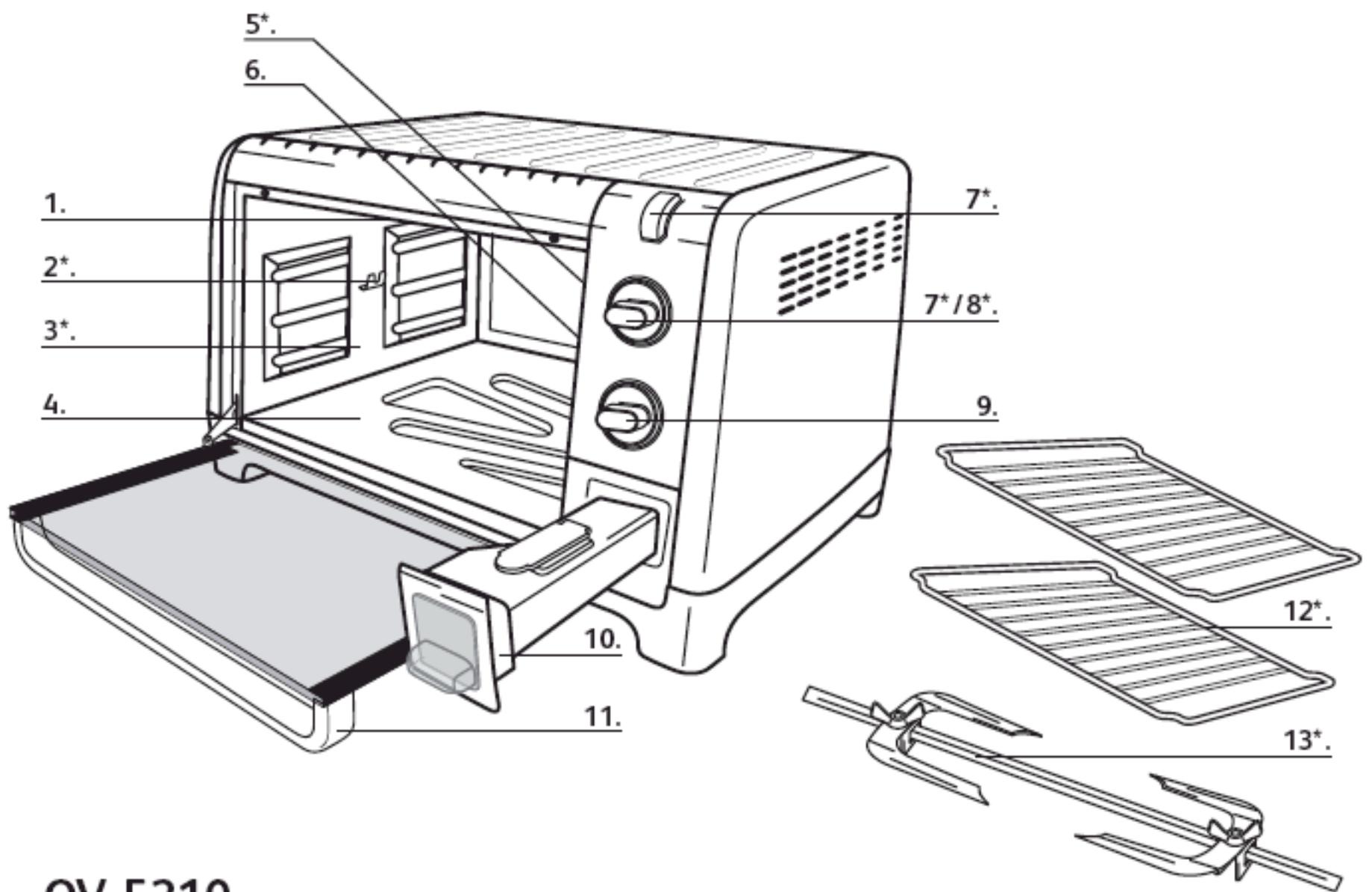


▲seb

CROUSTY DELICE



www.seb.com

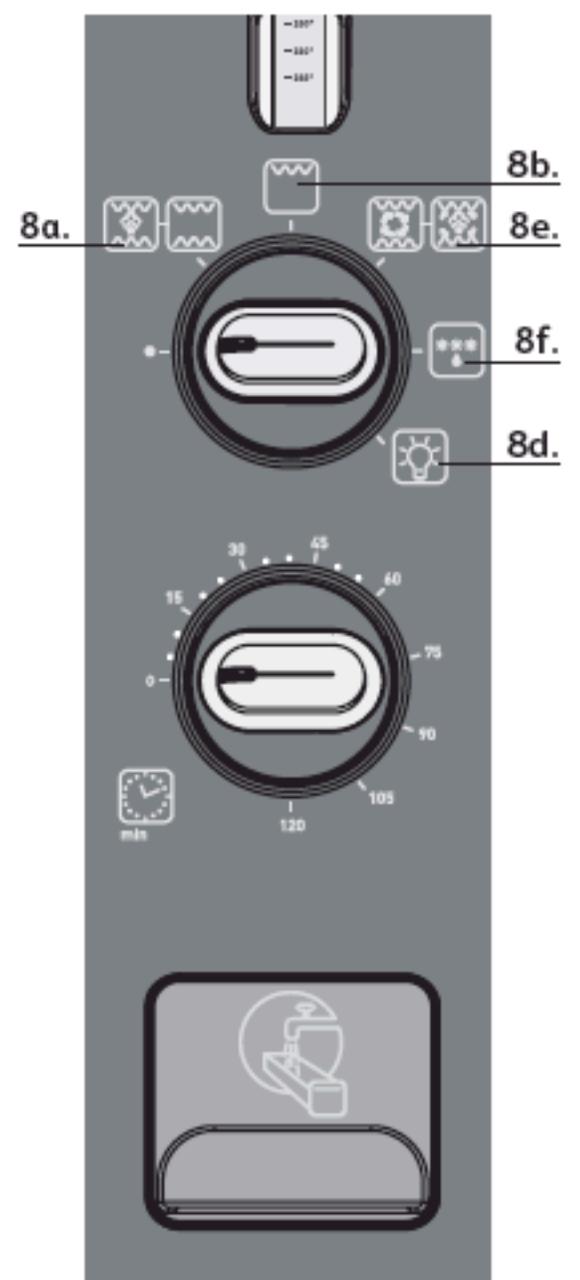
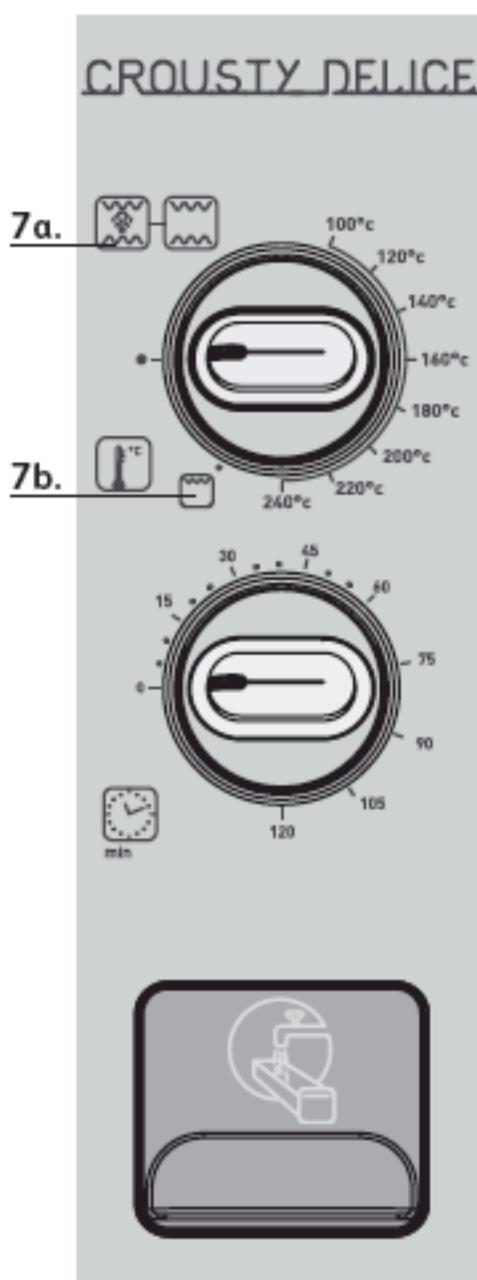


OV 5210 - Grill

OV 5270 - Cleantech

OV 5480

OV 5680



Français

Description

1. Résistance supérieure rabattable
2. Support broche*
3. Parois intérieures autonettoyantes* (*catalyse*)
4. Sole émaillée génératrice de vapeur
5. Lumière intérieure*
6. Ouverture d'entraînement du support de broche*
7. Bouton de réglage de température*
8. Bouton de sélection de fonctions*
9. Bouton minuterie
10. Réservoir à eau avec bouchon étanche
11. Porte
12. Grille réversible x2* (*6 positions*)
13. Kit tournebroche*

Bouton de sélection de fonctions* :

- a. Four avec ou sans vapeur
- b. Gril*
- c. Gril + tournebroche*
- d. Lumière*
- e. Chaleur tournante* avec ou sans vapeur
- f. Décongélation*

Nederland

Omschrijving

1. Inklapbaar verwarmingselement
2. Draaispithouder*
3. Zelfreinigende binnenwanden* (*katalyse*)
4. Geëmailleerde stoomgenererende bodem
5. Binnenverlichting*
6. Aandrijfopening van de spithouder*
7. Knop voor instellen temperatuur*
8. Selectieknop van de functies*
9. Knop timer
10. Waterreservoir met waterdichte dop
11. Deur
12. Tweezijdig te gebruiken x2* (*6 niveaus*)
13. Draaispitset*

Selectieknop van de functies* :

- a. Oven met of zonder stoom
- b. Gril*
- c. Gril + Draaispit*
- d. Licht*
- e. Heteluchtoven* zonder stoom (gebak) of met stoom
- f. Ontdooien*

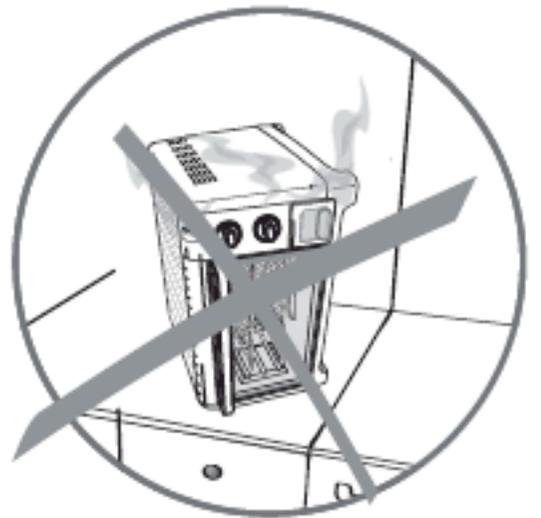
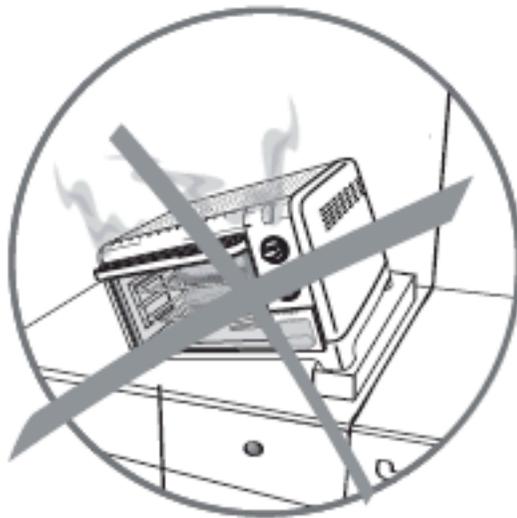
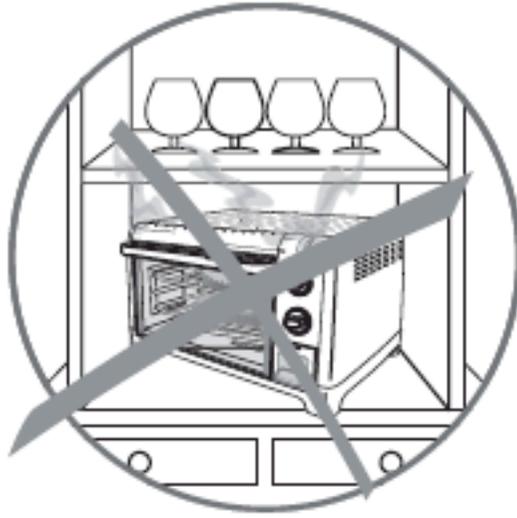
Deutsch

