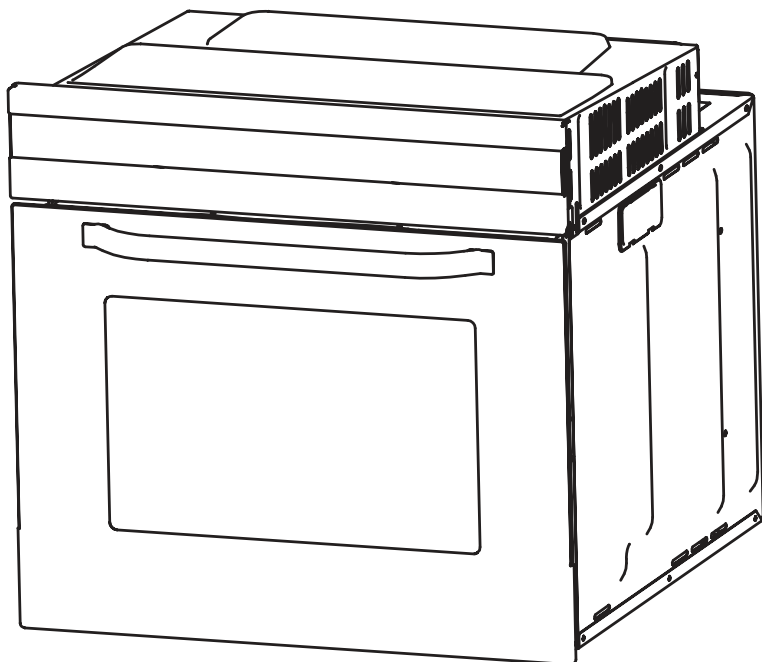


SCHNEIDER



SCOP27ENBK

FOUR PYROLYSE INTEGRABLE 65 L

Manuel d'instructions

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.



Instructions importantes de sécurité

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans des applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au nettoyage et entretien paragraphe de la notice page 23.

Ne mettez pas de substance acide (vinaigre, jus de citron, sauce tomate, etc.) sur le lèchefrite. Si nécessaire, veuillez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir complètement le lèchefrite avant d'utiliser une substance acide.

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 convection naturelle 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.

- **MISE EN GARDE:** 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.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les parties accessibles peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- 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.
- **MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.**

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

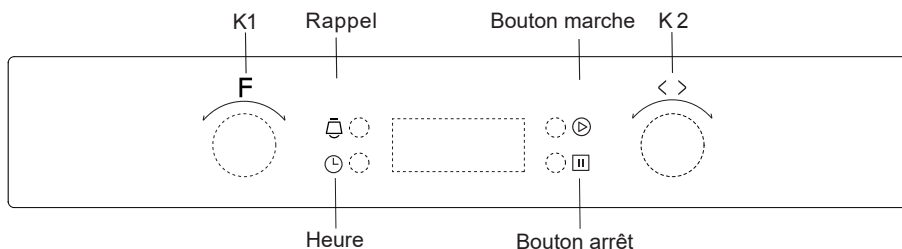
Pour un fonctionnement correct du four, veuillez utiliser une armoire de cuisine adaptée. Les panneaux de l'armoire de cuisine proches du four doivent être conçus dans un matériau ignifuge. Assurez-vous que les colles des armoires en bois plaqués peuvent supporter des températures supérieures à 120 °C. 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.

UE 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
	Lampe : Le processus de cuisson peut être observé dans des conditions éclairées. Sauf fonction ECO et pyrolyse.
	Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utilisation de chaleur).
	Double gril avec ventilateur : L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
	Gril simple : L'élément de gril intérieur s'allume et s'allume pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller un petit nombre d'aliments.
	Convention+ventilateur : La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet une pénétration de chaleur plus uniforme. Cette fonction convient à la cuisson de gros morceaux de viande.
	Conventionnel : Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson par convection.
Pyrolytique	Pyrolytique : Lorsque la fonction est réglée sur le mode prolytique, l'affichage LED "PyR". La température par défaut est de 450°C. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.
	ECO : Pour une cuisson économe en énergie. Cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.



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.

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. 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 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:

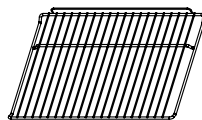
- A. Lorsque la porte du four n'est pas fermée, il n'est pas possible de démarrer le nettoyage en appuyant sur le bouton correspondant. L'écran LED affichera "door" et "PyR".
- B. Lorsque la température à l'intérieur de la cavité du four est supérieure à 320°C, une pression sur le bouton de démarrage 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 «door» 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. Retirez tous les accessoires (casseroles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, rails télescopiques si le modèle en est équipé, etc.), ils pourraient être endommagés pendant le nettoyage pyrolytique.
- E. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, n'interrompez pas le courant dans l'heure qui suit.

10. 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

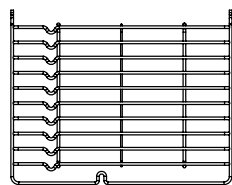
Grille : pour les poêles à griller, les plats et les moules à gâteaux contenant des aliments à rôtir ou griller.



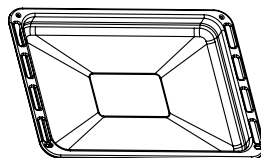
Gradins : Pour la cuisson de grandes portions d'aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Les plats et les plateaux d'aliments peuvent être posés sur la sole du four pour une cuisson avec les modes ci-après : gril, double gril ou gril air brassé.

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)



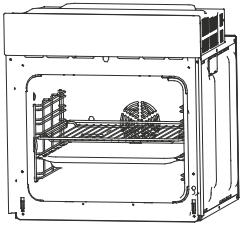
Poêle universelle : Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, par exemple les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les aliments surgelés, ou pour la collecte de graisse, de déversements, ainsi que du jus de viande.



