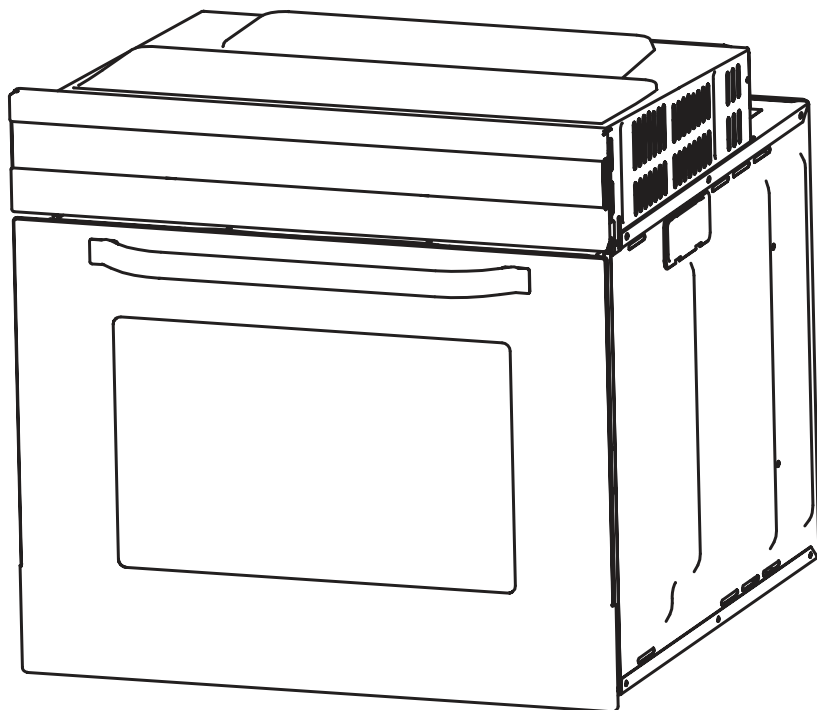


# SCHNEIDER



SCOC17ENBK

FOUR CATALYSE INTEGRABLE 70 L

**Manuel d'instructions**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



**Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.**

**Veillez conserver ces instructions pour toute future référence.**

## **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 légère 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, veuillez à éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule du four.
- Le dispositif de déconnexion doit être intégré dans le câblage fixe, conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes, y compris les enfants, aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, que si elles bénéficient de la surveillance d'un tiers 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.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande à part.
- Les instructions concernant les fours équipés de gradins doivent comporter des instructions 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 d'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 inapproprié effectué par une personne non agréée.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, 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.

- En cas d'inutilisation prolongée du four, il est conseillé de le débrancher.



## **INSTALLATION DU FOUR DANS UN CAISSON DE CUISINE**

Installez le four dans l'espace prévu dans un caisson de cuisine, 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**

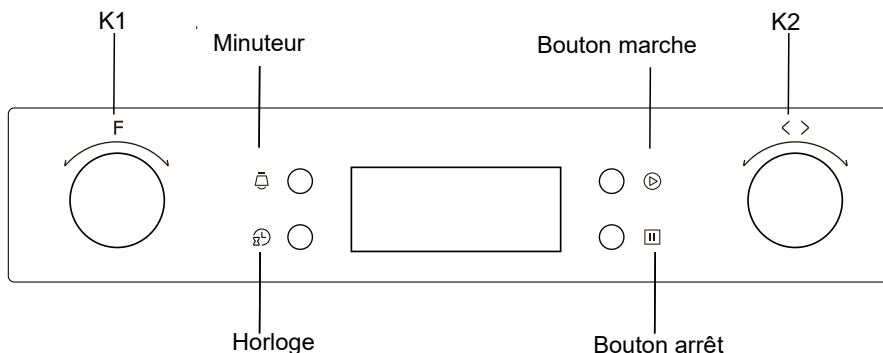
Pour un fonctionnement correct du four, veuillez utiliser une armoire de cuisine adaptée. Les panneaux de l'armoire de cuisine proches du four doivent être conçus dans un matériau ignifuge. Assurez-vous que les colles des armoires en bois plaqués peuvent supporter des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques et les colles qui ne peuvent pas supporter ces températures vont fondre et déformer l'armoire. Une fois le four installé 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 attaches hors de la portée des enfants, car ils sont dangereux pour eux.



