



MARQUE: SEB
REFERENCE: OF285800 DELiCE XL TACT
CODiC: 4248929



NOTICE





FR

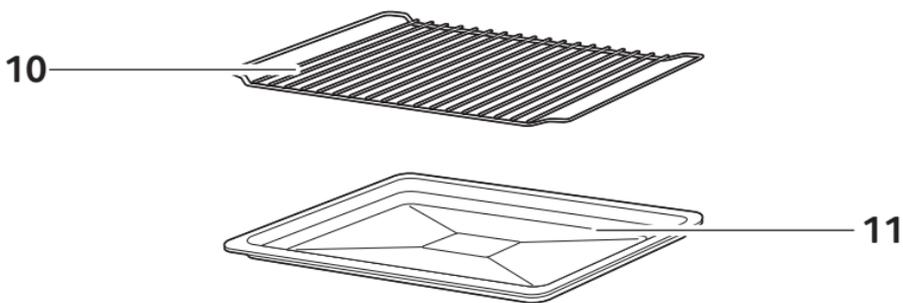
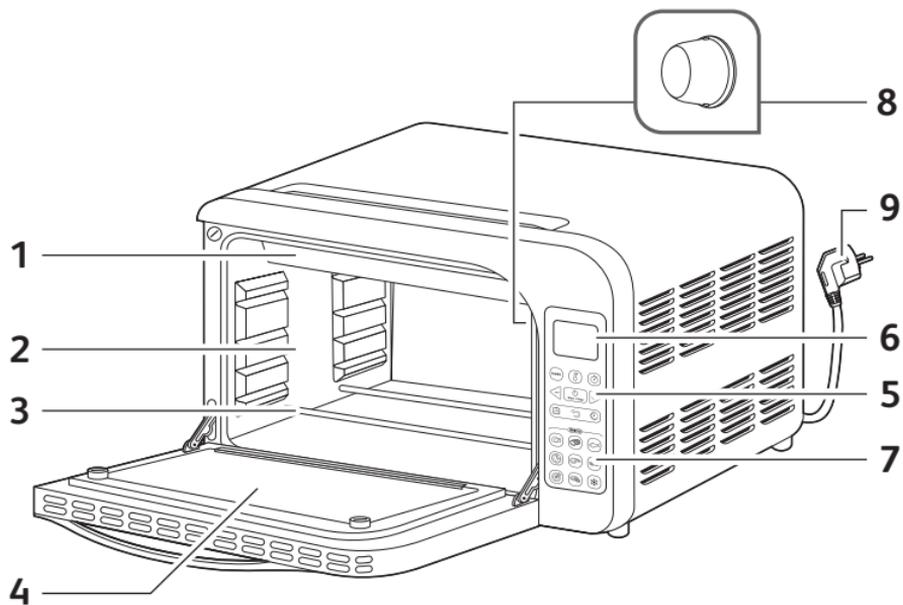
NL

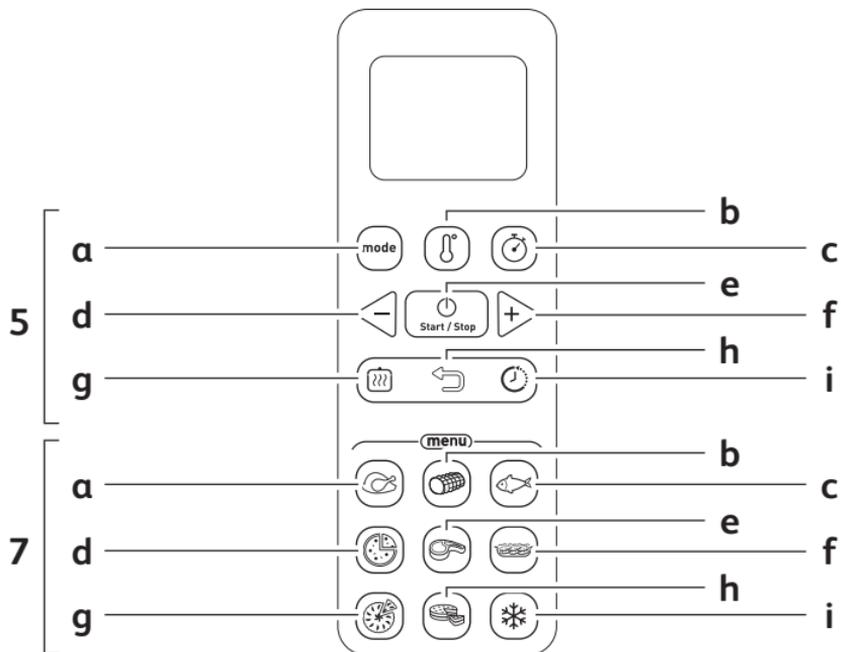
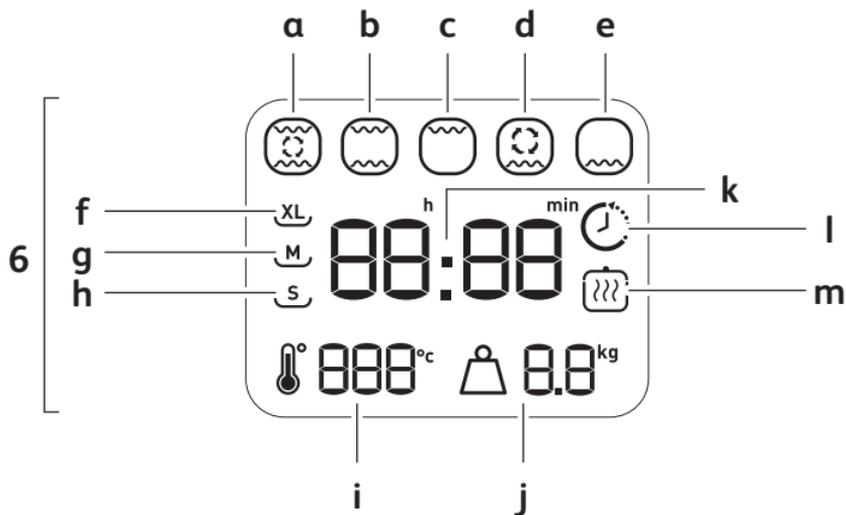
DE



