

# SCHNEIDER

 Bedienungsanleitung

 Instruction Manual

Einbau-Backofen

Built-In Oven

F 8-2



## English language on p. 20 ff.

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

### INHALT

1.	Sicherheitshinweise	3	2.	Installation	7
3.	Bedienung	9	4.	Reinigung und Pflege	15
5.	Technische Daten	16	6.	Entsorgung	17
7.	Garantiebedingungen	18			

### EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.
- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

**i** Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

**⚠ GEFAHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**⚠ VORSICHT!** verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

**⚠ WARNUNG!** verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**HINWEIS!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder

bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### **GEFAHR!**

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

### **WARNUNG!**

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel- **BRANDGEFAHR!**

6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
8. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.
9. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85<sup>0</sup> C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
10. Entfernen Sie die Rückwand des Umbaumöbels, um eine adäquate Belüftung um das Gerät herum zu gewährleisten. Das Gerät muss an seiner Rückseite über einen Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.
11. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
12. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
14. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
15. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. **BRANDGEFAHR!**
16. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
17. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
18. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
20. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

### **VORSICHT!**

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.

3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
7. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
8. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

### HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

## Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und Außerhalb des Ofens.
7. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

## Einbau des Backofens

### **GEFAHR!**

-  Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
  -  Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
1. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf Abbildung 1 genannten Abmessungen verfügen. Passen Sie das Gerät in die Öffnung ein.
  2. Öffnen Sie die Ofentür.
  3. Befestigen Sie den Ofen mit den zwei Abstandshaltern A, die in die Öffnungen im Ofenrahmen passen, und den zwei Holzschrauben B (Abb. 2).

