

CUISINE **SABA**

OMP7324BL/A
OMP7324W/A

FR

GB



CONFORAMA France SA
80 Boulevard du Mandinet
LOGNES
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité SABA. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

FR

TABLE DES MATIERES

Avertissement	2
Description De L'appareil	15
Installation	22
Avant Le Démarrage De L'appareil.....	25
Programmes Et Fonctions	26
Avant D'utiliser Le Four Pour La Première Fois	43
Comment Utiliser Le Four	44
Dépannage	45
Conseils Pour La Cuisson Et Le Gril.....	48
Entretien Et Nettoyage	52
Informations Concernant Les Fours Domestiques	58
Enlèvement Des Appareils Menagers Usages.....	59

AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (sielles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques en cours ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT:** En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
MISE EN GARDE : Risque d'incendie :
 - ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
 - L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
 - **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
 - En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
 - **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
 - 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.
 - Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ce qui pourrait rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Fonctionnement



Attention ! Danger d'incendie !

- Ne pas laisser de papiers ou tissus entrer en contact avec l'un des éléments chauffants.
- Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques corrosifs, des gaz, des objets inflammables ou des produits non alimentaires dans ou à proximité du four. Il est exclusivement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs à des fins de chauffage ou de nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

- Si des aliments présents à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée. Éteignez le four, puis débranchez-le de la source d'alimentation.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte. En vous tenant sur le côté, ouvrez la porte lentement et légèrement, puis laissez l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Tenez votre visage à l'écart de l'ouverture et assurez-vous qu'aucun enfant ou animal de compagnie ne se trouve à proximité du four. Après la libération de l'air chaud et/ou de la vapeur, continuez à cuisiner. Gardez les portes fermées à tout moment, à moins que leur ouverture ne soit nécessaire à des fins de cuisson ou de nettoyage.
- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés aux fours.



Attention! Danger d'explosion!

- Aucun liquide ni aliment ne doit être cuit dans des récipients hermétiquement scellés dans la mesure où ceux-ci sont susceptibles d'exploser.
- Si vous constatez que de la fumée s'échappe, éteignez le four et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
- Ne laissez aucun accessoire ou câble électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.



Attention! Surfaces chaudes! Risques de brûlure!

- L'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Evitez de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.
- Attention ! Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne déplacez jamais les grilles ni les ustensiles lorsque ceux-ci sont chauds. Attendez qu'ils aient refroidi.

Le système d'éclairage dont ce four est doté constitue uniquement un éclairage d'appoint. En aucun cas, il ne peut se substituer à l'éclairage principal de la cuisine.

FR

CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT!

Coupez toujours le courant avant de procéder à l'installation ou l'entretien.

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et peut être intégré dans un meuble de cuisine standard ou encastré dans un meuble approprié.
- **IMPORTANT** : Les meubles ou encastres adjacents ainsi que tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être capables de résister à une température minimum de 85 °C

au-dessus de la température ambiante de la pièce où il se trouve pendant son utilisation.

- Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en laminé sont particulièrement vulnérables aux risques de dommages thermiques ou à la décoloration à des températures inférieures à celles prescrites ci-dessus.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation et conserver la chaleur après utilisation.
- Tout dommage résultant du non-respect de la tolérance des meubles à la température du four ou d'une distance trop petite entre les meubles et le four relèveront de la responsabilité du propriétaire.

Installation

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et l'ensemble des précautions doivent être respectées.
- L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien professionnel.
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Pour les détails d'installation se référer à la partie d'installation du manuel d'utilisateur.
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

FR

Enfants

- Veuillez mettre les matériaux d'emballage au rebut avec précaution. Les matériaux d'emballage peuvent présenter des dangers pour les enfants.
- Veillez à tenir les enfants à l'écart de l'appareil. Surveillez vos enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil. Il peut être dangereux de laisser les enfants toucher l'appareil.
- En mode autonettoyant pyrolytique, les surfaces vont devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

Sécurité générale

- Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.
- Ne laissez pas d'huile ou de graisse cuite chaude sans surveillance, car cela présente des risques d'incendie.
- Ne posez pas de casseroles ou plats de cuisson directement sur la sole du four, même avec du papier d'aluminium sous ceux-ci.
- Ne laissez aucun câble ni aucune fiche entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux, ni de tissus d'ameublement.

- Ne tentez pas de soulever ou déplacer les appareils de cuisson en vous servant de la porte ou la poignée. Cela peut endommager l'appareil ou blesser la personne qui soulève l'appareil.

Sécurité électrique

- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement exclusivement au fabricant, à son service de réparation ou à une personne possédant les mêmes qualifications, afin de prévenir tout risque.
- L'appareil doit être disposé de façon que la source d'alimentation soit accessible à tout moment.
- Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation, vérifiez que la tension de la source d'alimentation et la tension nominale correspondent aux spécifications d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ! En cas de dommage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation, puis contactez votre revendeur.
- Danger d'électrocution ! Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, veillez à ne pas l'écraser, le plier ou le frotter contre des bords

coupants. Maintenez-le également à l'écart de toute surface chaude et flammes nues.

- Installez le cordon de sorte que personne ne puisse tirer dessus ou s'y prendre les pieds par inadvertance.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez aucun objet étranger dans le boîtier de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient exposer l'utilisateur à des risques, voire endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Maintenez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et flamme nue. Utilisez toujours l'appareil sur une surface nivelée, stable, propre et sèche. Protégez l'appareil de la chaleur, la poussière, la lumière directe du soleil, l'humidité, les égouttements et les éclaboussures.
- Ne placez aucun objet à flamme nue, comme une bougie, sur ou près de l'appareil.
Les installations fixes du domicile doivent être dotées d'un coupe-circuit agissant sur tous les pôles.
- Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- La déconnexion incorporée dans le câblage fixe est conforme à AS / NZS 3000.



Consignes de sécurité :

Attention, le verre est un produit extrêmement fragile. Toujours porter des gants lors de la manipulation.

- Pour votre sécurité, ce produit est en verre trempé. Ce type de verre est d'une grande résistance mais possède la caractéristique de conserver "la mémoire" des chocs.
- Par conséquent, il convient de manipuler ce produit avec la plus grande précaution en évitant les chocs et les torsions, notamment lors du montage.
- Éviter d'installer ce type de produit dans des zones où il serait fortement exposé aux chocs.
- Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le produit.
- Ne pas coller de film adhésif sur la surface du verre. En cas de rupture, cela générerait des morceaux de grande dimension qui pourraient être dangereux.

1. INTRODUCTION

- Lisez attentivement le présent manuel avant d'assembler, d'installer ou d'utiliser l'appareil. Il comporte d'importantes informations relatives à votre sécurité, ainsi qu'à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
- Respectez l'ensemble des consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage pouvant résulter d'un assemblage, d'une installation ou d'une utilisation incorrecte ! Respectez tous les

avertissements apposés sur l'appareil.

- Conservez le présent manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Raccordement électrique



Danger d'électrocution!

FR

- Toute installation électrique doit être effectuée par un professionnel agréé.
- Toutes les fixations doivent être installées par une personne compétente conformément aux réglementations locales. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- Important ! Coupez toujours l'alimentation secteur avant de procéder à l'installation ou l'entretien. Nous recommandons d'enlever le fusible ou de couper le disjoncteur au niveau du tableau électrique pendant la durée des travaux.
- Ce produit doit être mis à la terre. Si aucun fil de terre n'est disponible, veuillez faire appel à un électricien.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

- Connectez les conducteurs des câbles phase, neutre et de terre aux bornes du commutateur avec fusible incorporé conformément au schéma. Assurez-vous que les connexions sont fermes.
- Le boîtier de dérivation doit être toujours accessible même lorsque votre four se trouve dans son encastrement afin de permettre la déconnexion de l'appareil de l'alimentation secteur.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection. La protection doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.
- Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger.
- Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'auto-réparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

Nettoyage

- Déconnecter toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de procéder à son nettoyage ou toute autre opération d'entretien... Si le commutateur avec fusible incorporé est difficile d'accès, coupez le courant en utilisant le disjoncteur correspondant au niveau du tableau électrique.

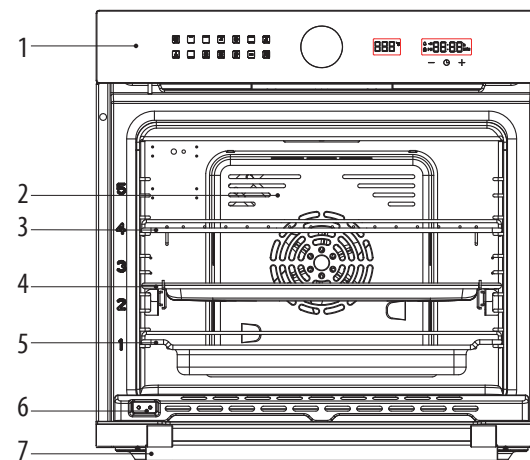
FR

- Nettoyez minutieusement l'appareil avant sa première utilisation. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four doit être nettoyée uniquement à l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun produit de nettoyage abrasif ne doit être utilisé.
- Toutes les taches susceptibles de se former sur la base du four proviennent de l'éclaboussure ou du renversement d'aliments; ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Celles-ci peuvent éventuellement résulter de la cuisson d'aliments à une température excessivement élevée ou de l'utilisation de plats de cuisson trop petits.
- Vous devez sélectionner une température et un mode de cuisson adaptés aux aliments que vous cuisinez. Vous devez également vous assurer que les aliments sont placés dans un récipient de taille suffisante et que vous utilisez le bac à graisse lorsque nécessaire.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevés avant le nettoyage et sortir tous vos accessoires.

Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

Description De L'appareil

A. Aperçu du four

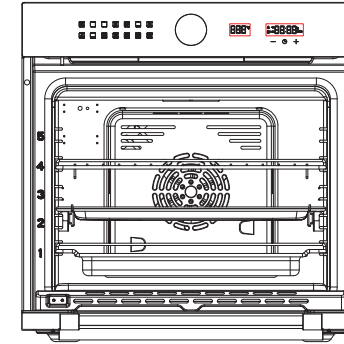


- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Panneau de commande | 5. Support de friteuse à air |
| 2. Moteur du ventilateur
(derrière la plaque d'acier) | 6. Porte |
| 3. Grille | 7. Poignée |
| 4. Lèche-frite | |

B. Spécifications techniques

Tension/fréquence	220-240 V~50-60 Hz
Consommation électrique totale	3250 W
Type/section de câble	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Longueur de câble	1,2 m
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	595/595/575 (mm)
Dimensions d'installation (hauteur/largeur/profondeur)	600/600/ min 575 (mm)
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique	A
Lampe de four	25 W/300° C
Consommation électrique totale	2800 W

FR



Les accessoires peuvent être retirés environ à moitié jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Cela permet de retirer facilement la vaisselle. Remarque : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme initiale. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.

FR

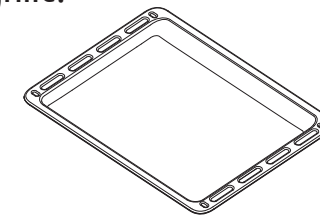
C. Vos accessoires

- Les accessoires fournis avec votre appareil sont adaptés à la préparation de nombreux plats. Veillez à toujours insérer dans le bon sens les accessoires dans le compartiment de cuisson.
- Il existe également une sélection d'accessoires en option, avec lesquels vous pourrez améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement rendre le travail avec votre four plus pratique.

Insérer des accessoires

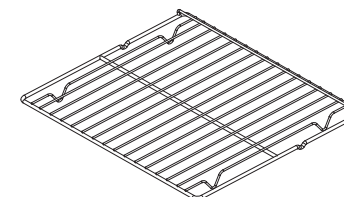
Vous pouvez insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson sur cinq niveaux différents. Insérez-les toujours jusqu'en butée afin que les accessoires ne touchent pas le panneau de porte.

Lèche-frite : Pour les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Il peut également être utilisé pour récupérer la graisse qui coule lorsque vous faites des grillades directement sur la grille.



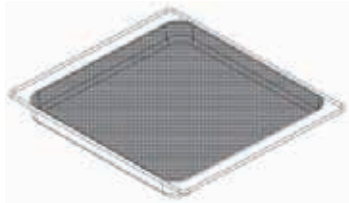
Support de cuisson

Utilisé pour rôtir et pour placer les aliments à cuire ou rôtir dans des cocottes sur la grille souhaitée.



Panier Air Fryer

Lorsque vous utiliser cet accessoire, vos aliments seront frits avec très peu d'huile.

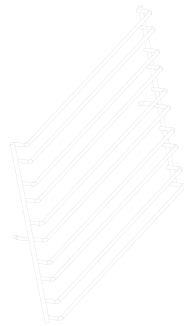


Étagère latérale

Cinq positions de hauteur différentes sont disponibles. Pour l'étagère latérale amovible, vous pouvez la placer sur quatre positions de hauteur différentes pour cuire les aliments. Elle peut être utilisée pour placer des grilles et des plateaux qui seront fixés sur les côtés de la cavité du four.

Pour des plats de cuisson plus grands, ces étagères latérales peuvent être retirées, la grille peut être placée sur la sole du four, en utilisant les fonctions grill, grill complet et de grill complet avec ventilateur.

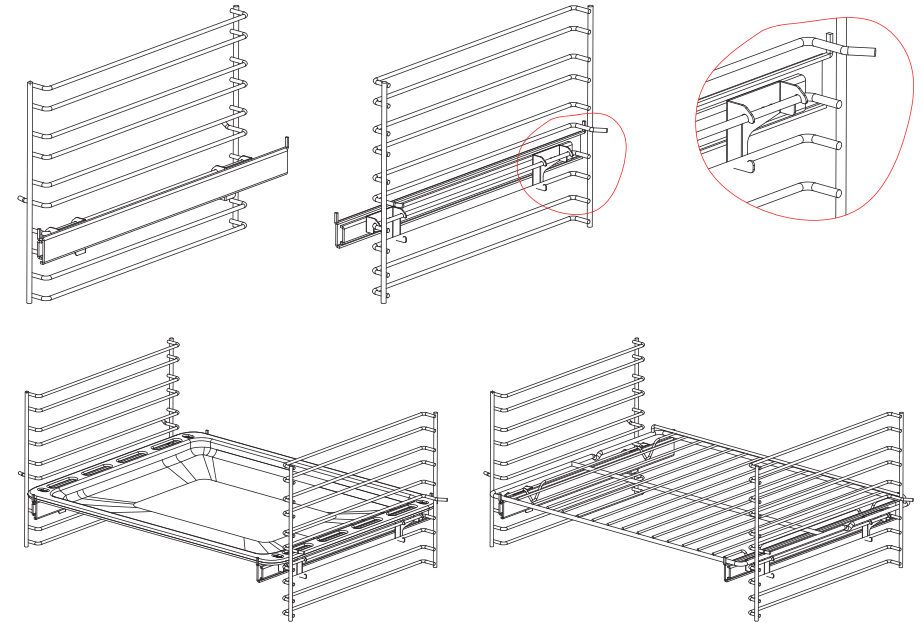
REMARQUE : lorsque vous placez des plats sur la sole du four, veuillez NE PAS utiliser les fonctions avec chauffage inférieur pour éviter l'accumulation de chaleur dans le bas du four. (Uniquement pour certains modèles)



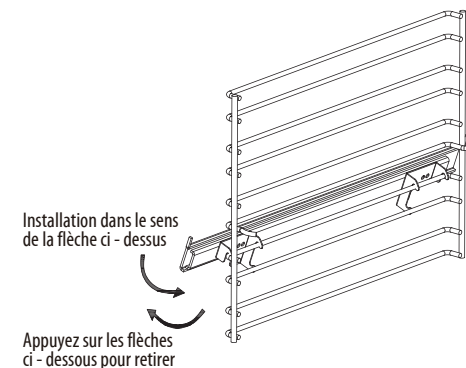
FR

Rail télescopique

Généralement installé dans la deuxième ou la quatrième couche sur le côté, il peut soutenir le plateau du four ou la grille pour tirer et sortir en douceur, ce qui facilite le placement et le retrait des aliments.



Installation et démontage de guides d'emballage télescopiques.



FR

D. Panneau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. Selon le modèle d'appareil, certains détails peuvent varier.

D.1 Symboles des touches

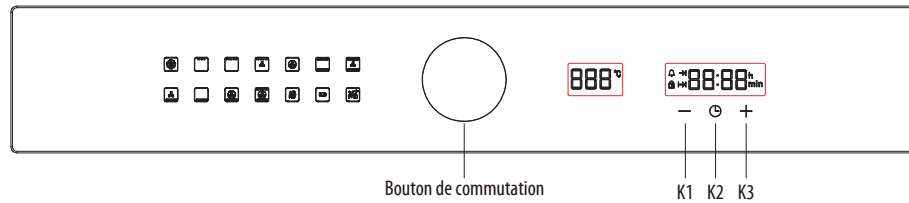


Photo 1 : Schéma des touches

Bouton de commutation	K1	K2	K3
Régler la fonction/ température	Moins (minuterie)	Sélection de l'heure du système/alarme/minuterie/ fonction de programmation (minuterie)	Plus (minuterie)

D.2 Sections de l'affichage

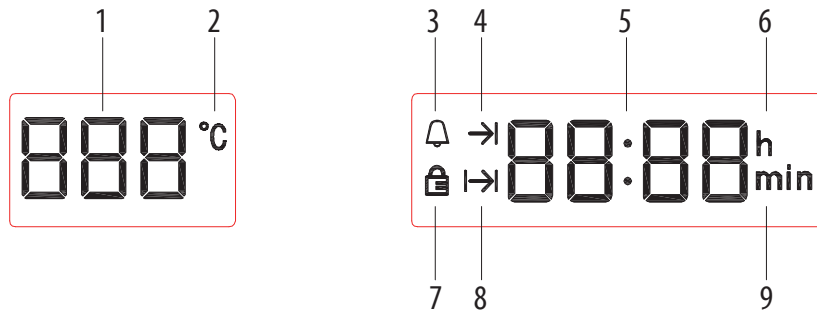


Image 2 : Symboles de l'écran d'affichage

Instructions pour les symboles de l'écran d'affichage

Symboles	Fonction	Symboles	Fonction
1	Affichage de la température	6	Symbole de l'unité horaire
2	Unité de température Celsius °C	7	Symbole de blocage de la porte
3	Symbole d'heure de rappel	8	Symbole de la fonction de programmation
4	Symbole de fonctionnement du four	9	Symbole de l'unité de minutes
5	Affichage de l'heure (heure du système, réveil, heures de fonctionnement, heure de de programmation)		

D.3 Symboles des fonctions

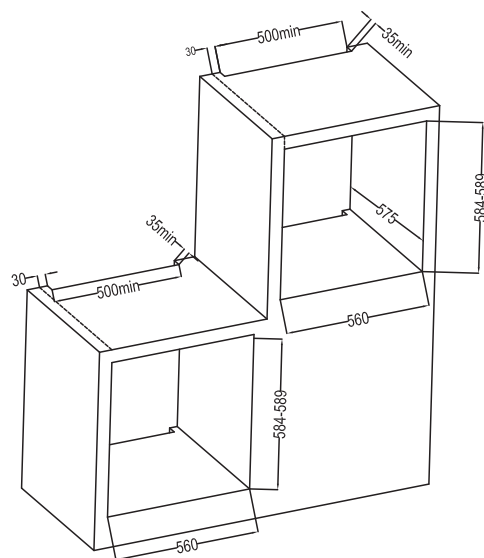
Symboles	Fonction	Symboles	Fonction
	Élément chauffant interne supérieur		Élément chauffant externe et interne supérieur
	Élément chauffant externe supérieur		Élément chauffant inférieur
	Élément chauffant arrière		Ventilateur de chauffage (décongélation)
	Ventilateur arrière		Air fryer
	Mode d'économie d'énergie ECO		Mode autonettoyant pyrolytique

Installation

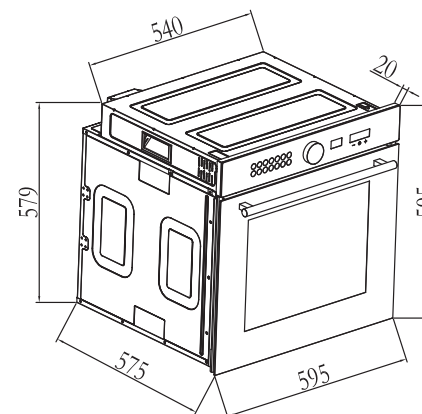
Avant l'installation

L'appareil doit être encastré dans un cabinet de cuisine. Il convient de garder une distance de sécurité entre l'appareil et les murs de la cuisine. Veuillez consulter l'image ci-dessous pour plus de détails. (valeurs en mm).