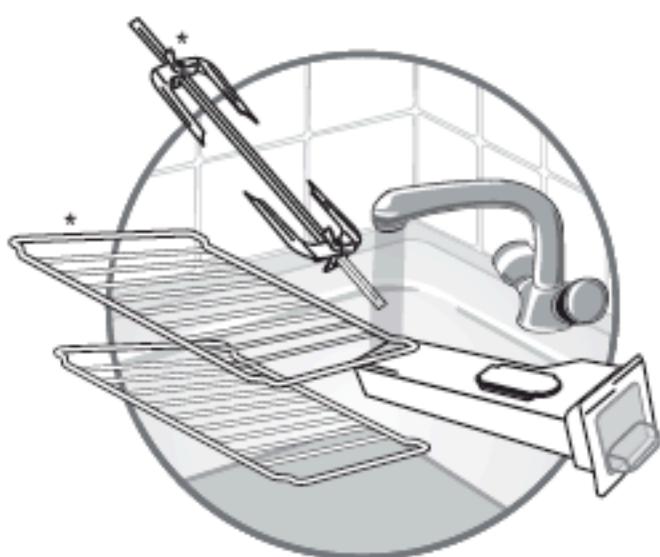
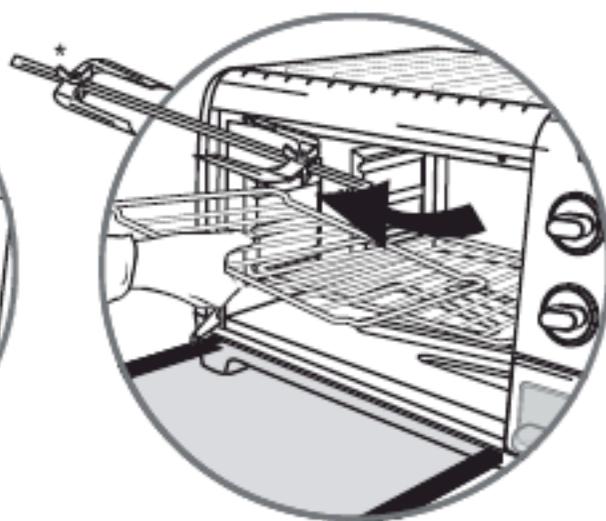
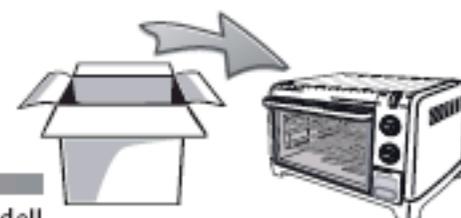
Beschreibung

1. Oberes herunterklappbares Grillelement
2. Drehspießhalter*
3. Selbstreinigende Innenwände* (*Katalyse*)
4. Emaillierter Ofenboden mit Dampferzeugung
5. Innenbeleuchtung*
6. Öffnung des Antriebs der Spießhalterung*
7. Knopf zur Temperatureinstellung*
8. Funktionswahlschalter*
9. Zeitschaltuhr
10. Wasserbehälter mit dichtem Verschluss
11. Tür
12. Beidseitig verwendbarer Rost x2* (*6 Stellungen*)
13. Drehspießkit*

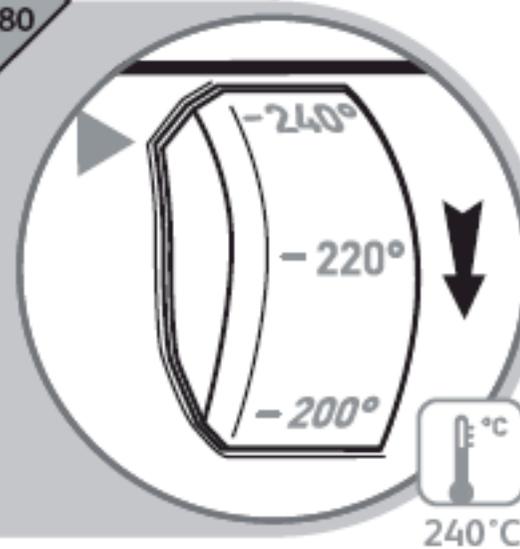
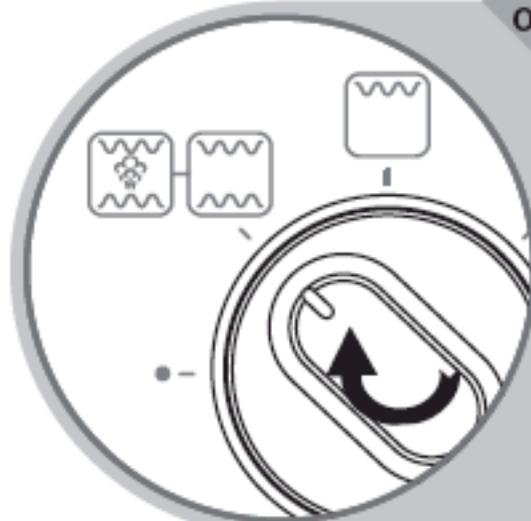
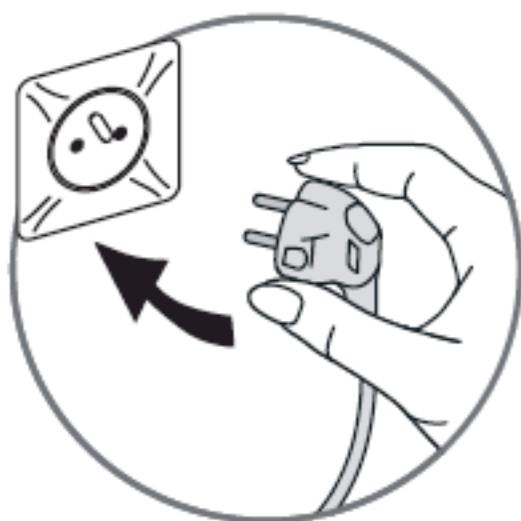
Funktionswahlschalter* :

- a. Ofen mit oder ohne Dampf
- b. Gril*
- c. Gril + Drehspieß*
- d. Licht*
- e. Umluft* ohne Dampf (Backwaren) oder mit Dampf
- f. Auftauen*

