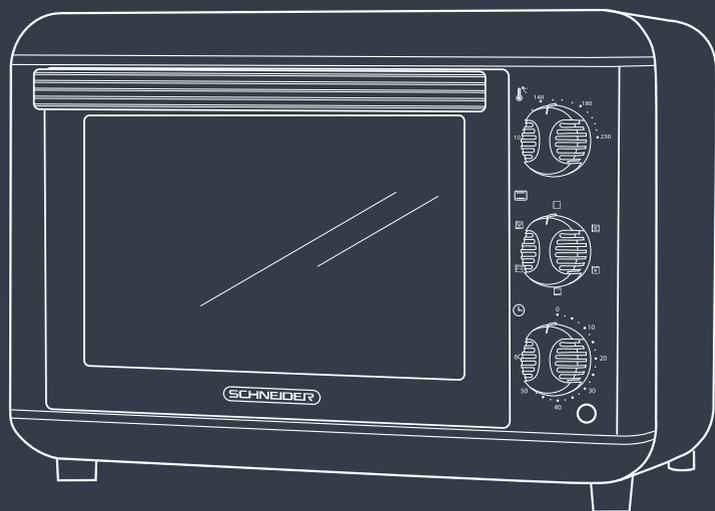


# SCHNEIDER

ELECTRIC OVEN · FOUR ELECTRIQUE



*Feeling's*

SCEO23AB

INSTRUCTION MANUAL · MANUEL D'INSTRUCTIONS

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

When using an electric (convection) oven, always follow a number of basic safety precautions, including:

1. This device can be used by children over 8 years of age and by persons whose physical, sensory or mental abilities are reduced, or persons without experience or knowledge, if they have benefited, by the intermediary of a person responsible for their safety, surveillance or prior instructions concerning the use of the device. Never let a child play with the device. Cleaning and maintenance operations should not be performed by children unless they are older than 8 years of age and remain under supervision.
2. Keep the appliance and cord away from children under 8 years of age.
3. If the power cable is damaged, it must

be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid any danger.

4. The devices are not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote-control system
5. Do not touch hot surfaces. Always use the handles or knobs.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any part of the oven in water or other liquids.
8. Do not leave the power cord near the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
9. Do not use the appliance if it has a damaged cord or plug, if the appliance has malfunctioned, or if it has been damaged in any manner.

Return the unit to the nearest authorized service centre for inspection, repair or adjustment.

10. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards and injuries.
11. Do not place the appliance on or near an electric cooktop or operating gas cooktop.
12. To ensure proper air circulation, make sure there is at least a 10 cm gap around the oven during use.
13. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
14. To turn the power off, turn the time switch to "OFF" and unplug the power plug. Always grasp the plug to unplug it, never pull the power cord.
15. Be extremely careful when moving the broiler pan containing hot oil or

other hot liquid.

16. Do not cover any part of the oven with aluminium foil. This can cause the device to overheat.
17. Use extreme caution when removing the broiler pan or grates, and when disposing of hot grease or other hot liquids.
18. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads as they may come loose, touch electrical parts, and create a risk of electric shock.
19. Do not put metal or oversized food in an electric oven, as this may result in a fire and risk of electric shock.
20. A fire may occur if the oven is covered or if it is in contact with a flammable material when it is in use (for example: curtains, draperies, walls or anything similar). Do not place any object on the top of the device while it is in operation.
21. Use extreme caution when using

- cookware made of materials other than metal or heat-resistant glass.
22. Make sure nothing is touching the upper and lower heating elements of the oven.
  23. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar material.
  24. Do not store anything other than the accessories recommended by the manufacturer in this oven when you are not using it.
  25. Always wear insulating and protective inserts when inserting or removing food / utensils from the hot oven.
  26. This appliance is equipped with a tempered safety glass door. This type of glass is stronger and breaks more easily than ordinary glass. Nevertheless, tempered glass can break near its edges. Be careful not to scratch the surface of the door and not chip the edges.