- ✧ Les surfaces, stratifiés synthétiques et adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100°C minimum), et les façades des placards avoisinants doivent résister à la chaleur jusqu'à 70°C.
- ✧ Les placards de cuisine doivent être mis à niveau et fixés au mur. Un espace de 5 mm est requis entre l'appareil et les façades des meubles avoisinants.
- ✧ Si un tiroir est présent sous le four, une grille doit être installée entre le four et le tiroir.



FR



Méthode d'installation

Installation et branchement

▲ Possibles dommages matériels !

La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

- ✧ Pour l'installation, l'appareil doit être branché conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- ✧ Deux personnes au minimum doivent déplacer l'appareil.
- ✧ Utilisez les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer l'appareil.

⚠ Branchement à l'alimentation électrique
Cet appareil doit être mis à la terre !

- ✧ Notre société ne pourra pas être tenue responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans une prise de terre. Il existe un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle ! L'appareil doit uniquement être branché au secteur par une

FR

personne qualifiée et autorisée et l'appareil est uniquement garanti seul et seulement si l'installation a été effectuée de manière correcte.

- ✧ Il existe un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'endommagement du cordon d'alimentation! Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié, coincé ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- ✧ L'alimentation électrique doit correspondre aux données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble secteur de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

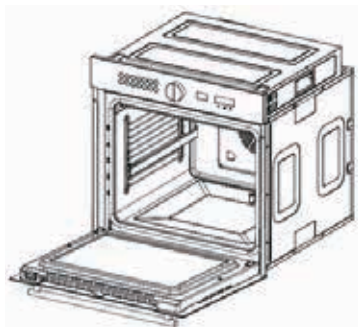


Risque de choc électrique !

Avant de commencer tout travail sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du secteur.

Installation

1. Faites glisser le four dans l'ouverture du meuble, alignez-le et fixez-le.
2. Fixez votre four avec les deux vis et rondelles tel qu'indiqué sur l'illustration.



Vérification finale

1. Connectez l'appareil au secteur et activez l'alimentation électrique.
2. Vérifiez le fonctionnement.

Avant le démarrage de l'appareil

- Une fois cette opération simple réalisée, le four est prêt à être utilisé pour la cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Utilisez uniquement le four pour cuire des aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que tous les accessoires du four qui ne sont pas nécessaires sont retirés du four.
- Préchauffez le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plaques de cuisson au centre du four et laissez un espace entre celles-ci lorsque vous en utilisez plusieurs, afin de permettre la circulation de l'air.
- Ne placez pas les plaques à four sur la base du four et ne le recouvrez pas de papier d'aluminium. Cela provoquera une accumulation thermique. Les temps de cuisson et de rôtissage ne correspondront pas et l'émail pourrait être endommagé.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour suivre la cuisson des aliments (la lumière du four peut rester allumée pendant la cuisson).
- Ouvrez la porte du four avec précaution afin d'éviter tout contact avec des pièces chaudes et de la vapeur.

Programmes et fonctions

1. Mise en marche

Connectez votre appareil à l'alimentation électrique, tous les voyants du tableau d'affichage s'allumeront puis passeront au mode de veille initial. Pendant le mode de veille initial, l'horloge du système restera toujours allumée. (Reportez-vous à l'image 3 pour mieux connaître l'affichage).



Image 3 : Mode de veille initial

Lorsque le four est allumé, le verrouillage de la porte du four démarre une auto-inspection. Pendant l'auto-inspection, le verrouillage de la porte passera automatiquement de la position avant à arrière. En l'absence d'une alarme d'anomalie après 20 secondes, l'auto-inspection est terminée. Si le code d'erreur «E-3» s'affiche lors de l'auto-inspection, veuillez vous référer à la fonction de protection pour analyser le problème. La touche KB ou K2 ☹ vous permettra d'annuler le code d'erreur et de revenir en mode veille.

2. Réglage de l'heure :

- En état de veille, appuyez une fois sur la touche « ☹ » pour accéder au réglages de l'horloge. Le symbole des heures de l'horloge « : » ne clignotera plus, tandis que les heures et les minutes clignoteront (y compris le symbole « h » et le symbole « min », 1 fois/seconde). Réglez l'heure en appuyant sur les

touches « + » et « - » (0:00 ~ 23 : 59 ~ 0:00)

Remarque: appuyez longuement sur « +/- » pour incrémenter/soustraire de 5 minutes, et appuyez brièvement sur « +/- » pour incrémenter/soustraire de 1 minute.

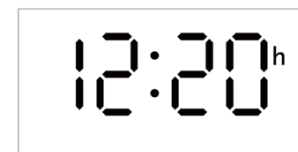


Image 5 Réglage de l'affichage des heures et des minutes

- Après avoir bien réglé l'heure du système, vous pouvez attendre 10 secondes pour confirmer automatiquement ou vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche « ☹ » pour confirmer (le réglage de l'heure du réveil sera validé).
 - Réglez l'heure, le symbole de l'heure « h » clignote ; réglez les minutes, le symbole des minutes « min » clignote. Lorsque le réglage de l'horloge est terminé, si vous n'appuyez pas sur la touche « ☹ » dans les 10 secondes pour confirmer, le système terminera par défaut le réglage de l'horloge et quittera le réglage de l'horloge. Si l'alimentation électrique est coupée, l'horloge sera réinitialisée.
 - Lorsque le réglage de l'heure n'est pas saisi, l'état de veille affiche l'horloge du système et l'état de fonctionnement affiche le compte à rebours du temps de fonctionnement.
- Remarque:** pendant le réglage de l'heure, une pression longue sur les touches « - » ou « + » peut régler rapidement l'heure, mais une pression longue sur les touches « - » ou « + » arrêtera le processus à un moment donné, pour éviter tout réglage accidentel.

3. Choix de la fonction

- En état de veille, changez de fonction en tournant le bouton de programmation KB. Reportez-vous à l'image 6 pour connaître le symbole de position correspondant (non accessible en boucle, la fonction four retiendra la dernière opération).



Image 5 : Diagramme des modes de fonctionnement

- Lors de la sélection de la fonction, la position de température affiche la température par défaut de la fonction correspondante. Pour le mode de fonction de température réglable, sélectionnez la position requise, appuyez doucement sur le bouton Marche-Arrêt, la température affichera la valeur de température par défaut de la fonction correspondante et clignotera. À ce stade, la température de cuisson peut être réglée en tournant le bouton Marche-Arrêt codé. Une fois la température de cuisson réglée, vous pouvez démarrer le four en appuyant doucement sur le bouton Marche-Arrêt. Si vous n'avez pas besoin de régler la température, appuyez simplement sur le bouton Marche-Arrêt pour démarrer le four, sinon le four passera en mode veille après 10 secondes.
- En état de fonctionnement, l'affichage du four est représenté sur la figure 6.

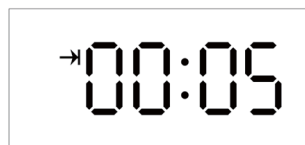


Image 6 : Affichage en état de fonctionnement

- Icônes "→" Lorsque l'affichage fonctionne, la position de l'horloge affiche le temps de compte à rebours de cuisson, l'icône de la fonction de sélection correspondante reste allumée et la température affiche la température en temps réel de la cavité.
- Remarque de cuisson: lorsque la température corporelle de la cavité est proche de la température de consigne, 2 bourdonnements sont émis. Si le compte à rebours de la durée de cuisson atteint 0, le four arrêtera la cuisson (le ventilateur d'extraction continuera de fonctionner) et le système reviendra automatiquement à l'état de veille. Le buzzer sonne pendant 5 minutes (1 s. à chaque fois), le ventilateur d'extraction cessera de fonctionner une fois que la température du four sera inférieure à 100 °C
- Plage d'affichage de la température: aucune indication pour des températures inférieures à 30 °C. Le four affichera Lo °C lorsqu'elle est inférieure à 30 °C.

4. Réglage de la durée de cuisson

- Lorsque le four ne règle pas la durée de cuisson, la durée de fonctionnement par défaut du four est de 10 heures. La durée de cuisson peut être réglée en fonction des besoins réels :
- Après avoir appuyé trois fois sur le symbole « ⏸ » la minuterie affiche le symbole suivant et clignote. Vous pouvez régler la durée de cuisson à l'aide des touches « + » et « - » selon vos besoins.



Remarque :

1. La plage de réglage de la durée de cuisson est de 0 minute à 10 heures en fonction normale. Lorsque la durée de cuisson n'est pas réglée, le four passe par défaut à une durée maximale de 10 heures.
2. Appuyez longuement sur les symboles « +/- » pour augmenter ou diminuer de 5 minutes, ou appuyez brièvement sur les symboles « +/- » pour augmenter ou diminuer de 1 min.