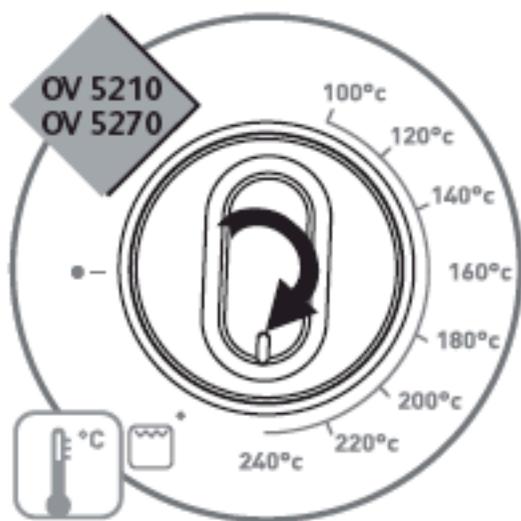




OV 5480
OV 5680



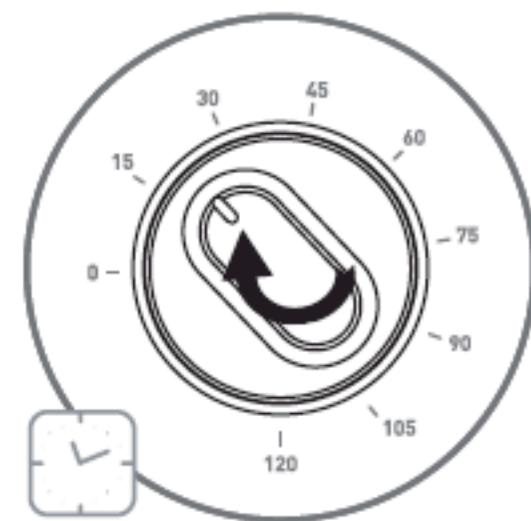
240°C



OV 5210
OV 5270



240°C

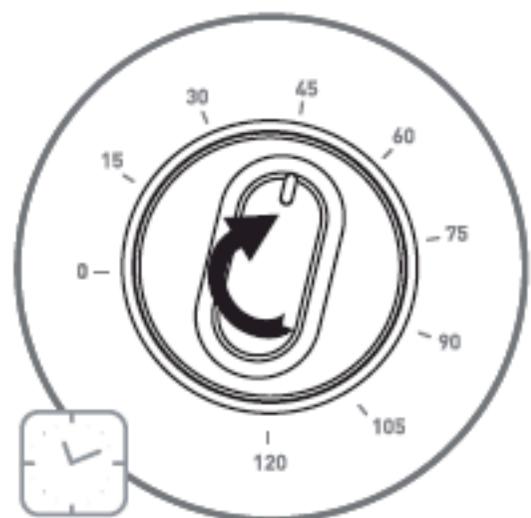
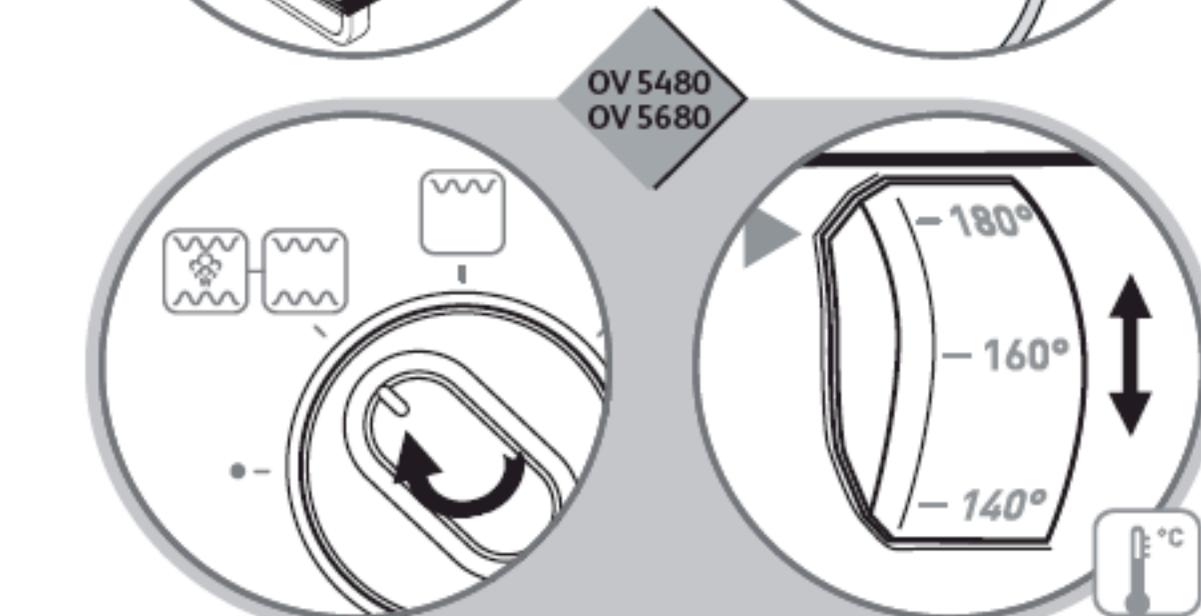
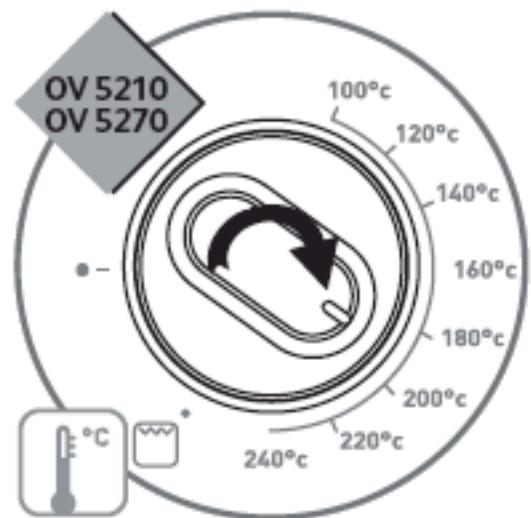
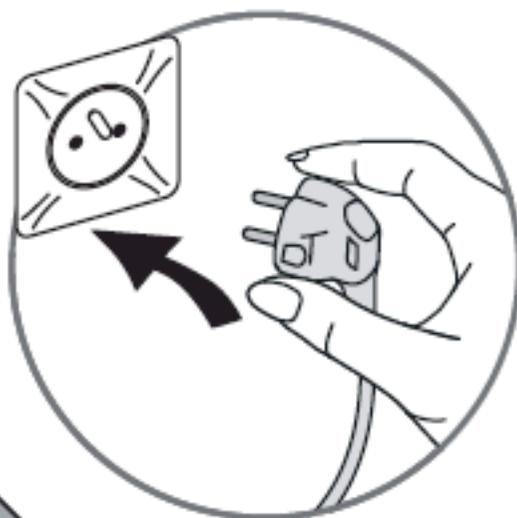
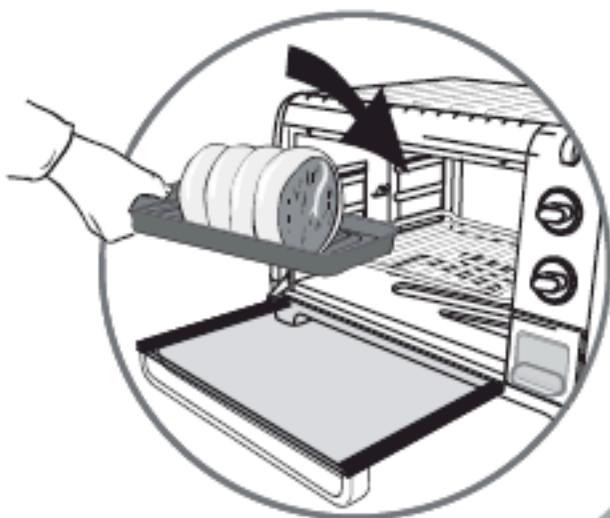
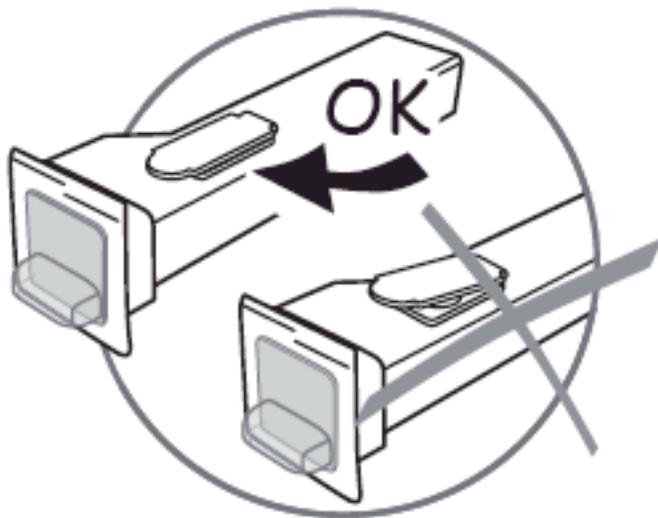
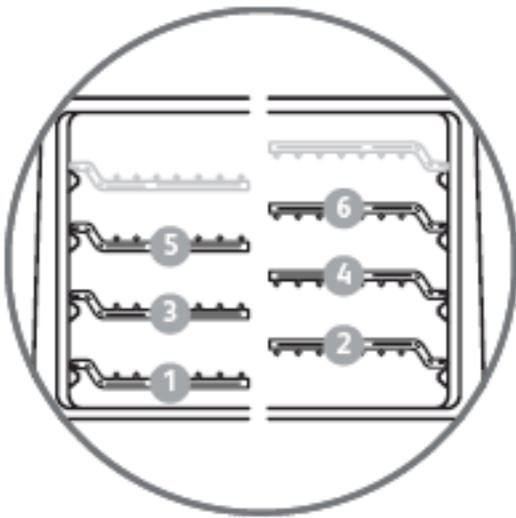


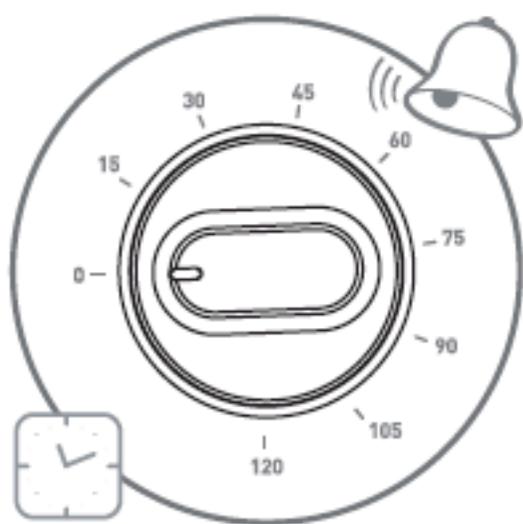
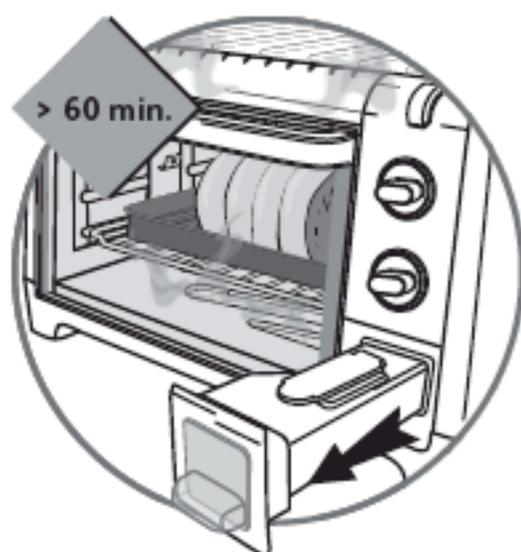
20 min.

F Utilisation de la minuterie
Tourner le bouton à fond et
revenir en arrière sur le temps
désiré.

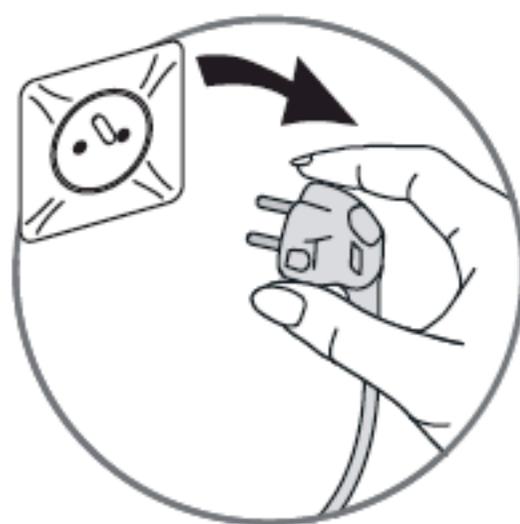
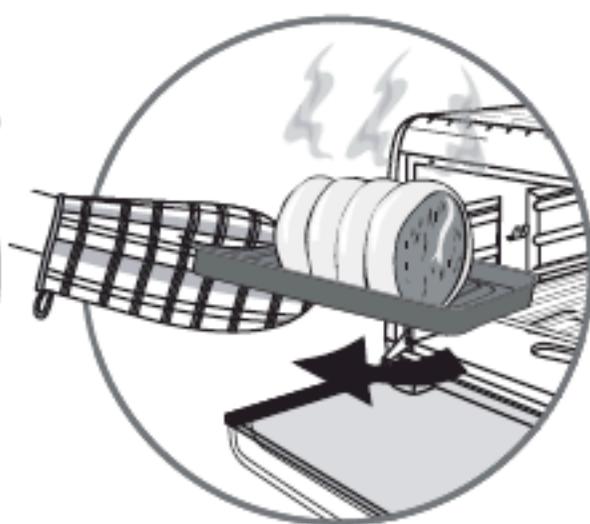
NL Gebruik van de timer
Draai de knop volledig naar
rechts en zet hem daarna op de
gewenste tijd.

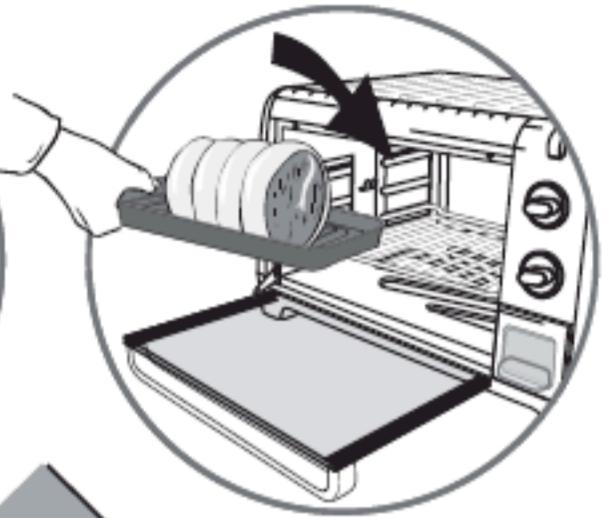
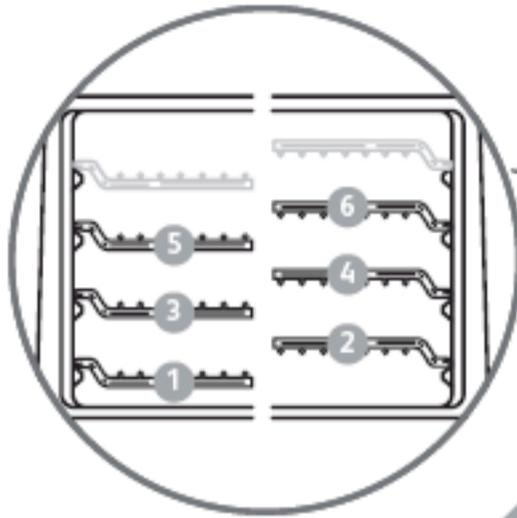
DE Bedienung des Timers
Stellen Sie den Drehknopf
sorgfältig auf die gewünschte
Zeit ein und kehren Sie nach
Ablauf der eingestellten.



