

143 mm

143 mm



- 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, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.
- Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.
- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.
- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition

Ce produit est importé par :
ADMEA- 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois

 **SCHAUB LORENZ**

NOTICE D'UTILISATION

Four électrique

Modèle : EO1657



**USAGE DOMESTIQUE
EXCLUSIVEMENT**


210 mm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un **Four Électrique** (à convection), respectez toujours un certain nombre de précautions élémentaires de sécurité, parmi lesquelles :

1. **Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.**
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8ans et qu'ils sont surveillés.

2. **Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8ans. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
3. **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.**
4.  **Attention, surface très chaude.**
5. **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
6. **Cet appareil n'est pas destiné à être**

mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

7. **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
8. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
9. Afin de vous prémunir contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche, ni aucune pièce du four dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
10. **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. **N'utilisez pas** l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé,

si l'appareil a connu un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il y soit inspecté, réparé ou réglé.

12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dangers et des blessures.
13. **Ne placez pas** l'appareil sur ou près d'une table de cuisson électrique ou à gaz chaude.
14. Afin de garantir une circulation d'air appropriée, veillez à ce qu'il y ait un espace vide de 10 cm au minimum tout autour du four pendant son utilisation.
15. Débranchez l'appareil de la prise électrique quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des

pièces et avant de le nettoyer.

16. Pour mettre l'appareil hors tension, tournez le bouton de la durée sur « OFF » (arrêt), puis débranchez sa fiche. Saisissez toujours la fiche pour la débrancher, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
17. Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez une lèchefrite contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
18. **Ne recouvrez aucune** pièce du four avec du papier aluminium. Cela peut provoquer la surchauffe de l'appareil.
19. Faites extrêmement attention quand vous retirez la lèchefrite ou les grilles, et quand vous jetez des graisses brûlantes ou d'autres liquides brûlants.
20. **Ne nettoyez pas** l'intérieur du four avec des tampons à récurer métalliques, car des morceaux peuvent s'en détacher, toucher les pièces électriques et

engendrer un risque de choc électrique.

21. Ne mettez pas d'ustensile métallique ni d'aliment surdimensionné dans un four électrique, car cela peut provoquer un incendie et un risque de choc électrique.
22. Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou s'il est en contact avec un matériau inflammable quand il est en fonctionnement (par exemple : des rideaux, des tentures, des murs ou tout objet similaire). Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil quand il est en fonctionnement.
23. Faites extrêmement attention lors de l'utilisation de récipients de cuisson constitués de matériaux autres que du métal ou du verre résistant à la chaleur.
24. Veillez à ce que rien ne touche les éléments chauffants supérieurs et inférieurs du four.
25. **Ne placez aucun** des matériaux suivants

dans le four : carton, plastique, papier ou tout matériau similaire.

26. **Ne rangez aucun** objet autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand vous ne l'utilisez pas.
27. Portez toujours des maniques isolantes et protectrices lorsque vous insérez ou retirez des aliments/ustensiles du four chaud.
28. Cet appareil est pourvu d'une porte en verre trempé de sécurité. Ce type de verre est plus solide et se casse plus difficilement que le verre ordinaire. Néanmoins le verre trempé peut se briser près de ses bords. Veillez à ne pas rayer la surface de la porte et à ne pas ébrécher ses bords.
29. Cet appareil est **ÉTEINT** quand le bouton de la durée est sur la position « OFF » (arrêt).

30. **N'utilisez pas** l'appareil en extérieur.

31. **N'utilisez pas** l'appareil à un usage autre que celui prévu.

27. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

28. La porte et les surfaces extérieures peuvent devenir très chaudes quand l'appareil est en fonctionnement.

29. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.