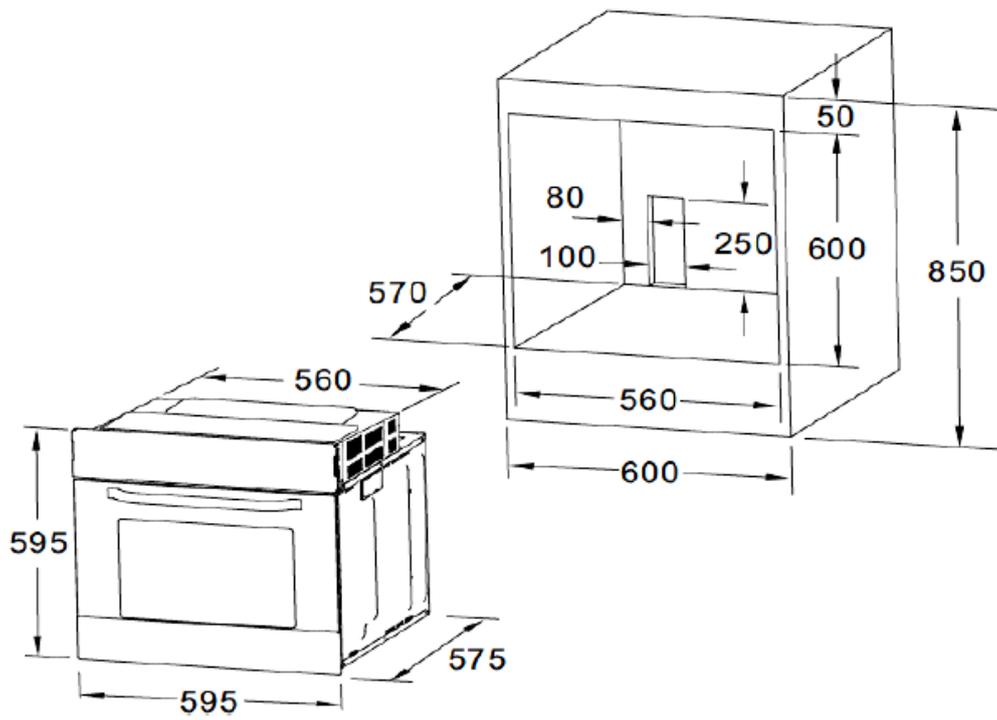


Abb. 1

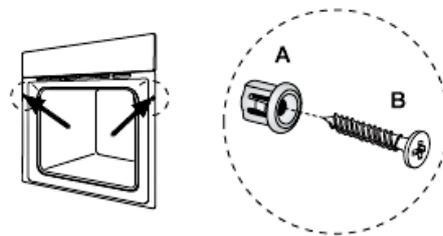
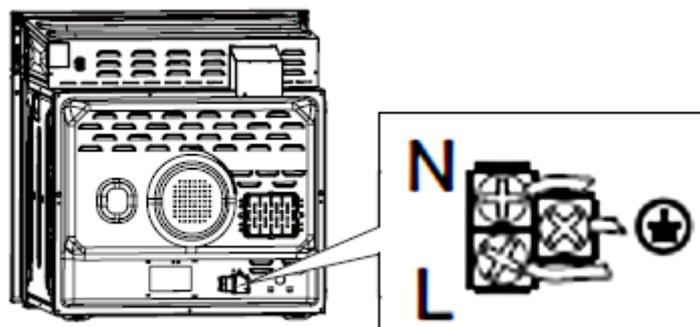
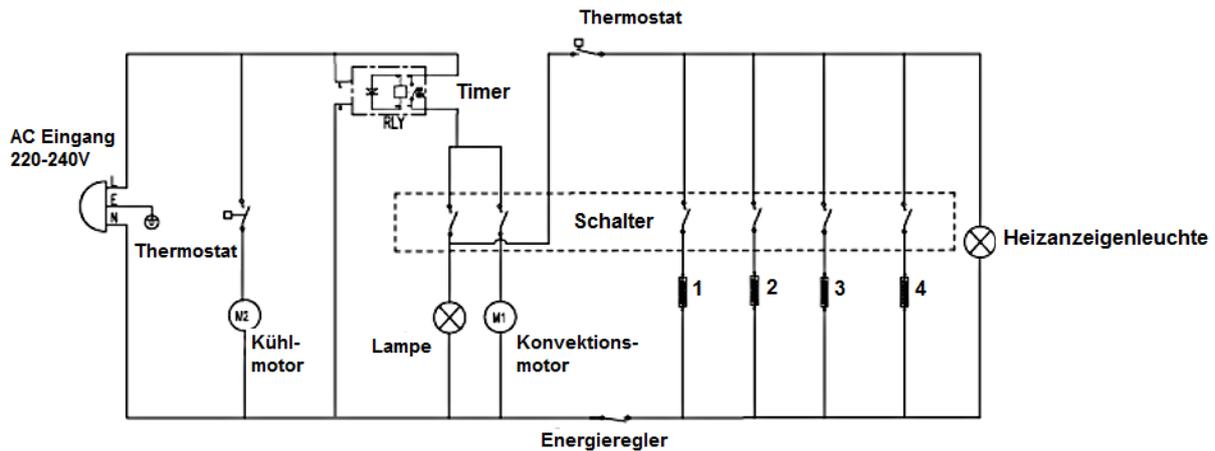


Abb. 2

➔ ⚠ Elektrischer Anschluss ⚠

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)





- 1 Unteres Element. 1100W, 230V AC
- 2 Konvektions-Element. 2000W, 230V AC
- 3 Oberes Element. 950W, 230V AC
- 4 Grill Element. 2000W, 230V AC

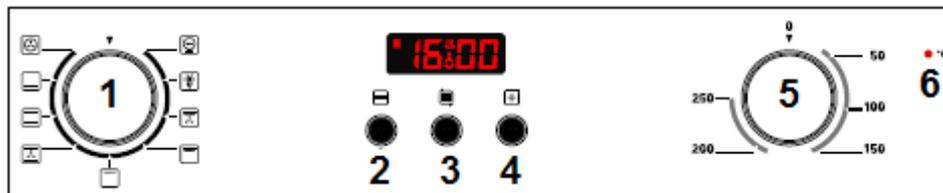
⚠ Nach der Installation und dem Anschluss muss das Netzanschlusskabel so verlegt sein, dass es an keiner Stelle einen Hochtemperaturbereich berühren kann.

**3**

## BEDIENUNG

**3**

### ➔ Bedienfeld

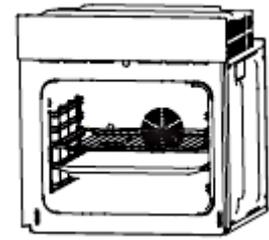


- 1 Schalter für Ofenfunktionen.
- 2 Taste zum Vermindern.
- 3 Taste für MODUS.
- 4 Taste zum Erhöhen.
- 5 Schalter für Temperaturkontrolle.
- 6 Temperatur-Anzeiger.

### ➔ Vor der ersten Benutzung

Lassen Sie den Ofen ohne Backgut für 15 Minuten bei 200<sup>0</sup> C laufen, um mögliche Rückstände auf den Oberflächen zu verbrennen.

Für einen sicheren Betrieb des Geräts ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch/Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.



## ➔ Ofenfunktionen



**Innenbeleuchtung.**



**Auftauen.** Die Zirkulation von Luft bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen Ihres Gefrierguts ohne Hitzezufuhr.



**Unterhitze** gibt die Backhitze an die Unterseite des Lebensmittels ab, ohne es zu bräunen. Ideal für Speisen, die langsam zubereitet werden wie Kasserollen, Eintöpfe, Backwaren und Pizza, wenn ein knuspriger Pizzaboden gewünscht wird.



**Unter- und Oberhitze.** Diese Einstellung ermöglicht Konvektions-Kochen/Backen. Ideal für einzelne Gegenstände wie z.B. große Kuchen. Die besten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Back/Kochgut in die Mitte des Ofens platzieren.



**Unter- und Oberhitze mit Umluft** ermöglicht eine gleichmäßigere Verteilung der Hitze und kann 30-40 % Energie sparen. Speisen werden außen leicht gebräunt und bleiben innen saftig. Diese Funktion ist geeignet, größere Fleischstücke bei einer hohen Temperatur zuzubereiten.



**Grill** schaltet das innere Grillelement zur Aufrechterhaltung der Temperatur ein und aus. Die besten Resultate erzielen Sie bei der Benutzung des oberen Einschubs für kleines Grillgut und des unteren Einschubs für großes Grillgut.



**Grill mit Oberhitze.** Grill und Oberhitze werden eingeschaltet.



**Grill mit Oberhitze und Umluft.** Grill, Oberhitze und Umluft werden eingeschaltet.



**Heißluft.** Das Heizelement um den Ventilator herum stellt zusätzliche Heizenergie bereit. In diesem Konvektions-Modus läuft der Ventilator automatisch zur Unterstützung der Luftzirkulation und verteilt die Koch/Backhitze gleichmäßig.