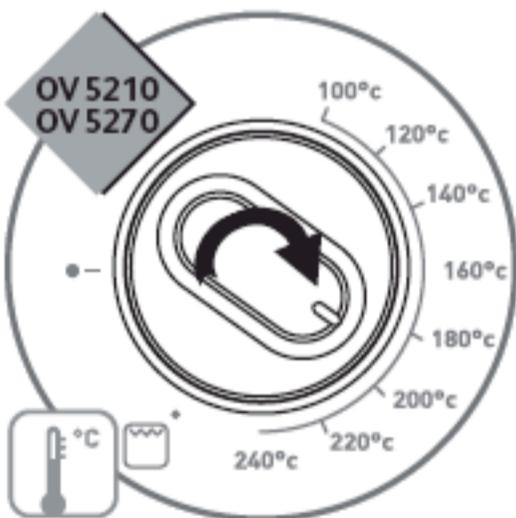
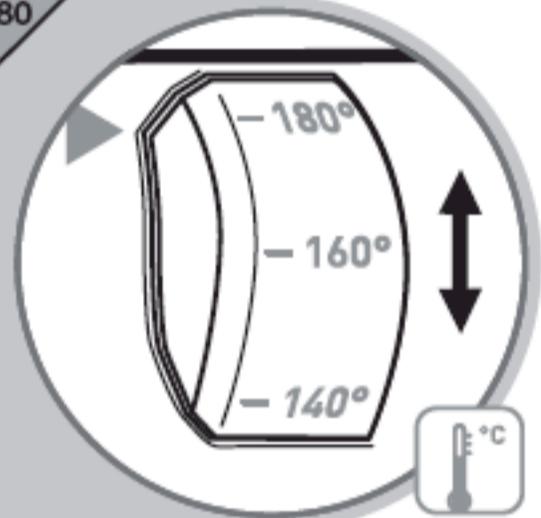
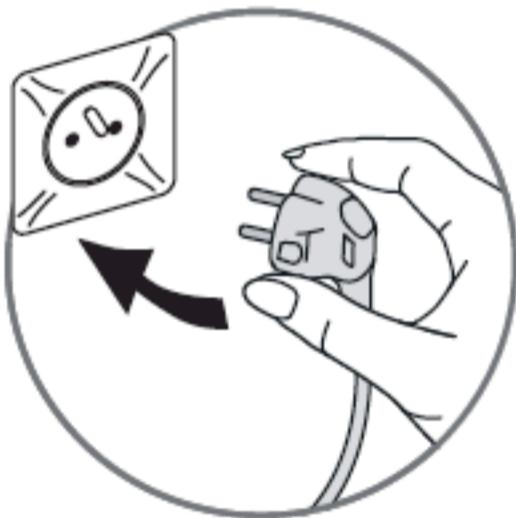


0 min.

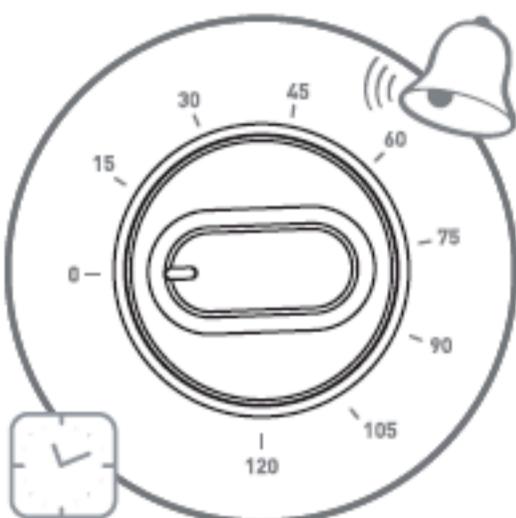
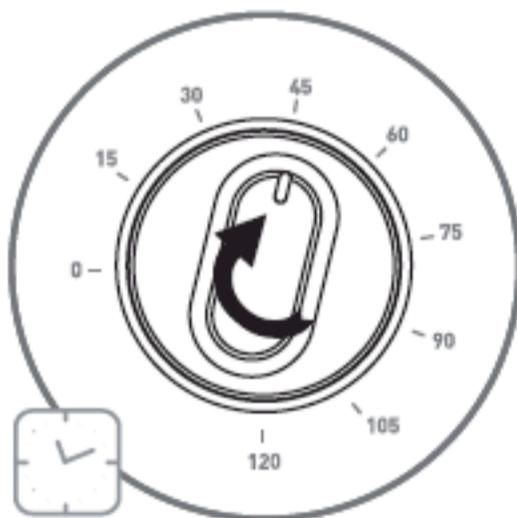




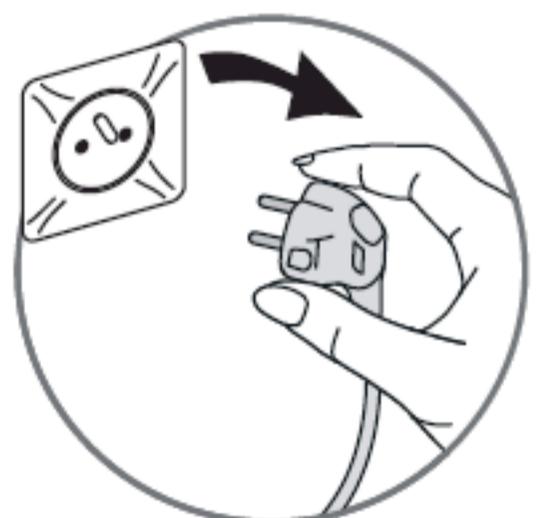
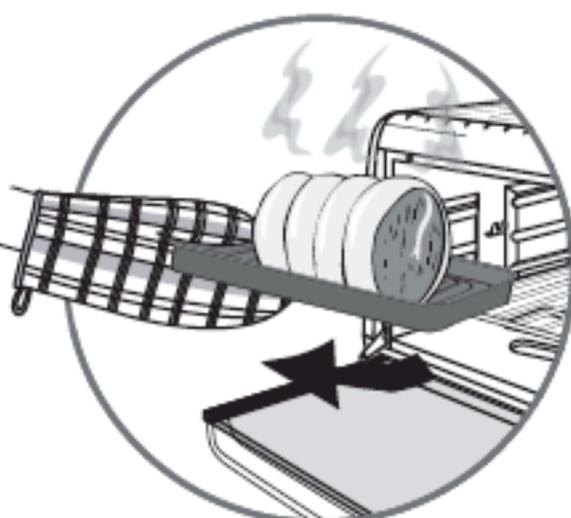
OV 5480
OV 5680

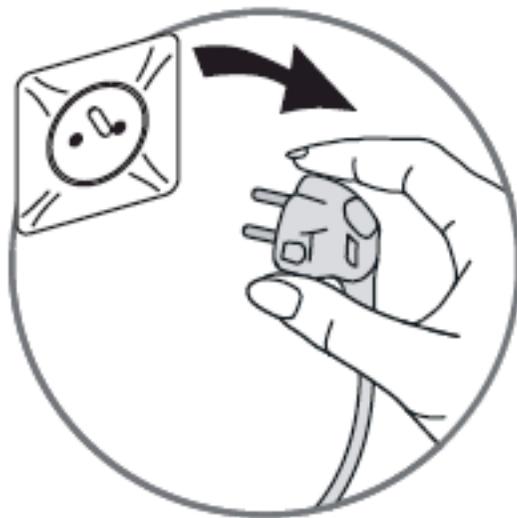
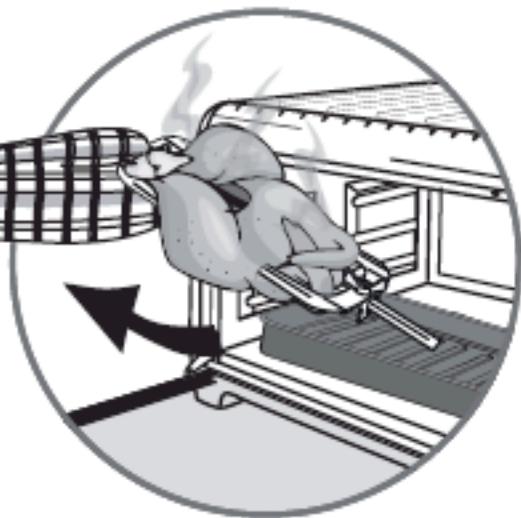
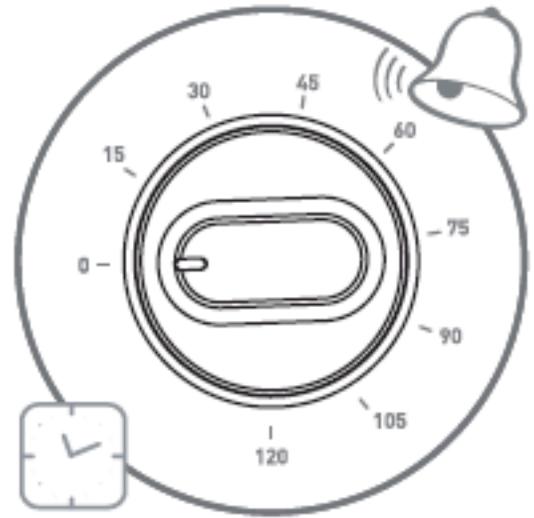
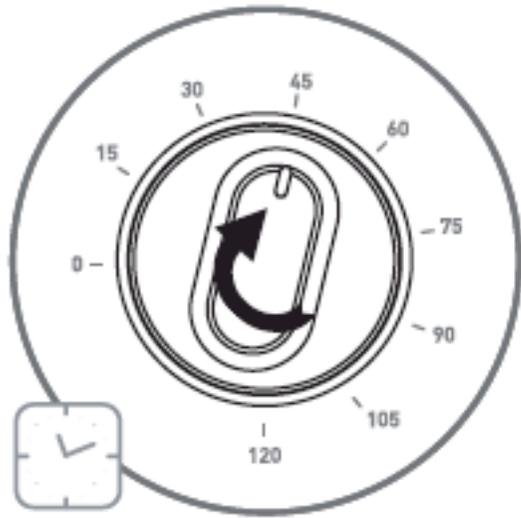
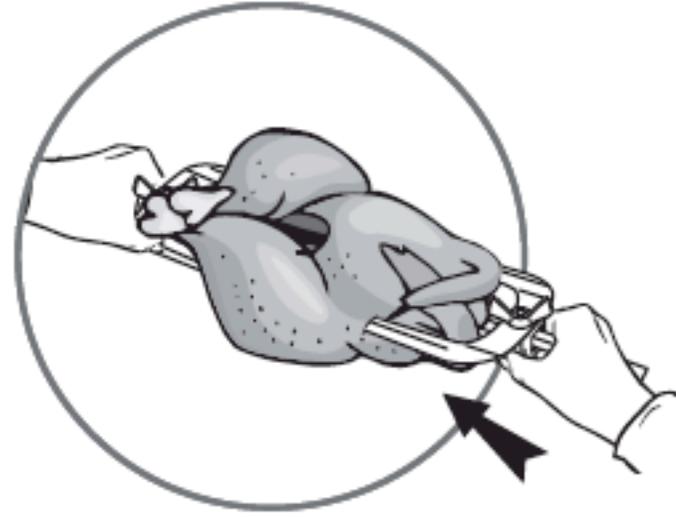