# DESCRIPTION DU PRODUIT



Symbole	Description de la fonction
	<p>Eclairage : Cette fonction permet de voir la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. Elle s'allume lors du fonctionnement de quelconque mode de cuisson sauf du mode 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 génère de la chaleur. La chaleur de sole permet également de maintenir des 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 éléments chauffants 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>Traditionnel air brassé : Le fonctionnement du ventilateur et des résistances de voûte et de sole en parallèle assurent une répartition optimale de la chaleur dans la cavité et permettent 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 gril 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 gril : La résistance de voûte et le gril fonctionnent conjointement.</p> <p>La température peut être réglée entre 180 et 240 °C ; la température par défaut est 210 °C.</p>
	<p>Double gril air brassé : La résistance de voûte, le gril 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 : Une résistance 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>Eco : Cette fonction permet de cuire les aliments d'une manière douce et avec une faible consommation électrique grâce aux résistances de voûte et de sole.</p>




## RECETTES 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. Sélection d'une fonction



- 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 réglage de la température du gril.
- 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. Activer 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'éclairage s'allument et le symbole « : » clignote.

### 4. Fonction Renseignements




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



- 1> Lorsqu'une cuisson est en cours et l'heure ayant été réglée au préalable, appuyez sur la touche «  » pour afficher l'heure actuelle ;

Si la fonction Rappel a été réglée, appuyez sur «  » pour afficher l'heure du rappel.

- 2> Si la fonction Rappel a été réglée, sous condition que l'heure a été réglée au préalable, appuyez sur «  » pour afficher l'heure actuelle.
- 3> Si l'heure a été réglée et un départ différé programmé, 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 longuement, car cela est inopérant.


## 6. Fonction Rappel

Cette fonction permet de régler un rappel pour démarrer 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 écoulée.

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. Fonction Économie d'énergie

- 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 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 n'est pas compatible avec les fonctions Eclairage 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.

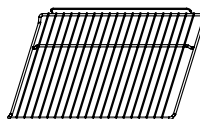
## 10. Remarque

- 1> L'éclairage du four est allumé pour toutes les fonctions (sauf en mode 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.

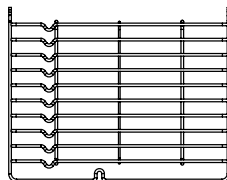


## ACCESSOIRES

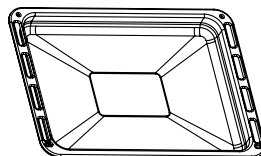
Pour des récipients, des moules à gâteaux.  
Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.



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



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.

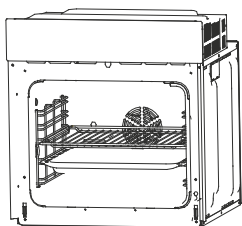


**REMARQUE** : Si vous placez les plats dans le four sans utiliser la grille ou la poêle universelle, veuillez NE PAS utiliser les modes de cuisson avec la chaleur de sole, afin d'éviter une accumulation de la chaleur trop importante dans la partie basse.

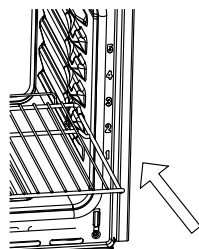
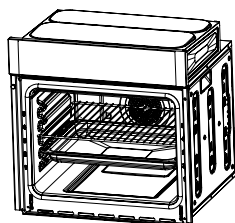
## MISE EN GARDE RELATIVE AU REMPLACEMENT DE GRILLES :

Pour une utilisation 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

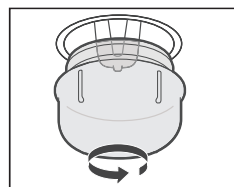


## REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

La procédure de remplacement est la suivante :

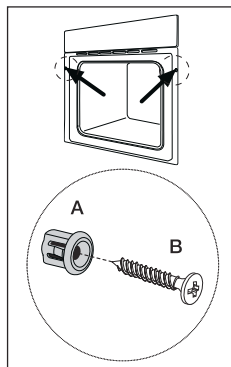
- 1> Débranchez le four du secteur ou arrêtez le disjoncteur secteur.
- 2> Dévissez le couvercle en verre de l'ampoule en tournant dans le sens antihoraire (un peu d'effort peut être nécessaire) et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.
- 3> Revissez le couvercle en verre de l'ampoule.