## ➔ Einstellen der Uhrzeit

Wenn das Gerät erstmalig an die Energieversorgung angeschlossen wurde, warten Sie, bis das Display automatisch 12:30 anzeigt, ein akustisches Signal ertönt

(Piepen) und : blinkt. Stellen Sie unbedingt die korrekte Uhrzeit ein, bevor Sie das Gerät benutzen. Die Uhr hat eine 24-Stunden-Skala.

1. Drücken Sie die + oder - Taste, um die Stunden einzustellen.
2. Drücken Sie zur Bestätigung MODUS.
3. Drücken Sie die + oder - Taste, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung MODUS. Der Timer befindet sich nun im Standby-Modus.

Falls das Display nicht blinkt, stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die + und - Taste für mehr als 3 Sekunden gleichzeitig betätigen.

## **An- und ausschalten**

Wenn sich der Timer im Standby-Modus befindet, drücken Sie MODUS für mehr als 3 Sekunden. Der Timer wechselt in den manuellen Modus und das Symbol  leuchtet andauernd.

1. Stellen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur ein.
2. Stellen Sie die Zeit-Funktion ein und der Ofen ist in Betrieb.

Wenn Sie Dur oder End einstellen, schaltet sich der Ofen nach dem Kochen automatisch ab.

Wenn Sie den manuellen Modus einstellen, stellen Sie nach dem Kochen den Funktions- und Temperaturschalter auf 0. Drücken Sie die MODUS und + Taste für mehr als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

## **Einstellen der Timer-Funktion**

Das Drücken der MODUS Taste im manuellen Modus aktiviert das Einstellen der Timer-Funktion. Die Abfolge der Funktioneneinstellung ist Manueller Modus-Dur-End-Manueller Modus. Wählen Sie anschließend die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

## **Manueller Modus**

Im manuellen Modus leuchten nur die Tageszeit und das Symbol . Die Backzeit muss durch den Benutzer kontrolliert werden.

Um sicherzustellen, dass der Ofen im manuellen Modus nicht versehentlich eingeschaltet bleibt, wird der Timer, falls 5 Stunden lang keine Taste gedrückt wurde, einmal pro Sekunde blinken, um Sie davor zu warnen, dass der Ofen in den Standby-Modus wechselt.. Der Timer wechselt nach insgesamt 10 Stunden in den Standby-Modus.

Wenn der Timer im manuellen Modus blinkt, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Timer zurückzusetzen, falls Sie den Ofen weiterhin zu benutzen wünschen. Oder drücken Sie MODUS und + gleichzeitig für mehr als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zu wechseln, falls Sie den Ofen nicht länger zu benutzen wünschen.

## **Programmierung der Dauer einer Backzeit**

Mit dieser Funktion können Sie eine bestimmte Backzeit einstellen. Geben Sie das zuzubereitende Backgut in den Ofen. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein. Die maximal einzustellende Backzeit beträgt 10 Stunden.

1. Drücken Sie MODUS, bis Sie auf dem Display Dur sehen (vor den Einstellen der Backzeit).
2. Verwenden Sie entsprechend der Anweisungen für das Einstellen der Uhrzeit die + und - Tasten zum Einstellen der Backzeit. Drücken Sie zur Bestätigung MODUS. Die Uhrzeit sowie die Symbole A und  erscheinen auf dem Display. Während dieses Vorgangs nimmt der Ofen seinen Betrieb auf.
3. Nach Ablauf der eingestellten Backzeit schaltet der Timer den Ofen ab und es ertönt ein akustisches Warnsignal. Das Symbol A auf dem Display beginnt zu blinken. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur auf 0. Sie können das akustische Warnsignal abstellen, indem Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden drücken. Wenn Sie MODUS für länger als 3 Sekunden drücken, wechselt der Ofen in den manuellen Modus und kann wieder benutzt werden.

## **Programmierung des Endes einer Backzeit**

Mit dieser Funktion können Sie das Ende einer bestimmten Backzeit einstellen. Geben Sie das zuzubereitende Backgut in den Ofen. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.

1. Drücken Sie MODUS, bis Sie auf dem Display End sehen (vor den Einstellen des Endes der Backzeit).
2. Verwenden Sie entsprechend der Anweisungen für das Einstellen der Uhrzeit die + und - Tasten zum Einstellen des Endes der Backzeit.
3. Drücken Sie zur Bestätigung MODUS. Die Uhrzeit sowie die Symbole A und  erscheinen auf dem Display. Während dieses Vorgangs nimmt der Ofen seinen Betrieb auf.
4. Ist das Ende der eingestellten Backzeit erreicht, schaltet der Timer den Ofen ab und es ertönt ein akustisches Warnsignal. Das Symbol A auf dem Display beginnt zu blinken. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur auf 0. Sie können das akustische Warnsignal abstellen, indem Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden drücken. Wenn Sie MODUS für länger als 3 Sekunden

drücken, wechselt der Ofen in den manuellen Modus und kann wieder benutzt werden.

## **Programmierung Beginn & Dauer einer Backzeit**

Diese Funktion beginnt einen Backvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt mit einer bestimmten Dauer. Geben Sie das zuzubereitende Backgut in den Ofen. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.

1. Drücken Sie MODUS, bis Sie auf dem Display Dur sehen. Verwenden Sie zum Einstellen der Backdauer die + und - Tasten. Drücken Sie zur Bestätigung MODUS. Die Uhrzeit sowie das Symbol A erscheinen auf dem Display.
2. Drücken Sie solange MODUS, bis Sie auf dem Display End sehen. Verwenden Sie die + und - Tasten, um die Endzeit des Backvorgangs zu bestimmen. Drücken Sie zur Bestätigung MODUS. Die Uhrzeit sowie das Symbol A erscheinen auf dem Display. Das Symbol  erlischt, bis die Backzeit beginnt.