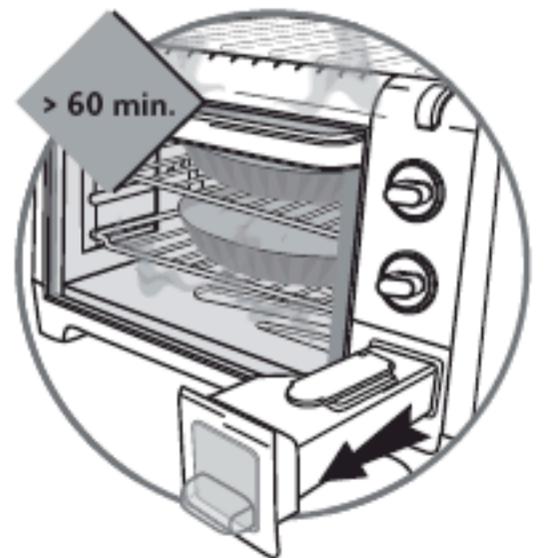
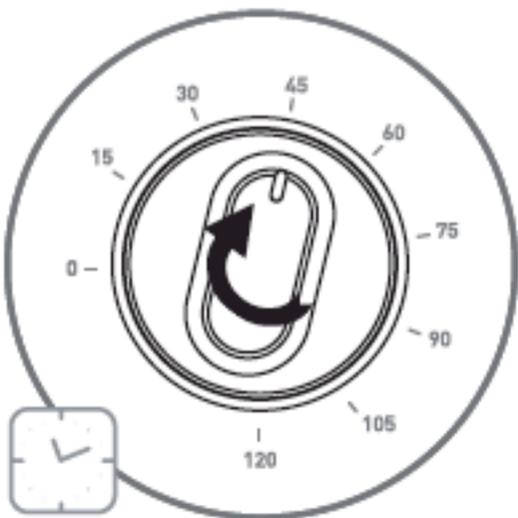
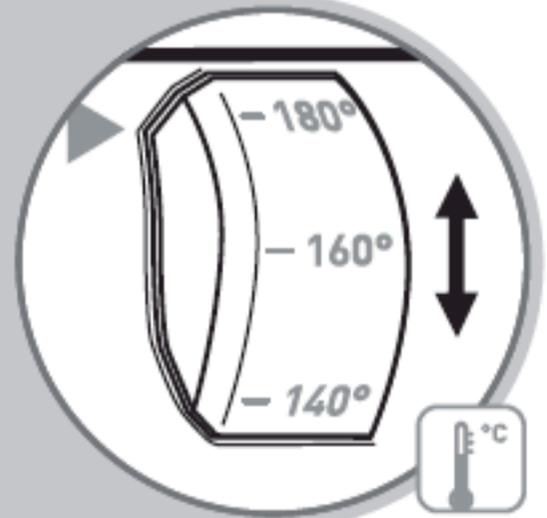
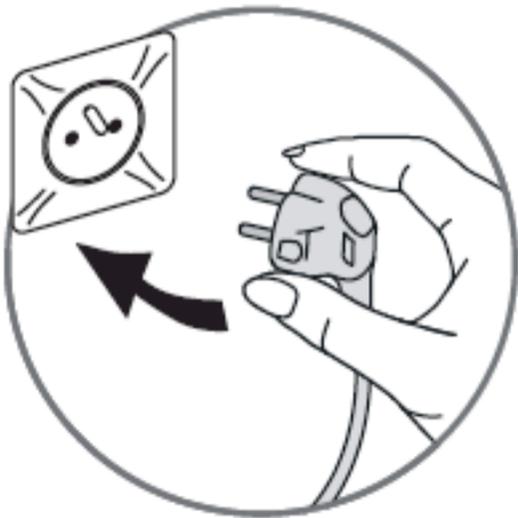
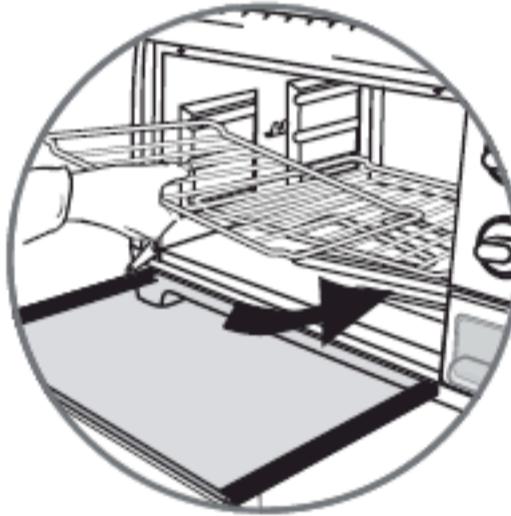
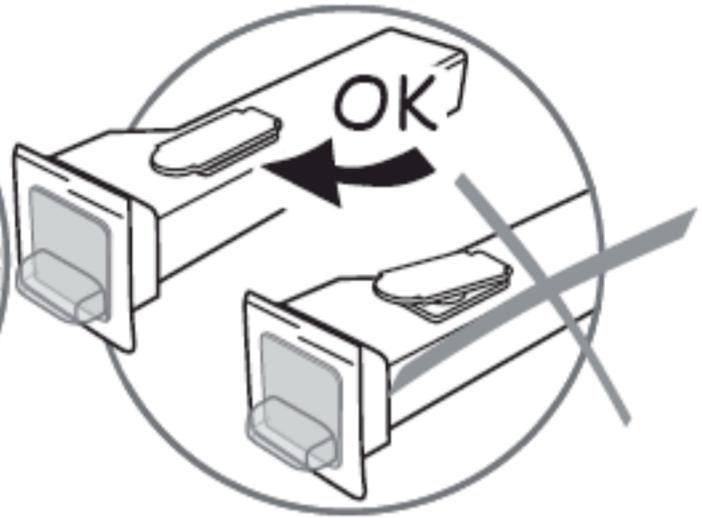
OV 5210
OV 5270

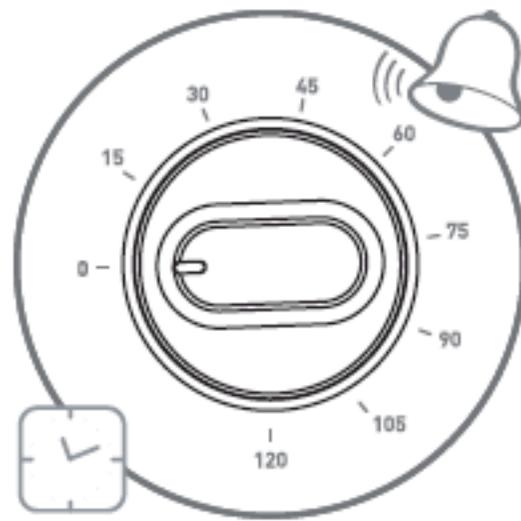


0 min.

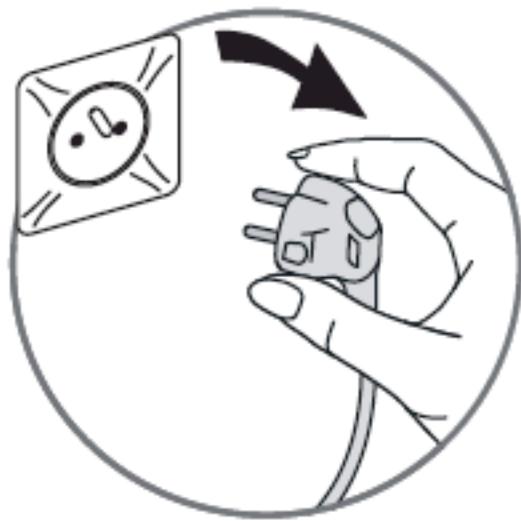
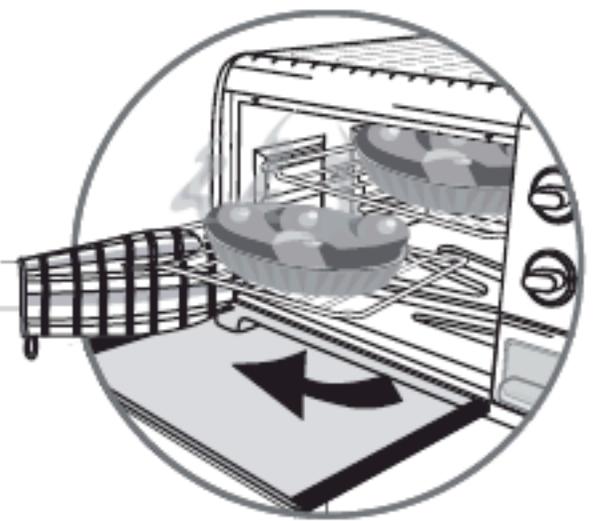


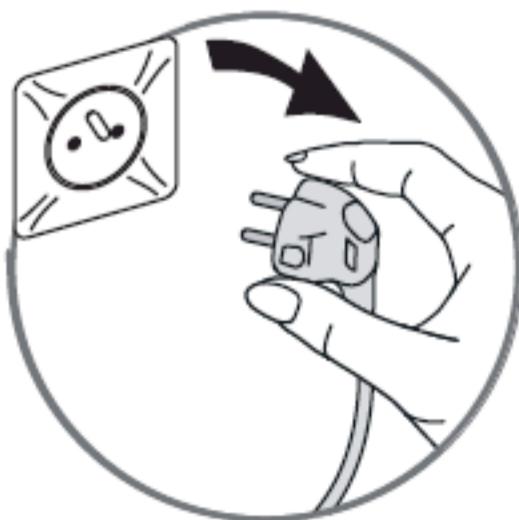
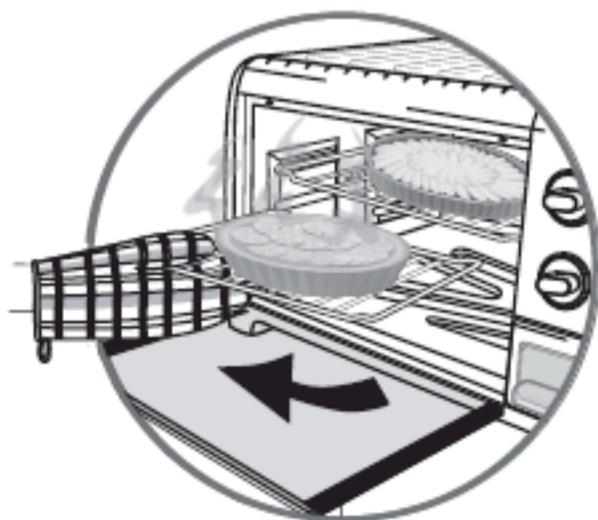
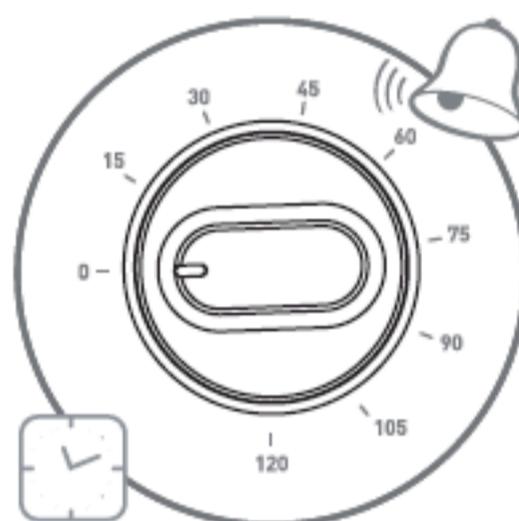
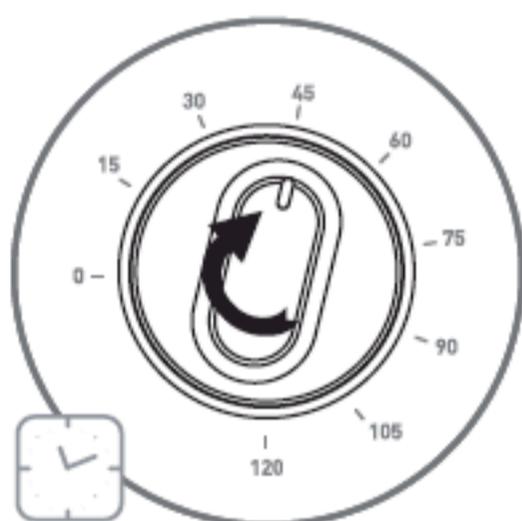
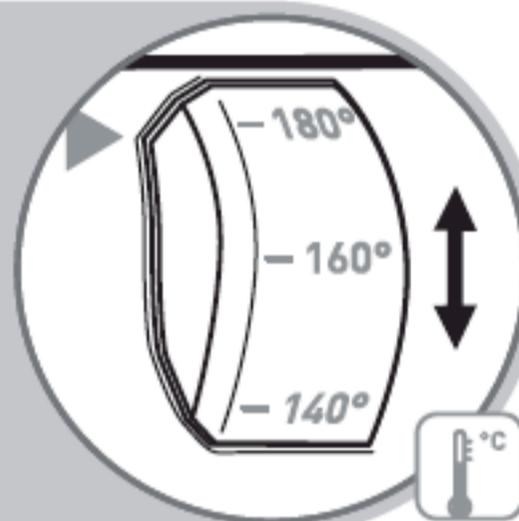
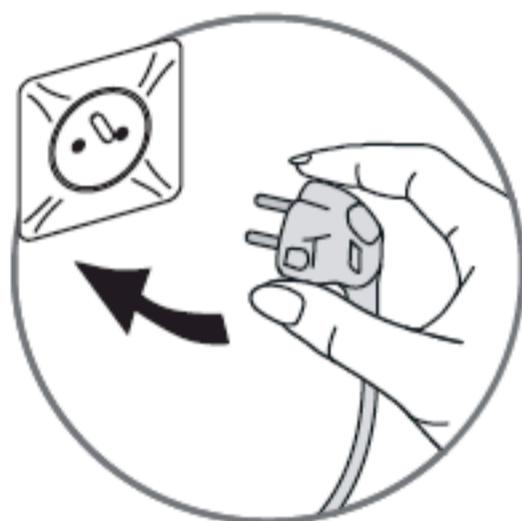
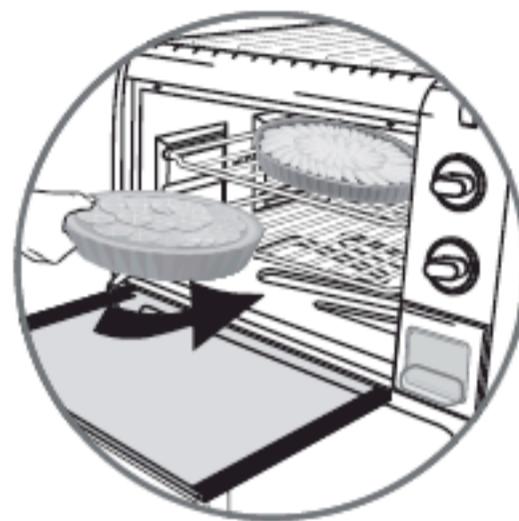
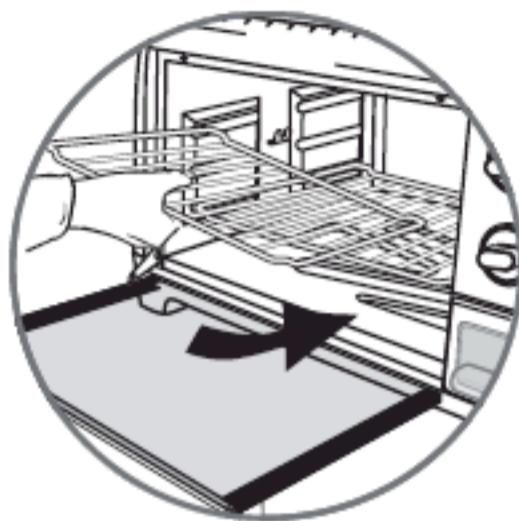