27. This unit is OFF when the time button is in the "OFF" position.
28. Do not use the appliance outdoors.
29. Do not use the appliance for other than intended use.
30. Surfaces can become very hot during use.
31. The door and outer surfaces can become very hot while the unit is in operation.
32. This device is intended for use in domestic applications only.
33. This device must not be powered by an external power on / off device, such as a timer.
34. The back side should be close to the wall.
35. For cleaning and maintenance instructions, refer to cleaning and care section on page 13.



Suitable for food



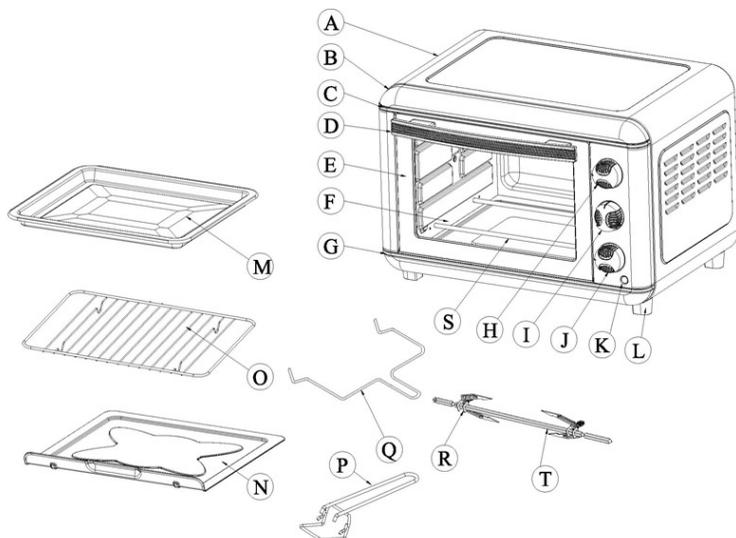
CAUTION: very hot surface

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Domestic use only

Description of your rotating heat oven

MAIN COMPONENTS:



- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| A. Housing                | K. Indicator light       |
| B. Front plate            | L. Foot                  |
| C. Upper decorative strip | M. Drip pan              |
| D. Door handle            | N. Crumb Tray            |
| E. Door frame             | O. Cooking grid          |
| F. Glass door             | P. Drip pan handle       |
| G. Lower decorative strip | Q. Rotisserie handle     |
| H. Temperature knob       | R. Roasting fork         |
| I. Mode knob              | S. Heating element       |
| J. Time knob              | T. Ax of the rotisseries |

Read all the chapters of this manual and follow all instructions carefully.

## **Before using your convection oven**

▲ Before using your electric convection oven for the first time, be sure to:

1. Read all the instructions contained in this manual.
2. Check that the oven is disconnected from the electrical outlet and that its **time knob** is in the "OFF" position.
3. Wash all accessories in hot soapy water or in a dishwasher.
4. Dry all the accessories thoroughly and reassemble them in the oven, plug the oven into an electrical outlet. Your new electric oven is now ready for use.
5. After reassembling your oven, we recommend that you operate it at the highest temperature setting (230°C) using the Grill mode for about 15 minutes to remove any packaging residues that may remain after shipping. This also eliminates all traces of odour that were originally present.

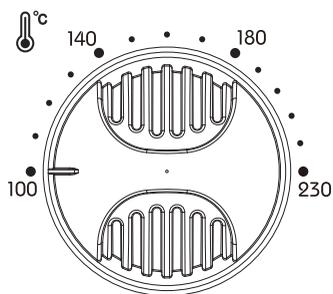
**Note:** When first used, the appliance may emit some smoke and a slight odour (for about 15 minutes). This is normal and harmless. This is due to the combustion of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

## **Using your convection oven & rotisserie oven**

### **About rotating heat cooking**

Rotating heat cooking combines hot air movements generated by a fan with conventional functions (grill  , brown , cook ). Rotating heat usually allows faster cooking than conventional electric radiant heat ovens. The fan gently propels air into the food areas, allowing them to be cooked and browned quickly, preserving their moisture and flavour. The air movements make the temperature around the food uniform, making cooking more homogeneous compared to conventional ovens where some areas are warmer and others colder. The rotating heat allows you to cook at lower temperatures, saving energy and helping to keep the kitchen cooler. With rotating heat, very hot air circulates around the food, which significantly speeds up their cooking compared to conventional ovens.