Sie können eine Zeit von 23:59 h nach dem Zeitpunkt, den Sie beim Addieren der Backzeit zur Uhrzeit erhalten, einstellen.

Der Ofen nimmt zu dem Zeitpunkt, den Sie erhalten, indem Sie die Backzeit von der eingestellten Endzeit subtrahieren, seinen Betrieb auf. Der Ofen stellt seinen Betrieb beim Erreichen der eingestellten Endzeit ein. Ein akustisches Warnsignal ertönt und das Symbol A beginnt zu blinken. Stellen Sie Ofenfunktion und Temperatur auf 0. Sie können das akustische Warnsignal abstellen, indem Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden drücken. Wenn Sie MODUS für länger als 3 Sekunden drücken, wechselt der Ofen in den manuellen Modus.

- ➡ Wenn Sie diese Funktion programmiert haben, kann keine der Zeiten mehr geändert werden. Um eine Zeit zu ändern, müssen Sie das Programm abbrechen und in den entsprechenden Modus wechseln. Falls Sie die Programmierung neu einstellen möchten, müssen Sie die Einstellung des laufenden Modus ändern, um die Programmierung entsprechend der oben genannten Schritte neu vorzunehmen.

## **Spezifikationen**

1. Durch Drücken der + und - Tasten für mehr als 3 Sekunden erhöhen oder vermindern Sie die Zahlwerte um 5 Sekunden.
2. Wenn Sie beim Einstellen einer der Timer-Funktionen 5 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, wechselt das Gerät in den manuellen Modus.
3. Wenn Sie beim Einstellen einer der Timer-Funktionen MODUS für länger als 3 Sekunden drücken, brechen Sie die laufende Einstellung ab und wechseln in den manuellen Modus.

4. Wenn Sie während der Einstellung einer Timer-Funktion + und MODUS für länger als 3 Sekunden drücken, ertönt ein akustisches Signal. Die laufende Einstellung wird abgebrochen und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

## **Tipps zum Backen und Braten**

- Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- Bevor der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Ofen.
- Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

## **Energie sparen**

- Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.

- ➔ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

4

## REINIGUNG UND PFLEGE

4

### ⚠️ WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

#### Ofen

- ➔ Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- ➔ Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- ➔ Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ➔ Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- ➔ Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ➔ Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- ➔ Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

⚠️ **Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.**

#### Ofentür

- ➔ Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür äußerst vorsichtig. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.. Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

### ➔ Austausch des Leuchtmittels

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
2. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues **derselben Art und Leistung:**
  - ➔ Hitzeresistentes Backofenleuchtmittel (300<sup>0</sup> C), 220-240V/25W.



## **Problembehandlung**

**Gehen Sie bei einem Notfall oder einer Fehlfunktion wie folgt vor:**

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

<b>FEHLER</b>	
<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>MASSNAHMEN</b>
<b>Gerät arbeitet überhaupt nicht.</b>	
<p>➔ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.</p>	<p>➔ Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.</p>
<b>Innenbeleuchtung funktioniert nicht.</b>	
<p>➔ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.</p>	<p>➔ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.</p>

**5**

### **TECHNISCHE DATEN**

**5**

Lieferant	Schneider
Modell	F8-2
Energieeffizienzindex (IEE Backröhre)	106,1
Anzahl Backröhren	1
Wärmequelle je Backröhre	Elektrischer Strom
Geräteart	Einbaubackofen
Bedienfeld	Edelstahlblende
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (konventionell)	0,99 kW/h
Energieverbrauch (Um-/Heißluft)	0,89 kW/h
Nettovolumen in Liter	70,00
Größe des Geräts	Gross: Volumen > 65 l
Funktionen	Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Auftauen, Ober-+ Unterhitze + Umluft, Grill, Oberhitze + Grill, Oberhitze + Grill + Umluft, Heißluft
Grill	✓

Umluft	✓
Heißluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Backofentür/Glasschichten	Schwarzes Glas/2
Teleskopauszüge	✓
Timer	✓
Gehäusekühlung	✓
Griffe/Knöpfe	Aluminium
Geräuschemission	< 58 dB(A)
Max. Leistung	3,00 kW
Stromspannung/Frequenz	220~240V AC - 50/60 Hz
Tropfschale/Grillrost	1/1
Kabellänge	120 cm
Schuko-Stecker	✓
Einbaumaße Gerät H*B*T in cm	59,50*59,50*57,50
Verpackungsmaße H*B*T in cm	66,80*64,80*67,00
Gewicht netto/brutto in kg	31,90/34,90

6

## ENTSORGUNG

6

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung ( Polyäthylentüten, Polystyrenstücke ) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

## SCHNEIDER

### Garantiebedingungen für elektrisch betriebene Haushaltsgeräte.

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantie gilt auch unbeschadet zwingender gesetzlicher Haftungsvorschriften, wie zum Beispiel nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes und der groben Fahrlässigkeit wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit durch Schaub-Lorenz oder seine Erfüllungsgehilfen.

Ein Anspruch auf Garantie besteht nicht, soweit der Kauf zum Zweck der gewerblichen Nutzung erfolgt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder in der Bundesrepublik Deutschland unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

**Für unsere Geräte leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:** Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- oder Herstellungsfehler beruhen, werden durch unseren Kundendienst unentgeltlich behoben. Soweit der Mangel innerhalb von 6 Monaten auftritt, wird vermutet, dass ein Material- oder Herstellungsfehler vorliegt.

