



# SEB

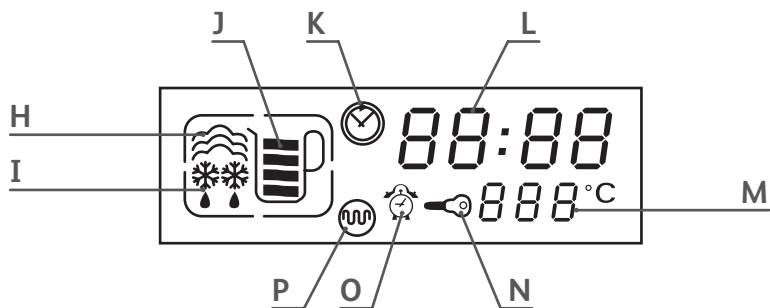
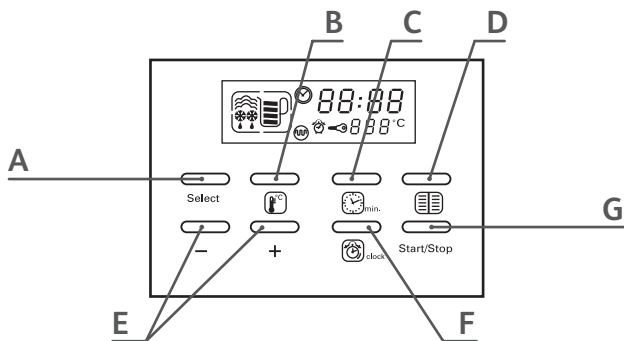
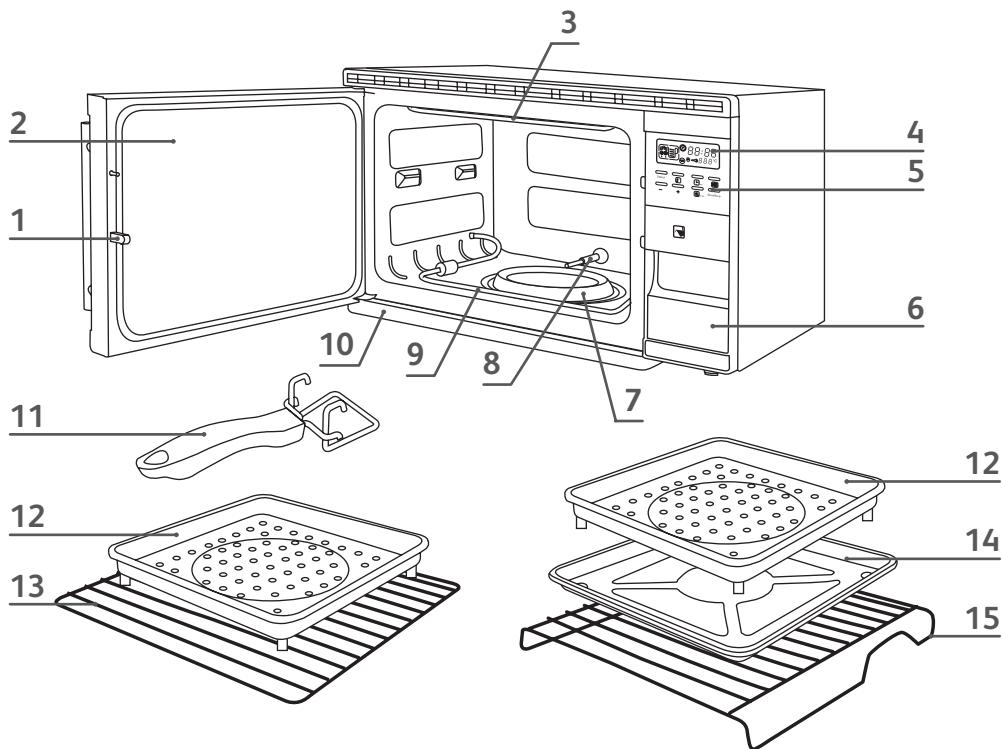
VITADELICE