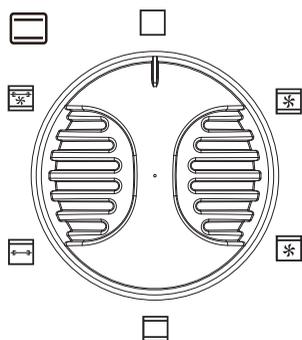
Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:



● **Temperature Control(H):** The temperature adjustment range is from 100 ° to 230 ° C. Set the desired temperature according to the selected cooking program.

● **Function Control(l):** This oven is equipped with five modes allowing different types of cooking

◇ **Six stages switch heating selector: Off/ upper & lower + C/upper + C /upper & lower/upper + R/ upper & lower + R+C**



□ 1.Off.

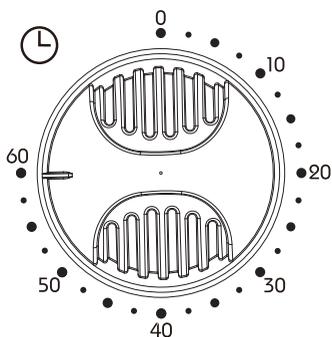
☼ 2.For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.  
(upper & lower + convection)

☼ 3.For cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.  
(upper + convection)

☼ 4.For bread, muffins, frozen waffles, pizza ,etc.  
(upper & lower heating )

☼ 5.For roast or chicken, etc.  
(upper heating + Rotisserie)

☼ 6.For roast or chicken, etc.  
(upper & lower heating+convection)



## Rotisserie+Convection

- **Time Control (J):** when you turn activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell rings at the end of the programmed time.
- **Convection fan:** The convection fan works automatically with function switch. When the desired temperature and Function is chosen, set the timer at the desired position. The convection fan will start operating.
- **Power “ON” neon light:** It's illuminated whenever the oven is turned on.
- **Bake Tray (M):** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used when using the rotisserie handle to catch the drippings.
- **Wire Rack(O):** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.

**WARNING:** To avoid the risk of injury or burns, do not touch the hot surfaces while using the oven. Always use pot holders.



**CAUTION:** Take extreme care when removing the drip pan, grill, and any hot containers from a hot oven. Always use the drip pan handle or pot holders to remove hot items from the oven.

## Rotisserie Cooking

We recommend that you do not cook a roast larger than 2.5kg. on the rotisserie skewer. Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during roasting and so that rotisserie assemble will rotate smoothly. For best results we recommend that you preheat the oven for **15 minutes** on **230°C**.

## Operation

- Set the temperature control to 230°C.
- Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie skewer making sure that the meat or poultry is secured tightly onto the skewer with the skewer clamps and thumbscrews. Make sure that the meat or poultry is centered onto the skewer.
- Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket located

on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left hand side of the oven wall.

- Slide the bake tray onto the lowest position to catch the food drippings.
- Turn function control to rotisserie.
- Turn the time control to the "ON" position.
- When the cooking is completed, turn the time control knob to the "OFF" position.
- Remove the rotisserie skewer from the oven by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie skewer, lift the left side of the rotisserie skewer first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
- Take the meat or poultry off the rotisserie skewer and place on a cutting board or platter.