Im Rahmen der Garantie werden mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt. Geräte, die aufgrund ihrer Größe zumutbar im PKW transportiert werden können, sind unserem Kundendienst zu übergeben oder zuzusenden.

Wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder schlägt sie endgültig fehl, wird innerhalb der Garantiezeit auf Wunsch das alte Gerät kostenfrei durch ein neues Gerät gleicher Art, gleicher Güte und gleichen Typs ersetzt. Sofern das betroffene Gerät zum Zeitpunkt der Fehleranzeige nicht mehr hergestellt wird, ist Schaub-Lorenz berechtigt, ein ähnliches Gerät zu liefern.

Der Geräte austausch erfolgt grundsätzlich in dem Geschäft, in dem der erste Verbraucher das Gerät gekauft hat; es sei denn, dass dem Verbraucher der Transport aufgrund der Größe des Geräts dorthin nicht zuzumuten ist.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises).

Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

### **Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:**

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der Schaub-Lorenz Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein Schaub-Lorenz Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

### **Die Gültigkeit der Garantie endet bei:**

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

Sofern sich ein Produktfehler als durch diese Garantie nicht gedeckt erweist, hat der Käufer die Kosten, die bei der Untersuchung des Geräts entstehen einschließlich etwaiger Arbeitskosten, zu tragen.

Sofern nach Information über das Nichteingreifen der Garantie und über die voraussichtlich entstehenden Kosten der Instandsetzung die Ausführung der Instandsetzung gewünscht wird, hat der Garantiennehmer die Kosten für die Ersatzteil- und Arbeitslohnkosten zu tragen.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

**SCHNEIDER**

August 2017

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

## INDEX

1. Safety instructions	20	2. Installation	24
3. Operation	26	4. Cleaning and maintenance	31
5. Technical data	32	6. Waste management	33
7. Guarantee conditions	34		

### EU - Declaration of Conformity

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.
- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- i** Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

## 1

## SAFETY INSTRUCTIONS

## 1

- i** Read the **safety instructions** carefully before you operate the appliance for the first time. All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

**⚠ DANGER!** indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

**⚠ WARNING!** indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

 **CAUTION!** indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury. **NOTICE!** indicates possible damage to the appliance.

-  Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
-  Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
-  The appliance is intended for private use only.
-  The appliance is intended for cooking in a private household only.
-  The appliance is intended for indoor-use only.
-  The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
-  Operate the appliance in accordance with its intended use only.
-  Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
-  This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

## **DANGER!**

1. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
2. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
3. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
4. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.

5. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

### **WARNING!**

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
8. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120°C.
9. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85°C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
10. Remove the back of the kitchen unit to ensure adequate ventilation around the appliance. The appliance must have at least 45 mm of free space at its back.
11. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
12. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
13. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
14. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
15. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
16. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
17. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **Risk of electrical shock!**
18. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
19. Children must not play with the appliance.
20. Always supervise children if they are near the appliance.

## ⚠ CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
7. **Always** use oven-gloves.
8. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

## NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
7. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.

## ➔ Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. Remove the complete packaging material ( inside and outside the appliance) before initial operation.
7. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

## ➔ Installation of the oven

### ⚠ DANGER!

- 🔔 The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.
  - 🔔 All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
1. Provide an opening meeting the dimensions on figure 1. Fit the appliance into the opening.
  2. Open the door.
  3. Secure the oven to the kitchen cabinet with the two spacers A which fit the holes in the frame and the two wood-screws B (fig. 2).