FR

5. Fonctions de programmation

- 5.1: Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton de Marche-Arrêt pour régler la température, appuyez sur la touche " ⌚ " 3 fois pour régler le temps de travail, puis appuyez sur la touche " ⌚ " pour entrer dans le réglage de la fonction de rendez - vous de cuisson, la minuterie entre dans l'icône suivante et clignote:
- 5.2: en état de fonctionnement, appuyez sur " ⌚ " 4 fois pour accéder au réglage de la fonction de rendez - vous de cuisson, la minuterie passe à l'icône suivante et clignote:



Image 8 : Paramètres de fonction de réservation

- Définissez l'heure de début de la réservation via les touches « + » et « - ». Une fois la configuration terminée, appuyez sur la touche " ⌚ " pour confirmer et le four entre dans l'état réservé. L'icône de la fonction de réservation est toujours allumée et affiche l'heure du système (voir figure 9); La position de température affiche la température de réglage réservée.



Image 9 : Affichage de la fonction de programmation


Une fois tous les réglages terminés, appuyez toujours sur le bouton de Marche-Arrêt pour démarrer le four.

- ✓ La durée maximale de programmation est fixée à 23 heures et 59 minutes.
- ✓ les résistances et les moteurs ne fonctionneront pas pendant la programmation.
- ✓ L'heure définie pour la programmation correspond à l'heure de démarrage du four.
- ✓ Une fois l'heure de programmation réglée, et en l'absence de toute manipulation dans les 10 secondes, le four confirmera automatiquement et entrera dans le mode de programmation. Lorsque le four est en fonction de programmation, vous pouvez appuyer quatre fois sur le symbole « ⌚ » pour vérifier l'heure de début de cuisson.

6. Mode auto-nettoyage pyrolytique


- ✧ Vous pouvez passer au mode auto-nettoyage pyrolytique par rotation du bouton de programmation " Bouton Marche-Arrêt ". La température par défaut de ce mode n'est pas réglable, le temps de fonctionnement par défaut est de 2,5 heures. Vous pouvez appuyer 3 fois sur le symbole « ⌚ » pour régler la durée de fonctionnement. La plage de la durée de fonctionnement est de 1h30 minimum et de maximum 2,5 heures.

FR

✧ Après avoir sélectionné le mode auto - nettoyage pyrolytique et réglé les heures de travail, appuyez sur "Bouton Marche-Arrêt" pour commencer à travailler. À ce stade, l'icône de la position de température "pyr" sera affichée, la serrure de la porte sera activée, l'icône de la serrure de la porte "  " sera toujours affichée, indiquant que la porte du four a été verrouillée, le mode d'auto - nettoyage pyrolytique commence et la fonction peut être suspendue en appuyant sur la touche "Bouton Marche-Arrêt".

✧ Après que la fonction de nettoyage automatique ait confirmé le démarrage, la position de l'horloge affiche le temps de compte à rebours de travail et la position de température affiche "pyr". La lampe du four ne peut pas être utilisée après l'activation du mode auto - nettoyage pyrolytique.



✧ Après le démarrage de la fonction auto-nettoyage, la fonction de verrouillage de la porte sera automatiquement activée, la porte du four sera verrouillée et le processus d'auto-nettoyage démarrera. Après le démarrage du processus d'auto-nettoyage, si l'écran d'affichage présente le code d'erreur « E-3 », veuillez vous référer à la fonction de protection pour contrôler le problème (section 10.5 Fonction de protection). Vous pouvez appuyer longuement sur le bouton « KB » ou sur le symbole K2

«  » pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille. Après avoir effacé le code d'erreur, réinitialisez la fonction d'auto-nettoyage et appuyez à nouveau sur le bouton " bouton Marche-Arrêt" pour démarrer.

✧ La fonction de programmation n'est pas autorisée lorsque le four est en fonction d'auto-nettoyage pyrolytique.

7. Fonction de verrouillage de porte

7.1 Lorsque le four est en état de programmation ou fonctionne avec l'équipement auto-nettoyage, la fonction de verrouillage de la porte du four est activée et le four est verrouillé.

7.2 Affichage du verrouillage de la porte : Une fois le processus de nettoyage automatique terminé, le four passe en mode veille. Lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300 °C, l'écran d'affichage présentera le symbole de verrouillage de la porte «  » (l'affichage se réfère à l'image 10.) La porte sera automatiquement déverrouillée lorsque la température de la cavité du four sera inférieure à 280 °C, le symbole de verrouillage de la porte «  » sur l'écran d'affichage s'éteindra à ce moment-là (reportez-vous à l'image 11 pour connaître l'affichage.)

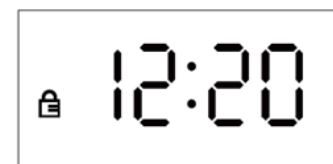


Image 10 : Affichage activé par le verrouillage de la porte

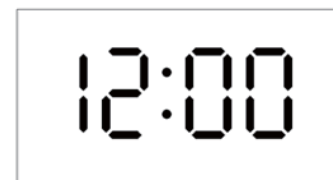


Image 11 : Affichage activé par le verrouillage de la porte

7.3 Le verrouillage de la porte est activé : le four sera verrouillé dans les modes suivants :

✧ Parmi tous les modes de fonctionnement (sauf le mode décongélation), le verrouillage de la porte sera automatiquement activé lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300 °C.

✧ Pendant le processus d'auto-nettoyage, le verrouillage de la porte sera activé.

✧ Lorsque le four est en mode veille et que le capteur de température est en circuit ouvert ou en court-circuit, le verrouillage de la porte sera activé et le ventilateur de refroidissement fonctionnera toujours. L'affichage sera celui présenté sur l'image 10.

✧ Le verrouillage de la porte du four est activé lorsque le four utilise la fonction de programmation.

7.4 Le verrouillage de la porte est désactivé : le four sera déverrouillé lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

✧ Lorsque le processus d'auto-nettoyage est terminé ou interrompu, le verrouillage de la porte du four sera automatiquement désactivé uniquement lorsque la température de la cavité du four descend en dessous de 280 °C. Si l'électricité est coupée pendant le processus d'auto-nettoyage, la porte du four ne sera déverrouillée qu'après la remise sous tension.

(Remarque : même si l'appareil est remis sous tension, la porte du four sera automatiquement déverrouillée uniquement lorsque la température de la cavité sera inférieure à 280 °C.)

✧ Pendant le fonctionnement d'autres modes de fonctionnement, si la température du four est anormale, la porte du four ne sera déverrouillée que lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C.

✧ Une fois la fonction de programmation du four terminée ou que la fonction de programmation est annulée, le verrouillage de la porte sera automatiquement désactivé.

8. Fonction de rappel

Cet appareil dispose d'une fonction de rappel de l'heure. Appuyez sur le symbole « ⊕ » pour accéder au réglage de la fonction de rappel de l'heure et le symbole « 🔔 » clignotera :

(1) Touchez ou appuyez longuement sur les touches « + » et « - » pour régler l'heure de rappel, la plage de réglage est : 00:00-23:59

(2) Une fois le réglage de l'heure de rappel terminé, touchez le symbole « ⊕ » ou attendez 10 secondes, le panneau d'affichage affiche l'heure du système, le symbole « 🔔 » est toujours allumé.

La durée de rappel démarre au deuxième compte à rebours.

Lorsque le compte à rebours est zéro, le buzzer sonne pendant 5 minutes (1 s. à chaque fois), et le symbole de rappel « 🔔 » clignote pendant 5 minutes (1 s. à chaque fois), puis s'arrête de clignoter en appuyant sur n'importe quel touche.

Note :

1) Pendant le réglage, les chiffres de l'heure et des minutes clignoteront, le symbole du réveil « 🔔 » sera toujours lumineux.

2) Pendant le processus de configuration, une pression prolongée sur le bouton de Marche Arrêt ou en appuyant sur la touche « ⊖ » annulera le réglage actuel de l'heure de rappel et retournera à l'heure système.

3) Si une fonction de rappel a été définie, le symbole de rappel « 🔔 » doit toujours être affiché lorsque le menu fonctionne et l'heure de rappel peut être demandée.

FR

9. Fonction démarrage/pause/annulation

- Après avoir réglé la fonction de cuisson et le temps de cuisson, appuyez sur la touche du bouton de Marche Arrêt pour commencer à travailler; Appuyez à nouveau sur le bouton de Marche Arrêt pour suspendre le four et la température de cuisson clignote, la température de cuisson peut être ajustée à nouveau en tournant le bouton de Marche Arrêt (Remarque: le réglage de la fonction n'est pas disponible), appuyez à nouveau sur le bouton de Marche Arrêt pour commencer à travailler.
- Pendant le travail du four, le four peut appuyer longuement sur le bouton de Marche Arrêt ou toucher la touche « ⊖ », arrêter de fonctionner directement et revenir à l'état de veille. À partir de ce moment, tant la durée de cuisson réglée que la programmation seront également annulées.

10. Fonction de protection

10.1 si le capteur de température est court - circuité ou ouvert en mode de cuisson, l'écran affiche e - 1 et le Buzzer retentit 10 fois de suite (1 S / fois), voir affichage des effets 1. À ce stade, le four sera verrouillé et vous pourrez revenir en mode veille en appuyant longuement sur la touche Bouton de Marche Arrêt ou K2 « ⊖ ». (le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner).



Image 12 : Affichage de l'alarme d'anomalie du capteur

10.2 Lorsque la température est $< 35^{\circ}\text{C}$ après 5 minutes de chauffe (sauf pour le mode décongélation, l'élément chauffant inférieur, le ventilateur et le mode Éco), Cela signifie qu'il y a un problème avec l'élément chauffant, l'affichage affichera e - 2 et le Buzzer affichera 10 signaux consécutifs (1S / fois), voir l'effet d'affichage illustré à la figure 13. Vous pouvez revenir en mode veille en appuyant longuement sur le bouton de Marche Arrêt ou en touchant la touche K2 « ⊖ ».