## Rotisserie Guide

Cooking results may vary. Adjust these times to your individual requirements

MEAT	OVEN TEMPERATURE	TIME PER LB.
BEEF ROAST	200°C	30-35min
PORK ROAST	200°C	45-50min
HAM	200°C	45-50min
CHICKEN	230°C	30-40min
TURKEY	230°C	30-40min

**Note:** All roasting times are based on meats at refrigerator temperature . Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

## **Roasting in your oven**

Roast your favourite piece of meat to perfection. You can cook chickens and turkeys of about 4 kg and roasts of about 3 kg with this oven. A guide is provided to help you determine the cooking times. However, we suggest that you regularly check the progress of cooking with a meat thermometer. For best results, we recommend preheating the oven for 15 minutes at 230°C. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. Never use cardboard, plastic, paper, or any similar material in the oven.

### **Usage**

- Place the grill in the lowest position in the oven.
- Place the food to be cooked in a roasting pan. If you want to use the drip pan (juice/cooking plate), you do not need to insert the grill, as the drip pan supports itself on the side brackets of the oven.
- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Turn the time knob to the ON position.
- To control or stop cooking, use the supplied drip pan handle to slide food more easily into and out of the oven.
- When cooking is completed, turn the time knob to the OFF position.

### **Roasting guide**

Cooking results may vary. Set the time according to your personal preferences.

<b>MEAT</b>	<b>OVEN TEMPERATURE</b>	<b>COOKING TIME</b>
ROAST BEEF	230°C	30-35 minutes
ROAST PORK	230°C	40-45 minutes
HAM	230°C	35-40 minutes
CHICKEN	230°C	25-35 minutes
TURKEY	230°C	25-30 minutes

**WARNING:** To avoid the risk of injury or burns, do not touch the hot surfaces while using the oven. Always use pot holders.



**CAUTION:** Take extreme care when removing the drip pan, grill, and any hot containers from a hot oven. Always use the drip pan handle or pot holders to remove hot items from the oven.

## **BROWNING**

For best results, it is recommended to preheat the grill oven for 15 minutes at 230°C.

### **Use**

#### *Preheating*

- Set the thermostat knob to 230°C
- Turn the mode knob to "**Browning** 
" and preheat the oven.- Place the grill on the drip pan.

#### *Cooking*

- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Place the food on the grill and insert them into the upper side brackets.
- The food should be placed as close as possible to the upper heating elements without touching them.
- Apply sauces and oils on the food with a brush according to your preferences.
- Turn the time knob to the on position.
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- Turn the food when half the prescribed cooking time has elapsed.
- When cooking is completed, turn the time knob to OFF.

### **Browning guide**

Cooking results may vary. Set the time according to your personal preferences. Also check the cooking at regular intervals to avoid overcooking the food.

MEAT	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME
RIB STEAK	230°C	25-30 minutes
SIRLOIN	230°C	25-30 minutes

HAMBURGER	230°C	25-28 minutes
LAMB CHOPS	230°C	30-40 minutes
CHICKEN DRUMSTICKS	230°C	30-35 minutes
FISH FILLETS	200°C	20-25 minutes
SALMON FILLETS	200°C	20-25 minutes
PORK CHOPS	230°C	40-45 minutes

**Note:** All cooking times shown correspond to pieces of meat at the temperature of a refrigerator. Frozen meats may require much longer periods of time. This is why it is highly recommended to use a meat thermometer.

## Grilling

The GRILL mode uses all heating elements. This appliance allows you to toast 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, waffles or frozen pancakes. When grilling only 1 or 2 items, place them on the drip pan in the centre of the oven.

### Use

#### *Preheating*

- Set the temperature knob to 230°C.
- Turn the time knob to the on position.
- Set the mode knob to "Grill ".

#### *Cooking*

- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Place the food to be grilled on the cooking grill.
- Set the temperature knob to the appropriate temperature.
- The bell goes off to indicate the end of the cooking time.

**Note:** The grill should be positioned in the middle of the oven with the recesses pointing downwards.

# Cooking

The COOK mode uses only the lower heating elements. For best results, it is recommended to preheat the oven for 15 minutes at 230°C.