F

NL

D





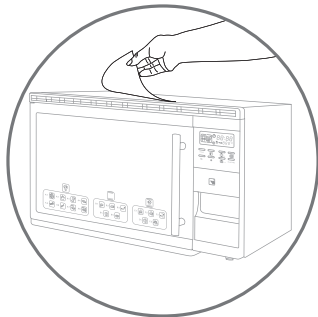


fig. 1

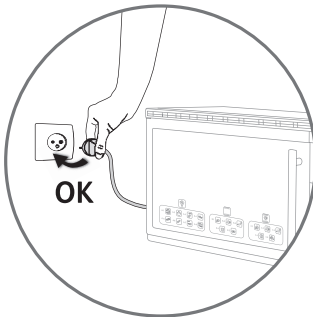


fig. 2



fig. 3

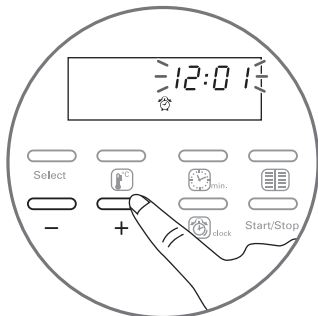


fig. 4



fig. 5

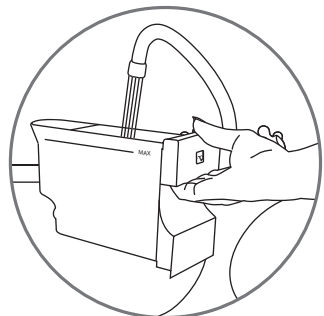


fig. 6

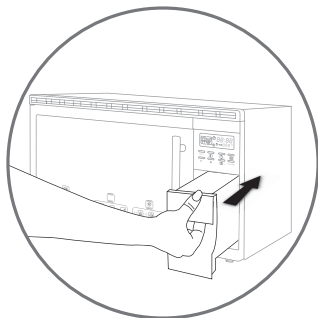


fig. 7

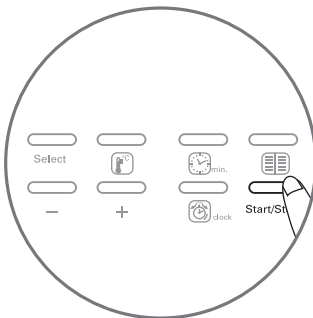


fig. 8



fig. 9

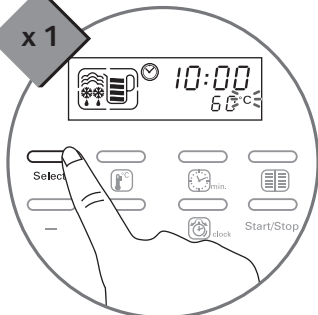


fig. 10



fig. 11



fig. 12



fig. 13

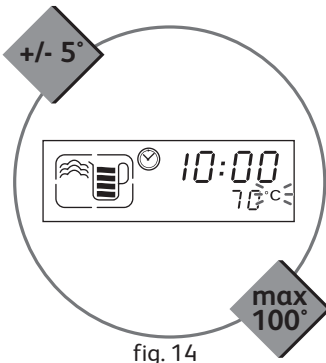


fig. 14



fig. 15



fig. 16

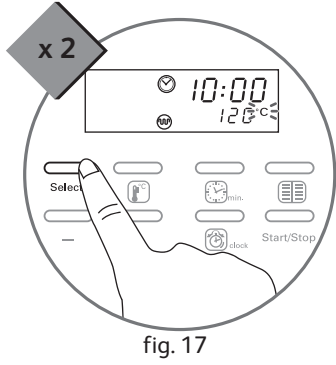


fig. 17

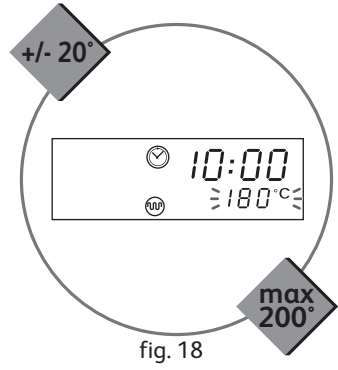


fig. 18

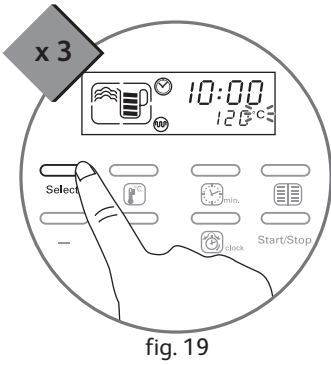