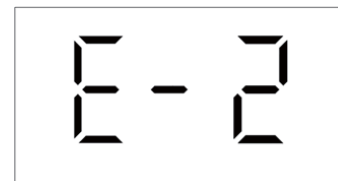


Image 13: Effet d'affichage d'alarme anormale d'élément chauffant

FR

10.3 Pendant le processus d'auto-nettoyage, si l'écran d'affichage présente le code d'erreur « E-3 » lorsque la porte est verrouillée, cela signifie que le verrouillage de la porte ou le circuit de détection est défectueux. Lorsque le code d'erreur apparaît, le buzzer émet 10 fois un son continu (1 s. à chaque fois). L'affichage est présenté ci-dessous sur l'image 14). À ce moment, appuyez longuement sur le Marche Arrêt « KB » ou sur la touche K2 « ☹ » pour revenir en mode veille.

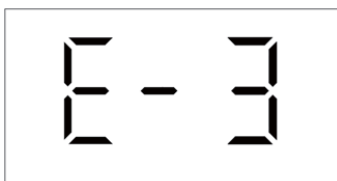


Image 14 : Affichage de l'alarme d'anomalie du verrouillage de la porte







10.4 Dans n'importe quel mode, lorsque la carte d'alimentation ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'affichage pendant 20 secondes, la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges et la carte d'affichage affiche le code d'erreur « E-5 ». Lorsque le panneau d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, le panneau d'affichage envoie des données pour fermer toutes les charges à l'exception du moteur de refroidissement, et le panneau d'affichage présente le code d'erreur « E-6 ».







10.5 Description des codes d'erreur



Code d'erreur	Description	Raison
E-1	Capteur ouvert ou en court-circuit	Défaillance du capteur ou du circuit de détection
E-2	Long temps à basse température	Défaillance du capteur ou d'un élément chauffant
E-3	Défaillance du verrouillage de la porte	Défaillance du verrouillage de la porte ou du circuit de détection
E-4	MCU Échec du registre	Échec du MCU
E-5	La carte d'alimentation ne peut pas recevoir les données de communication efficaces du panneau d'affichage pendant 20 secondes, et la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges.	Échec de communication
E-6	Le panneau d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, et le panneau d'affichage envoie des données pour éteindre la charge.	Échec de communication
E-7	Une protection contre les hautes températures se produit et la charge sera éteinte dans les 10 secondes.	Capteur ou circuit d'entraînement de l'élément chauffant défectueux

Réglages possibles du commutateur des fonctions du four

Cet appareil dispose de 14 fonctions de grill disponibles.

	Symboles	Description de la fonction
Fonction 1		Décongélation : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments surgelés. Le temps nécessaire pour décongeler les aliments dépend de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliment. Consultez toujours les instructions de décongélation sur les emballages des aliments.
Fonction 2		Demi-grill : Cette méthode de cuisson utilise uniquement la partie intérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, du pain grillé, de la viande, etc.
Fonction 3		Grill complet : Cette méthode de cuisson utilise les parties intérieure et extérieure de l'élément supérieur, qui dirigent la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes ou grandes de saucisses, du bacon, des steaks, du poisson, etc.
Fonction 4		Chaleur tournante et grill : Ce mode utilise l'élément chauffant supérieur et le ventilateur et elle permet en même temps à la chaleur intérieure de circuler rapidement. Il convient à la cuisson rapide des aliments et à la conservation de l'humidité interne des aliments, tels que la cuisson de beefsteaks, d'hamburgers et de certains légumes.
Fonction 5		Four ventilé : (Ventilateur + élément chauffant arrière) : Cette fonction utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour cuire les aliments. Le temps de cuisson sera court, et par conséquent économique. L'air de chauffe est distribué de manière équilibrée sur chaque grille pour éviter le mélange de saveurs entre les différents plats.
Fonction 6		Four conventionnel (élément extérieur supérieur et élément inférieur) : Cette méthode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, les éléments supérieurs et inférieurs produisent la chaleur. Cette

		fonction convient au rôtissage et à la cuisson sur une seule grille.
Fonction 7		Grill conventionnel : (Ventilateur + élément chauffant externe supérieur + élément chauffant inférieur) : Il s'agit d'une méthode de cuisson conventionnelle. Le four chauffe de l'élément supérieur à l'élément inférieur, et le ventilateur aide à faire circuler la chaleur pour obtenir une cuisson uniforme. Cette fonction convient au rôtissage et à la cuisson sur une seule grille.
Fonction 8		Ventilateur et élément inférieur : Cette méthode de cuisson utilise l'élément inférieur en conjonction avec le ventilateur, ce qui permet à la chaleur de circuler rapidement. Cette fonction convient aux aliments devant être chauffés par le bas, tels que les pizzas, etc.
Fonction 9		Élément inférieur : Cette méthode de cuisson utilise l'élément inférieur. Cette fonction convient aux aliments devant être chauffés par le bas.
Fonction 10		Pizzas : (Ventilateur + élément chauffant arrière + élément chauffant inférieur) : Ce mode utilise le ventilateur arrière et l'élément chauffant inférieur. Il convient aux besoins de chauffe par le bas et pour réchauffer rapidement les aliments.
Fonction 11		Préchauffage rapide : Dans ce mode, les parties intérieure et extérieure de l'élément chauffant supérieur et l'élément chauffant inférieur sont tous deux activés pour faire circuler alternativement la chaleur. Le ventilateur fonctionne également pour assurer une répartition uniforme de la chaleur et raccourcir le temps de rôtissage des aliments. Il est adapté au préchauffage rapide du four.
Fonction 12		Air Fryer : Ce mode utilise simultanément les résistances supérieur, le conduit de chauffage arrière et le ventilateur arrière à grande vitesse pour chauffer et éliminer rapidement l'humidité de la surface des aliments, de sorte que les aliments

		aient un aspect croustillant et que l'intérieur soit tendre et moelleux.
Fonction 13		Grill à économie d'énergie : Cette méthode de cuisson utilise le tube intérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui permet au grill d'économiser de l'énergie. Elle convient principalement aux aliments de grande taille. La température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et la consommation de chaleur excédentaire est réduite.
Fonction 14		Auto-nettoyante : 1. Avant d'utiliser la fonction auto-nettoyante, tous les accessoires tels que la grille, la lèchefrite et les étagères latérales doivent être retirées du four. Dans le cas contraire, la température élevée endommagera les accessoires. 2. Lorsque la température de la cavité atteint la température élevée de carbonisation, la graisse et les résidus alimentaires seront carbonisés pour un nettoyage facile.
Remarque :		
A. Le ventilateur d'extraction fonctionne à faible vitesse lorsque les fonctions 1 à 7 et ÉCO sont sélectionnées. Le ventilateur d'extraction cesse de fonctionner lorsque la température de la cavité est inférieure à 100 °C en état de veille.		
B. Si la température de la cavité est supérieure à 300 °C, le ventilateur d'extraction fonctionnera à grande vitesse, quelle que soit la fonction.		

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Chauffer le four pour éliminer l'odeur de votre nouvel appareil, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chauffage Haut / Bas à 240 °C est idéal. Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le chauffage haut / bas.
2. Réglez le sélecteur de température sur 240 °C. Après une heure, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonction en position d'arrêt.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon doux.

Conseils pour économiser de l'énergie. Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie:

1. Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou recouverte d'émail dans le four car la transmission de chaleur sera meilleure.
2. Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
3. N'ouvrez pas la porte du four fréquemment pendant la cuisson.
4. Essayez de faire cuire plus d'un plat au four en même temps, dans la mesure du possible. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.

5. Faites cuire plusieurs plats l'un après l'autre. Le four est déjà chaud.
6. Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

COMMENT UTILISER LE FOUR

FR

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et les grillades. Risque de brûlure par la vapeur chaude! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four car de la vapeur peut s'échapper.

Conseils de cuisson

1. Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium appropriés avec revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
2. Tirez le meilleur parti de l'espace .
3. Il est recommandé de placer le moule de cuisson au milieu de la grille.
4. Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

1. L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la cuisson d'un poulet entier, de dinde ou d'un gros morceau de viande.
2. La viande avec des os prend environ 15 à 30 minutes de plus avant d'être cuite qu'un rôti de la même taille sans os.
3. Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

4. Laissez la viande reposer au four pendant environ 10 minutes après la cuisson. Le jus est mieux réparti sur tout le rôti et ne s'épuise pas lorsque la viande est coupée.

5. Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils pour griller

Le grill est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permettra d'obtenir une belle surface brune sans trop sécher. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses sont particulièrement adaptés pour les grillades, tout comme les légumes à forte teneur en eau tels que les tomates et les oignons.

FR

Dépannage

Le four peut présenter des pannes de fonctionnement. Vous pouvez vérifier la liste des pannes avant d'appeler le service après-vente. Certaines pannes peuvent être réparées par vos soins.

Fonctionnement normal :

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, une odeur particulière peut se répandre et le four peut dégager de la fumée pendant quelques heures. Lors de la première utilisation du four, activez la fonction de chauffe pour laisser le four brûler sans rien faire pendant une heure, puis désactivez la fonction de chauffe, attendez un peu que le four soit froid, ouvrez la porte et nettoyez le four.

Lorsque le four fonctionne, des bruits de craquement peuvent se faire entendre en raison de la présence d'un puits de métal. Si les aliments à chauffer sont humides, la bouche d'émission de chaleur peut dégager de la vapeur pendant le fonctionnement. Le ventilateur démarre au bout de 15 minutes après la mise en route du four. Même si le four est fermé, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 35 minutes.

Lors de la cuisson, veuillez préchauffer le four avant d'y placer les aliments.

Pour une cuisson longue, vous pouvez éteindre le four avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur rémanente pour terminer la cuisson.

Tableau des dysfonctionnements

Problème	Raison	Suggestion
Le four ne fonctionne pas	Coupez le courant électrique	Vérifiez l'éclairage de votre cuisine ou tout autre appareil en fonctionnement
	Dysfonctionnement du disjoncteur	Vérifiez le bon fonctionnement de votre disjoncteur
	J'ai oublié d'appuyer sur la fonction de minuterie	Réinitialiser la fonction de minuterie
La lampe ne s'allume pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule
	Pas de courant électrique	Vérifier que le four est alimenté en électricité
Le four cesse soudainement de fonctionner	Coupure de courant	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou tout autre appareil en fonctionnement
	Protection par le thermostat à fermeture normale	Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne. Si c'est le cas, remplacez le thermostat par un nouveau thermostat à fermeture normale.