## Use

### *Preheating*

- Set the temperature knob to 230°C.
- Turn the mode knob to "Cook ".
- Place the cooking grill on the middle or lower side brackets.

### *Cooking*

- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Place the food on the grill and insert them into the side brackets.
- The food should be placed as close as possible to the lower heating elements without touching them.
- Apply sauces and oils on the food with a brush according to your preferences.
- Turn the time knob to the ON position.
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- Turn the food when half the prescribed cooking time has elapsed.
- When cooking is completed, turn the time knob to OFF.

## Positioning the cooking grills

Cookies – Use the lower and middle side brackets.

Layer cakes – Use only the lower side brackets (bake the layers one after the other). Pies – Use the lower and middle side brackets.



**CAUTION:** Take extreme care when removing the drip pan, grill, and any hot containers from the oven. Always use the drip pan handle or pot holders to remove hot items from the oven.

## Maintenance and cleaning

**WARNING:** Always unplug the oven and let it cool down before cleaning.

Your oven is equipped with a continuous cleaning coating that automatically cleans itself during normal use. Any spraying that occurs while cooking and comes into contact with this coating is oxidised during operation of the oven. If necessary, wipe the sides of the oven with a nylon scouring pad, a damp cloth or sponge and a mild detergent. Do not use steel wool scouring pads or abrasive cleaners and do not scrape the sides of the oven with metal utensils, as all of these methods may damage the continuous cleaning coating. All accessories must be washed in hot soapy water and can be cleaned in a dishwasher. Wipe the glass door with a damp sponge and dry it with paper towels or a rag. Clean the outside of the oven with a damp sponge. Do not use abrasive cleaners, as these may damage the external finish coating. Do not use abrasive cleaners or steel wool scouring pads to clean the drip pan, as this may damage the enamel. Allow all parts and surfaces to dry completely before plugging in and using the oven.



This logo affixed to the product means that it is an appliance whose processing as waste falls within the scope of the 2012/19/EU Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The presence of hazardous substances in electrical and electronic equipment may have potential effects on the environment and human health in the reprocessing cycle of this product.

Thus, at the end of the service life of this appliance, it must not be disposed of with unsorted municipal waste.

As a final consumer, your role is paramount in the cycle of reuse, recycling and other forms of upgrading of this electrical and electronic equipment. Recovery and collection systems are made available to you by local authorities (waste disposal centres) and distributors.

You have the obligation to use the selective collection systems available to you.

The warranty does not cover the wear parts of the product or any problems or damage resulting from:

- (1) superficial deterioration due to normal wear and tear of the product;
- (2) defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust;
- (3) any incident, abuse, misuse, or unauthorized modification, disassembly or repair;
- (4) any improper maintenance operation, use of the product that is not in accordance with the instructions, or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product are removed.

## **Technical characteristics**

Capacity: 23L

Voltage: 220-240V~ 50/60 Hz

Power: 1500 W

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation d'un four électrique (à chaleur tournante), respectez toujours un certain nombre de précautions élémentaires de sécurité, parmi lesquelles :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez jamais un enfant jouer avec l'appareil. Les manipulations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants

sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et restent sous surveillance.

2. Maintenir l'appareil et son cordon 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 tout danger.
4. 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
5. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons.
6. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
7. 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 ou autres liquides.

8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation prêt du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. 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.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dangers et des blessures.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une table de cuisson électrique ou à gaz en fonctionnement.
12. Afin de garantir une circulation d'air

- appropriée, veillez à ce qu'il y ait un écart de 10 cm au minimum tout autour du four pendant son utilisation.
13. 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.
  14. 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.
  15. Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez la lèchefrite contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
  16. Ne recouvrez aucune pièce du four avec du papier aluminium. Cela peut provoquer la surchauffe de l'appareil.
  17. Faites extrêmement attention

lorsque vous retirez la lèchefrite ou les grilles, et au moment de jeter des graisses brûlantes ou d'autres liquides brûlants.

18. 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.
19. 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.
20. 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.