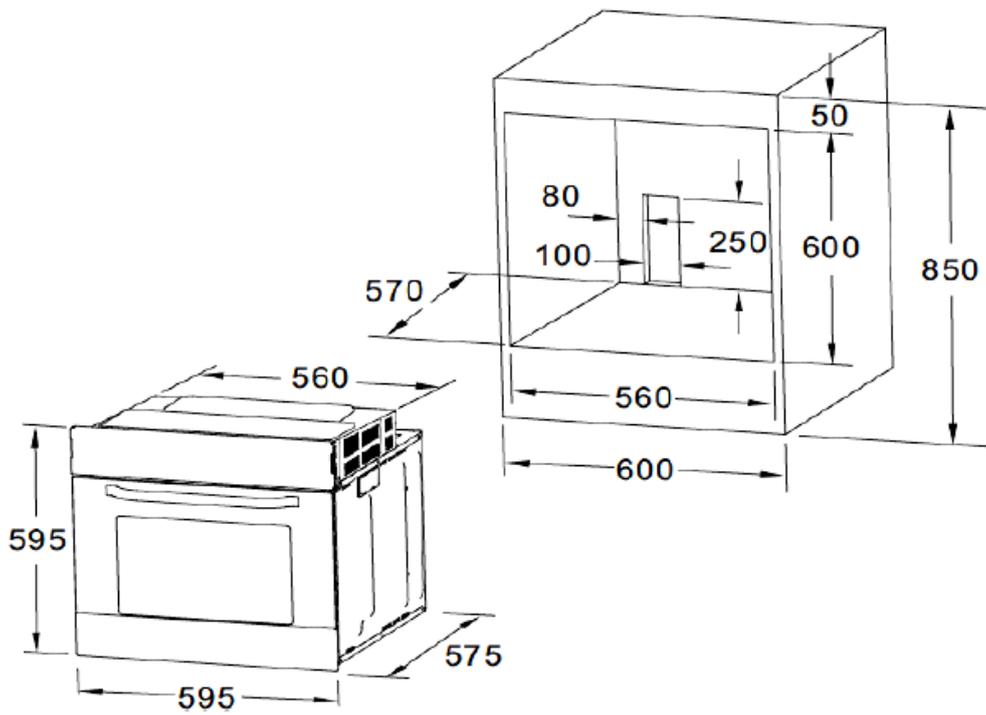


Fig. 1

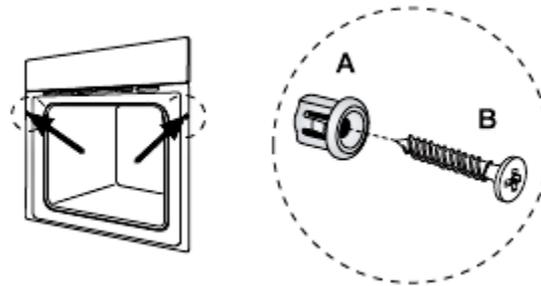
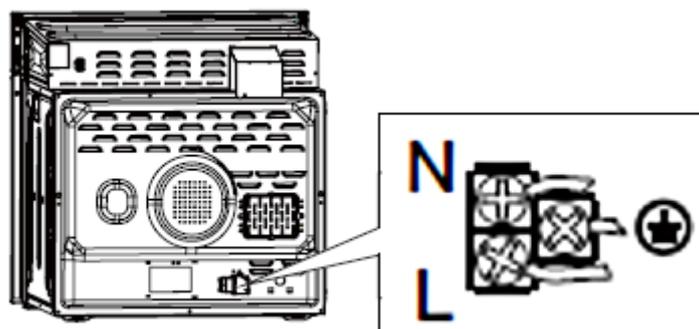
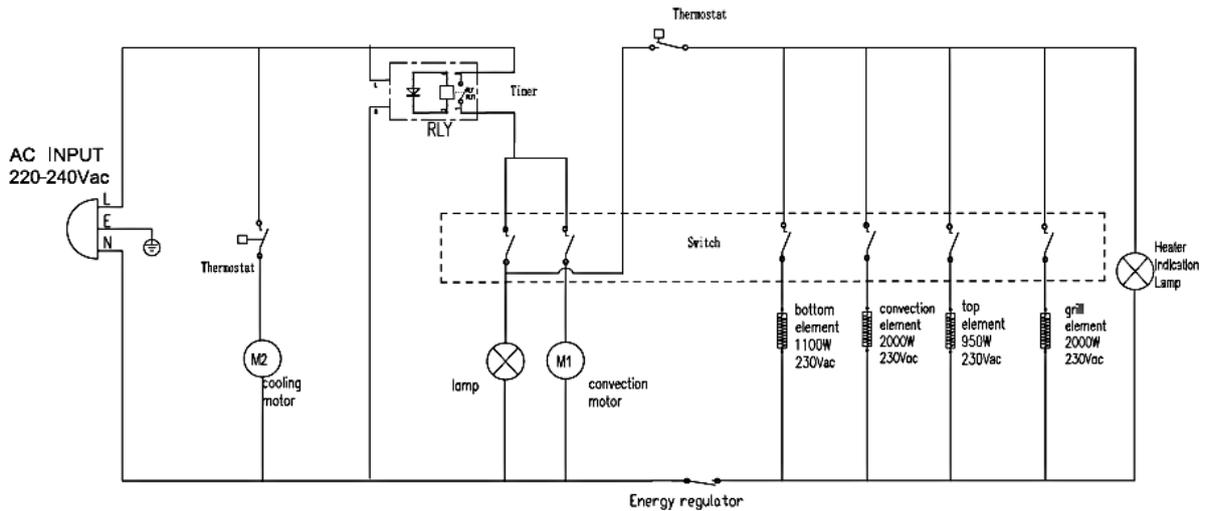


Fig. 2

➔ ⚠ **Electrical connection** ⚠

Instructions for the installer (qualified professional)





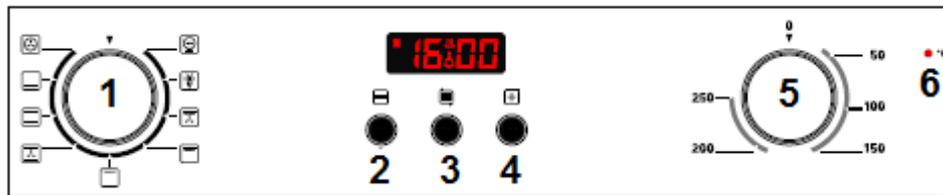
⚠ The cable must be placed in such a way that it cannot touch a high temperature area at any point after installation and connection.

**3**

## OPERATION

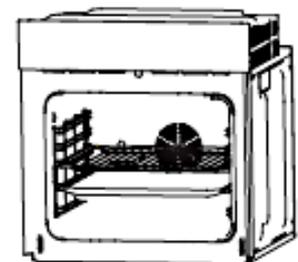
**3**

➔ **Control panel**



- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Function control knob    |
| 2 | Decrease button          |
| 3 | MODE button              |
| 4 | Increase button          |
| 5 | Temperature control knob |
| 6 | Temperature-indicator    |

Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



## Before initial use

Let the appliance operate for 15 minutes (200<sup>0</sup> C) to burn off residuals on its surfaces.