Problème	Raison	Suggestion
Le four ne chauffe pas	Contrôleur de température non réglé	Réglez la température
	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, il est possible que nous n'ayez pas réglé l'heure.	Réglez la minuterie
	Pas d'alimentation	Vérifiez le boîtier d'alimentation
	L'élément chauffant a été endommagé	Remplacez l'élément chauffant
De l'eau sort de la porte vitrée pendant le fonctionnement	Le joint de la porte est défectueux	Remplacez-le par un nouveau joint de porte
	La charnière n'est pas assez solide	Remplacez-la par une nouvelle charnière

Si le problème n'a pas été résolu : 1. Débranchez l'appareil du secteur (désactiver ou enlever le fusible). 2. Appelez le service après-vente de votre revendeur. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Aucun élément à l'intérieur de l'appareil peut être réparé par l'utilisateur.

CONSEILS POUR LA CUISSON ET LE GRILL

Conseils de cuisson

1. Comment savoir si la génoise est cuite. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette, collez un bâton à cocktail dans le gâteau au point le plus élevé. Si le bâton à cocktail sort propre, le gâteau est prêt.
2. Le gâteau s'effondre. Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température du four 10 degrés plus bas. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
3. Le gâteau s'est levé au milieu mais est plus bas autour du bord. Ne pas graisser les côtés du moule à gâteau à ressort. Après la cuisson, desserrez délicatement le gâteau avec un couteau.
4. Le gâteau devient trop foncé sur le dessus. Placez-le plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
5. Le gâteau est trop sec. Quand c'est fait, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâton à cocktail. Arrosez ensuite de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, sélectionnez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
6. Le pain ou le gâteau (par exemple le gâteau au fromage) a l'air bien, mais il est détrempe à l'intérieur (collant, strié d'eau). Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température inférieure. Pour les gâteaux avec une garniture humide, faites d'abord cuire la base.

Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis placez la garniture sur le dessus. Veuillez suivre la recette et les temps de cuisson.

7. Le gâteau est inégalement doré. Sélectionnez une température légèrement inférieure pour vous assurer que le gâteau est cuit plus uniformément. Cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage supérieur / inférieur. Le papier sulfurisé en saillie peut affecter la circulation de l'air. Pour cette raison, coupez toujours du papier sulfurisé pour l'adapter à la plaque de cuisson.
8. Le fond d'un gâteau aux fruits est trop clair. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
9. Le jus de fruits déborde. La prochaine fois, utilisez un récipient plus profond, si vous en avez un.
10. Les petits articles de boulangerie faits de pâte à levure se collent les uns aux autres lors de la cuisson. Il devrait y avoir un espace d'env. 2 cm autour de chaque article. Cela donne suffisamment d'espace pour que les aliments cuits au four se dilatent bien et brunissent de tous les côtés.
11. Vous cuisinez à plusieurs niveaux. Les articles de la plaque de cuisson supérieure sont plus foncés que ceux de la plaque de cuisson inférieure. Utilisez toujours de l'air chaud 3D pour cuire à plusieurs niveaux. Les plaques de cuisson placées dans le four en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.

12. De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux humides. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau, qui s'échappe au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les façades des unités adjacentes. C'est un processus naturel.

▲ Conseils pour griller

1. Lors de la cuisson au grill, préchauffez le four pendant env. 4 minutes, avant de placer les aliments dans le compartiment de cuisson. Grillez toujours avec la porte du four fermée.
2. Dans la mesure du possible, les morceaux de nourriture que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulentes et juteuses.
3. Retournez les aliments que vous grillez après 2/3 du temps.
4. N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
5. Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Couvrir le fond du plat avec environ 1/2 cm de liquide.
6. Ajoutez généreusement du liquide pour les rôtis en pot. Couvrir la base du plat avec environ 1 à 2 cm de liquide.
7. Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, les meilleurs résultats sont obtenus en la plaçant au centre de la grille. La poêle universelle doit également être insérée au niveau 1. Les jus de viande sont collectés dans la poêle et le four est maintenu plus propre.

8. Lors de la cuisson au grill, n'insérez pas la plaque de cuisson ou la casserole universelle au niveau 4 ou 5. La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être endommagé lors du retrait.

9. L'élément grill s'allume et s'éteint continuellement. C'est normal. Le réglage du grill détermine la fréquence à laquelle cela se produira.

10. Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.

11. Pour le rôti de porc en croûte, marquez la croûte en croix, puis posez le rôti dans le plat avec la croûte au fond.

12. Placer la volaille entière sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Tournez après 2/3 du temps spécifié.

13. Pour le canard ou l'oie, percez la peau sous les ailes. Cela permet à la graisse de s'épuiser.

14. Retournez les morceaux de poisson après 2/3 du temps, il n'est pas nécessaire de retourner le poisson entier. Placez le poisson entier dans le four dans sa position de nage avec sa nageoire dorsale tournée vers le haut. Placer une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson le rendra plus stable.

15. Comment savoir quand le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un «test à la cuillère». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il se sent ferme, il est prêt. Si la cuillère peut être pressée, elle doit être cuite un peu plus longtemps.

16. Le rôti est trop foncé et le crépitement est partiellement brûlé. Vérifiez la hauteur et la température de l'étagère.

17. Le rôti a l'air bien mais les jus sont brûlés. La prochaine fois, utilisez un petit plat à rôtir ou ajoutez plus de liquide.

18. Le rôti a l'air bien mais les jus sont trop clairs et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.

19. La vapeur s'échappe du rôti lorsqu'elle est arrosée. Ceci est normal et dû aux lois de la physique. La majorité de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Il peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commande du refroidisseur ou sur les façades des unités adjacentes.

Entretien et nettoyage

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La cavité du four doit uniquement être lavée avec de l'eau tiède et une petite quantité de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé la cavité du four, essuyez-la.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four avec de la vapeur.
- Ne jamais nettoyer les surfaces du four avec un nettoyeur à vapeur.
- La cavité du four doit être nettoyée avec de l'eau tiède et savonneuse, en utilisant une éponge ou un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit pas être utilisé.
- Toutes les taches qui adhèrent sur la cavité du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, qui se

produisent pendant le processus de cuisson. Ceux-ci pourraient éventuellement être le résultat d'aliments cuits à une température trop élevée ou placés dans les trop petits ustensiles de cuisine.

- Vous devez sélectionner une température correcte et une fonction de cuisson appropriée pour la cuisson. Assurez-vous également que les aliments soient placés dans un plat de taille adéquate et que vous utilisez la lèchefrite le cas échéant.
- Les parties extérieures du four doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif pour le nettoyage
- Tout dommage à l'appareil causé par l'utilisation de produit de nettoyage inapproprié ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil est toujours sous garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matériaux abrasifs pour le nettoyage et l'entretien de la façade en verre.

Nettoyage du four

Aucun nettoyant pour four ou tout autre agent de nettoyage spécial n'est requis pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide pendant qu'il est encore tiède.


Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four

1. Abaissez les étagères latérales gauche et droite, la méthode consiste à pousser le bas des étagères et à tirer sur les côtés en même temps, poussez les étagères latérales et faites-les pivoter jusqu'au niveau, puis sortez le rack.

2. Nettoyage des côtés gauche et droit, l'ordre d'installation est opposé à l'ordre de démontage.

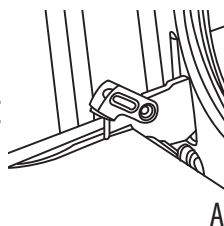
Détacher et fixer la porte du four

Pour nettoyer et pour retirer les panneaux de porte, vous pouvez retirer la porte du four. Chaque charnière de porte dispose d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elles sont fermées, la porte reste en place et ne peut pas être démontée. Si vous souhaitez retirer la porte pour ouvrir la tige de verrouillage, la charnière sera bloquée et ne pourra pas s'enclencher.

 Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, la force de fermeture est importante. Assurez-vous que la tige de verrouillage est fermée tout le temps et assurez-vous qu'elle est ouverte lorsque vous retirez la porte.

Retirer la porte

- Ouvrez complètement la porte.
- Repliez les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (Image A)
- Fermez la porte jusqu'à ce que vous atteigniez la butée, tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, de haut en bas, et tirez la porte.

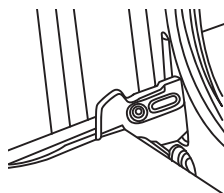


A


Installer la porte du four

Respectez l'ordre inverse du démontage de la porte.

- Lors de l'installation de la porte du four, assurez-vous que les deux charnières s'enclenchent directement dans l'ouverture.
- Les deux côtés de la feuillure de la charnière doivent s'emboîter l'un dans l'autre.
- Lorsque vous ouvrez la porte, écartez la tige de verrouillage (image B).



B

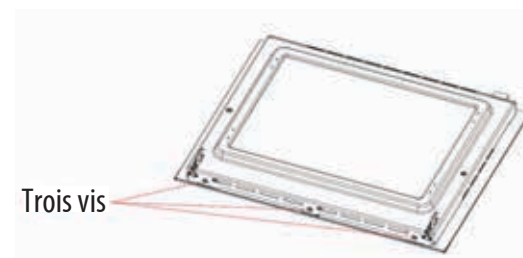
 Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se ferment soudainement, n'enfoncez pas votre main dans les charnières. Veuillez appeler le service après-vente.

Retirer et installer la porte

Retirez la porte du four, placez-la sur un morceau de tissu.

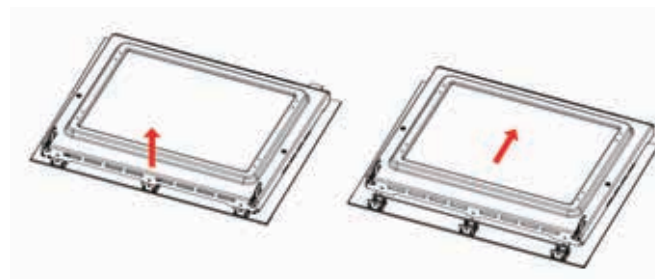


Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.