21. 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.
22. Veillez à ce que rien ne touche les éléments chauffants supérieurs et inférieurs du four.
23. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout matériau similaire.
24. Ne rangez aucun objet autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand vous ne l'utilisez pas.
25. Portez toujours des maniques isolantes et protectrices lorsque vous insérez ou retirez des aliments/ustensiles du four chaud.
26. 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.

27. Cet appareil est ÉTEINT quand le bouton de la durée est sur la position « OFF » (arrêt).
28. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
29. N'utilisez pas l'appareil à un usage autre que celui prévu.
30. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
31. La porte et les surfaces extérieures peuvent devenir très chaudes quand l'appareil est en fonctionnement.
32. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques uniquement.
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 à proximité du mur.

35. Pour les instructions de nettoyage et d'entretien, veuillez-vous référer au paragraphe nettoyage et entretien à la page 15.



Convient pour aliments



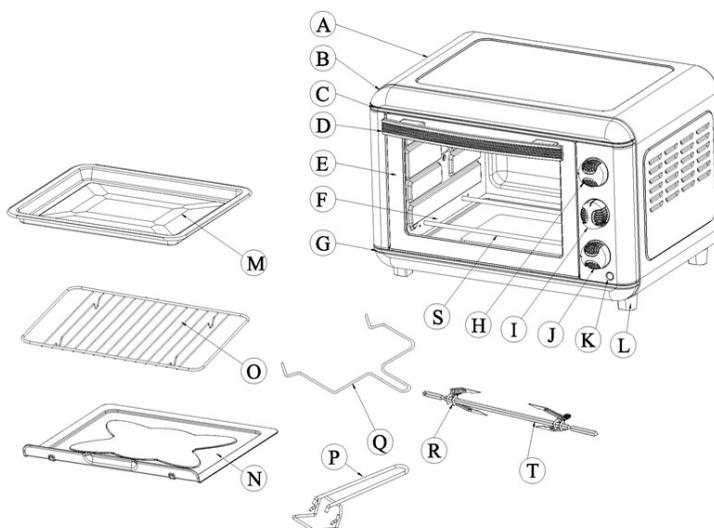
ATTENTION : surface très chaude

# **CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION**

Usage domestique exclusivement

*Description de votre four à chaleur tournante*

PRINCIPAUX COMPOSANTS :



- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| A. Boîtier                     | K. Capuchon de voyant      |
| B. Plaquette frontale          | L. Pied                    |
| C. Bande décorative supérieure | M. Lèchefrite              |
| D. Poignée de porte            | N. Plateau à miettes       |
| E. Cadre de porte              | O. Grille de cuisson       |
| F. Porte en verre              | P. Poignée de lèchefrite   |
| G. Bande décorative inférieure | Q. Poignée de tournebroche |
| H. Bouton de température       | R. Fourchette à rôtir      |
| I. Bouton du mode              | S. Élément chauffant       |
| J. Bouton de durée             | T. Axe des rôtisseurs      |

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

## Avant d'utiliser votre four à chaleur tournante

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

1. Lire toutes les instructions contenues dans cette notice.
2. Vérifier que le four est débranché de la prise électrique et que son **bouton de 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) en utilisant 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.

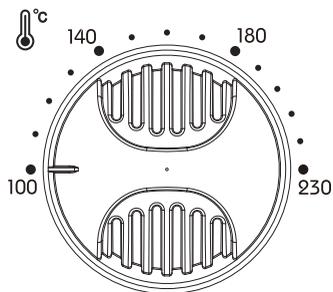
**Remarques :** Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre un peu de fumée et une légère odeur (pendant environ 15 minutes). Cela est normal et inoffensif. Cela est dû à la combustion de la substance protectrice appliquée en usine sur les éléments chauffants.