New Delice XL Tactile

www.groupeseb.com





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

- Prenez le temps de lire toutes les instructions.
- 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.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- 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 *.
*Sauf si cordon amovible.
- Lors de l'utilisation la face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
- Le symbole  signifie : Attention, surface chaude.
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre de votre four.

- Nettoyage de l'appareil : la grille (et/ou autres pièces amovibles) peuvent être nettoyées avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide ou un chiffon.
- 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 (selon modèle).
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un câble défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

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.

- Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
- N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

 • Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

- 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 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.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille).
- 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.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- 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 (16A).
- Ne laissez pas le câble pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- 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.
- 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.

- 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 des vitres. Celles-ci sont en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- Ne déposez jamais de plats sur la vitre de votre four lorsqu'elle est ouverte.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- 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, plats chauds en fin de cuisson...).
- 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.

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.

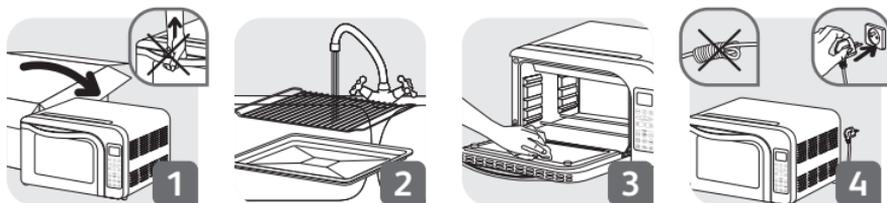
- 1 Éléments chauffants supérieurs
- 2 Parois anti-adhésives
- 3 Éléments chauffants inférieurs
- 4 Porte triple-parois verre
- 5 Panneau de commande
 - a Sélection mode
 - b Sélection température de cuisson
 - c Sélection temps de cuisson / horloge
 - d Bouton selecteur de réglage (<)
 - e Bouton Démarrage / Arrêt de cuisson
 - f Bouton selecteur de réglage (>)
 - g Bouton Maintien au chaud
 - h Bouton annulation
 - i Bouton départ différé
- 6 Afficheur LCD
 - a Mode de cuisson Chaleur Tournante
 - b Mode de cuisson Traditionnel
 - c Mode de cuisson Grill
 - d Mode de cuisson Pâtisserie
 - e Mode de cuisson Bain Marie
 - f Taille de plat XL
 - g Taille de plat M
 - h Taille de plat S
 - i Température
 - j Poids
 - k Affichage temps (Heure / Temps de cuisson / Temps de départ différé)
 - l Départ Différé
 - m Maintien au chaud
- 7 Menus automatiques
 - a Poulet
 - b Rôti
 - c Poisson
 - d Pizza
 - e Grillades
 - f Gratin
 - g Tarte
 - h Gâteau
 - i Décongélation
- 8 Lampe intérieure
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Grille réversible
- 11 Plat lèche-frite

REGLAGE DE L'HORLOGE

- A la première utilisation, vous pouvez régler l'heure affichée sur votre écran.
- Lorsque vous branchez votre four, l'écran affiche « 00:00^h00^{mm} ». Régler d'abord les heures à l'aide des touches < et > et valider en appuyant sur (🕒). Répéter la même opération pour les minutes.