33. Cet appareil ne doit pas être alimenté via un appareil externe de mise sous/hors tension, par exemple un minuteur.

34. La face arrière doit être contre le mur.



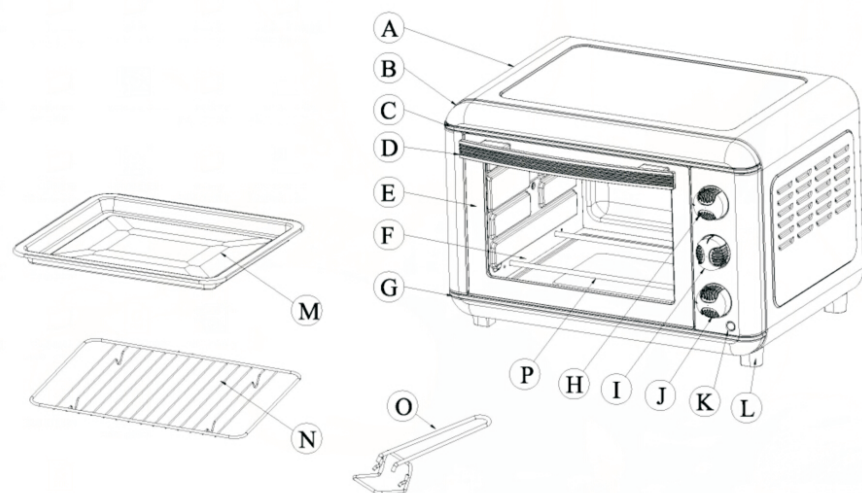
ATTENTION : SURFACE TRES CHAUDE

**CONSERVEZ CETTE NOTICE
D'UTILISATION**

Usage domestique exclusivement

Description de votre four à convection

PRINCIPAUX COMPOSANTS :



- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| A. Boîtier | I. Bouton du mode |
| B. Plaquette frontale | J. Bouton de la durée |
| C. Bande décorative supérieure | K. Capuchon de voyant |
| D. Poignée de porte | L. Pied |
| E. Cadre de porte | M. Lèche-frite |
| F. Porte en verre | N. Grille de cuisson |
| G. Bande décorative inférieure | O. Poignée de lèche-frite |
| H. Bouton de la température | P. Élément chauffant |

Spécifications techniques

- Modèle : EO1657
Tension : 220-240V~ 50/60 Hz
Puissance : 1500 Watts.

Lisez tous les chapitres de cette notice d'utilisation et respectez scrupuleusement toutes les instructions.

Avant d'utiliser votre four à convection




▲ Avant d'utiliser votre four à convection électrique pour la première fois, veuillez impérativement à :

1. Lisez toutes les instructions contenues dans cette notice.
2. Vérifiez que le four est débranché de la prise électrique et que son **bouton de la durée** est sur la position « OFF » (arrêt).
3. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
4. Séchez intégralement tous les accessoires et réassemblez-les dans le four, branchez le four dans une prise électrique, votre nouveau four électrique est maintenant prêt à l'emploi.
5. Après avoir réassemblé votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner sur le réglage de température le plus élevé (230°C) dans le mode Griller pendant 15 minutes environ pour éliminer les résidus d'emballage pouvant rester après l'expédition. Cela permet également d'éliminer toutes les traces d'odeur initialement présentes.

Remarques : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre un peu de fumée et une légère odeur (pendant environ 15 minutes). C'est normal et inoffensif. Cela est dû à la combustion de la substance protectrice appliquée en usine sur les éléments chauffants.







Utiliser votre four à convection

À propos de la cuisson à convection

La cuisson à convection combine les mouvements d'air chaud générés par un ventilateur aux fonctions classiques (griller , gratiner , cuire ). La convection permet généralement une cuisson plus rapide que les fours électriques classiques à chaleur radiante. Le ventilateur propulse doucement l'air dans toutes les zones des aliments, ce qui permet de les cuire et de les dorer rapidement en préservant leur humidité et leur saveur. Les mouvements d'air uniformisent la température tout autour des aliments ce qui permet d'uniformiser leur cuisson par rapport aux fours classiques dans lesquelles certaines zones sont plus chaudes et d'autres plus froides. La convection permet de cuire à des températures plus basses, ce qui permet d'économiser de l'énergie et aide à maintenir la cuisine plus fraîche. Dans la convection, l'air très chaud circule autour des aliments, ce qui accélère significativement leur cuisson par rapport aux fours classiques.

Utiliser votre four à convection

Familiarisez-vous les fonctions, commandes et accessoires suivants du four avant la première utilisation :

- **Bouton de la température (H)** : Régler la température entre **100°C** et **230°C** pour gratiner, cuire ou griller.
- **Bouton du mode (I)** : Ce four est équipé de quatre modes permettant différents types de cuisson.
 - ◇ **Sélecteur du mode de cuisson à quatre positions** : Arrêt
/Gratiner  /Cuire  /Griller 
Arrêt.
 - Gratiner** :  Pour gratiner du poisson, des steaks, de la volaille, des côtes de porc, etc. (éléments de chauffe supérieurs)
 - Cuire** :  Pour cuire des gâteaux, tartes, biscuits, de la volaille, du bœuf, du porc, etc. (éléments de chauffe inférieurs)
 - Griller** :  Pour cuire du pain, des muffins, gaufres congelées, pizzas, etc. (éléments chauffants supérieurs et inférieurs)
- **Bouton de la durée (J)** : Tournez-le vers la droite (sens horaire) pour cuire ou l'utiliser comme une minuterie. Ce bouton intègre

également une sonnerie qui retentit à l'expiration de la durée réglée.