## Utiliser votre four à chaleur tournante

### À propos de la cuisson à chaleur tournante

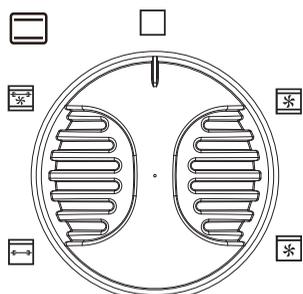
La cuisson à chaleur tournante combine les mouvements d'air chaud générés par un ventilateur aux fonctions classiques (griller ☼ , gratiner ☼ , cuire ☼ ). La chaleur tournante permet généralement une cuisson plus rapide que les fours électriques classiques à chaleur radiante. Le ventilateur propulse doucement l'air dans sur 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'homogénéiser leur cuisson par rapport aux fours classiques dans lesquelles certaines zones sont plus chaudes et d'autres plus froides. La chaleur tournante permet de cuire à des températures plus basses, ce qui permet d'économiser de l'énergie et aide à maintenir la cuisine plus fraîche. Avec la chaleur tournante, l'air très chaud circule autour des aliments, ce qui accélère significativement leur cuisson par rapport aux fours classiques.

Avant d'utiliser votre four à chaleur tournante et ses accessoires pour la première fois, veuillez impérativement à :



- **Contrôle de la température (H):** La plage de réglage de la température va de 100° à 230 °C. Réglez la température désirée selon le programme de cuisson sélectionné.
- **Sélecteur de fonction (I):** ce four est équipé de cinq modes permettant différents types de cuisson

◇ **Sélecteur de chauffage à six étages:** Off / supérieur et inférieur + C / supérieur + C / supérieur et inférieur / supérieur + R / supérieur et inférieur + R + C



**1. Arrêt**



**2. Pour gratiner du poisson, des steaks, de la volaille, des côtes de porc, etc.  
(éléments supérieur et inférieur + convection)**



**3. Pour cuire des gâteaux, tartes, biscuits, de la volaille, du bœuf, du porc, etc.  
(élément supérieur + convection)**



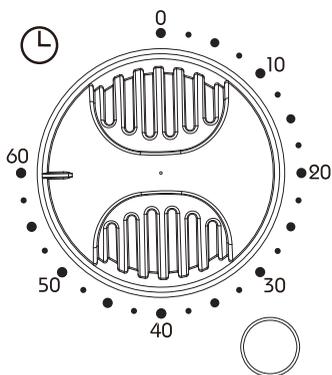
**4. Pour cuire du pain, des muffins, gaufres congelées, pizzas, etc.  
(éléments supérieur et inférieur)**



**5. Pour le rôti ou le poulet, etc.  
(élément supérieur + Rôtisserie)**



**6. Pour le rôti ou le poulet, etc.  
(éléments supérieur et inférieur + convection)**



## Rôtisserie + chaleur tournante

- **Contrôle de la durée (J)** : tournez ce bouton vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour griller ou activer le minuteur. Ce bouton intègre également une sonnerie qui retentit à la fin de la durée réglée.
- **Ventilateur de chaleur tournante** : Le ventilateur de chaleur tournante fonctionne automatiquement avec l'interrupteur de fonction. Une fois la température et la fonction sélectionnées, réglez le minuteur sur la position désirée. Le ventilateur de chaleur tournante commence à fonctionner.
- **Lumière intérieure** : Elle s'allume à chaque fois que le four est mis en marche.
- **Lèche-frite (M)** : Pour cuire et rôtir des viandes, volailles, poissons et de nombreux autres aliments. Elle peut également être utilisée avec un tourne-broche 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.

## Cuisson à la rôtissoire :

Nous vous recommandons de ne pas cuire un rôti de plus de 2,5kg sur le tourne-broche. La pièce de viande doit être liée par une ficelle pour éviter que celle-ci ne glisse pendant le rôtissage et pour que l'assemblage du tourne-broche tourne en douceur. Pour des résultats optimaux, il est recommandé de préchauffer le four **15 minutes** à **230°C**.