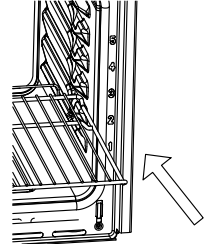
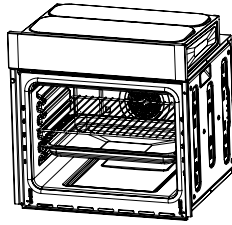
MISE EN GARDE RELATIVE A L'INSTALLATION DES GRILLES :

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

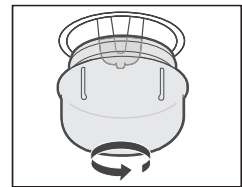


REPLACEMENT DE L'AMPOULE

La procédure de remplacement est la suivante :

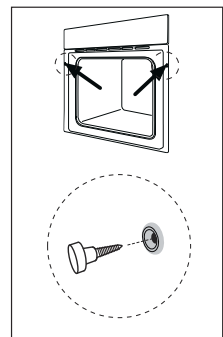
- 1> Débranchez le four du secteur ou arrêtez le disjoncteur secteur.
- 2> Dévissez le couvercle en verre de l'ampoule en tournant dans le sens antihoraire (un peu d'effort peut être nécessaire) et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.
- 3> Revissez le couvercle en verre de l'ampoule.

REMARQUE : Utilisez exclusivement des lampes halogènes de caractéristiques : 25W/230V~ T300 °C.



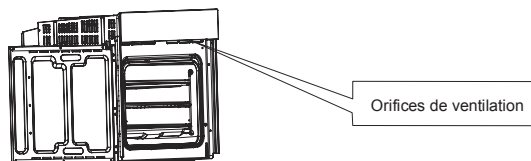
INSTALLATION DU FOUR DANS LE MEUBLE DE CUISINE

- 1> Installez le four dans la niche de l'armoire.
- 2> Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous de vis d'installation.
- 3> Fixez le four à l'armoire avec deux vis.

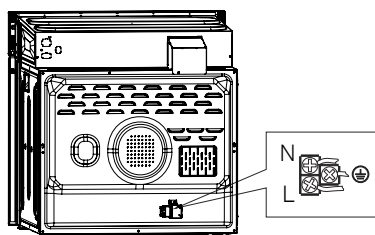


ORIFICES DE VENTILATION

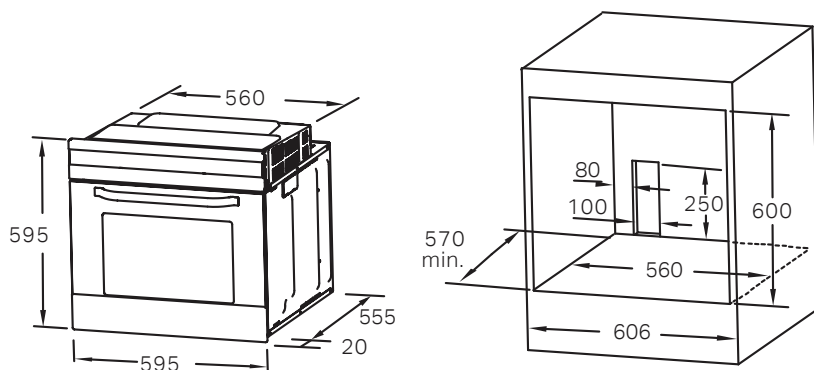
Après la cuisson, lors de l'interruption de la cuisson ou en mode veille, lorsque la température au centre du four est supérieure à 75 °C, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 15 minutes. Dès que la température au centre du four passe en dessous de 75 °C, le ventilateur s'arrête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

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

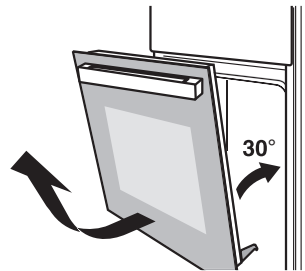
DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (Optionnel)

Démontage des composants de la porte du four

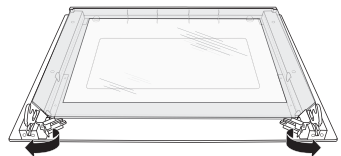
1. Pour retirer la porte, ouvrez la porte à l'angle maximum.
Tirez ensuite la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.



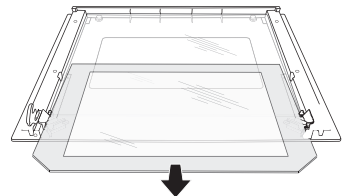
2. refermez la porte à un angle d'environ 30°.
Maintenir la porte avec une main de chaque côté.
Soulevez et retirez lentement la porte du four.



3. Ouvrir l'assemblage du support de rotation de la porte, reportez-vous à illustration ci-dessous.



4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre du milieu de la porte de la même façon.

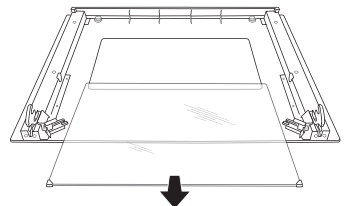


ATTENTION !

Ne tirez pas la porte en forçant et ne casser pas la vitre lors du démontage.

Les ressorts de charnière pourraient se desserrer et causer des blessures.

Ne soulevez pas et ne portez pas la porte du four en utilisant la poignée de la porte.



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

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 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 : SCOP27ENBK
Indice d'efficacité énergétique : 94
Classe d'efficacité énergétique : A
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel : 0,79 kWh/cycle
Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante : 0,77 kWh/cycle
Nombre de cavités : 1
Source de chaleur : Électricité
Volume : 65 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.

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.expercare.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
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

www.schneiderconsumer.com

PN:16171100A41624