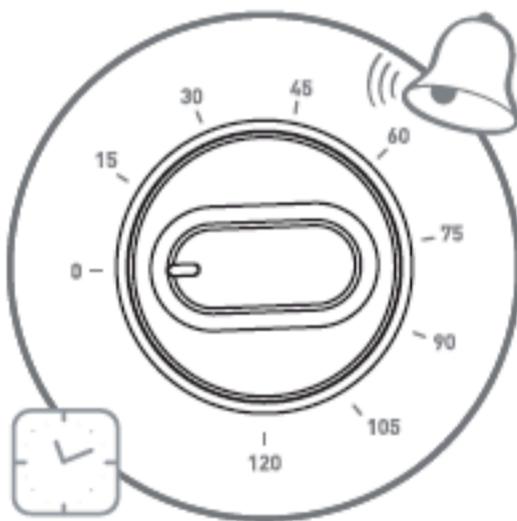
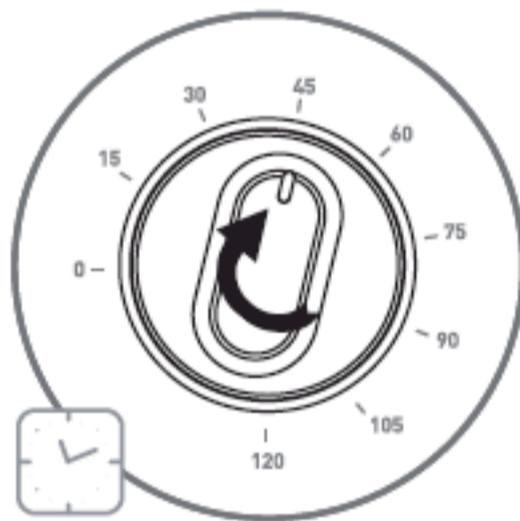
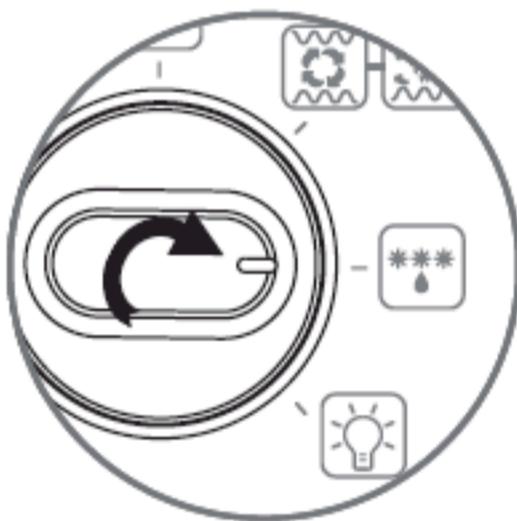
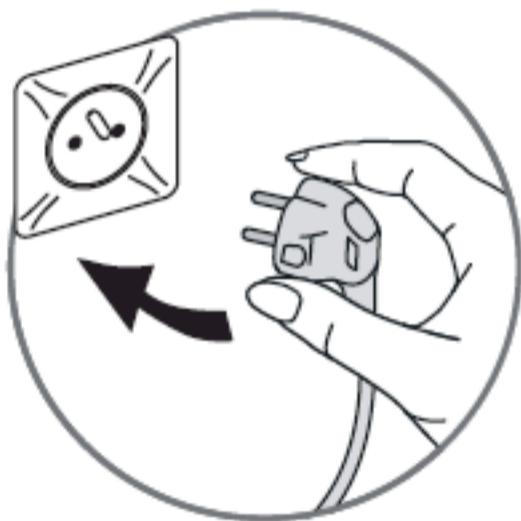
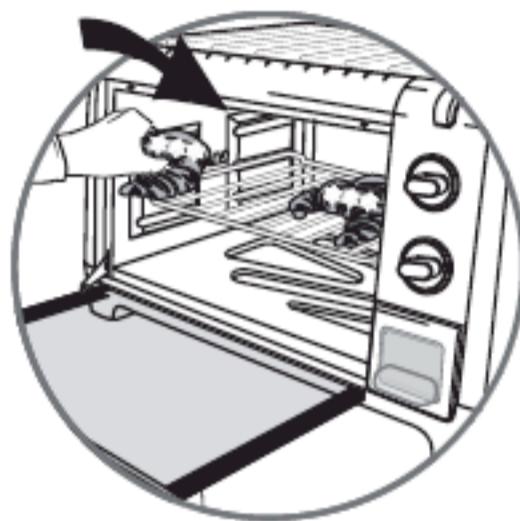




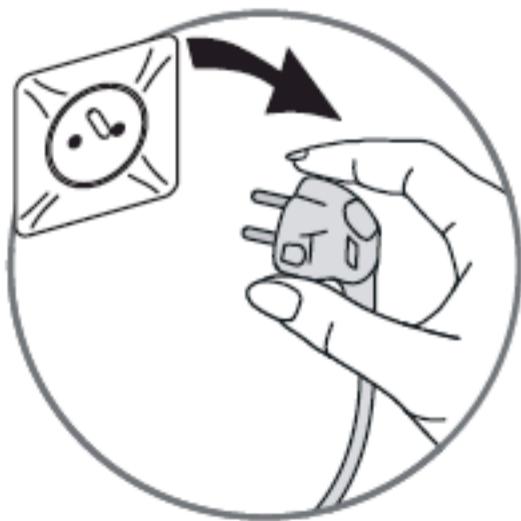
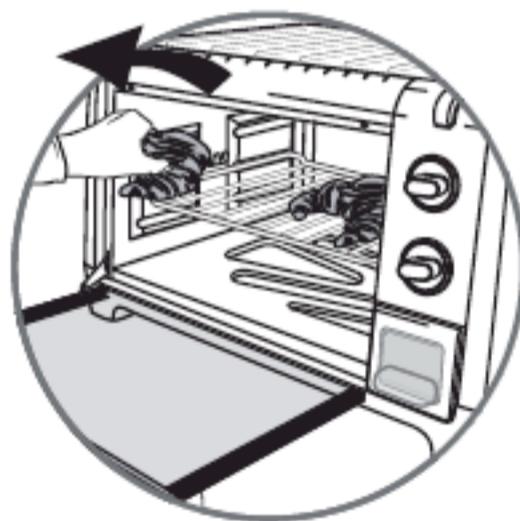
0 min.

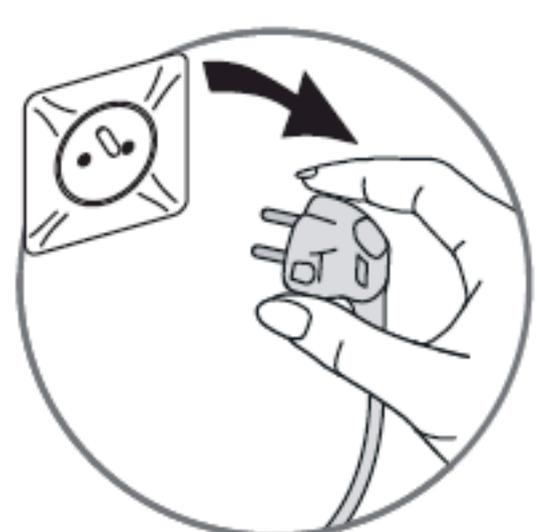
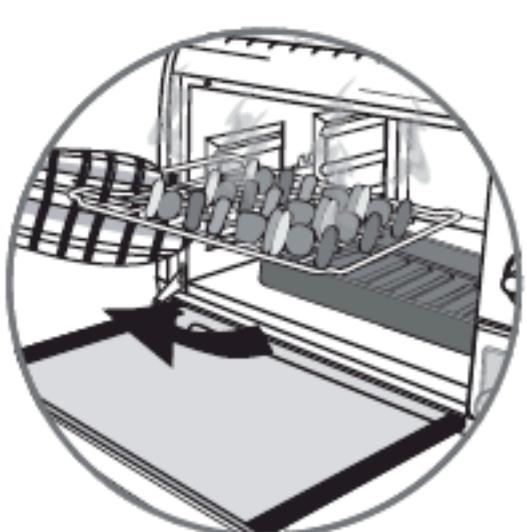
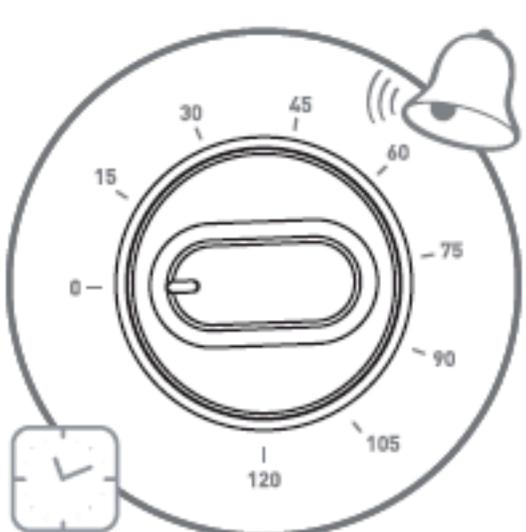
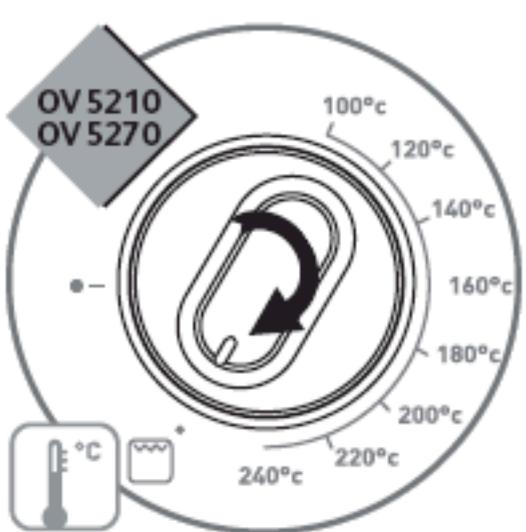
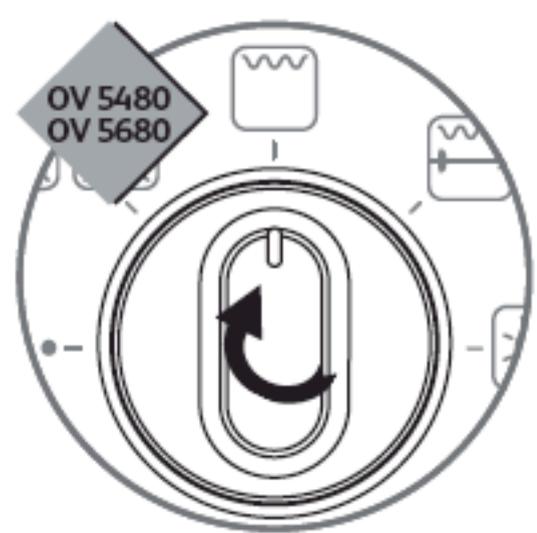
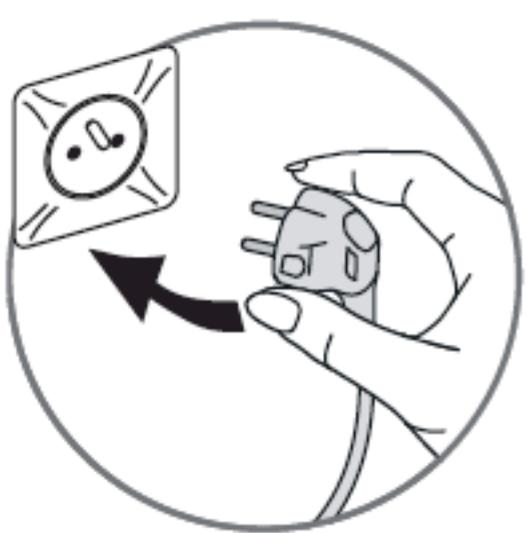
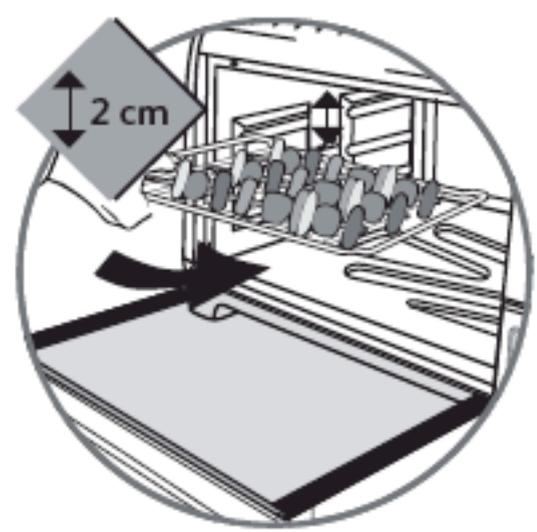
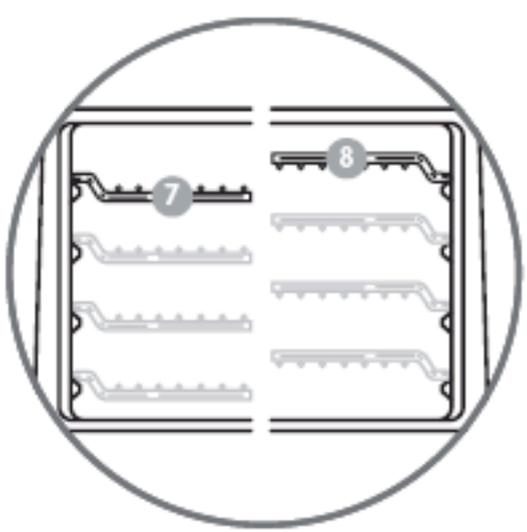