REMARQUE : Utilisez exclusivement des lampes halogènes de caractéristiques : 25 à 40 W/220 à 240 V, T300 °C.



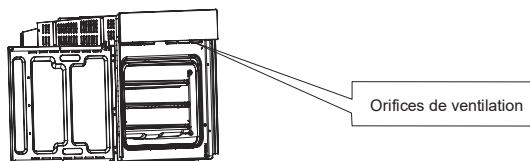
## INSTALLATION DU FOUR DANS L'ARMOIRE DE CUISINE

- 1> Installez le four dans sa niche dans l'armoire de cuisine.
- 2> Ouvrez la porte du four.
- 3> Fixez le four dans l'armoire 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 ».

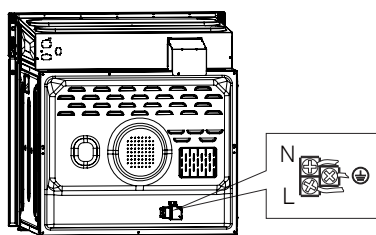


## ORIFICES DE VENTILATION

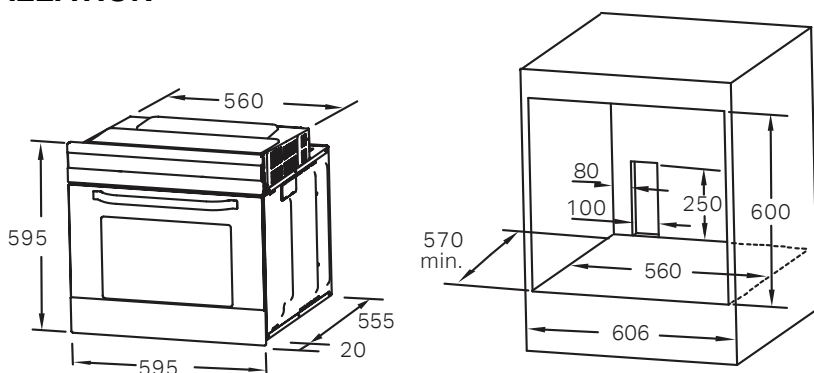
Lorsque la cuisson est terminée, lorsqu'elle a été interrompue ou en mode veille, si la température dans la cavité est supérieure à 75°C, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner durant 15 minutes. Dès que la température au centre du four passe en dessous de 75 °C, le ventilateur s'arrête 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

La porte amovible permet un accès complet à la cavité du four pour un entretien plus facile et plus rapide.

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la entièrement.

Ensuite, tirez la boucle vers la charnière de la porte vers l'arrière.

(Figure 1)

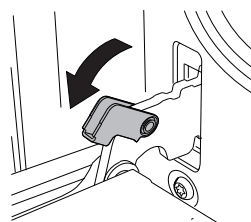


Figure 1

2. Fermez la porte à un angle d'environ 15°.

Soulevez et tirez lentement la porte du four.

(Figure 2)

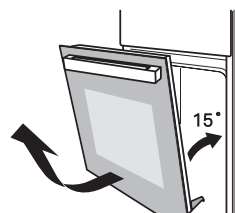


Figure 2

3. Placez la porte à plat avec le cache supérieur de la porte vers vous.

Mettez vos mains sur le verre et faites-le glisser lentement vers l'arrière en direction du four.

(Figure 3)



Figure 3

4. Séparez délicatement le verre en le soulevant d'environ 25°.

(Figure 4)

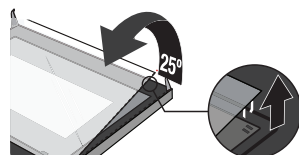


Figure 4

5. Poussez le verre dans la position indiquée par la flèche sur la figure 5.

Retirez doucement la vitre.