Note : L'heure ne reste pas en mémoire lorsque le four est débranché. Vous devez répéter cette opération à chaque fois que vous branchez votre four.

DEBALLAGE ET AVANT PREMIERE UTILISATION



- Sortir le four de son emballage en faisant attention à ne pas le tirer par la poignée (1). Enlever tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four. Poser votre four sur une surface stable. Nettoyer les surfaces émaillées ou laquées (2) et la porte (3) avec une éponge humide additionnée de détergent doux. Bien sécher.
- Dérouler le câble et brancher sur une prise électrique reliée à la terre (4).
- Avant la première utilisation il est recommandé de faire chauffer votre four pendant 10 min à température maximale. Pour sortir de l'affichage horloge, et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche (Start/Stop). Appuyer sur la touche (mode) jusqu'à sélectionner le mode chaleur tournante (🌀). Appuyer sur la touche (🕒) puis sur < et > jusqu'à afficher la température maximale de 240°C. Ensuite appuyer sur la touche (🕒) le temps par défaut est affiché, utiliser les touches < et > pour arriver au temps recommandé de 10 minutes. Appuyer sur (Start/Stop) pour valider vos réglages et démarrer la chauffe. Le décompte de temps de cuisson s'affiche à l'écran et la lampe intérieure reste allumée.

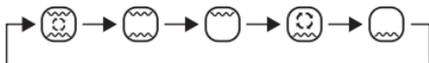
- Au bout des 10 minutes, le four sonne et l'écran affiche « End ».

UTILISATION MANUELLE

- Pour sortir de l'affichage horloge et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche .

Paramétrage du mode de cuisson

- Pour choisir le mode de cuisson, appuyer sur la touche  jusqu'au mode de cuisson désiré



Paramétrage de la température

- Appuyer sur la touche  la température par défaut s'affiche. Régler la température souhaitée en appuyant sur les touches  et .

Paramétrage du temps de cuisson

- Appuyer sur la touche  le temps par défaut s'affiche. Régler le temps désiré en appuyant sur les touches  et .

Validation

- Pour démarrer votre cuisson, appuyer sur la touche . Pendant la cuisson, la touche  est éclairée, le décompte de temps de cuisson s'affiche à l'écran et la lampe intérieure reste allumée.

Fin de cuisson

- A la fin de la cuisson, si la fonction maintien au chaud n'est pas activée, le four sonne et l'écran affiche « End ».
- Si la fonction maintien au chaud a été activée (voir chapitre maintien au chaud) l'écran affiche le temps de maintien au chaud. Le temps s'incrémente jusqu'à 6 heures maximum.
- **Note : Vous pouvez modifier la température, le temps, le mode ou activer le maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson en appuyant directement sur les touches correspondantes.**

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Votre four dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température en fonction du poids ou de la taille du plat que vous allez renseigner.

Pour sortir de l'affichage horloge et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche du menu souhaité.

Pour les menus à paramétrage au poids :



- Sélectionner le menu désiré, la touche correspondante s'éclaire. A l'écran le poids clignote, vous devez renseigner celui de votre viande, volaille ou poisson en appuyant sur les touches < et >. Le temps de cuisson affiché s'adapte automatiquement en fonction du poids choisi. Appuyer sur la touche  pour valider. Selon le menu, le four démarre alors en phase de cuisson, ou en phase de préchauffage. En cas de préchauffage (voir les menus concernés dans le tableau page suivante), un décompte de 10min apparaît à l'écran. Pour un bon résultat en cuisson, il convient d'enfourner le plat uniquement lorsque ce décompte est terminé. Pour cela, attendez le signal de fin de préchauffage (2 bips longs), enfournez alors votre plat et appuyez de nouveau sur  pour démarrer la cuisson.

Note: si vous ne confirmez pas la cuisson, celle-ci sera automatiquement annulée au bout de 30 minutes.

Note : Vous pouvez modifier la température, le temps ou le mode à tout moment pendant la cuisson. Vous passez alors en mode manuel. La touche du menu s'éteint mais la cuisson continue selon les paramètres que vous avez modifiés.