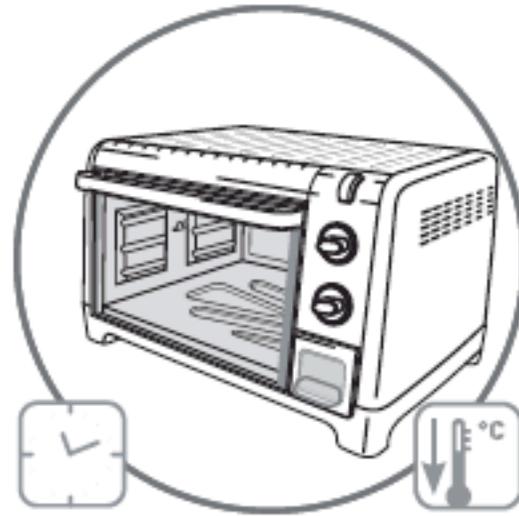
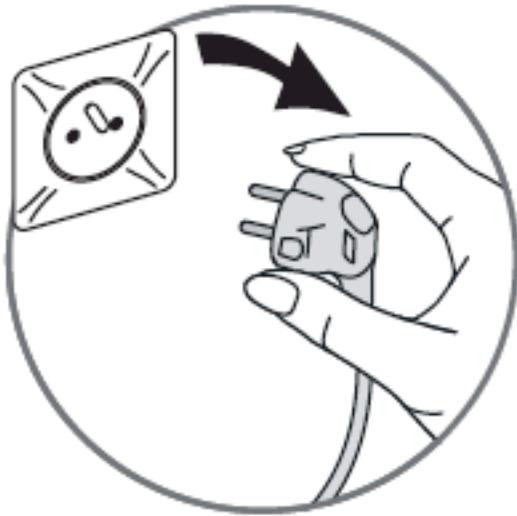
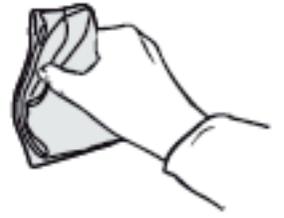




0 min.

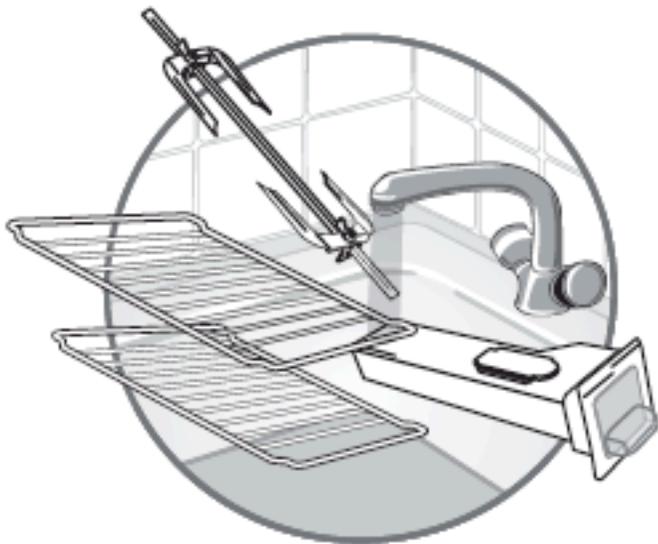
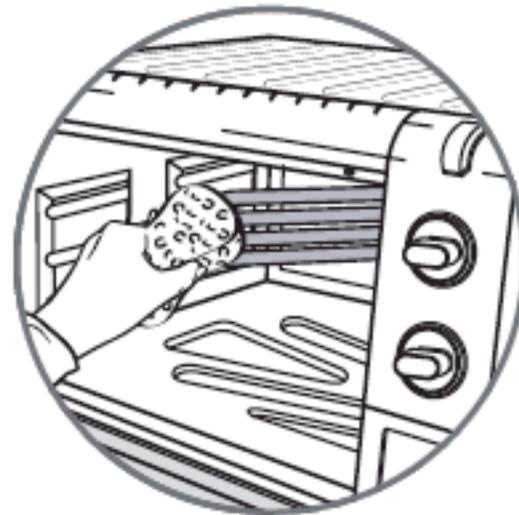






>20 min.

OK

**F**

Détartrage: Nous vous conseillons de vider et de nettoyer votre réservoir après chaque utilisation, et de détartrer la sole toutes les 6 à 10 utilisations selon la dureté de l'eau. Verser directement sur la sole un mélange constitué de 60 ml d'eau et 60 ml de vinaigre blanc. Laisser agir 10 min, à froid. Éponger la totalité du liquide avec une éponge.

Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas alors que votre four fonctionne normalement : l'ampoule est probablement grillée. Votre appareil est tout de même utilisable. Contactez votre revendeur local ou le Service Après Vente.

NL

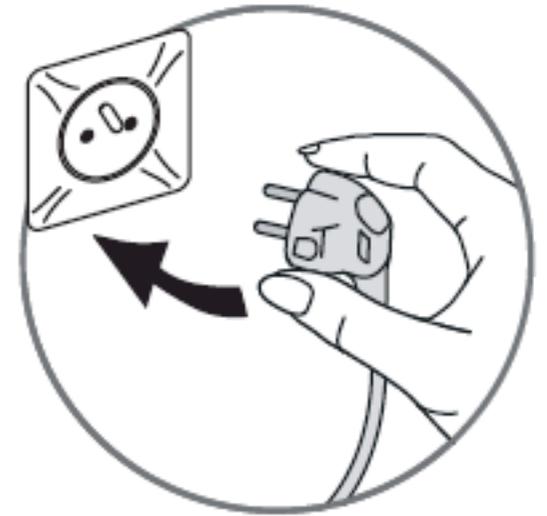
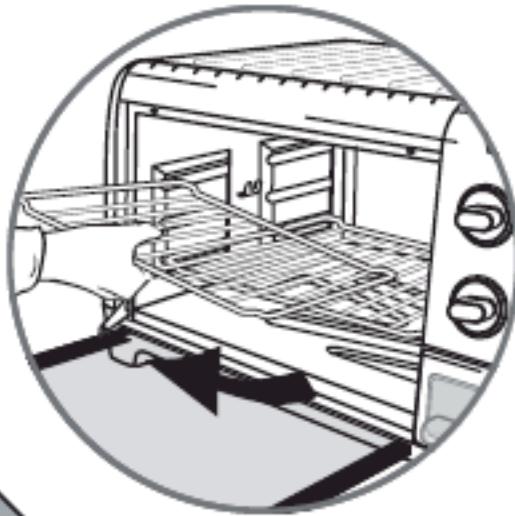
Ontkalken: Wij adviseren u uw reservoir te legen en te reinigen na elk gebruik, en om de 6 à 10 keer te ontkalken, afhankelijk van de hardheid van het water. Direct op de bodem een mengsel gieten bestaande uit 60 ml water en 60 ml witte azijn. Laat 10 min inwerken (koud). Alle vloeistof met een spons afnemen.

Indien de binnenverlichting niet meer functioneert, terwijl uw oven het goed doet: dan is de lamp waarschijnlijk kapot. De oven is nog geheel bruikbaar en niet defect. Contacteer uw verkooppunt of dienst na verkoop.