- **Ventilateur de convection** : Le ventilateur de convection fonctionne automatiquement dans tous les modes. Une fois la température et le mode sélectionnés, réglez la minuterie sur la durée désirée. Le ventilateur de convection s'allume.
- **Voyant d'alimentation** : Il s'allume quand le four est allumé.
- **Lèche-frite (M)** : Pour cuire et rôtir des viandes, volailles, poissons et de nombreux autres aliments. Elle peut également être utilisée avec un tournebroche pour récupérer les jus.
- **Grille de cuisson (O)** : Pour griller, cuire et pour les cuissons dans des plats standards et des cocottes.

AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER UN RISQUE DE BLESSURE OU DE BRÛLURES, NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES BRÛLANTES PENDANT L'UTILISATION DU FOUR. UTILISEZ TOUJOURS DES MANIQUES.

ATTENTION : Faites extrêmement attention lors du retrait de la lèche-frite, de la grille et de tout récipient chaud hors d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de lèche-frite ou des maniques pour retirer les articles chauds du four.



Rôtir dans votre four

Rôtir votre pièce de viande préférée à la perfection. Vous pouvez cuire avec ce four des poulets et dindes de 4 kg environ et des rôtis de 3 kg environ. Un guide vous est fourni pour vous aider à déterminer les durées de cuisson. Néanmoins, nous vous suggérons de vérifier régulièrement la progression de la cuisson avec un thermomètre à viande. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de

préchauffer le four **15 minutes à 230°C**. Nous recommandons de ne pas utiliser de sachets à rôtir pour four ni de récipients en verre dans le four. **N'utilisez jamais** de carton, plastique, papier, ni aucun matériau similaire dans le four.

Utilisation

- Placez la grille dans le four dans la position la plus basse.
- Placez les aliments à cuire dans un plat à rôtir. Si vous voulez utiliser la lèchefrite (plaque à jus/de cuisson), il n'est pas nécessaire d'insérer la grille, car la lèchefrite se soutient elle-même sur les supports latéraux du four.
- Réglez le bouton de la température sur la température désirée.
- Tournez le bouton de la durée sur une position marche.
- Pour contrôler ou stopper la cuisson, utilisez la poignée de lèchefrite fournie afin de faire glisser plus facilement les aliments dans et hors du four.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la durée sur la position « OFF » (arrêt).

Guide de rôtissage

Les résultats de cuisson peuvent varier. Réglez la durée en fonction de vos préférences personnelles.

VIANDE	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON
RÔTI DE BŒUF	230°C	30-35 minutes
RÔTI DE PORC	230°C	40-45 minutes
JAMBON	230°C	35-40 minutes
POULET	230°C	25-35 minutes
DINDE	230°C	25-30 minutes


Remarque : Toutes les durées de cuisson indiquées

correspondent à des pièces de viande à la température d'un réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent nécessiter des durées beaucoup plus longues. C'est pourquoi il est fortement recommandé d'utiliser un thermomètre à viande.

GRATINER

Pour des résultats optimaux, il est recommandé de préchauffer le four grill 15 minutes à 230°C.

Utilisation

- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Tournez le bouton du mode sur « Gratin  » et préchauffez le four.
- Placez la grille sur la lèchefrite.
- Placez les aliments sur la grille et insérez-les sur les supports latéraux supérieurs.
- Les aliments doivent être placés aussi près que possible des éléments chauffants supérieurs sans les toucher.
- Réglez le bouton de la température sur la température appropriée.
- Appliquez sauces et huiles sur les aliments au pinceau en fonction de vos préférences.
- Tournez le bouton de la durée sur une position marche.
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrouverte.
- Tournez les aliments quand la moitié de la durée de cuisson prescrite est écoulée.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la durée sur « OFF » (arrêt).