fig. 19

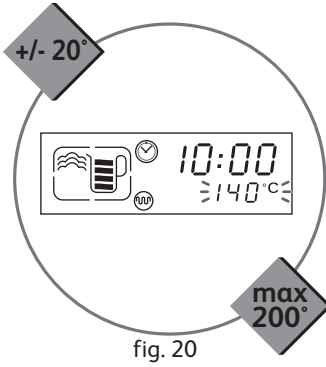


fig. 20

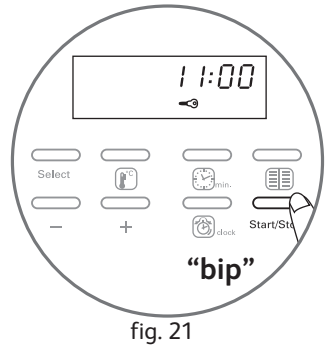


fig. 21

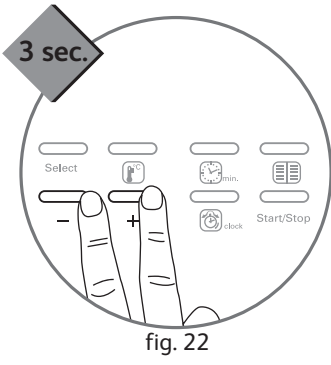


fig. 22

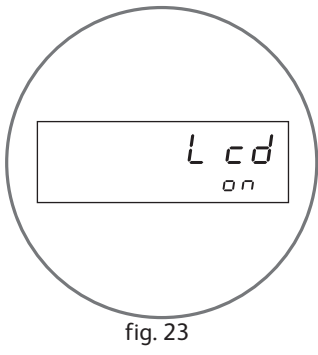


fig. 23

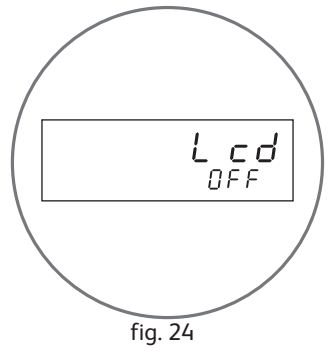


fig. 24

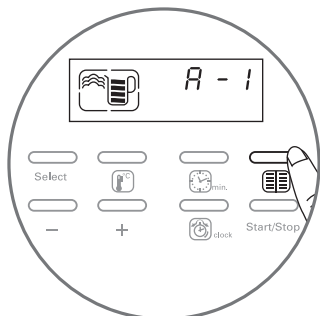


fig. 25

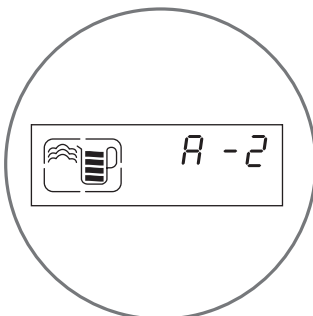


fig. 26



fig. 27

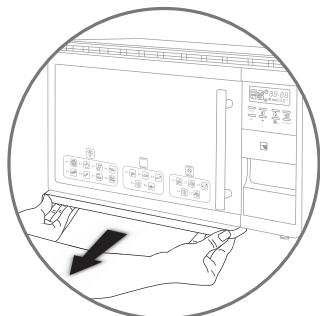


fig. 28

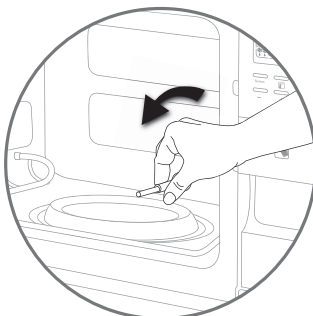


fig. 29

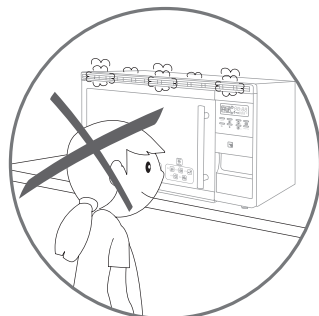


fig. 30

# Conseils de sécurité

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Environnement, ...).

