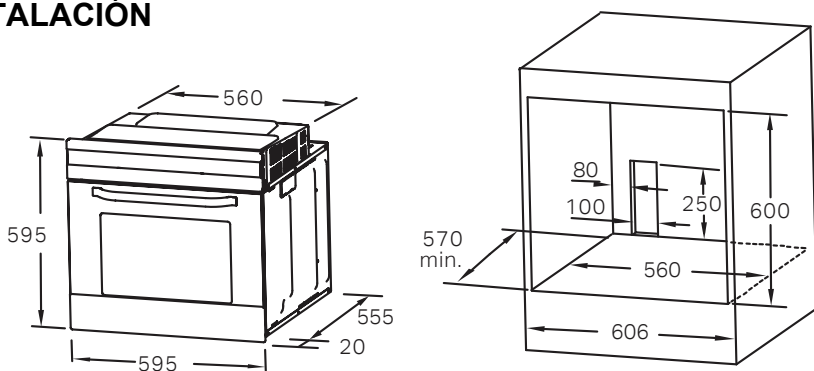
Después de la cocción, cuando se interrumpe la cocción o en modo de espera, si la temperatura en el centro del horno es superior a 75 °C, el ventilador de refrigeración sigue funcionando durante 15 minutos. En cuanto la temperatura en el centro del horno desciende por debajo de los 75 °C, el ventilador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



CABLEADO DEL HORNO



INSTALACIÓN



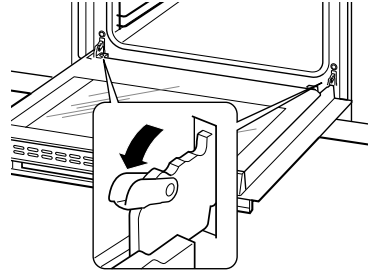
1. Sólo se permiten desviaciones adicionales para todas las dimensiones.
2. el armario de la cocina no contiene el interruptor ni el enchufe.

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

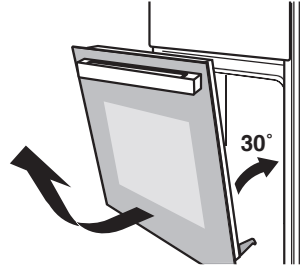
QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

Desmontar las partes de la puerta del horno.

1> Para retirar la puerta, ábrala al máximo. Tire de la hebilla en la parte posterior de la bisagra de la puerta.

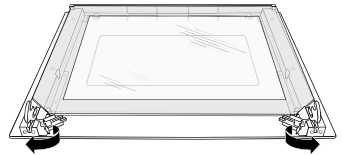


2> Doble la puerta hacia abajo hasta que forme un ángulo de unos 30°. Coloca las manos a cada lado de la puerta.

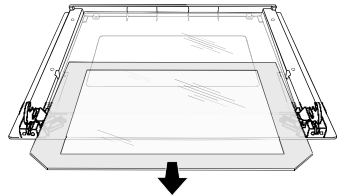


3> Levante con cuidado la puerta del horno y retírela del mismo.

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



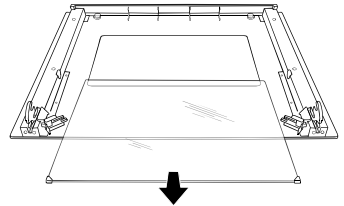
5> Levante y retire el cristal exterior de la puerta; repita el procedimiento para retirar el cristal central.



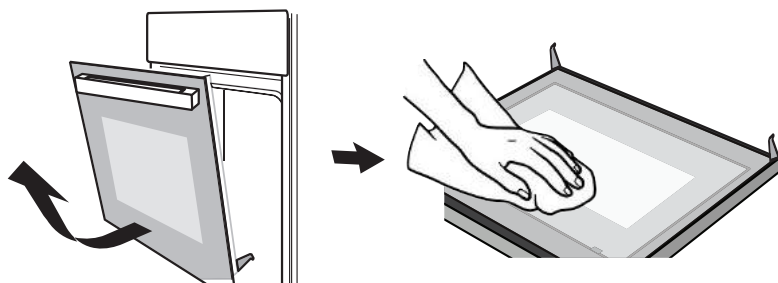
ADVERTENCIA: Nunca tire de la puerta con fuerza o el cristal puede romperse.

ADVERTENCIA: El muelle de la bisagra puede soltarse y lesionarse.

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



Es normal que se forme condensación en la puerta de cristal. Por favor, limpie la humedad residual con un paño seco cuando el horno esté frío.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener el buen aspecto y la eficacia del aparato, manténgalo limpio. Su moderno diseño facilita al máximo el mantenimiento. Las partes del aparato que pueden entrar en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente.

- Desenchufe la máquina de la toma de corriente antes de realizar el mantenimiento o la limpieza.
- Poner todos los botones en Off.
- Espere hasta que el interior del aparato ya no esté caliente sino tibio. Esto hará que la limpieza sea más fácil que cuando está caliente. Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y séquela.
- En caso de suciedad persistente, limpie con agua tibia y un detergente no abrasivo.
- No utilice nunca limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados en el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar o dañar el cristal.
- Evite el contacto con sustancias ácidas (zumo de limón o vinagre) en las piezas de acero inoxidable.
- No utilice nunca limpiadores de alta presión para limpiar el aparato. La bandeja de horno se puede lavar con un detergente suave.

Ficha técnica del "REGLAMENTO DE LA COMISIÓN DELEGADO (UE) nº 65/2014".

Marca: SCHNEIDER
KReferencia comercial : SCOP71ENBL
Índice de eficiencia energética :94
Clase de eficiencia energética : A
Leistungsaufnahme pro Zyklus im konventionellen Modus : 0,99 kWh/cycle
Consumo de energía por ciclo en modo de calor rotativo : 0,79 kWh/cycle
Número de cavidades : 1
Fuente de calor : Électricité
Volumen: 70 L

EXCLUSIONES DE GARANTÍA:

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

- (6) Deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- (7) Defectos o deterioro por contacto del producto con alimentos o líquidos y por corrosión causada por óxido o presencia de insectos;
- (8) Cualquier incidente no autorizado, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación;
- (9) Cualquier operación de mantenimiento inadecuada, no use de acuerdo con las instrucciones relativas al producto o conexión a un voltaje incorrecto;
- (10) Cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se quita la placa de identificación y / o el número de serie del producto.

Garantía del producto y repuestos disponibles

Según los términos de la garantía del fabricante aplicable a la ubicación, el uso del Servicio de atención al cliente es gratuito. El período mínimo de garantía (garantía del fabricante para consumidores privados) en el Espacio Económico Europeo es de 2 años según los términos de garantía aplicables al lugar. Las condiciones de la garantía no afectan ningún otro derecho o reclamo que usted tenga en virtud de las leyes locales.

La información detallada sobre el período de garantía y las condiciones de garantía en su país está disponible en el servicio al cliente, su distribuidor o nuestro sitio web.

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

Para obtener más especificaciones técnicas sobre el agente de reparación y para pedir piezas de repuesto, visite: <https://www.schneiderconsumer.com>

DISPOSICIÓN



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

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

Información sobre el significado de la marca de conformidad **CE**

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

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

SCHNEIDER