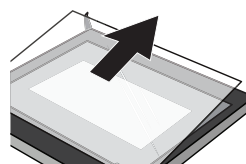


Figure 5

6. Après avoir retiré la vitre intérieure, veuillez retirer la vitre suivante comme indiqué sur la figure 6.

(Figure 6)

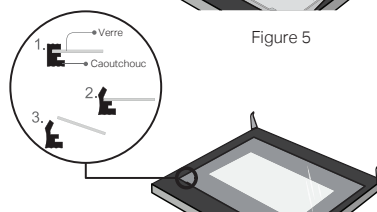


Figure 6

7. Lorsque le nettoyage est terminé, remontez les vitres afin de les remettre dans leur position initiale, en suivant les étapes précédentes, en commençant par la dernière.

## AVERTISSEMENT :

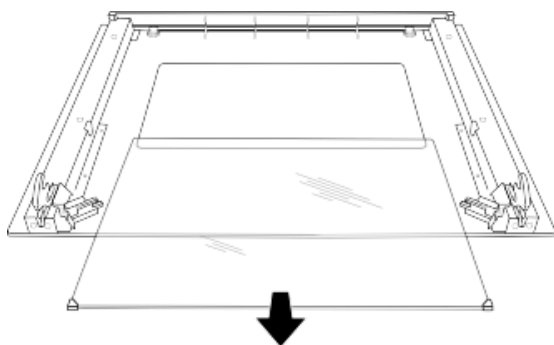
Ne tirez jamais sur la porte avec force, sinon la vitre peut se casser.

## AVERTISSEMENT :

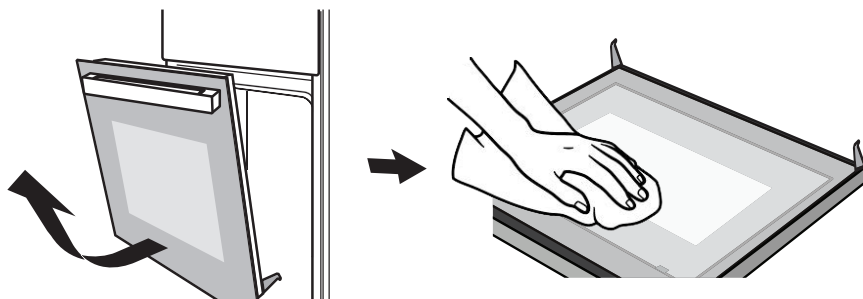
Le ressort de la charnière peut devenir lâche et vous blesser.

## 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.



# POUR ÉVITER LA CONDENSATION

1. Préchauffez le four (selon la cuisson).
2. Ouvrez la porte immédiatement après la fin du processus de préparation.
3. Retirez les aliments immédiatement après avoir mis à l'arrêt le four.
4. Essuyez la condensation chaque fois que vous utilisez le four

Pourquoi mon four fait de la condensation ?

- La nouvelle génération de fours a une très bonne classe d'efficacité énergétique et est donc bien isolée. En utilisation quotidienne, cela signifie par exemple que moins d'eau doit être ajoutée lors de la préparation des rôtis, car l'humidité reste principalement dans le four et n'est pas expulsée comme dans le cas de fours plus anciens.
- Un ventilateur de refroidissement supplémentaire dans le four assure un front froid. Ainsi, lorsque l'humidité se condense au point le plus froid, des gouttelettes d'eau sont souvent observées.
- L'humidité quitte le four par les conduits de ventilation, y compris la porte. La vapeur peut se déposer sous forme d'humidité dans le compartiment du four ou sur les vitres. Cela signifie que des taches et de la condensation peuvent se former entre les deux vitres de la porte. Les taches sont causées par des particules de graisse réagissant avec l'air de refroidissement.
- L'humidité est libérée lorsque les aliments sont chauffés dans un four, en particulier dans le cas d'articles congelés.

## 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 lingette, 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 : SCOC17ENBK
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
Dimensions hors tout (HxLxP): 59.5*59.5*57.5 cm

## 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.

## Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99. Pour obtenir les informations sur les produits ou le commandant des pièces détaillées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

## Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié [www.expercure.fr](http://www.expercure.fr)  
Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



FR

Cet appareil  
se recycle

REPRISE

À LA LIVRAISON

À DÉPOSER

EN MAGASIN

À DÉPOSER

EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, France

**SCHNEIDER**