## Préventions des accidents domestiques \_\_\_\_\_

- Votre four est un appareil électrique : il doit être utilisé dans des conditions normales d'utilisation. Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez le soigneusement.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance, utilisez et rangez l'appareil hors de la portée des enfants.
- ⚠ Le four est très chaud pendant la cuisson et de la vapeur s'échappe des ouies en fonction vapeur et combiné, tenir éloignés les enfants (**fig. 30**).
- Le réservoir d'eau doit être rempli avant cuisson jusqu'au niveau max.
- Enlevez le réservoir avant de déplacer le four.
- Pendant l'utilisation du four ou des fonctions combinées, ne pas toucher la porte ou la fenêtre et le cadre à mains nues.
- Utiliser des gants pour retirer les plats du four.
- Ne pas stocker de la nourriture dans le four.
- ⚠ **Après une cuisson au four ou une cuisson combinée, laisser refroidir le four pendant 5 à 10 minutes avant de commencer une cuisson vapeur.**
- Si la porte ou son joint est endommagée, ne pas utiliser le four.
- Ne pas utiliser le four pour faire du réchauffage dans des récipients hermétiques, ceux-ci pourraient exploser.
- Lors de la première utilisation, de la fumée ou une odeur peut apparaître, c'est normal.
- Lors de la première utilisation et afin de chasser les odeurs, faites chauffer le four à vide en fonction four à 200°C et pendant 15 min.
- Ne pas nettoyer immédiatement le four après cuisson ; attendre 30 minutes avant nettoyage afin de laisser refroidir l'intérieur de l'appareil et les éléments chauffants.

## Alimentation électrique

---

- 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 un Centres Service Agréés.
- 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.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- **Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré.**
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- 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.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé avant utilisation du four.
- Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- 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.
- 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. Débranchez l'appareil et 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 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 chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé aux Centres Service Agréés le plus proche afin d'éviter tout danger (liste jointe).
- 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, grilles, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Ne jamais poser de plat ou de papier aluminium sur la sole de votre four.
- Ne jamais poser de papier aluminium sur les parois intérieures de votre four.

---

## Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur.



## Description

1. Système de verrouillage de la porte
2. Porte vitrée
3. Résistance supérieure
4. Affichage digital : voir la description ci-dessous
5. Panneau de commande : voir la description ci-dessous
6. Réservoir d'eau
7. Plaque chauffante
8. Conduit d'eau
9. Résistance inférieure
10. Récupérateur à condensats
11. Poignée amovible
12. Plats de cuisson
13. Grille supérieure
14. Lèche frites
15. Grille de sole

## Panneau de commande

---

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| A. Sélection de la fonction : Décongélation, Vapeur, Four et Combiné | D. Mode de cuissons programmées |
| B. Sélection de la température                                       | E. Touches de réglage : + et -  |
| C. Sélection de la minuterie   | F. Sélection de l'horloge       |
|  | G. Marche / Arrêt ou Annulation |

## Afficheur digital

---

- |  |                    |
|--|--------------------|
| H. Vapeur                                  | M. Température     |
| I. Décongélation                           | N. Sécurité enfant |
| J. Niveau d'eau                            | O. Horloge         |
| K. Minuterie                               | P. Four            |
| L. Affichage minuterie / Affichage horloge |                    |

## Avant la première utilisation

### Déballage

---

- Déballer votre four et conserver votre bon de garantie. Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez le soigneusement.
- ⚠ **Retirez le film de protection plastique bleu (fig. 1). Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.**
- Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.
- Installez votre four sur une surface stable. Retirez tous les accessoires du four (grilles, lèche frites,...).
- **L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four aux Centres Service Agréés.**

## Conseils et précautions

---

- Placer votre four dans une pièce aérée.
- Ne jamais rien poser sur le four.
- Pour choisir plats et moules, tenez compte des dimensions intérieures de votre four.
- S'il y a une anomalie dans le fonctionnement ou dans l'affichage de votre four, débranchez puis rebranchez votre appareil.

## Caractéristiques

Attention : le poids net de l'appareil est de 12,6 kg, le placer sur une surface capable de supporter ce poids.

Capacité / Volume utilisable	26 L
Puissance totale	1850 W
Dimensions hors tout	329x515x413 mm
Dimensions de la cavité	230x355x312 mm

## Utilisation

### Généralités

- Les touches + et - permettent de régler le temps de cuisson, la température de cuisson ainsi que l'horloge.
- Un appui court permet de faire défiler le temps minute par minute.
- Un appui long permet de faire défiler le temps plus rapidement.
- La minuterie peut être réglée pour des temps supérieurs à 5 min uniquement.
- Pendant la cuisson four ou combiné, l'éclairage intérieur est allumé. Pendant la cuisson en fonction vapeur, l'éclairage intérieur est éteint.
- Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran. Il défile seconde par seconde.
- A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint (en fonction four ou combiné), le four s'arrête automatiquement.

