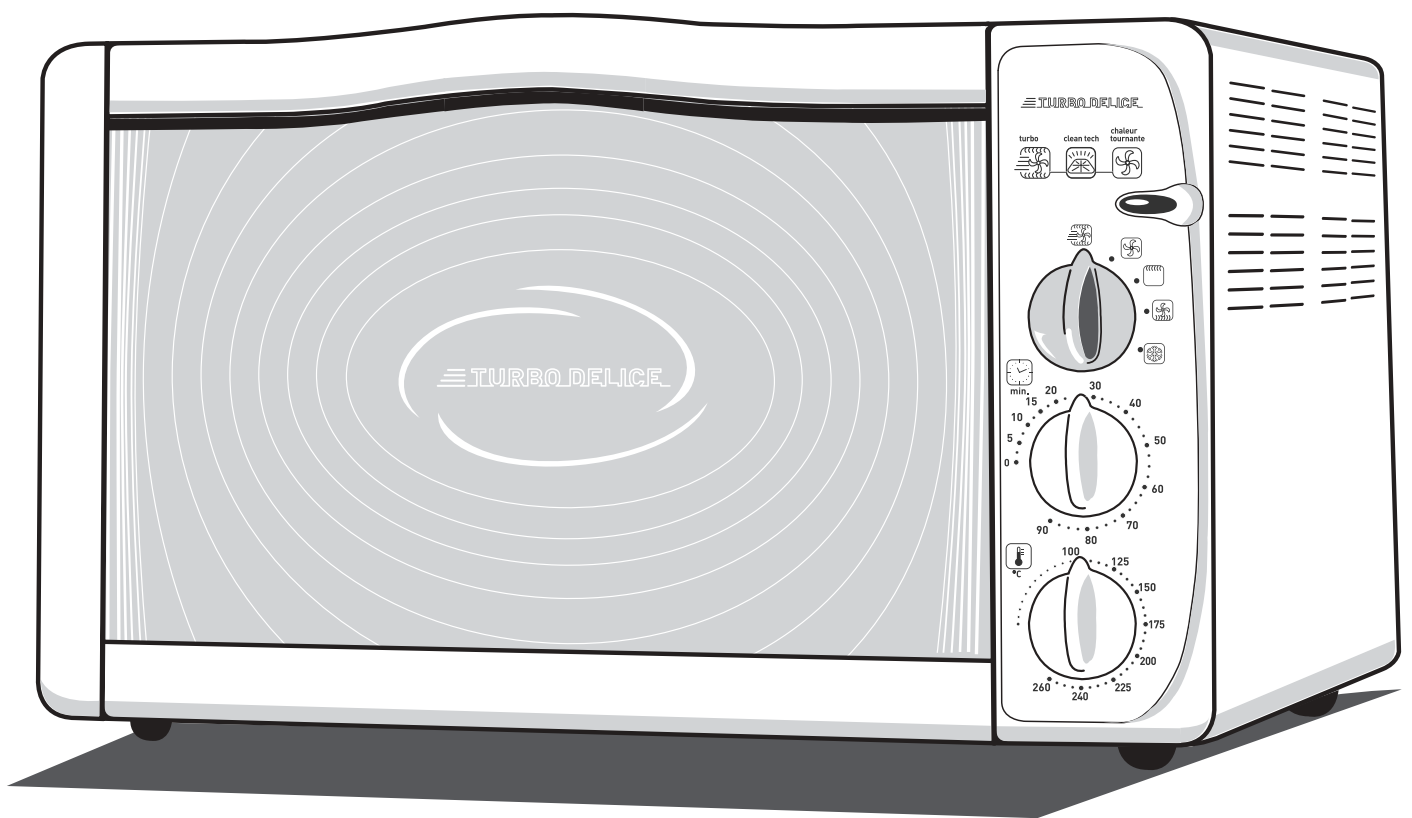


≡ TURBO DELICE



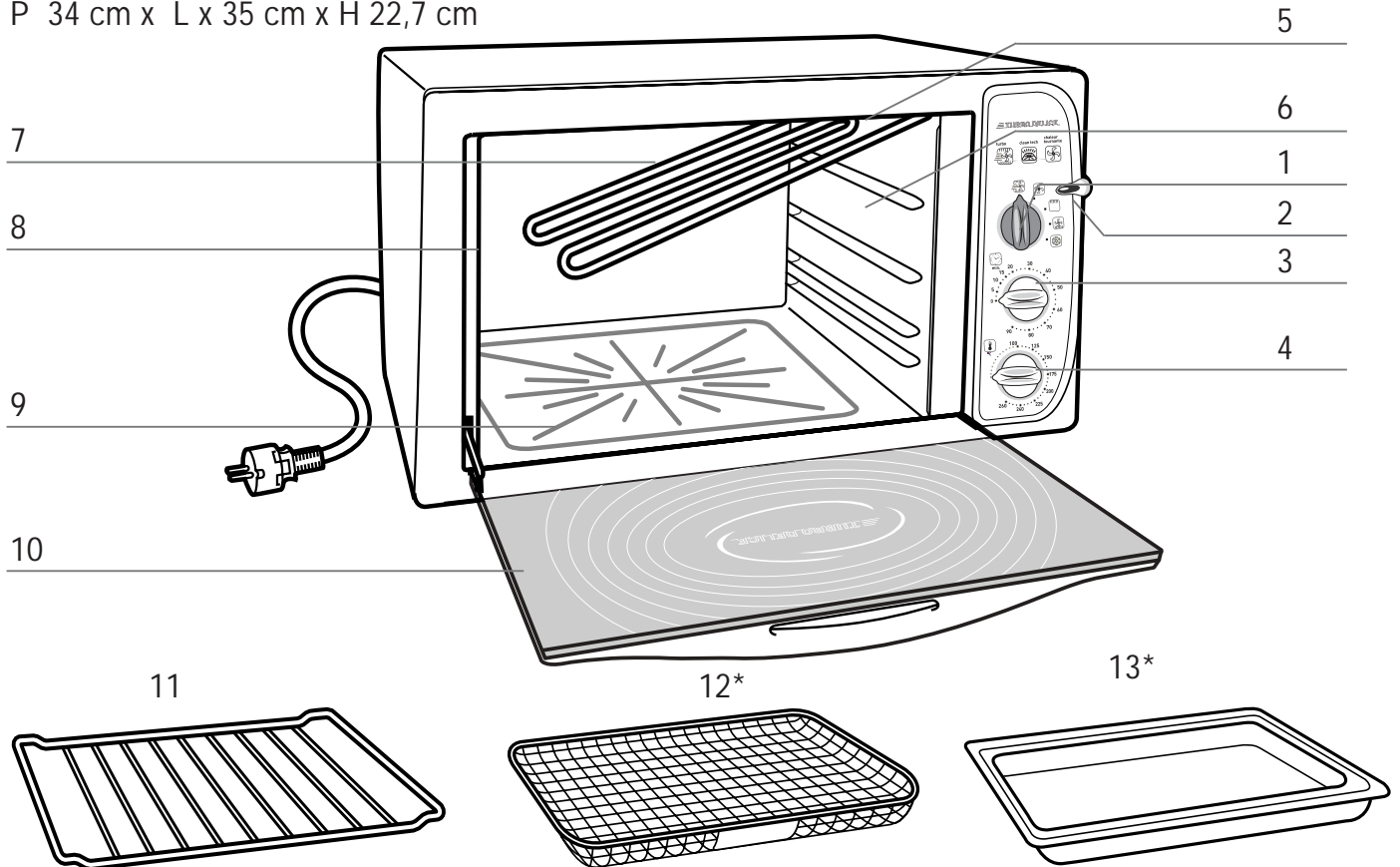
Four - Ovens - Backöfen

Guide de l'utilisateur • Gebruiksaanwijzing • Bedienungsanleitung

www.tefal.com

Schéma descriptif • Schema met beschrijving • Schema mit Beschreibung

P 34 cm x L x 35 cm x H 22,7 cm

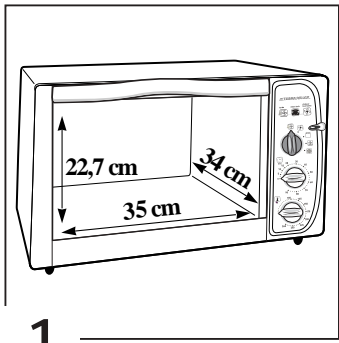


- 1 Sélecteur de fonction
- turbo délice
- chaleur tournante
- grill
- pâtisserie
- décongélation
- 2 Voyant lumineux de
fonctionnement
- 3 Minuterie
- 4 Thermostat
- 5 Eclairage permanent*
- 6 Ouie de ventilation
chaleur tournante
- 7 Résistance de grill
rabattable
- 8 Parois autonettoyantes
- 9 Sole lisse émaillée
chauffante "Cleantech"
- 10 Porte avec poignée
isolante
- 11 Grille réversible
- 12 Panier micro-maillé*
- 13 Plat lèche-frites*

