

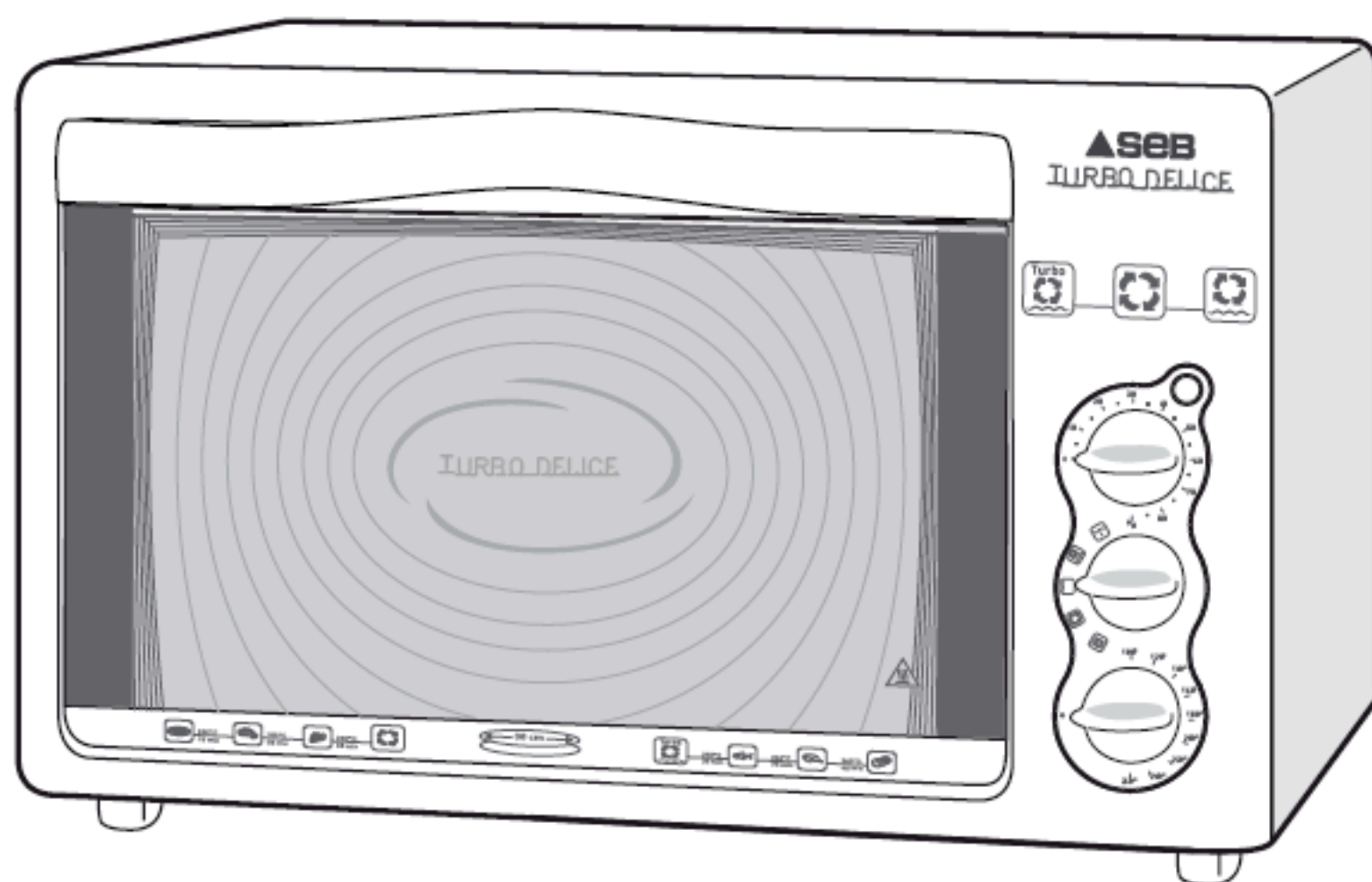
▲seb®