### Mise en service

- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher. Fermez la porte.
- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre (fig 2).
- **1 signal sonore indique que la manipulation est acceptée. 2 signaux sonores indiquent que la manipulation est refusée : vérifiez le branchement et recommencez la manipulation.**
- L'afficheur digital s'allume. Sans manipulation du four pendant 10 minutes, il se met automatiquement en mode veille. Pour le réactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de fonctionnement.
- Lors de la première utilisation et afin de chasser les odeurs, faites chauffer le four à vide en fonction four à 200°C pendant 15 min.

### Réglage de l'horloge

- Après le branchement du four, l'afficheur digital indique l'horloge par défaut à "12:00".
- Appuyez longuement sur la touche horloge jusqu'à l'émission d'un signal sonore, les heures et les minutes clignotent (fig. 3).
- Réglez l'heure et les minutes en appuyant sur les touches + et - (fig. 4).
- Validez l'heure en appuyant sur la touche Marche / Arrêt (fig. 5).
- **Un appui court sur la touche + ou - permet de faire défiler lentement les heures et les minutes. Un appui prolongé permet d'accélérer le défilement.**

En cas d'erreur, renouvelez l'opération. Après 20 secondes sans manipulation, l'affichage en cours est automatiquement validé.

A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez voir l'heure en sélectionnant la touche horloge. Lors de la cuisson, l'heure ne peut être modifiée.

## Remplissage du réservoir d'eau

- Pour la décongélation, la cuisson vapeur et la cuisson combinée, le réservoir d'eau du four doit être rempli : remplissez le réservoir d'eau froide (fig. 6) jusqu'au niveau max. indiqué et remplacez-le (fig. 7).
- ⚠ **Si un problème se produit au niveau du flux d'eau pendant la cuisson, les symboles de l'afficheur clignotent et le four émettra une suite de signaux sonores. Les raisons peuvent être les suivantes : le réservoir d'eau est vide ou le réservoir n'est pas en place ou mal installé. Dans ces 2 cas, remplissez le réservoir ou remplacez correctement le réservoir dans son emplacement. Vérifier également que le conduit d'eau n'est pas bouché (voir page 14).**

## Arrêt du four

- Si vous souhaitez ouvrir la porte en cours de cuisson : la chauffe et le compte à rebours de la minuterie s'arrêtent. Un signal sonore retentit et l'afficheur clignote. Refermez la porte et le four reprendra son cycle normal.
- Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche Marche / Arrêt (fig. 8).
  - 1 appui sur la touche Marche / Arrêt : l'afficheur digital affiche 3 minutes. Le four s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes après l'évacuation de la vapeur.
  - 2 appuis sur la touche Marche / Arrêt : le four s'arrête.

## Décongélation

- **Lorsque la température excède 65°, le symbole décongélation disparaît de l'affichage digital ; le four fonctionne alors en fonction cuisson vapeur avec une température plus élevée.**
  - **Pendant la décongélation, le temps et la température peuvent-être ajustés en utilisant les touches + ou - (fig. 12).**
  - Pour accélérer la décongélation de vos aliments : placez la grille de sole et mettez les produits surgelés dans le plat. Posez le lèche frites et le plat sur la grille (fig. 9). Fermez le four. Le four peut-être utilisé pour décongeler des aliments à des températures entre 55° et 65°.
  - Sélectionnez la fonction décongélation en appuyant 1 fois sur la touche «SELECT» (fig. 10). Par défaut, la décongélation des aliments est sélectionnée à 60 ° pendant 10 minutes.
  - Si vous souhaitez modifier le temps de décongélation :
    - appuyez sur la touche minuterie (fig. 11).
    - appuyez sur les touches + ou – pour modifier le temps de décongélation (fig. 12).
  - Si vous souhaitez modifier la température de décongélation :
    - appuyez sur la touche réglage de la température (fig. 13).
    - appuyez sur les touches + ou – pour modifier la température de décongélation (fig. 12).
- Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer (fig. 8). La décongélation commence. A la fin du temps de décongélation, le four s'arrête automatiquement.

## Cuisson vapeur

- Placez la grille de sole. Posez le lèche frites et le plat sur la grille (fig. 9). Fermez le four. Sélectionnez la fonction vapeur en appuyant 1 fois sur la touche «SELECT» (fig. 10). Puis appuyez sur la touche réglage de la température (fig. 13), sélectionnez la température à 70° grâce à la touche + (fig. 12). La cuisson vapeur des aliments est sélectionnée à 70° pendant 10 minutes.
- En fonction vapeur : vous pouvez cuire 2 plats simultanément. Au dessus du lèche frites et du 1<sup>er</sup> plat, installez la grille supérieure et le second plat sur le gradin (fig. 15).**

- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson :
  - appuyez sur la touche minuterie (fig. 11).
  - appuyez sur les touches + ou – pour modifier le temps de cuisson (fig. 12).
- Si vous souhaitez modifier la température de cuisson :
  - appuyez sur la touche réglage de la température (fig. 13).
  - appuyez sur les touches + ou – pour modifier la température de cuisson (fig. 12).

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer (fig. 8). La cuisson commence. Le compte à rebours se fait seconde par seconde. 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 appuyant sur la touche "Marche / Arrêt" (fig. 8) :

- 1 appui sur la touche Marche / Arrêt : l'afficheur digital affiche 3 minutes. Le four s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes après l'évacuation de la vapeur.
- 2 appuis sur la touche Marche / Arrêt : le four s'arrête.

- **La température augmente par tranche de 5°. La température en cuisson vapeur est comprise entre 70° et 100° maximum (fig. 14).**
- **Pendant la cuisson, le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés en utilisant les touches + ou - (fig. 12).**
- **Ne pas commencer une cuisson vapeur immédiatement après une cuisson four ou une cuisson combinée ; laissez refroidir l'intérieur du four pendant 5 à 10 minutes.**

## Cuisson four

- **La température augmente par tranche de 20°. La température en cuisson four est comprise entre 120° et 200° maximum (fig. 18).**
- **Pendant la cuisson, le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés en utilisant les touches + ou - (fig. 12).**
- Placez la grille de sole. Posez le lèche frites et le plat sur la grille (fig. 16). Fermez le four. Sélectionnez la fonction four en appuyant 2 fois sur la touche «SELECT» (fig. 17). Pour la cuisson des viandes, mettez un peu d'eau dans le lèche frites afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson. La cuisson four des aliments est sélectionnée à 120° pendant 10 minutes.
- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson :
  - appuyez sur la touche minuterie (fig. 11).
  - appuyez sur les touches + ou – pour modifier le temps de cuisson (fig. 12).
- Si vous souhaitez modifier la température de cuisson :
  - appuyez sur la touche réglage de la température (fig. 13).
  - appuyez sur les touches + ou – pour modifier la température de cuisson (fig. 12).

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer (fig. 8).

L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence. Le compte à rebours se fait seconde par seconde.

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 appuyant sur la touche "Marche / Arrêt" (fig. 8).

- 1 appui sur la touche Marche / Arrêt : l'afficheur digital affiche 3 minutes. Le four s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes après l'évacuation de la vapeur.
- 2 appuis sur la touche Marche / Arrêt : le four s'arrête.

## Cuisson combinée : vapeur et four

- Placez la grille de sole. Posez le lèche frites et le plat sur la grille (fig. 16) et fermez le four. Sélectionnez la fonction combinée en appuyant 3 fois sur la touche «SELECT» (fig. 19). Par défaut, la cuisson combinée des aliments est sélectionnée à 120° pendant 10 minutes.
- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson :
  - appuyez sur la touche minuterie (fig. 11).
  - appuyez sur les touches + ou – pour modifier le temps de cuisson (fig. 12).
- Si vous souhaitez modifier la température de cuisson :
  - appuyez sur la touche réglage de la température (fig. 13).
  - appuyez sur les touches + ou – pour modifier la température de cuisson (fig. 12).
- Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer (fig. 8). L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence. Le compte à rebours se fait seconde par seconde.

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 appuyant sur la touche "Marche / Arrêt" (fig. 8).

  - 1 appui sur la touche Marche / Arrêt : l'afficheur digital affiche 3 minutes. Le four s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes après l'évacuation de la vapeur.
  - 2 appuis sur la touche Marche / Arrêt : le four s'arrête.
- La température augmente par tranche de 20°. La température en cuisson four est comprise entre 120° et 200° maximum (fig. 20).
- Pendant la cuisson, le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés en utilisant les touches + ou - (fig. 12).
- Après la fin d'une cuisson combinée ; laissez refroidir l'intérieur du four pendant 5 à 10 minutes.
- La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Utilisez des gants.

## Sécurité enfant

- Pour éviter la mise en marche du four et éviter toute manipulation par vos enfants pendant votre absence, vous avez la possibilité de verrouiller toutes les touches de fonctions de l'appareil.
- Appuyez sur la touche Marche / Arrêt jusqu'à l'émission d'un signal sonore, le symbole s'affiche (fig. 21).
- Pour désactiver la fonction sécurité enfant : appuyez sur la touche Marche / Arrêt jusqu'à l'émission d'un signal sonore, le symbole disparaît.

## Fonction veille

- 3 possibilités pour réduire votre consommation d'énergie, en cas de non utilisation.
  - a) Appuyez simultanément sur les touches + et – pendant 3 secondes (fig. 22), la mention Lcd OFF s'affiche (fig. 24). Le four est en attente, 30 secondes après cette manipulation, la lumière de l'afficheur s'éteint automatiquement.  
Pour désactiver la fonction veille : appuyez sur les touches + et – pendant 3 secondes (fig. 22), la mention Lcd ON s'affiche (fig. 23).
  - b) Sans manipulation du four pendant 10 secondes : l'afficheur digital revient automatiquement en mode horloge.
  - c) Sans manipulation du four pendant 10 minutes : l'afficheur digital s'éteint automatiquement. Pour le réactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de fonctionnement.

## Mode de cuissons programmées

Le temps de cuisson et la température sont réglés par défaut selon les tableaux en page suivante. Vous pouvez uniquement modifier le temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche minuterie (le temps de cuisson par défaut clignote). Appuyez sur les touches + ou - (fig. 12) pour modifier le temps de cuisson (min. 5 minutes / max. 60 minutes).









Pour vous aider dans vos préparations, votre four dispose de 18 modes de cuissons programmées :

- de A1 à A8 pour la cuisson vapeur
- de B1 à B5 pour la cuisson four
- de C1 à C5 pour la cuisson combinée






- Appuyez sur la fonction mode cuissons programmées (fig. 25) et sélectionnez votre mode de cuisson A1 ou autres (fig. 26) à l'aide des touches + ou – (fig. 12).
- L'afficheur digital indique le mode de cuisson, la température et le temps programmés.
- Appuyez sur la touche Marche / Arrêt (fig. 8). La cuisson commence.
- Le compte à rebours se fait seconde par seconde.
- 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 appuyant sur la touche "Marche / Arrêt" (fig. 8).
  - 1 appui sur la touche Marche / Arrêt : l'afficheur digital affiche 3 minutes. Le four s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes après l'évacuation de la vapeur.
  - 2 appuis sur la touche Marche / Arrêt : le four s'arrête.

## Tableaux mode de cuissons programmées

### Cuisson vapeur

Fonctions	Modes	Température	Temps de cuisson par défaut	Exemple d'utilisation
	A-1	100°C	25 min.	Légumes et viande
	A-2	95°C	15 min.	Plats frais et fruits
	A-3	90°C	15 min.	Œuf, tomate, pudding
	A-4	85°C	15 min.	Tous les poissons frais
	A-5	80°C	20 min.	Chocolat, cuisine instantanée, fruits
	A-6	75°C	30 min.	Poisson frais
	A-7	60°C	30 min.	Décongélation de viande pour grillade
	A-8	55°C	30 min.	Décongélation de filet de poisson

### Cuisson four























Fonctions	Modes	Température	Temps de cuisson par défaut	Exemple d'utilisation
	B-1	200°C	30 min.	Pizza, hamburger, steaks, poulet, volaille, bœuf, mouton, tranches de viande, pavé de poisson, maïs
	B-2	180°C	35 min.	Volaille et viande
	B-3	160°C	20 min.	Saucisse, jambon
	B-4	140°C	35 min.	Gâteaux, cheese cake, cookies au chocolat
	B-5	120°C	15 min.	Réchauffage de plat

## Cuisson combinée

Fonctions	Modes	Température	Temps de cuisson par défaut	Exemple d'utilisation
	C-1	200°C	25 min.	Pizza, hamburger, steaks, poulet, volaille, bœuf, mouton, tranches de viande, pavé de poisson, maïs
	C-2	180°C	35 min.	Volaille et viande
	C-3	160°C	15 min.	Saucisse, jambon
	C-4	140°C	30 min.	Gâteaux, cheese cake, cookies au chocolat
	C-5	120°C	18 min.	Fruits et légumes

## Tableau temps de cuisson

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.

Plats	Cuisson	Symbole	Poids en grs	Température °C	Temps de cuisson en min.	Notes
Chou-fleur	Vapeur		300 / 600	100°	20/25	/
Carotte	Vapeur		500	100°	20/25	/
Chou-fleur Carotte	Vapeur		300 300	100°	20	Cuisson de 2 plats simultanés
Riz	Vapeur		100	100°	25	Dans un plat en verre + 150gr d'eau
Truite	Vapeur		350	100°	15	/
Filet de Cabillaud	Vapeur		400	90°	8/10	/
Pizza fraîche	Four		450	180°	12	/
Rôti boeuf	Combiné	 	800	200°	35/40	/
Rôti d'agneau	Combiné	 	800	200°	55	/
Rôti de veau	Combiné	 	800	200°	55	/
Rôti de porc	Combiné	 	800	200°	60	/
Poulet	Combiné	 	1200/1500	200°	55/60	/
Gâteau	Combiné	 		140°	45/50	/
Pomme	Vapeur		200	100°	20	Entières avec la peau
Compote de fruits	Vapeur		200	100°	25	Fruits pelés et coupés en petits morceaux
Tarte aux pommes	Four		200	180°	25	/



---

## Détartrage

- Remplir le réservoir d'eau au niveau maxi soit avec de l'eau et du produit détartrant (celui utilisé pour les cafetières électriques) soit rempli à moitié de vinaigre blanc et moitié d'eau.
- Lancez un premier cycle de 100°C en fonction vapeur jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- Lancez un deuxième cycle avec de l'eau claire uniquement afin de nettoyer le circuit d'eau et la cavité du four.
- Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de détartrage complet tous les 2 mois environ.

---

## Nettoyage et maintenance

- Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four et le débranchez.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.
- Pour faciliter le nettoyage : faire fonctionner le four à vide en fonction vapeur pendant 20 min. à 100°.
- Nettoyez la porte, l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide additionnée de détergent doux.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien spécifiques pour métaux (inox, cuivre...).
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.
- Tous les accessoires (grille,...) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
- La plaque chauffante doit être propre ; une demi-tasse de vinaigre blanc peut être utilisée ; laissez agir pendant quelques minutes et lavez à l'eau (fig. 27).
- Lavez une fois par mois le conduit d'eau, dévissez le conduit d'arrivée d'eau (fig. 29), nettoyez la saleté à l'intérieur et replacez-le.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Si le panneau de commande est mouillé, nettoyez avec un chiffon légèrement humidifié ; ne pas utiliser d'agent abrasif pour le nettoyage.
- Pour remplacer l'ampoule : confiez votre four aux Centres Service Agréés.
- Le récupérateur à condensats doit être nettoyé régulièrement (fig. 28).

---

## Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Résolution
Ecran d'affichage noir	Le four n'est pas branché ou le cordon électrique est défectueux.	Vérifier le branchement de l'appareil. Contactez les Centres Service Agréés
La lampe ne fonctionne pas	Lampe grillée.	Contactez les Centres Service Agréés
Pendant la cuisson, il y a une fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte vitrée.	La porte vitrée du four n'est pas correctement fermée. Le joint de la porte est endommagé.	Contactez les Centres Service Agréés

Code	Analyse	Solution
E-1	Surchauffe de la cavité en fonction four supérieure à 240°C.	Arrêtez pour laisser refroidir.
E-2	Problème de chauffe si le four n'a pas atteint 40°C au bout de 3 min.	Contactez les Centres Service Agréés. Ne pas démonter l'appareil.
E-3	Surchauffe de la plaque chauffante : supérieure à 240°C.	Arrêter pour refroidir.
E-4	Problème de chauffe de la plaque chauffante si celle-ci n'a pas atteint 40°C au bout de 3 min.	Contactez les Centres Service Agréés. Ne pas démonter l'appareil.
E-5	Capteur de la plaque chauffante.	Contactez les Centres Service Agréés. Ne pas démonter l'appareil.
E-6	Capteur de la plaque chauffante en court-circuit.	Contactez les Centres Service Agréés.
E-7	Capteur de fermeture de porte défectueux.	Contactez les Centres Service Agréés.
E-8	Capteur de température du four en court-circuit.	Contactez les Centres Service Agréés.
E-9	Problème d'arrivée d'eau.	Vérifiez que le réservoir d'eau est bien en place. Vérifiez que le niveau d'eau est suffisant.

Si un problème persiste, confiez votre four aux Centres Service Agréés. Voir la liste des Centres Service Agréés.

## Garantie

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Seb de toute responsabilité.

## Environnement

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.
- Environnement : Directive 2002/95/CE.

### 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.