Menu					
Plat	Poulet	Roti	Poisson	Grillade	
Mode					
Position Grille / Plat 				 	
Température (en °C)	220	240	220	240	
Temps de cuisson en min / en fonction du poids (kg)	Préchauffage	Pas de préchauffage	10	10	Pas de préchauffage
	0.2			20	18
	0.3			20	18
	0.4			20	18
	0.5			20	18
	0.6	45	26	21	20
	0.7	50	28	22	22
	0.8	55	30	23	24
	0.9	60	32	24	24
	1	65	34	25	25
	1.1	70	36	26	26
	1.2	75	37	27	27
	1.3	80	38	28	28
	1.4	85	39	29	29
	1.5	90	40	30	30
	1.6	93	42		
	1.7	96	44		
	1.8	99	46		
	1.9	102	48		
	2	105	50		
2.1	108	51			
2.2	111	52			
2.3	114	53			
2.4	117	54			
2.5	120	55			

Pour les menus à paramétrage à la taille :



- Sélectionner le menu désiré, la touche s'éclaire. A l'écran la taille clignote, vous devez renseigner celle de votre pizza, gratin, tarte ou gâteau (XL/M/S) en appuyant sur les touches < et >. Le temps de cuisson affiché s'adapte automatiquement en fonction de la taille choisie. Appuyer sur la touche  pour valider. Selon le menu, le four démarre alors en phase de cuisson, ou en phase de préchauffage. En cas de préchauffage (voir les menus concernés dans le tableau ci-dessous), un décompte de 10min apparaît à l'écran. Pour un bon résultat en cuisson, il convient d'enfourner le plat uniquement lorsque ce décompte est terminé. Pour cela, attendez le signal de fin de préchauffage (2 bips longs), enfournez alors votre plat, et appuyez de nouveau sur  pour démarrer la cuisson.

Note: si vous ne confirmez pas la cuisson, celle-ci sera automatiquement annulée au bout de 30 minutes.

Note : Vous pouvez modifier la température, le temps ou le mode à tout moment pendant la cuisson. Vous passez alors en mode manuel. La touche du menu s'éteint mais la cuisson continue selon les paramètres que vous avez modifiés.

Menu					
Plat	Pizza	Gratin	Tarte	Gâteau	
Mode					
Position Grille / Plat 					
Température (en °C)	220	210	220	170	
Temps de cuisson en min / en fonction de la taille	Péchauffage	10	10	Pas de préchauffage 10	
	S (de 16 à 22cm)	18	30	37	20
	M (de 22 à 29cm)	20	45	38	20
	XL (de 29 à 33cm)	38	80	40	32

Menu Décongélation :



- Appuyer sur la touche Décongélation (❄️), le temps par défaut s'affiche. Vous pouvez régler le temps en appuyant sur les touches ◀️ et ▶️. Démarrer la décongélation de vos aliments en appuyant sur .

Départ différé

- Appuyer sur la touche  puis sur les touches ◀️ et ▶️ pour régler le temps de votre départ différé. **Il s'agit du temps avant le démarrage de la cuisson et non l'heure de fin de cuisson.** Une fois ce temps réglé, appuyer de nouveau sur  pour l'enregistrer.
- Il est possible ensuite de régler les autres paramètres (mode, temps et température de cuisson) pour cela répéter les instructions du chapitre « Utilisation manuelle ».
- Une fois que vos paramètres sont réglés, appuyer sur  pour lancer le départ différé.
- A la fin du temps de départ différé, la cuisson est lancée automatiquement.

Note : Tant que la cuisson n'est pas lancée, vous pouvez changer votre temps de départ différé. Pour cela, appuyer sur  et réajuster votre valeur à l'aide des touches ◀️ et ▶️. Appuyer de nouveau sur  ou sur  pour valider ce nouveau temps de départ différé. Il est également possible d'annuler et de revenir sur les paramètres de cuisson sélectionnés, en appuyant sur .