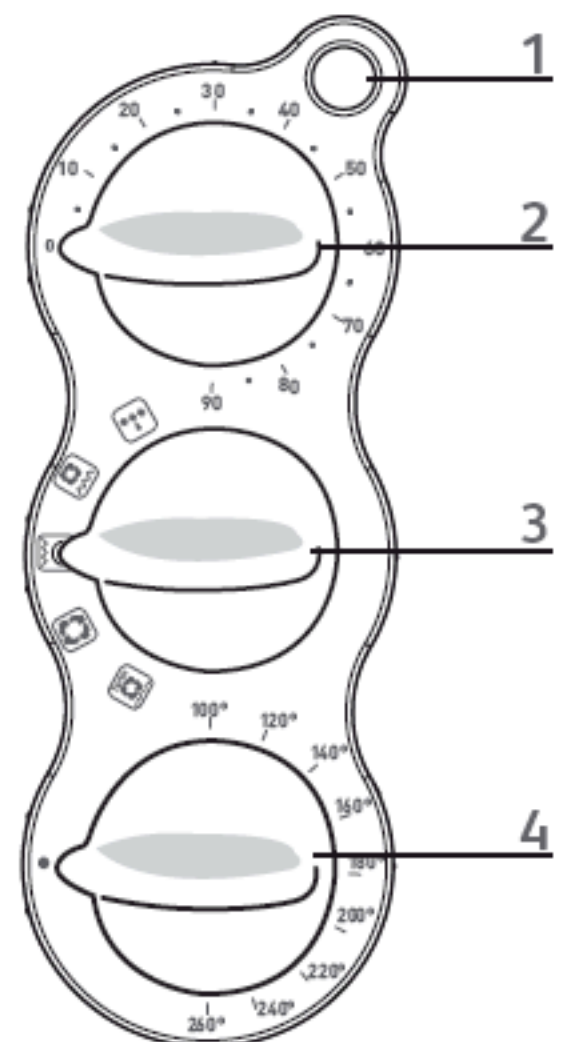
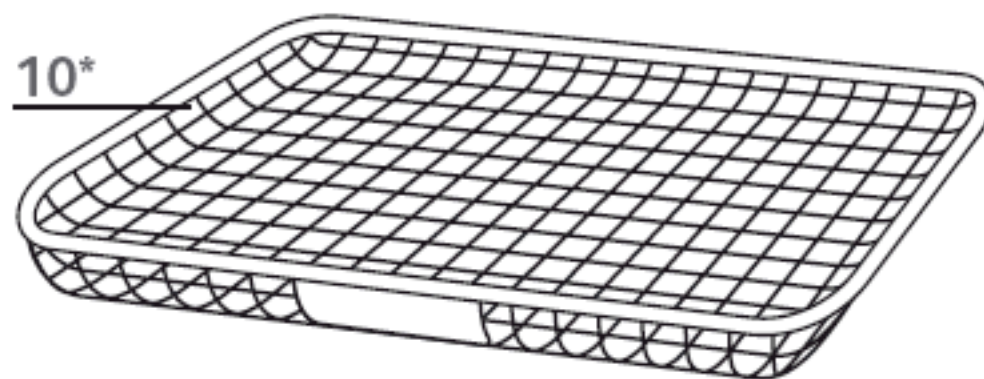