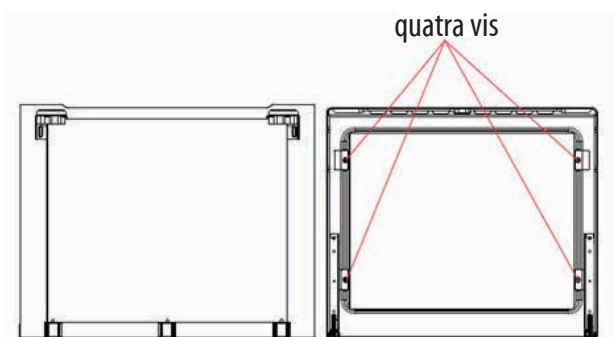


Trois vis

Soulevez la porte en émail puis poussez vers l'avant.



Retournez la porte en émail, retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciform



Attention! Dangereux!

Si le verre présente des rayures, cela peut entraîner des fissures. N'utilisez pas d'ustensile en verre, de produit de nettoyage corrosif ou de détergent pour nettoyer la vitre.

Installer

- Placez le verre intérieur dans la rainure de pression du verre.
- Les côtés droit et gauche doivent être alignés sur la fente et poussez le verre dans son logement.
- Remplacez la porte du four.

Retirer et installer les étagères latérales

Afin de nettoyer les parois du four, vous devez retirer les étagères latérales

Pour retirer les étagères, une main pousse le côté de la cavité tandis que l'autre main attrape le côté avant de l'étagère, puis tirez sur l'étagère vers vous.

Remplacer la lampe du four



Si l'ampoule de la lampe du four tombe en panne, elle doit être remplacée. Risque de choc électrique !

Désactivez le disjoncteur dans la boîte de fusibles.

- Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter de l'endommager.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le torchon et activez le disjoncteur.
- Utilisez uniquement des lampes halogènes 25W / 220 - 240V ~ G9, T300 °C ou T350 °C.

Inspections régulières

En plus de garder la four propre, vous devez :

1. Effectuez des inspections régulières des éléments de commande et des unités de cuisson du four. Après l'expiration de la garantie, vous devez effectuer un contrôle technique du four dans un centre de service agréé au moins une fois tous les deux ans.
2. Réparez tout défaut de fonctionnement.

Effectuez un entretien régulier des éléments de cuisson du four.



Attention !

Toutes les réparations et activités réglementaires doivent être effectuées par le centre de service approprié ou par un installateur agréé.

Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	OMP7324BL/A OMP7324W/A	-	-
Type de four	Four électrique encastrable	-	-
Masse de l'appareil	M	34	kg
Nombre de cavités	-	-	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	-	
Volume par cavité	V	73	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,81	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,87	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEL cavité	94,2	-
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-

FR

1kWh/cycle= 3.6Mj/cycle

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus est conforme au règlement de la Commission (UE) N° 65/2014 et 66/2014.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



« La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective. »



Séparez les éléments avant de trier

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.conforama.fr

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante :

<https://sav-client.conforama.fr>
09 69 32 05 05



SABA est une marque Allemande née en 1923 au cœur de la forêt noire. Pionnière dans les équipements électroniques.

Elle poursuit sa recherche de la qualité en proposant des produits astucieux qui vous accompagneront au quotidien.

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de CONFORAMA France S.A.. SABA, et le logo SABA sont des marques utilisées sous licence par CONFORAMA France S.A. pour plus d'informations www.sababrand.com Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.



Thank you for choosing SABA quality. This product has been developed by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new appliance, we recommend you to read this user manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Warning	62
Structure illustration	73
Installation	80
Prior to start up of the appliance	83
Program and function instruction	84
Before using the oven for the first time	99
How to operate the oven	100
Troubleshooting	101
Baking and grilling tips	104
Maintenance and cleaning	108
Information for domestic ovens	114
Environmental Note	115

WARNING

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

- **Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

GB

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- A steam cleaner is not to be used. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Excess spillage must be removed before cleaning.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual.

Regarding the information of the method for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

GB

Operation



Warning! Danger of fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



Warning! Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



Warning! Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety Advices



IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.

- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the noncompliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Regarding the instructions for the installation of the accessories, replacement of the bulb, please refer to below paragraphs of this manual.
- Regarding the instructions for the installation of the oven and connection to power supply, please refer to below paragraphs of this manual.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.
- Under the pyrolytic self-cleaning mode, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.

- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.



Safety:

Attention, the glass is an extremely fragile.

Always wear gloves when handling.

- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

1. INTRODUCTION

- Read this manual carefully before assembling, installing or using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advices.
- Observe all safety instructions to avoid damage through improper assembly, installation or use! Follow all warnings on the appliance.
- Keep this manual for future use.

Electrical connection



Danger of electric shock!

Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.

- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in

fixed wiring.

- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.

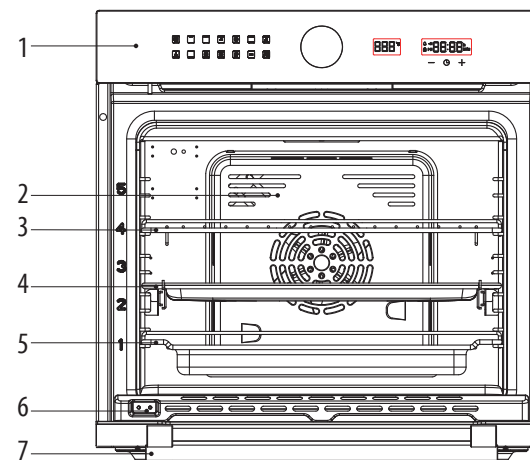
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Warning! Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- Excess spillage must be removed before cleaning and take out all your accessories.

2 Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional."

GB

Structure illustration

A. Oven overview



- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| 1. Control panel | 5. Air fry bracket |
| 2. Fan motor(behind steel plate) | 6. Door |
| 3. Wire rack | 7. Handle |
| 4. Tray | |

GB

B. Technical specifications

Voltage/frequency	220-240 V~50-60 Hz
Total power consumption	3250 W
Cable type/section	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Cable length	1,2 m
External dimensions (height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions (height/width/depth)	600/600/ min 575 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25 W/300° C
Grill power consumption	2800 W

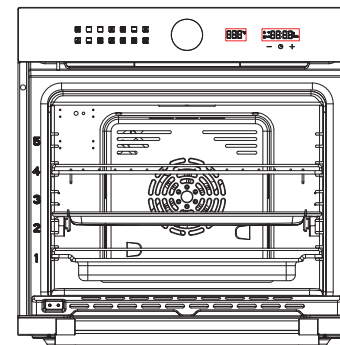
GB

C. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

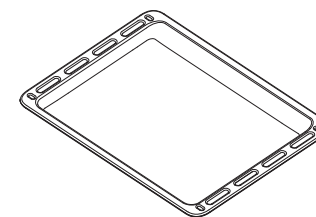


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

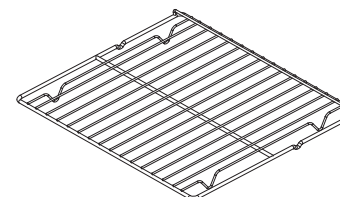
Oven tray

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Wire rack

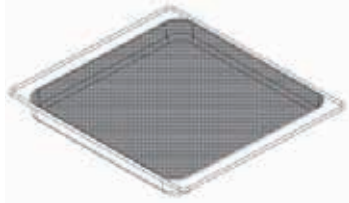
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



GB

Air Fryer Basket

When using the air fryer function, use this basket for better effect.

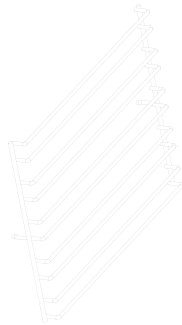


Side shelf

on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

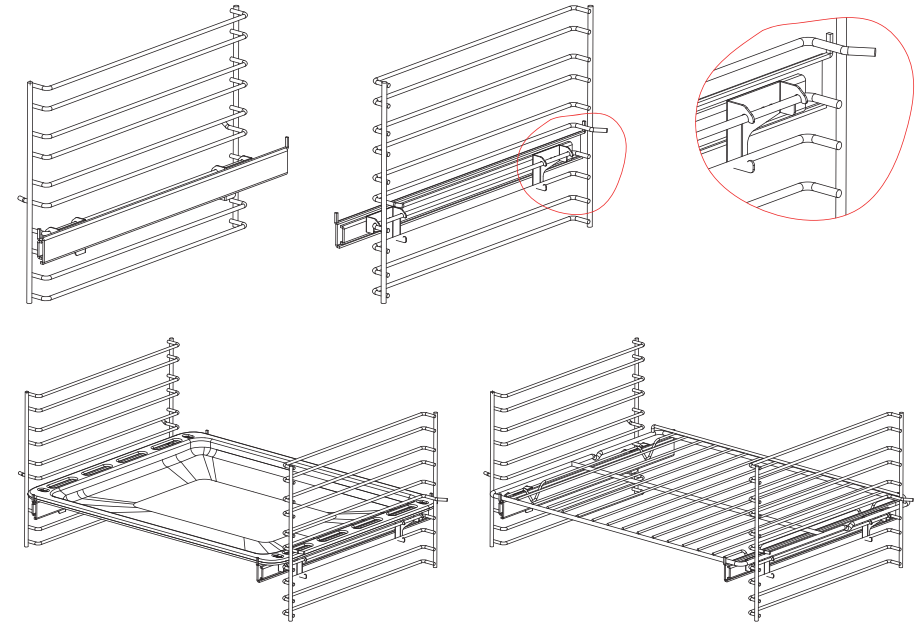
For cooking larger, these side shelf can be removed, wire rack can be put on the oven floor, using functions as grill, full grill, full grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gatherign at bottom. (Only for specific models)

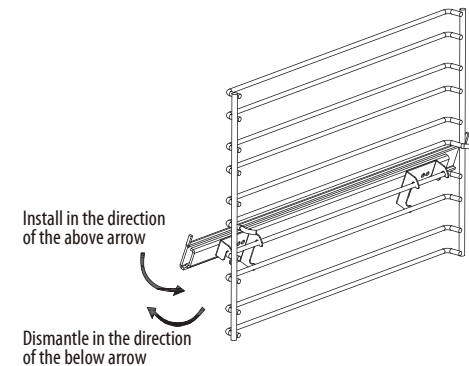


Telescopicpack guide

Generally installed on the second or fourth layer of the side self, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.