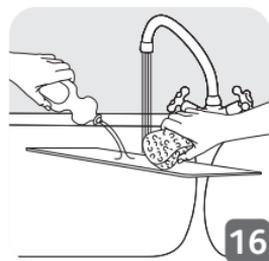
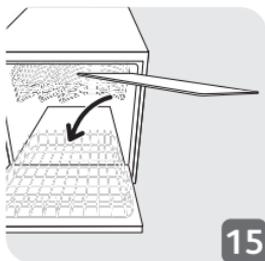
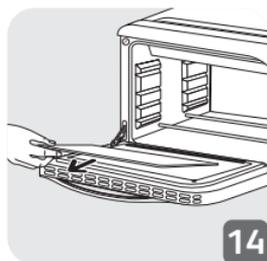
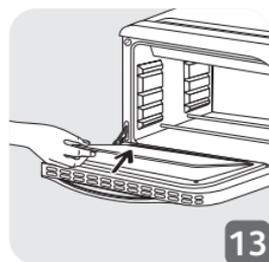
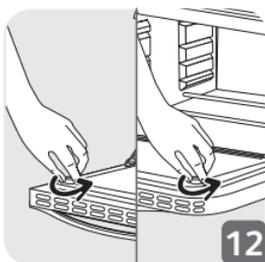
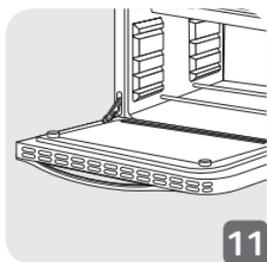
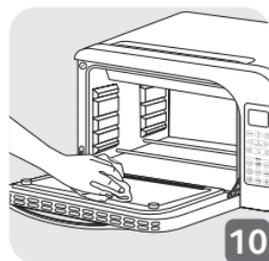
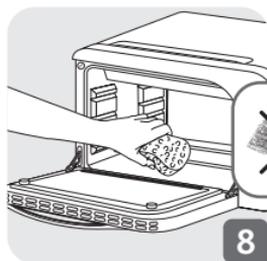
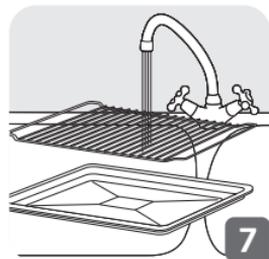
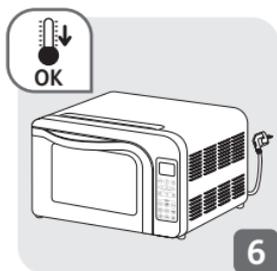
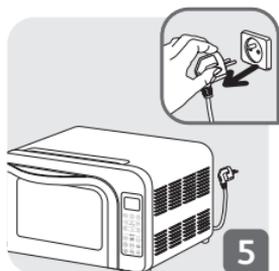
Maintien au chaud

- Si vous souhaitez que votre four passe en maintien au chaud automatiquement après la cuisson, appuyer sur la touche  pendant les étapes de paramétrage de cuisson. Il est également possible de l'activer pendant la cuisson toujours en appuyant sur la touche .
- Le logo  s'affiche à l'écran indiquant que la fonction est activée.
- Pour l'annuler, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur la touche .
- Le maintien au chaud s'arrêtera automatiquement au bout de 6 heures, mais il est possible de l'arrêter avant en appuyant sur .

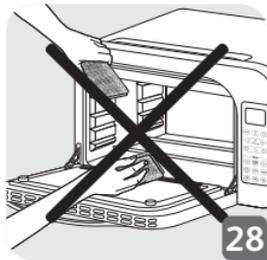
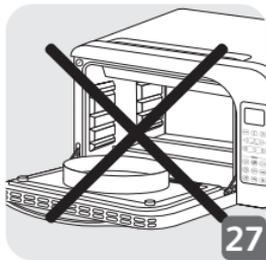
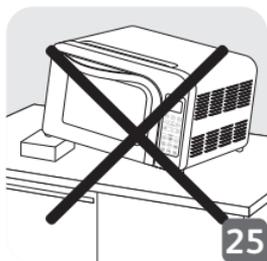
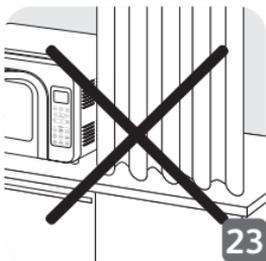
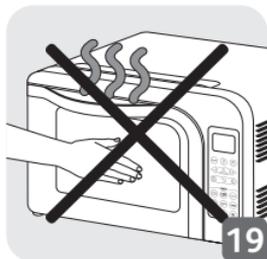
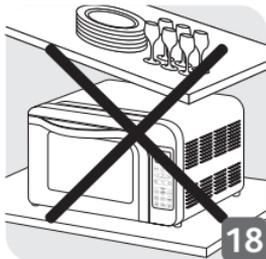
Note : le maintien au chaud ne peut pas être déclenché après une décongélation.

Le maintien au chaud ne peut être déclenché qu'après une cuisson, il ne peut être activé seul.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas bien branché	Verifier que l'appareil est correctement branché
	L'appareil ne chauffe pas	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé
L'appareil affiche un code erreur E01 à l'écran	Le capteur de température est défaillant	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé
Plus d'éclairage dans la cavité pendant la cuisson	L'ampoule est grillée	Changer l'ampoule (disponible ou auprès d'un Centre Service Agréé).
	Le problème persiste	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé



RECOMMANDATIONS



FR p. 4 – 18

NL p. 19 – 33

DE p. 34 – 49