## Fonctionnement

- Réglez le bouton de la température sur 230°C.
- Insérez la viande ou la volaille que vous allez cuire sur le tourne-broche en vous assurant que la viande ou la volaille soit bien fixée sur la broche à l'aide des pinces à broche et des vis à oreilles. Veillez à ce que la viande ou la volaille soit centrée sur la broche.
- Insérez l'extrémité pointue du tourne-broche dans la prise d'entraînement

située sur le côté droit de la paroi du four. Assurez-vous que l'extrémité carrée du tourne-broche repose sur le support de broche à rôtir situé sur le côté gauche de la paroi du four.

- Faites glisser la lèchefrite sur la position la plus basse pour récupérer les jus et sucs de cuisson d'aliments.
- Tournez le bouton de contrôle sur Rôtisserie.
- Tournez le bouton de la durée sur la position ON (Marche).
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de la durée sur la position « OFF » (arrêt).
- Retirez le tourne-broche du four en plaçant les crochets de la poignée sous les rainures de chaque côté du tourne-broche, soulevez d'abord le côté gauche du tourne-broche pour le sortir du four. Tirez ensuite le tourne-broche hors de la douille d'entraînement et retirez délicatement le rôti du four.
- Retirez la viande ou la volaille du tourne-broche et placez-la sur une planche à découper ou un plateau.

## Guide de rôtisserie

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

<u>VIANDE</u>	<u>TEMPÉRATURE DU FOUR</u>	<u>DURÉE PAR LIVRE</u>
RÔTI DE BOEUF	200°C	30 à 35 min
RÔTI DE PORC	200°C	45 à 50 min
JAMBON	200°C	45 à 50 min
POULET	230°C	30 à 40 min
DINDE	230°C	30 à 40 min

**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.

# 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 lèche-frite (plaque à jus/de cuisson), il n'est pas nécessaire d'insérer la grille, car la lèche-frite 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 lèche-frite 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

# GRATINER

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

## Utilisation

### *Préchauffage*

- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Tournez le bouton du mode sur « **Gratiner**  » et préchauffez le four.
- Placez la grille sur la lèchefrite.

### *Cuisson*

- Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
- 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.
- Appliquez sauces et huiles sur les aliments au pinceau en fonction de vos préférences.
- Tournez le bouton de la durée en 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 à intervalles réguliers 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**

#### *Préchauffage*

- Réglez le bouton de la température sur 230°C.
- Mettez le bouton de la durée en position marche.
- Positionnez le bouton du mode sur « Griller  ».

#### *Cuisson*

- Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
- Placez les aliments à griller sur la grille de cuisson.
- Réglez le bouton de la température sur la température appropriée.
- 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**

#### *Préchauffage*

- 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.

#### *Cuisson*

- Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
- 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.
- 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 du four. 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 le fonctionnement 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 nettoyeur abrasif, car cela peut endommager le revêtement de finition externe.

N'utilisez pas de nettoyeur abrasif ni de tampon à recurer 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.



- 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 (déchettes) et les distributeurs.

- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

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 ;
- (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 constructeur.

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

## **Caractéristiques techniques**

Capacité :	23L
Tension :	220-240V~ 50/60 Hz
Puissance :	1500 W

# SCHNEIDER

*Feeling's*



[www.schneiderconsumer.com](http://www.schneiderconsumer.com)

請記錄下列產品資料

● 型號

---

● 機身編號

---

● 經銷商名稱

---

● 購買日期

---

本產品不斷改進中，如功能有所更改，恕不另行通知，如有疑問，請與客戶服務中心聯絡，不便之處，敬請原諒。

說明書內容以英文版本為準

**ToolBox Customer Service Centre 客戶服務中心：**  
4/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kolwoon Bay, Hong Kong  
香港九龍啟祥道20號大昌行集團大廈4樓

Customer Service Hotline 客戶服務熱線：(852) 8210 8210  
Service E-mail 電郵地址：8210service@gilman-group.com  
Please register now at 請即上網登記：www.toolbox.hk  
Website 網址：www.gilman-group.com



a Gilman Group Company