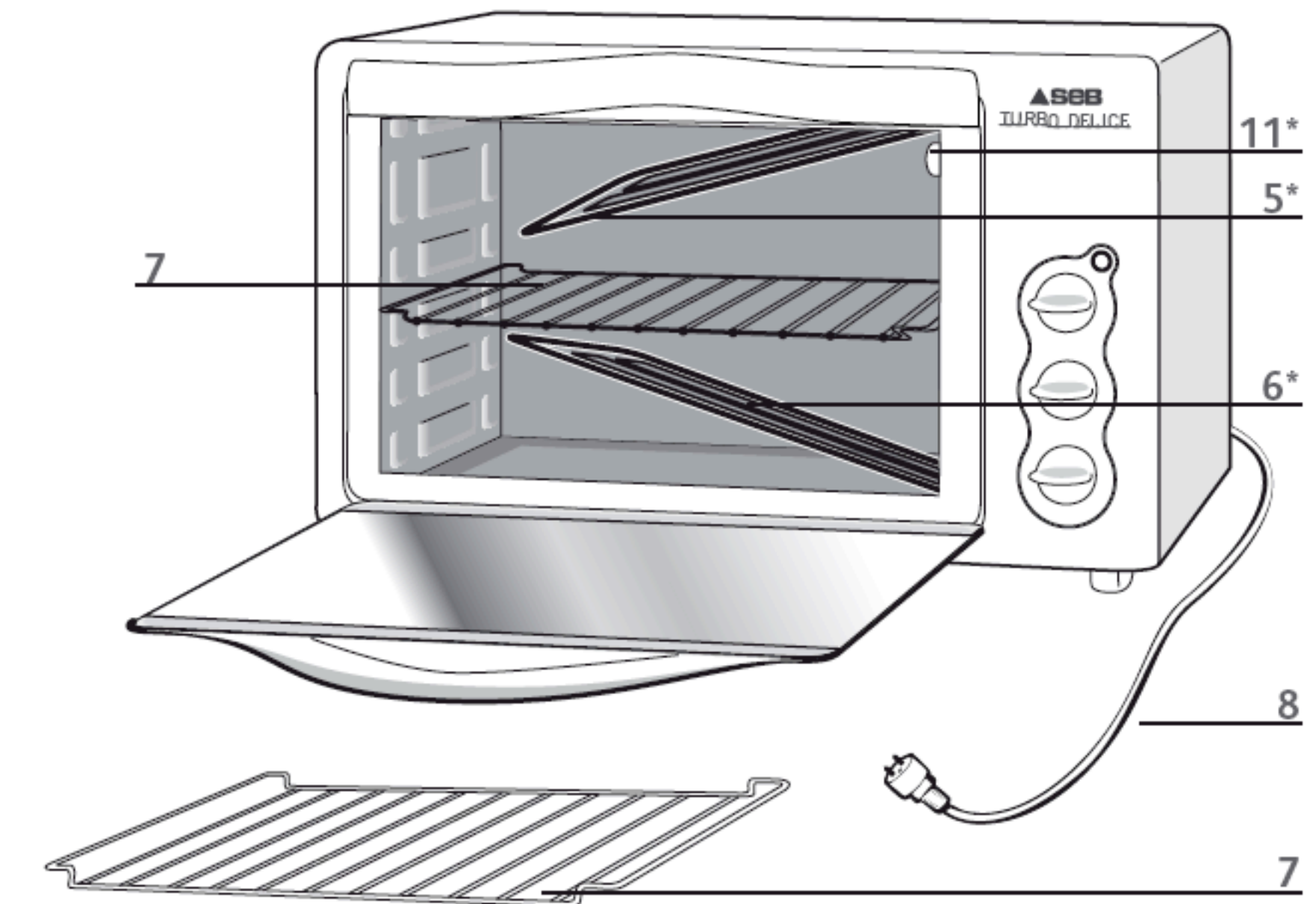
TURBO DELICE

F

NL

D





* selon modèle -afhankelijk van het model - je nach Modell



fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4

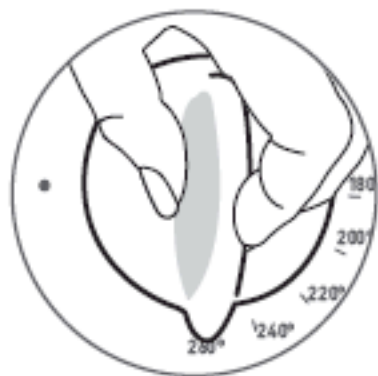


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

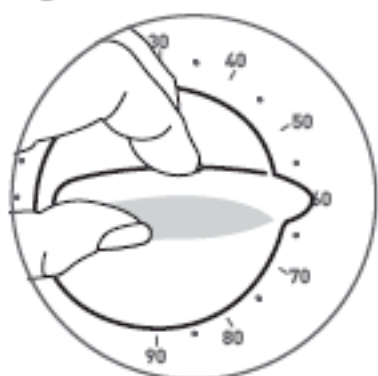


fig. 10



fig. 11



fig. 12



fig. 13

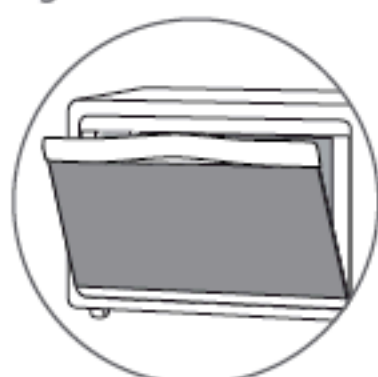


fig. 14



fig. 15



fig. 16



fig. 17



fig. 18



fig. 19

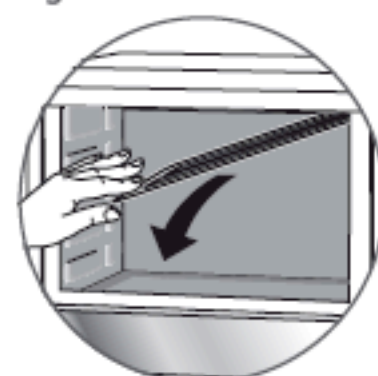


fig. 20



fig. 21



fig. 22

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- 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.
 - ⚠ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
 - ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf 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.
 - ⚠ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
 - Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
 - Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
 - Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), pendant 15 minutes environ.
 - Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
 - N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 - 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.
- Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
 - Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
 - Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 - N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
 - Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
 - Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
 - Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
 - ⚠ Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.

- ⚠ La température de la porte et de la surface extérieure peut-être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- ⚠ Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
 - Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
 - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteufez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
 - Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
 - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
 - Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...).
 - Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
 - N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
 - N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
 - Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
 - Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- ⚠ Utilisation de la minuterie : Tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
 - La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.






GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Caracteristiques de l'appareil

- 1 Voyant de fonctionnement
- 2 Bouton de réglage de la minuterie (0 à 90 minutes)
- 3 Bouton de sélection de fonctions :
 -  Décongélation
 -  Fonction pâtisserie
 -  Gril
 -  Chaleur tournante
 -  Turbo délice
- 4 Bouton de réglage du thermostat de 100° C à 260°C
- 5 Résistance de gril rabattable*
- 6 Résistance de sole rabattable*
- 7 Grille réversible x2 (4 niveaux)*
- 8 Cordon fixe
- 9 Plat lèche-frite*
- 10 Panier à frites*
- 11 Éclairage intérieur*

Utilisation

Avant toute utilisation, lire la page "Précautions importantes".

Généralités


- Pendant la cuisson ou la décongélation, l'éclairage intérieur* est allumé.
- A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson.
- L'éclairage intérieur* s'éteint, et le four s'arrête automatiquement.

Avant la première utilisation

L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

Toute manipulation de la porte doit se faire en saisissant l'anse de la poignée.

- Mettez votre four sur une surface stable.
- Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.
- Retirez tous les accessoires* du four (grille,...).
- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher. (Fig 1)
- Fermez la porte en saisissant uniquement l'anse de la poignée. (Fig 2)
- Branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre. (Fig 3)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "chaleur tournante" . (Fig 4)
- Réglez le thermostat du four sur 260°C. (Fig 5)
- Réglez la minuterie à 15 minutes. (Fig 6)
- Le four se met en marche.

* selon modèle

Arrêt du four



F

- Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, ramenez le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

Panier

- Il permet de cuire nuggets, cordons bleus, frites précuites etc, avec une diffusion optimale de la chaleur et de conserver tout leur croustillant.
- Il peut être utilisé notamment en positions chaleur tournante et turbo délice.

Cuisson chaleur tournante * ou cuisson turbo délice *

- La cuisson TURBO DELICE permet l'association de 2 modes de cuisson : chaleur tournante et convection naturelle.
- Insérez la grille à la hauteur souhaitée. (Fig 7)
- Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette. Préchauffer environ 5 minutes.
- Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. (Fig 8) (Fig 2)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "chaleur tournante" * ou "turbo délice" * (Fig 4) ou (Fig 13)
- Réglez le temps de cuisson grâce à la minuterie. (Fig 10)
- L'éclairage intérieur* s'allume, la cuisson commence.
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en ramenant le temps de cuisson à 0 grâce à la minuterie.

Votre four est puissant et rapide.

La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne.

Utilisez des gants.


Pour certaines préparations

nous vous recommandons :

- de contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés.


Préférez une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four - d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes.