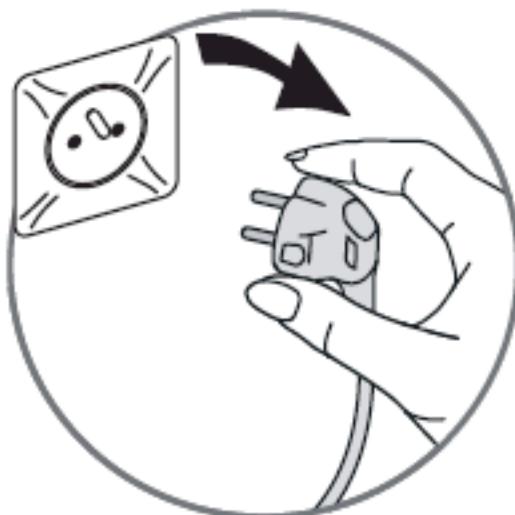
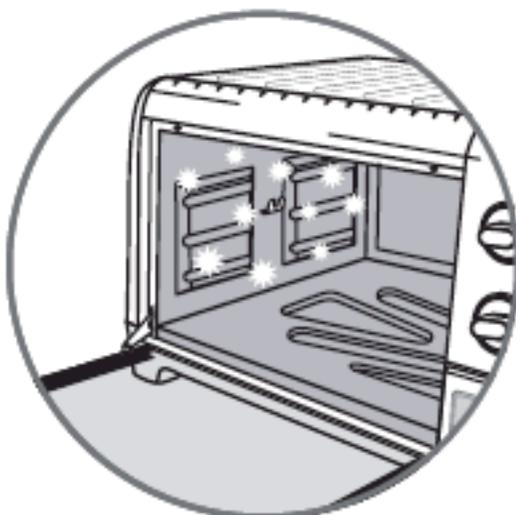
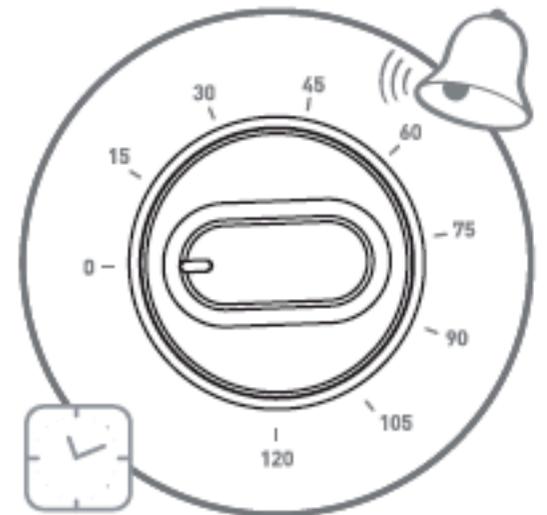
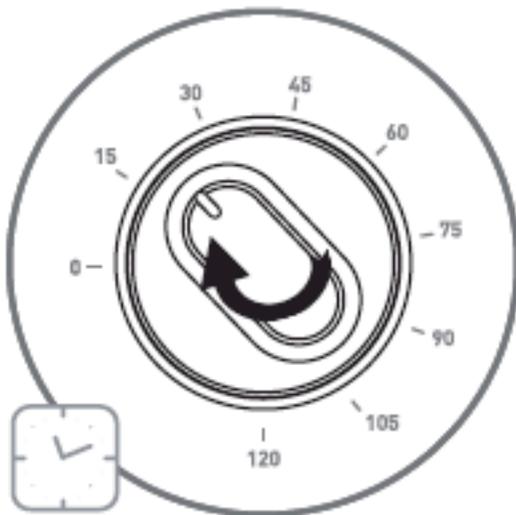
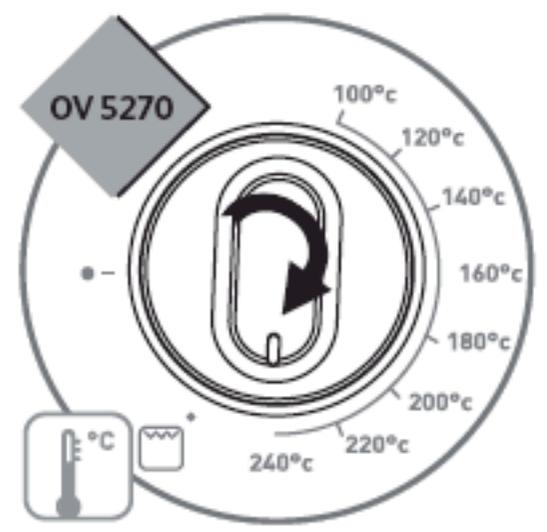
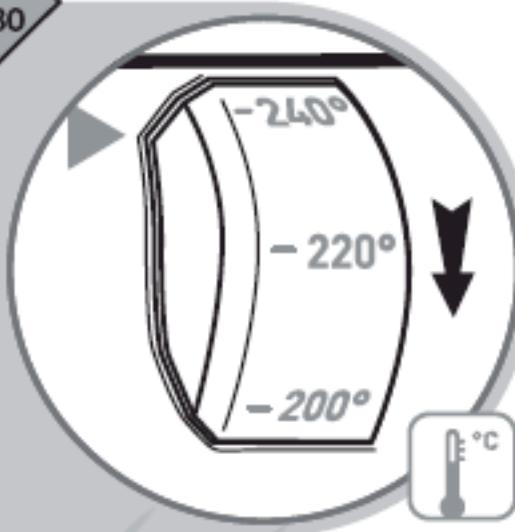
DE

Entkalkung: Wir empfehlen Ihnen, den Wasserbehälter nach jeder Verwendung auszuleeren und zu reinigen und den Ofenboden je nach Härte des Wassers nach 6 bis 10 Verwendungen zu entkalken. Eine Mischung aus 60 ml Wasser und 60 ml Kristallessig direkt auf den Ofenboden gießen. 10 Minuten kalt einwirken lassen. Mit einem Schwamm abwischen.

Wenn sich die Innenbeleuchtung nicht einschaltet, obwohl das Gerät normal funktioniert: Die Glühbirne ist wahrscheinlich defekt. Ihr Gerät ist dennoch einsatzfähig. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler oder an den Kundendienst.



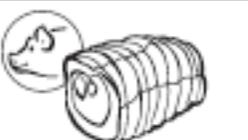
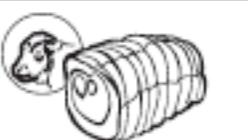
OV 5480
OV 5680





22 L



	*** Pizza Ø 29cm		4	Préchauffer four 10 min. avant cuisson Voorverwarmen: 10 min voor het bakken Vorheizung: 10 Minuten vor dem Kochen	220°C	15-20 min.
	Pizza Ø 29cm		4		220°C	8-10 min.
	Poisson Vis Fish		4		240°C	25-30 min.
	Poulet Kip Huhn 1,2 kg		4		240°C	90-95 min.
	Poulet Kip Huhn 1,2 kg				240°C	80-85 min.
	Rôti de boeuf Rundvlees Rumsteack 1 kg		4		240°C	30-35 min.
	Rôti d'agneau Lamsbout Lammkeule 1 kg		4		240°C	55-60 min.
	Rôti de porc Varkensrollade Schweinebraten 1 kg		4		240°C	65-70 min.
	Rôti de veau Kalbsrollade Kalbsbraten 1 kg		4	Préchauffer four 10 min. avant cuisson Voorverwarmen: 10 min voor het bakken	240°C	70-75 min.
	Tarte aux pommes Appeltaart Apfeltarte		4	Vorheizung: 10 Minuten vor dem Kochen	220°C	30-35 min.
	Gâteaux Mousselinetaart Mübegebäck		1		160°C	35-40 min.
	Saucisses Worstjes Würstchen		7			15+8 min.

Volaille rôtie à ma façon



 4 personnes



Facile

Ingrédients

1 poulet (1,2 kg)

1 gros oignon

2 gousses d'ail

1 petite tomate

1 branche de thym frais

2 cuillères à soupe d'huile

1/2 de verre d'eau

sel et poivre

Préparation

Assaisonner l'intérieur de la volaille avec du sel et du poivre. La farcir avec la tomate et l'oignon coupé en 4, la branche de thym et les 2 gousses d'ail avec la peau.

Assaisonner l'extérieur de la volaille et arroser d'huile. Cuire au four pendant 90 minutes à 240°C.

Dès la sortie du four, découper la volaille et maintenir la viande au chaud dans le four entrouvert.

Récupérer les légumes à l'intérieur de la carcasse et les mettre dans le plat. Mettre le plat sur feu vif pour réchauffer et ajouter l'eau. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair et savoureux (vous pouvez aussi utiliser du fond de volaille déshydraté).



Les conseils du chef

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec d'autres volailles (canard, pintade...) ou en utilisant uniquement des blancs de volaille.

Un bon rôti



 4 personnes



Très facile

Ingrédients

800 g de rôti de veau

1 gousse d'ail

1 tomate

1 carotte

1 gros oignon

Préparation

Préchauffer environ 10 min. (240°C). Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte. Faire rissoler la viande sur toutes les faces sur feu vif. Assaisonner le rôti, ajouter les branches de thym et l'ail avec la peau. Mettre le rôti dans un plat allant au four. Cuire au four le rôti 70 minutes à 240°C.

Récupérer les jus de cuisson et les mettre dans la cocotte.

Y ajouter la carotte finement taillée, la tomate en quartier, l'oignon haché et la feuille de laurier. Ajouter un peu d'eau tiède si nécessaire et laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair (vous pouvez aussi utiliser des fonds de sauce déshydratés).

Trites au citron vert et au thym



 2 personnes



Très facile

Ingrédients

2 truites de 250 g

1 échalote finement coupée

2 branches de thym frais

125 g de beurre

5 cl de crème fraîche liquide

1 citron (vert de préférence)

le jus d'1/2 citron jaune

1/2 verre de vin blanc sec

sel et poivre

Préparation

Préchauffer environ 10 min. (240°C).

Beurrer un plat allant au four et parsemer le fond d'échalote finement coupée.

Couper le citron vert en huit quartiers. Farcir le ventre des truites avec un quartier de citron, un morceau de thym, du sel et du poivre.

Disposer les truites dans un plat et recouvrir avec le vin blanc. Cuire au four pendant 25 minutes à 240°C.

Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans une petite casserole.

Faire bouillir ce jus pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le jus de citron, la crème fraîche et laisser réduire. Ajouter le beurre en petits dés et remuer avec un fouet.

Assaisonner cette sauce et la verser sur les truites. Décorer avec les quartiers de citron vert restants.



Les conseils du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec tous les poissons entiers ou en filet (saumon, thon, lieu...). Pour une sauce plus légère, remplacer le beurre par de la crème fraîche liquide. Pour lier la sauce, utiliser un liant (amidon de maïs).

Pommes au four



4 personnes



Facile

Ingrédients

4 pommes boskoop
ou reinettes

30 g de sucre

30 g de poudre d'amandes

30g de beurre

jus d'1/2 citron

1 jaune d'œuf

15 cl de cidre brut

Préparation

Laver les pommes. Avec un couteau, couper un chapeau d'environ 1 cm sur chaque fruit. Retirer le cœur et les pépins avec le vide-pomme.

Mélanger le sucre, la poudre d'amande, le beurre, le jus de citron et le jaune d'œuf et farcir les pommes de ce mélange. Saupoudrer de sucre. Remettre le chapeau sur chaque fruit.

Placer les pommes dans un plat allant au four. Verser le cidre dessus. Cuire au four à 240°C pendant 30 minutes en arrosant régulièrement du jus de cuisson. Servir dès la sortie du four.



Les conseils du chef

Accompagner ce dessert d'une glace vanille parsemée de cannelle et d'un biscuit sablé. Pour vérifier la cuisson, piquer le fruit avec la lame d'un couteau. Si le couteau rentre facilement, les pommes sont prêtes.

Crème caramel

4 personnes



Très facile

Ingrédients

250 ml de lait
(entier de préférence)

3 œufs entiers

75 g de sucre en poudre

Quelques gouttes
d'extrait de vanille.

Matériel

4 à 5 ramequins

Préparation

Préchauffer environ 10 min. (240°C). Mettre le lait à chauffer dans une casserole. Ajouter l'extrait de vanille.

Dans une autre casserole, mettre 25 g de sucre avec un peu d'eau et placer sur feu vif afin d'obtenir un caramel.

Dans un saladier, casser les œufs et ajouter 50 g de sucre. Fouetter pour blanchir le mélange. Ajouter doucement le lait sur les œufs et mélanger sans fouetter.

Déposer dans le fond de chaque moule un peu de caramel. Remplir les moules.

Cuire au bain-marie à 240°C pendant 25 minutes.

Laisser refroidir. Démouler les crèmes sur une assiette en passant la lame d'un couteau humide sur le pourtour. Mettre au réfrigérateur.



Les conseils du chef

Pour une crème plus onctueuse, utiliser uniquement des jaunes d'œufs. Dans ce cas, servir les crèmes dans les ramequins (vous ne pourrez pas les démouler). Pour vérifier la cuisson, piquer les crèmes avec la lame d'un couteau. Les crèmes sont cuites quand la lame ressort propre et nette.

Français

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.
 - Après utilisation, attendez le complet refroidissement de l'appareil. Vérifier qu'il n'y ait plus d'eau dans la sole et le réservoir.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four, le plus horizontalement possible, 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.
 - Le bac doit uniquement contenir de l'eau. Ne mettez jamais d'eau ailleurs que dans le bac à eau. Ne pas mettre de sel ou autres aromates ni dans le bac à eau, ni sur la sole du four.
 - 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.
 - 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.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.