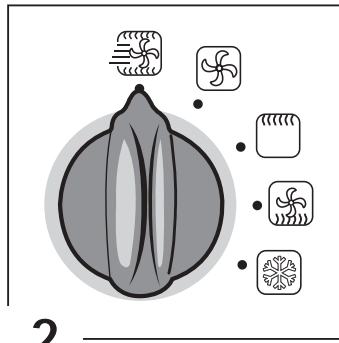
- 1 Keuzeschakelaar
- turbo délice stand
- hetelucht
- grill
- patisserie stand
- ontdooien
- 2 Aan/uit-controlelampje
- 3 Timer
- 4 Thermostaat
- 5 Permanente
binnenverlichting*
- 6 Ventilatie-openingen
voor de hetelucht
- 7 Neerklapbaar
bovenelement
- 8 Zelfreinigende wanden
- 9 Vlakke, geëmailleerde
"Cleantech" bodem met
verborgen element
- 10 Glazen deur met warmte-
isolerende handgreep
- 11 Omkeerbaar rooster
- 12 Fijnmazige
ovenschaal*
- 13 Ovenschaal/lekbak *

- 1 Funktionswahlschalter
- Turbo-Heissluft
- Heissluft
- Grillfunktion/Oberhitze
- Pizzastufe
(Heissluft/Unterhitze)
- Auftauen
- 2 Kontrollleuchte
- 3 Timer
- 4 Thermostat
- 5 Ständige Beleuchtung*
- 6 Lüftungsöffnungen
Heissluft
- 7 Herunterklappbarer
Heizschlage
- 8 Selbstreinigende Wände
(katalytische
Selbstreinigung)
- 9 Glatte emaillierte
"Cleantech"-Heizsohle
- 10 Tür mit isoliertem Griff
- 11 Rost
- 12 Gitterschale
- 13 Auffangblech*

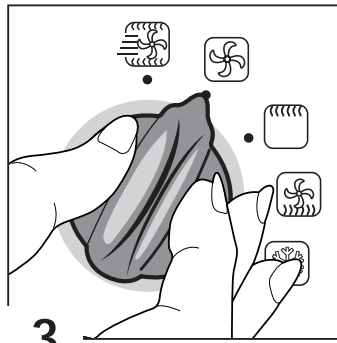
*selon modèles - afhankelijk van het model - je nach Modell