## Functions of the oven



**Interior lighting.**



**Defrost.** The circulation of air at room temperature allows frozen food to defrost without adding any heat.



**Bottom heat** heats the base of your dish without browning it. Suitable for long-cooking dishes as casserole-dishes, stews, pastries and pizza with a crispy base.



**Bottom and top heat.** Convectional cooking. For big items such as big cakes. Place the food in the centre of the oven for best results.



**Bottom and top heat and fan** operating simultaneously provide equal sharing of the heat and can save 30 - 40 % of energy. Your dishes are browned slightly from the outside and stay juicy inside. This function is suitable to cook large pieces of meat at a high temperature.



**Grill** switches on and off the inner grill element to maintain the temperature. Best results are obtained when using the top shelf for small pieces of food and the bottom shelf for big ones.



**Grill and top heat** switches on both grill and top heat.



**Grill and top heat and fan** switches on the grill, top heat and fan.



**Hot-air fan.** The heating element around the fan provides additional heat. In this convection-mode the fan runs automatically to support the circulation of air and shares the heat evenly.

## Setting of the time of the day

When the appliance has been connected to the mains for the first time, please wait until the display indicates 12:30, an acoustical signal sounds (beep) and : flashes. You must set the current time of the day before initial use. The clock has a 24-hours-cycle (i.e. 2 pm is 14:00).

1. Press the + or - button to set the hours.
2. Press MODE to confirm.
3. Press the + or - button to set the minutes.
4. Press MODE to confirm. The timer is in stand-by mode now.

If the display does not flash, set the time of the day by pressing the + and - button for more than 3 seconds simultaneously.

## **Switching the appliance on and off**

When the timer is in stand-by mode, press MODE for more than 3 seconds. The timer enters the manual mode and the symbol  is on continuously.

1. Set the desired function and temperature.
2. Set the timer function and the appliance is ready to operate.

When you set Dur or End, the appliance is switched off automatically after cooking.

When you set the manual mode, set the function and temperature knob to 0 after cooking. Press MODE and + for more than 3 seconds to change to stand-by mode.

## **Setting of the timer function**

Pressing MODE in manual mode enables the setting of the timer function. The sequence of the functions is Manual mode-Dur-End-Manual mode. Choose a function and the temperature.

## **Manual mode**

In manual mode the time of the day and the symbol  are on the display only. The user has to control the cooking time.

To ensure that the oven does not stay switched on accidentally when operating in manual mode, the timer, if no button has been pressed for 5 hours, will flash once per second to indicate that the appliance will change to stand-by mode. The timer will change to stand-by mode after 10 hours.

When the timer flashes in stand-by mode, press any button to reset the timer if you want to continue operating the appliance. Press MODE and + simultaneously for more than 3 seconds to change to stand-by mode if you do not want to continue operating the appliance.

## **Programming / Duration of cooking times**

You can set a certain duration of a cooking time. Put the food into the oven. Set the oven function and temperature. Max. setting time is 10 hours.

1. Press MODE until you see Dur on the display.

2. Use the + and - buttons to set the duration of the cooking time (see § setting of the time of the day). Press MODE to confirm. The time of the day and the symbols A and  are indicated on the display. While doing this the oven will start operating.
3. When the set cooking time has elapsed, the timer switches off the appliance and an acoustical signal sounds. The symbol A starts flashing. Set the oven function and temperature to 0. You can cancel the acoustical signal by pressing any button for less than 3 seconds. Press MODE for more than 3 seconds and the appliance changes to manual mode.

### **Programming / End of cooking times**

This function stops cooking at a certain point of time. Put the food into the oven. Set the oven function and temperature.

1. Press MODE until you see End on the display.
2. Use the + and - buttons to set the end of a cooking time (see § setting of the time of the day).
3. Press MODE to confirm. The time of the day and the symbols A and  are indicated on the display. While doing this the oven will start operating.
4. The timer switches off the appliance when reaching the set point of time. An acoustical signal sounds. The symbol A starts flashing. Set the oven function and temperature to 0. You can cancel the acoustical signal by pressing any button for less than 3 seconds. Press MODE for more than 3 seconds and the appliance changes to manual mode.

### **Programming / Start and duration of cooking times**

This function starts cooking at a certain point of time with a certain duration. Put the food into the oven. Set the oven function and temperature.

1. Press MODE until you see Dur on the display. Use the + and - buttons to set the duration of the cooking time. Press MODE to confirm. The time of the day and the symbols A are indicated on the display.
2. Press MODE until you see End on the display. Use the + and - buttons to set the end of the cooking time. Press MODE to confirm. The time of the day and the symbols A are indicated on the display. The symbol  is off until the cooking time begins.

You can set a period of time of 23:59 hours after the point of time you obtain when adding the cooking time to the time of the day.

The appliance starts operating at the point of time you obtain when subtracting the cooking time from the set end of the cooking time. The appliance stops operating

when reaching the set end of the cooking time. An acoustical signal sounds and the symbol A flashes. Set the oven function and temperature to 0. You can cancel the acoustical signal by pressing any button for less than 3 seconds. Press MODE for more than 3 seconds and the appliance changes to manual mode.

- ➡ When you have programmed this function, you cannot change one of the time-factors. You must cancel the programme and change to the relevant mode to change a time -factor. If you want to alternate your programming you have to change the setting of the current mode for re-programming according to the steps named above.