Cuisson au gril *


- Pour griller et gratiner toutes vos préparations.
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "gril" *. (Fig 12) Préchauffer environ 5 minutes.
- Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance (prévoyez 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance). (Fig 11)
- Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau directement sur la résistance de sole qui ne chauffe pas afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson. (Fig 11)
- Laissez la porte entrouverte. (Fig 14)
- Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie. (Fig 10)
- Le four se met en marche.
- Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

* selon modèle

Décongélation

- Pour accélérer la décongélation naturelle de vos aliments.
- Placez la grille sur le niveau le plus bas. (Fig 15)
- Mettez les produits surgelés dans un plat. Posez le plat sur la grille. (Fig 16)
- Fermez le four. (Fig 2)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "décongélation" .
- Réglez le temps de décongélation désiré grâce à la minuterie. (Fig 10)
- L'éclairage intérieur* s'allume, la décongélation commence.
- A la fin du temps de décongélation, le four s'arrête automatiquement.

Fonction pâtisserie

- Pour cuire des pâtisseries croustillantes.
- Placez la grille sur le niveau le plus bas. (Fig 15)
- Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette. Préchauffer environ 5 minutes.
- Posez le plat contenant la pâtisserie sur la grille. (Fig 18)
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position "pâtisserie" .
- Fermez le four. (Fig 2)
- Réglez le temps de cuisson désiré grâce à la minuterie. (Fig 10)
- L'éclairage intérieur* s'allume, la cuisson commence.
- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Nettoyage et entretien

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

Ne forcez jamais pour manipuler les résistances.

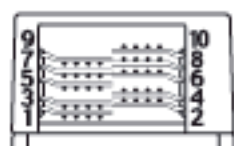
- Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. (Fig 19)
- Pour faciliter le nettoyage des parois autonettoyantes* après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.
- La résistance de gril est rabattable mais non amovible*. (Fig 20)
- Le four est équipé d'une résistance de sole relevable* non amovible. (Fig 21)
- Tous les accessoires* (grille, plat) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

Changement de l'ampoule intérieure*

- Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez le refroidir.
- Dévissez le cache. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent. Dévisser l'ampoule et la remplacer. Remettre le cache (15W - 220/230V - 300°C). (Fig 22)



























* selon modèle















TABLEAU DE CUISSON





Position de la grille

- Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Endives au jambon	 220°C	20 min	3
Gratin dauphinois	 220°C	55 min	3
Parmentier sauce moutarde	 220°C	30 min	3
Rôti de porc 800g	 240°C	60 min	3
Gigot d'agneau 1,2 kg	 240°C	50 min	3
Poulet 1,2 kg	 240°C	60 min	2
Pintade	 240°C	45 min	2
Magrets de canards	 240°C	12/15 min	3
Rosbeef 1Kg	 240°C	35 min	3
Flétan aux petits légumes	 220°C	30 min	3
Poisson au vin blanc	 240°C	13/15 min	3
Truite au beurre	 240°C	13/15 min	3
Pâtés Lorrains	 200°C	12 min	3
Soufflé au fromage	 200°C	25/30 min	3
Bouchée à la reine	 200°C	30 min	3
Tourte individuelle	 200°C	20/22 min	3
Maquereaux au vin blanc	 200°C	20/25 min	3
Cuisses de poulet x3	 260°C	45 min	3
Tomates farcies	 220°C	30/35 min	1
Brioche	 200°C	25/30 min	1
Palets au raisin	 200°C	10/15 min	1 et 5
Meringues	 100°C	120 min	2
Petits fours	 180°C	15/20 min	2
Gâteau mousseline	 180°C	40/45 min	1
Crème renversée	 200°C	40/45 min	3
Clafoutis	 180°C	40/45 min	3

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Tarte Tatin	 260°C	20 min	2
Cake	 200°C	40 min	2
Tarte à l'abricot meringuée	 240°C	16/18 min	4
Quiche Lorraine	 240°C	18/20 min	3
Gâteau marbré	 200°C	45 min	3
Tarte aux pommes	 240°C	23/25 min	4
Lasagnes surgelées 1kg	 240°C	40 min	3
Hachis parmentier surgelé 1kg	 240°C	50 min	3
Coquilles de poissons surgelées	 240°C	17/20 min	3
Tarte flambée surgelée	 240°C	10 min	2
Pizza pâte fine surgelée	 260°C	11 min	4
Frites au four surgelées	 240°C	8/10 min	2 
Tarte myrtilles surgelée	 240°C	16/18 min	4

Cuisson au gril*

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Côte de Boeuf		4 min pré-chauffage 13 + 10 min	9 + porte entrouverte
Côtelettes, saucisses, brochettes		4 min pré-chauffage 13 + 9 min	10 + porte entrouverte

* selon modèle