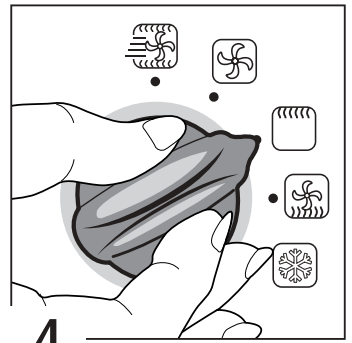
1



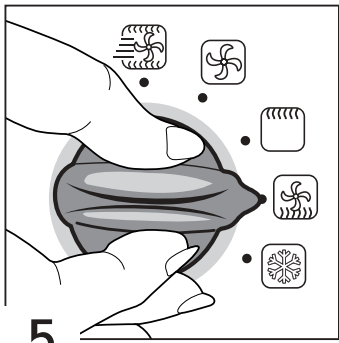
2



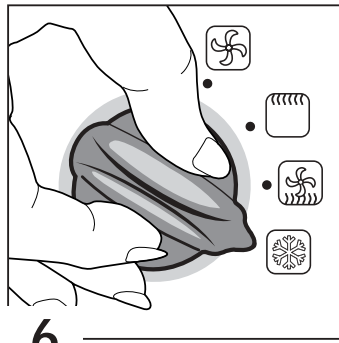
3



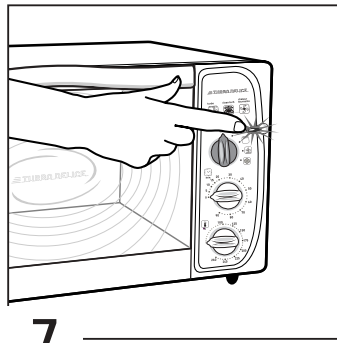
4



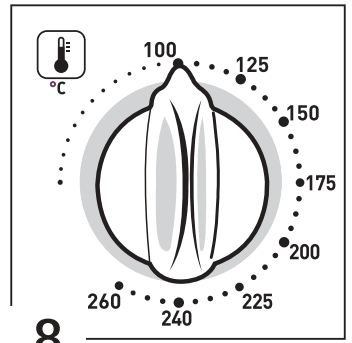
5



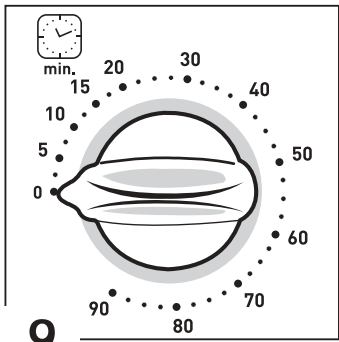
6



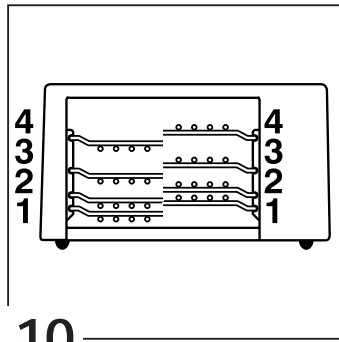
7



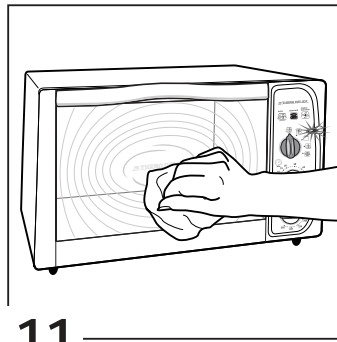
8



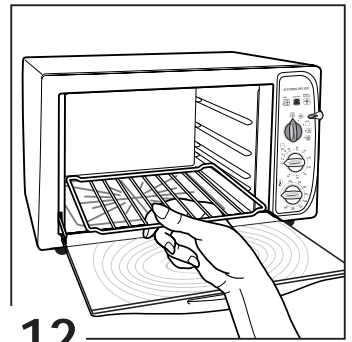
9



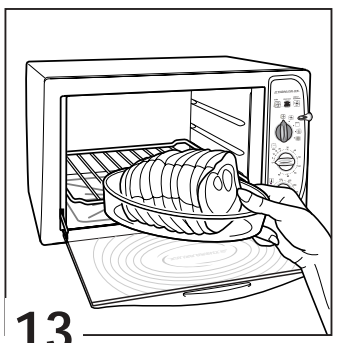
10



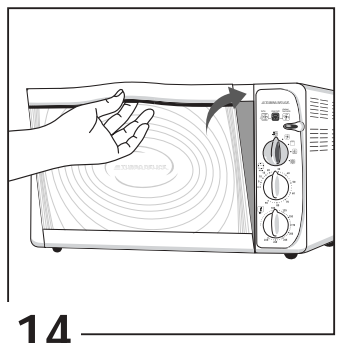
11



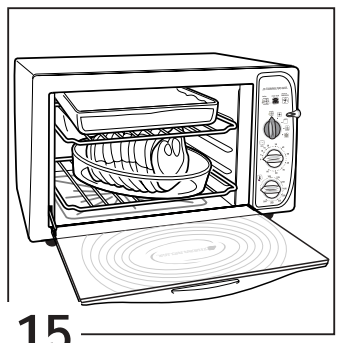
12



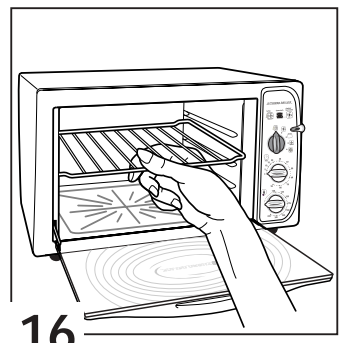
13



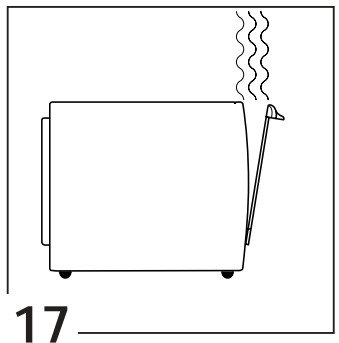
14



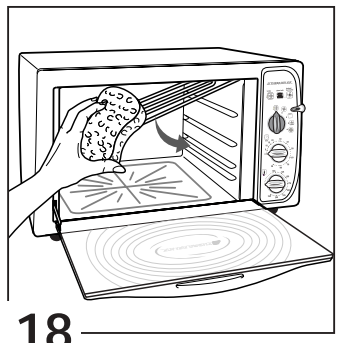
15



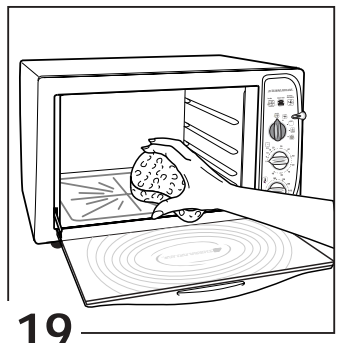
16



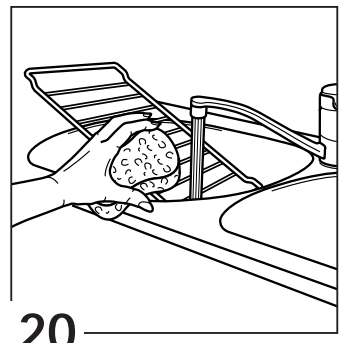
17



18



19



20

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


Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au "Guide de l'utilisateur".**
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance et supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
- 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.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- 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.
- 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.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- 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, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de 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.

Conservez ces instructions

Avant première utilisation

Enlevez les autocollants.

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

- Retirez tous les accessoires du four (grille, plat, broche,...). Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide.

Séchez - **Fig. 11**


- Déroulez complètement le cordon et branchez.

- Fermez la porte - **Fig. 14** et positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante - **Fig. 3**

- Réglez le thermostat du four sur 260 °C -

Fig. 8

- Mettez en marche en réglant la minuterie sur 15 minutes - **Fig. 9**

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

Panier micro-maillé*

- 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 turbo délice et chaleur tournante.



Fonction Turbo délice

Association de 2 modes de cuisson : chaleur tournante + convection naturelle par résistance de voûte et de sole.


Pour saisir et cuire rapidement la viande rouge, la volaille, le poisson tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

- Placez la grille à la hauteur souhaitée - **Fig. 12** et posez votre plat sur la grille - **Fig. 13**
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position turbo délice - **Fig. 2**
- Fermez le four - **Fig. 14**