## ➡ Specifications

1. You can increase/decrease the numerical values in 5-seconds-steps by pressing the + and - button for more than 3 seconds.
2. If you have not pressed any button for 5 minutes when setting a timer function the appliance changes to manual mode.
3. If you press MODE for more than 3 seconds when setting a timer function the current setting is canceled and the appliance changes to manual mode.
4. If you press MODE and + for more than 3 seconds when setting a timer function an acoustical signal sounds. The current setting is canceled and the appliance changes to stand-by mode.

## ➡ Helpful hints

- ➡ We recommend to use the supplied baking tray provided with your appliance.
- ➡ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ➡ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- ➡ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ➡ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ➡ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ➡ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ➡ When you cook meat on a grillage, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ➡ Turn over meat at least once.
- ➡ Never pour cold water on the meat.

## Saving of energy

- ➡ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ➡ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ➡ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ➡ Meat of up to 1kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ➡ If the cooking time takes longer than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before.
- ➡ Make sure the oven door is closed properly.
- ➡ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ➡ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

4

## CLEANING AND MAINTENANCE

4

### **WARNING!**

Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.  
Disconnect the appliance from the mains before maintenance.

#### Oven

- ➡ Clean the oven after use.
- ➡ Switch on the internal light while cleaning.
- ➡ Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ➡ Dry after cleaning.
- ➡ Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ➡ If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).
- ➡ Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

 **Never use a steam cleaner.**

#### Oven-door

- ➡ Clean the door very carefully. Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or brake the glass. Use wash-up liquid and warm water.

## ➔ Replacing of the illuminant

1. Switch off the appliance and disconnect it from the mains.
2. Remove the illuminant and replace it by a new one of the same kind and power:
  - ➔ Heat-proof illuminant for ovens (300<sup>0</sup> C), 220-240V/25W.



## ➔ Trouble shooting

### Emergency measures:

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact your aftersales service.

Check the schedule below before you contact your aftersales service.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
<b>Appliance does not work at all.</b>	
➔ The appliance is not supplied with energy.	➔ Check the relevant fuse in the fuse box of your household power supply.
<b>Internal light does not work.</b>	
➔ The illuminant is loose or damaged.	➔ Tighten or replace the illuminant.

**5**

## TECHNICAL DATA

**5**

Supplier's name	Schneider
Model	F8-2
Energy efficiency index(IEE cavity)	106.1
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Electricity
Model	Built-in oven n
Control panel	Stainless steel panel
Energy efficiency category	A
Energy consumption (conventional)	0.99 kW/h
Energy consumption (fan/hot-air fan)	0.89 kW/h
Net volume oven in l	70.00
Size of the appliance	Big: volume > 65 l

Functions	Bottom heat, top & bottom heat, defrost, top+ bottom heat + fan, grill, top heat + grill, top heat + grill + fan, hot-air fan
Grill	✓
Fan	✓
Hot air fan	✓
Full-glass inner door	✓
Oven door/ Glass sheets	Black glass /2
Telescopic guides	✓
Timer	✓
Body cooling	✓
Handles/knobs	Aluminium
Noise emission	< 58 dB(A)
Max. power	3.00 kW
Voltage/frequency	220~240V AC - 50/60 Hz
Drip tray/grillage	1/1
Cable	120 cm
Shock-proof plug	✓
Dimensions appliance H*W*D in cm	59.50*59.50*57.50
Dimensions packaging H*W*D in cm	66.80*64.80*67.00
Weight net/gross in kg	31.90/34.90

## 6

## WASTE MANAGEMENT

## 6

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

## SCHNEIDER

### Guarantee conditions for electric domestic appliances.

This appliance was made and checked according to the most modern production methods. This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication.

The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.

The guarantee is valid without prejudice to stringent legal liability regulations, e.g. the product liability law, in the case of malice and of wanton negligence in view of harm of life, body or health by Schaub-Lorenz or its agents.

The right on the guarantee is not granted, when the purchase is made in the course of a commercial activity.

The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. This has to be reported to us or to our after sales service in the Federal Republic of Germany. This report has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee.

#### **The guarantee for our appliances is valid under the following conditions:**

Defects of the appliance which are verifiably caused by material or fabrication deficiency will be rectified free of charge by our after sales. When the defect appears within 6 months we suppose that there is a material or fabrication deficiency.

Within the guarantee we will repair deficient components free of charge using components of our own choice or they will be replaced by flawless components. Appliances, which can, due to their dimensions, be reasonably transported by an automobile, should be given over or submitted to our after sales.

If the repair work is refused by us or if the repair work finally fails, the old appliance, if requested, will be replaced by an appliance of the same kind, quality and type within the period of guarantee. If the old appliance is no longer produced at the time the defect occurred, Schaub-Lorenz will be entitled to deliver a similar appliance.

The exchange of the appliance principally takes place in the shop the first vendee bought the appliance in unless the appliance is too large to be transported by the vendee.

The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.

Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

**The guarantee claim does not cover:**

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the Schaub-Lorenz products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a Schaub-Lorenz product unless a liability is forced by legal regulations.

**The validity of the guarantee will be terminated if:**

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The guarantee period for installed replacement parts ends with the guarantee.

Provided that a product-related malfunction is not covered by this guarantee the vendee has to bear the cost, when the appliance is checked, including any labour costs that may arise.

If the holder of the guarantee has requested repair work, then the holder of the guarantee must be informed about the non-intervention of the guarantee and possible costs, that may arise, and thereafter he must bear all costs for spare parts and wages. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

**SCHNEIDER**

August 2017

**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst  
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information  
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten / Stand November 2014  
Subject to alterations / Updated November 2014

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers