

SEB®

DELICE 18 L

FR

NL

DE



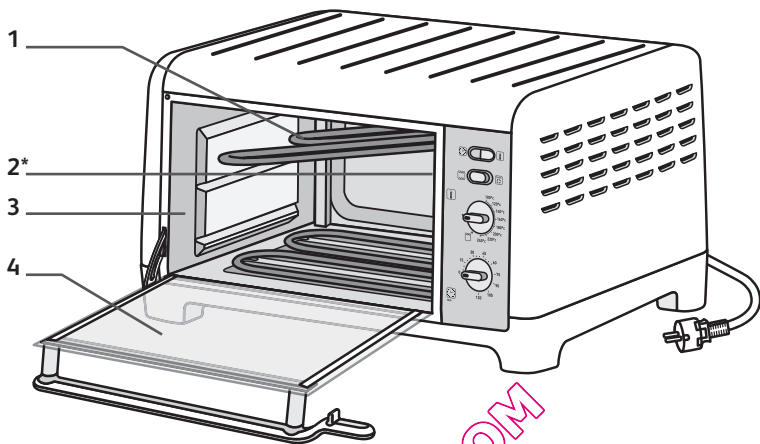
www.tefal.com

Sommaire - Beknopt overzicht - Inhaltsverzeichnis

1. Description - Beschrijving - Beschreibung	3
2. Consignes de sécurité	5
Veiligheidsvoorschriften	7
Sicherheitshinweise	9
3. Installation - Installatie - Installation	11
4. Modes de cuisson - Bereidingsmodi - Backweisen	12
5. Conseils de nettoyage	15
Reinigungsvoorschriften	
Reinigungshinweise	
6. Guide de cuisson - Bereidingsgids - Kochführer	17

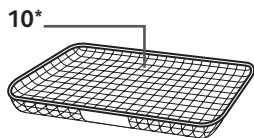
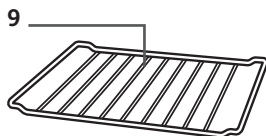
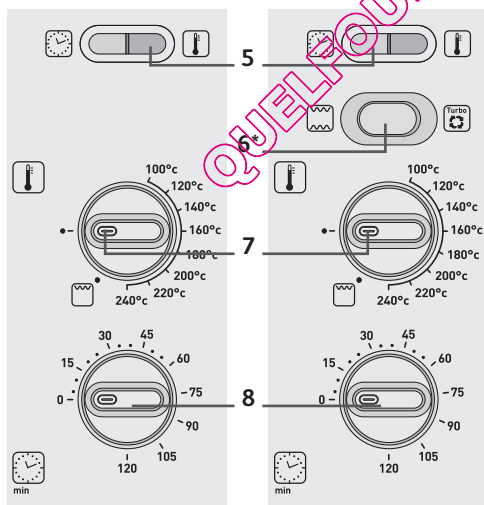
QUELFOR.COM

1. Description - Beschrijving - Beschreibung



OF2401 Grill

OF2448 Turbo
OF2458 Turbo



* Selon modèle
Afhankelijk van het model
Je nach Modell

- | | | |
|---|---|--|
| 1 - Résistance supérieure rabattable | 1 - Neerklapbaar verwarmingselement boven | 1 - Oberes Grillelement herunterklappbar |
| 2 - Lumière intérieure* | 2 - Verlichting binnen* | 2 - Innenbeleuchtung* |
| 3 - Parois auto-nettoyantes (self-clean) | 3 - Zelfreinigende wanden | 3 - Selbstreinigende Wände |
| 4 - Porte double-parois | 4 - Deur met dubbele wand | 4 - Doppelwandige Tür |
| 5 - Voyants de fonctionnement | 5 - Controlelampje | 5 - Betriebskontrollleuchte |
| 6 - Sélecteur : touche Turbo* ou traditionnel | 6 - Keuzeschakelaar : Turbo*/oven | 6 - Funktionswahlschalter : Turbo* /Ofen |
| 7 - Bouton de réglage de température | 7 - Knop voor instellen temperatuur | 7 - Knopf zur Temperatureinstellung |
| 8 - Bouton minuterie | 8 - Knop timer | 8 - Zeitschaltuhr |
| 9 - Grille réversible | 9 - Omkeerbaar rooster | 9 - Beidseitig verwendbares Einhängegerüst |
| 10 - Panier Turbo* | 10 - Schaal Turbo* | 10 - Shale Turbo* |



Fonction Four Traditionnel

Functie traditionele oven

Funktion traditioneller Ofen



Grill puissant pour dorer et gratiner toutes vos préparations : viandes, poissons crèmes brûlées...

Krachtige grill: om al uw bereidingen te bruinen en gratineren: vlees, vis, crème brûlée, ...

Leistungsfähiger Grill: zum Bräunen und Überbacken aller Gerichte: Fleisch, Fisch, Crème brûlée,...



Fonction TURBO*

Convection naturelle ventilée pour des cuissons homogènes et rapides.

Turbofunctie*:
natuurlijke convectie met luchtventilatie voor snelle en gelijkmatige bereidingen.

Funktion Turbo*:
Natürliche Konvektion mit Ventilator für homogenes und schnelles Garen.



Voyants de fonctionnement

Un voyant rouge indique quand le four est sous tension, un voyant vert indique que la température désirée est atteinte.

Een rood indicatorlampje geeft aan of de oven staat ingeschakeld, een groen indicatorlampje geeft aan als de gewenste temperatuur is bereikt.

Eine rote Leuchtanzeige gibt an, wann der Ofen eingeschaltet ist, eine grüne Leuchtanzeige gibt an, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist.

2. Consignes de sécurité - Veiligheidsvoorschriften - Sicherheitshinweise

FR Précautions importantes

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "Guide de cuisson".

- 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.
- **⚠ Lors de l'utilisation la face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.**
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
- Il est normal qu'un 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 20 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. Étouffez 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.
- Pour les parois et la sole : 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 vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- 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.
- 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.
- **⚠ Utilisation de la minuterie : tournez à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.**

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.