- Réglez le thermostat sur la position désirée (cf. tableaux de recettes) - **Fig. 8**
- Réglez la minuterie, le four chauffe - **Fig. 9**

Pour cuire 2 plats simultanément

- Positionnez le sélecteur de fonction sur la

position turbo délice - **Fig. 2**

- Disposez votre première préparation dans un plat et posez votre plat sur la grille au niveau 3  .


- Disposez les autres aliments à cuire ou à réchauffer dans le panier.

- Placez le panier au niveau 2.

- Fermez le four - **Fig. 14**

- Réglez le thermostat sur la position désirée - **Fig. 8** (cf. tableaux de recettes).

- Réglez la minuterie, le four chauffe.

 Jusqu'à 50% de temps gagné par rapport à un four traditionnel.

 La rapidité de cuisson et la cuisson simultanée permettent des économies d'énergie.

En fin de cuisson

- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.



Fonction chaleur tournante

Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés.

- Placez la grille à la hauteur souhaitée - **Fig. 12**

- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante - **Fig. 3**

- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte - **Fig. 13**

- Réglez le thermostat à la température désirée - **Fig. 8**

- Réglez la minuterie - **Fig. 9**


- Le four chauffe.

 Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse émaillée.

Pour cuire 2 plats simultanément

 Les 2 préparations doivent utiliser un réglage identique du thermostat.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante - **Fig. 3**


 Vous pouvez acheter une grille supplémentaire dans une Station Service Agréée, ou poser votre plat (inférieur à 1 kilo) en bas sur le panier retourné.

- Disposez les 2 grilles de façon à laisser un

* selon modèles

espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule et à obtenir une cuisson homogène - **Fig. 15**

- Posez vos plats au centre des grilles.
- Fermez le four - **Fig. 14**
- Réglez le thermostat à la température désirée - **Fig. 8**
- Réglez la minuterie, le four chauffe.

 Pour obtenir un aspect plus uniforme tourner vos plats de 180° à mi-cuisson.

En fin de cuisson

- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.



Fonction gril

Pour griller et gratiner

- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril - **Fig. 4**
- Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance du gril - **Fig. 16**
- Mettez le plat avec un peu d'eau directement sur la sole lisse qui ne chauffe pas, afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson (selon modèle).

 Laissez toujours la porte entrouverte.

- **Fig. 17**

- Réglez la minuterie - **Fig. 9**
- Le gril fonctionne.
- A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

En fin de cuisson


- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.



Fonction pâtisserie

Association de 2 modes de cuisson : chaleur tournante + convection naturelle par résistance en sole.

Pour préparer tartes, clafoutis, quiches, tourtes et obtenir des pâtes toujours bien cuites et croustillantes même avec les ingrédients les plus juteux.

 Pour un même résultat, vous pouvez utiliser différents plats : plat en terre cuite, en verre, en aluminium ou en tôle revêtue.

- Placez la grille sur le niveau 1 .

• Positionnez le sélecteur de fonction sur la position pâtisserie - **Fig. 5**

- Posez votre plat sur la grille.
- Fermez le four - **Fig. 14**
- Réglez le thermostat à la température désirée - **Fig. 8**
- Réglez la minuterie, la cuisson commence - **Fig. 9**

En fin de cuisson

- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.





Fonction décongélation

Pour une décongélation accélérée et tout à fait naturelle de vos aliments.

 Jusqu'à 60% de temps gagné par rapport à une décongélation à l'air libre.

- Placez la grille sur le niveau 1.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position décongélation - **Fig. 6**
- Secouez bien les produits surgelés pour détacher les morceaux de glace.
- Mettez les produits surgelés dans un plat.
- Posez le plat sur la grille.
- Fermez le four - **Fig. 14**
- Réglez la minuterie, la décongélation commence.

 Les filets de poissons non panés, les poissons entiers, les morceaux de viandes... doivent être décongelés puis préparés comme des produits frais.

 Les frites au four, les croquettes, le poisson pané... n'ont pas besoin d'être décongelés.

En fin de décongélation

- Si le temps de décongélation programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.

Entretien et nettoyage

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

- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four.
- Nettoyez la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées ou laquées avec de l'eau. Séchez.

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

Pour faciliter le nettoyage

• Pour les 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 - **Fig. 18**

⚠ Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de gril.















• Votre four est équipé d'une sole lisse émaillée chauffante "Cleantech" que vous pouvez nettoyer avec de l'eau - **Fig. 19**

- Essuyez les parois avec une éponge humide.
- Tous les accessoires (grille, panier micro-maillé) se nettoient à l'eau additionnée de détergent - **Fig. 20**










Tableaux de cuisson

⚠ Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun. Les températures indiquées sur votre four sont données à titre indicatif.








Fonction Turbo Délice

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Endives au jambon	200 °C	25 min.	2 
Gratin dauphinois	200 °C	55 min.	1 
Parmentier sauce moutarde	200 °C	30 min.	1 
Rôti de porc (épaule)	200 °C	50 min.	2 
Gigot d'agneau 800 g	225 °C	30 min.	2 
Poulet 1,200 kg	200 °C	60 min.	1 
Pintade	200 °C	45 min.	2 
Magrets de canard	240 °C	10/12 min.	2 
Rosbeef	225 °C	22 min.	2 
Flétan aux petits légumes	200 °C	30 min.	2 
Poisson au vin blanc	225 °C	15 min.	1 
Truites au beurre	225 °C	15 min.	2 
Pizza pâte fine surgelée	260 °C	9 min.	1 
Frites au four surgelées	225 °C	8 min.	2 

Fonction chaleur tournante

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Soufflé au fromage	200 °C	40 min.	1 
Bouchées à la reine	200 °C	40 min.	1 
Tourtes individuelles	200 °C	22 min.	2 
Pâtés lorrains	200 °C	20/25 min.	2 
Maquereaux au vin blanc	200 °C	20 /25 min.	2 
Cuisses de poulet	260 °C	25 min.	2 
Tomates farcies	200°/220 °C	40 min.	1 
Brioche	200 °C	25/30 min.	1 
Palets aux raisins	200 °C	10/15 min.	1 et 3 
Meringues	80 °C	120 min.	1 
Petits fours	175 °C	15/20 min.	1 
Gâteau mousseline	175 °C	40/45 min.	1 

Fonction pâtisserie

Préparations	Position de réglage	Temps de cuisson	Position de la grille
Crème renversée	200 °C	40 min.	2 
Clafoutis	175 °C	40 min.	2 
Tarte tatin	260 °C	20 min.	1 
Cake	200 °C	40 min.	1 
Tarte myrtilles (surgelée)	240 °C	16 min.	1 
Tarte à l'abricot meringuée	240 °C	16 min.	1 
Quiche lorraine	240 °C	18 min.	2 
Gâteau marbré	200 °C	45 min.	2 
Tarte aux pommes	240 °C	25 min.	2 