Guide pour gratiner

Les résultats de cuisson peuvent varier. Réglez la durée en fonction de vos préférences personnelles. Contrôlez également souvent la cuisson pour éviter de trop cuire les aliments.

VIANDE	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON
ENTRECÔTE	230°C	25-30 minutes
ALOYAU	230°C	25-30 minutes
HAMBURGER	230°C	25-28 minutes
CÔTES DE PORC	230°C	40-45 minutes
CÔTES D'AGNEAU	230°C	30-40 minutes
PIGNONS DE POULET	230°C	30-35 minutes
FILETS DE POISSON	200°C	20-25 minutes
FILETS DE SAUMON	200°C	20-25 minutes


Remarque : Toutes les durées de cuisson indiquées

correspondent à des pièces de viande à la température d'un réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent nécessiter des durées beaucoup plus longues. C'est pourquoi il est fortement recommandé d'utiliser un thermomètre à viande.

Griller

Le mode GRILLER utilise tous les éléments chauffants. Les fours de grande capacité permettent de griller 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, gaufres ou pancakes congelés. Lorsque vous grillez seulement 1 ou 2 articles, placez-les sur la lèchefrite au centre du four.

Utilisation


- Réglez le bouton de la température sur 230°C.
- Positionnez le bouton du mode sur « Griller  ».
- Placez les aliments à griller sur la grille de cuisson.
- Tournez le bouton de la durée sur une position marche.
- La sonnerie retentit pour indiquer la fin de la durée de cuisson.

Remarque : La grille doit être positionnée au milieu du four avec les renforcements dirigés vers le bas.

Cuire

Le mode CUIRE utilise uniquement les éléments chauffants inférieurs. Pour des résultats optimaux, il est recommandé de préchauffer le four 15 minutes à 230°C.

Utilisation

- Réglez le bouton de la température sur 230°C.
- Tournez le bouton du mode sur « Cuire  ».
- Placez la grille de cuisson sur les supports latéraux médians ou inférieurs.
- Placez les aliments sur la grille et insérez-les sur les supports latéraux.

- Les aliments doivent être placés aussi près que possible des éléments chauffants inférieurs sans les toucher.
- Réglez le bouton de la température sur la température appropriée.
- Appliquez sauces et huiles sur les aliments au pinceau en fonction de vos préférences.
- Tournez le bouton de la durée sur une position marche.
- Il est conseillé de laisser la porte légèrement entrouverte.
- Tournez les aliments quand la moitié de la durée de cuisson prescrite est écoulée.
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la durée sur « OFF » (arrêt).

Positionner les grilles de cuisson

Cookies – Utilisez les supports latéraux inférieurs et médians.

Gâteaux à étages – Utilisez uniquement les supports latéraux inférieurs (faites cuire les étages les uns après les autres).

Tartes – Utilisez les supports latéraux inférieurs et médians.

ATTENTION : Faites extrêmement attention lors du retrait de la lèchefrite, de la grille et de tout récipient chaud hors d'un four chaud. Utilisez toujours la poignée de lèchefrite ou des maniques pour retirer les articles chauds du four.



Entretien et Nettoyage

Avertissement : Débranchez impérativement le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Votre four est pourvu d'un revêtement à nettoyage continu se nettoyant automatiquement pendant l'utilisation normale. Toute projection se produisant pendant la cuisson et entrant en contact avec ce revêtement est oxydée pendant l'utilisation du four. Si nécessaire, essuyez les parois du four avec un tampon à récurer en nylon, un chiffon ou une éponge humide et un détergent doux.

N'UTILISEZ PAS DE TAMPON À RÉCURER EN LAINE D'ACIER NI DE NETTOYANT ABRASIF ET NE GRATTEZ PAS LES PAROIS AVEC UN USTENSILE MÉTALLIQUE, CAR TOUTES CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT À NETTOYAGE CONTINU.

Tous les accessoires doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse et peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle. Essuyez la porte en verre avec une éponge humide et séchez-la avec du papier essuie-tout ou un chiffon. Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge humide. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF, CAR CELA PEUT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT DE FINITION EXTERNE.**

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF NI DE TAMPON À RÉCURER EN LAINE D'ACIER POUR NETTOYER LA LÈCHEFRITE, CAR CELA PEUT ENDOMMAGER L'ÉMAIL. LAISSEZ TOUTES LES PIÈCES ET SURFACES SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE BRANCHER LE FOUR ET DE L'UTILISER.