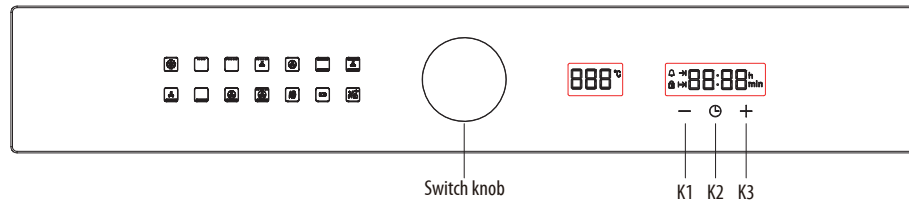
Installation and dismantle of telescopicpack guide



D. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.

D.1 Button icon instruction

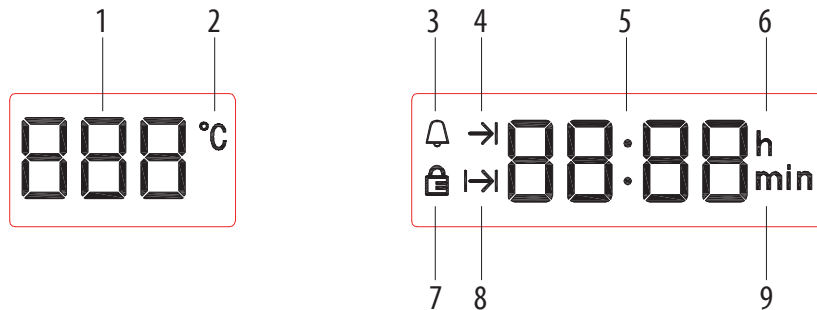


Pic 1: Buttons diagram

GB

Switch knob	K1	K2	
Adjust the function / temperature	minus (timer)	System time / alarm / timer / reservation function selection (timer)	Plus (timer)

D.2 Display section



Pic 2: Display screen icon

Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	Temperature value display	6	Hour unit icon
2	Unit of degree Celsius °C	7	Door lock icon
3	Reminder time icon	8	Reservation function icon
4	Oven working icon	9	Minute unit icon
5	Time display(system time, alarm clock, working hours, appointment time)		

D.3 Function icon instruction

Icon	Function	Icon	Function
	Top inner heating element		Top outer and inner heating element
	Top outer heating element		Bottom heating element
	Back heating element		Heating fan (Defrost)
	Rear fan		Air frying
	ECO energy-saving mode		Pyrolytic self-cleaning mode

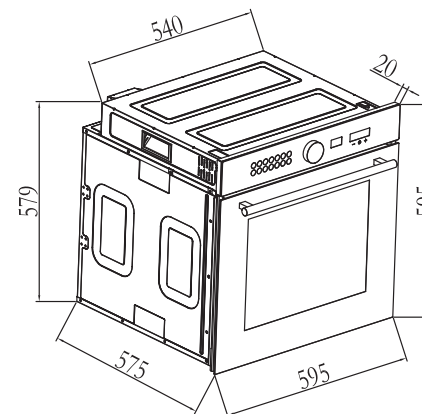
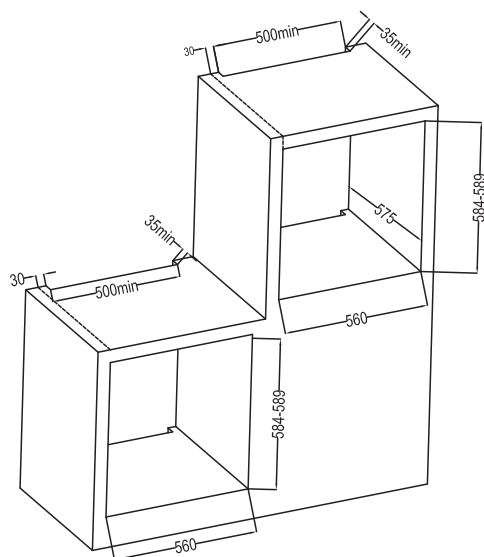
GB

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail please check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100°C minimum), and neighbouring unit fronts up to 70°C.
- ✧ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ✧ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

⚠ Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- ✧ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains

supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

- ✧ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ✧ The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

GB

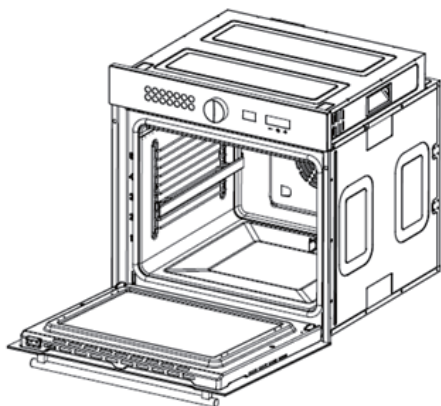


Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

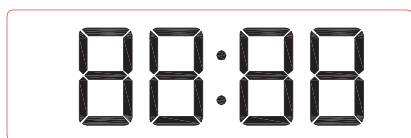
- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

GB

Program and function instruction

1. Power on

Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up and then enter the initial standby mode. During the initial standby mode, the system clock is always on. (Refer to picture 3 for the display effect)



Pic 3:Initial standby mode

When oven is powered on, the oven door lock will start to self-inspection. During the self-inspection, the door lock will run back and forth automatically. If there is no abnormal alarm within 20 seconds, then self-inspection is completed. Or if it shows fault code "E-3" during the self-inspection, please refer to protection function for problem analysis, you can touch Switch KB or K2 bottom "⌚" to cancel the fault code and return to standby mode.

2. Time setting

• Under the standby status, touch "⌚" once to enter clock adjustment state. As this time hour icon of the clock ":" not flash, hour and minute digital will flash (including "h" icon and "min" icon, 1 time/second), and set the time by pressing "+" and "-" (0: 00~23:59~0:00).

Note: long press "+/-" to incrementally /subtract by 5 min, and short press "+/-" to incrementally/ subtract by 1min.



Pic 5 Hour and Minute adjustment display effect

- After well set the system time, you can wait 10 seconds to automatically confirm, or re-touch "⌚" to confirm (at this time the alarm clock time setting will be entered).
 - Adjust hour, hour icon "h" flash; adjust minutes, minute icon "min" flash. When the clock setting is complete, if not touch "⌚" within 10 seconds to confirm, the system defaults to complete the clock setting and exit clock setting. If the power is off, the clock will be reset.
 - When the time setting is not entered, the standby status displays the system clock, and the working status shows the working time countdown.
- Note:** during setting the time, long press "-" or "+" can quickly adjust the time, but long pressing "-" or "+" will stop at a point in time, to prevent accidental touch.

3. The choices of function

• Under the standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB, refer to pic 6 for the corresponding position icon(not recyclable, oven function will remember the last operation).



Pic 5: Function mode diagram

• When selecting the function, the temperature position displays the default temperature of the corresponding function. For the temperature adjustable function mode, select the required functional position, gently press the switch knob, temperature place will display default temperature value of corresponding function and flash. At this time, the cooking temperature can be set by rotating the coding switch knob. After setting the cooking temperature, then gently pressing the switch knob to start the oven. If you don't need to adjust the temperature, just press the switch knob to start the oven, otherwise it will go to standby mode after ten seconds.

• Under working status the oven displays as in Figure 6.



Pic 6: working status display effect

- The icon "→" displays when working, the clock place will display cooking countdown time, corresponding select function icon will light on continuously, temperature display the cavity real-time temperature.
- Cooking note: when cavity temperature is close to set temperature, buzz will sound 2 times. If cooking time countdown to 0, oven will stop cooking (exhaust fan will continue to work), and the system return to standby status automatically. Buzzer rings for 5 minutes (1s/time), exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100 °C
- Temperature display range: not lower than 30 °C, display Lo °C when lower than 30 °C.

4. Cooking time setting

- When the oven does not set the cooking time, the default oven working time is 10 hours, and the cooking time can be set according to the actual needs:
- After touching the "⌚" 3 times, the timer enters the following icon and flashes, then setting the cooking time through the "+" and "-" keys as needed.



Note:

1. Normal function cooking time setting range is 0 minute to 10 hours. When the cooking time is not set, the oven will default to maximum time of 10 hours.

2. Long press “+/-” to increase/ decrease by 5 min, and short press “+/-” to increase/ decrease by 1 min.

5. Reservation function

• 5.1: When the function is selected and press switch knob key to set the temperature, touch “⊖” key 3 times to set the working time, then re-press “⊖” to enter the cooking reservation function setting, the timer enter the following icon and flashes:

• 5.2: During working status, touch the “⊖” 4 times to enter the cooking reservation function setting, the timer enters the following icon and flashes:



Pic 8:Reservation function setting

• Set the reservation start time through the “+” and “-” keys. After the setting, press the “⊖” to confirm and the oven enters the reservation status. The reservation function icon always light up and displays the system time (See Figure 9); the temperature position shows the reservation set temperature.



Pic 9:Reservation status display effect

- After all setting is completed, pls always press switch knob to start the oven.
 - ✓ The maximum reservation time is set at 23 hours and 59 minutes.
 - ✓ All heating tubes and motors have no output in the reservation state.
 - ✓ The reservation set time is the oven starts working time
 - ✓ After the reservation time is set, if there is no operation within 10 seconds, the oven will automatically confirm and enter the reservation status.

When the oven under the reservation function, you can touch bottom “⊖” four times to check the cooking beginning time.

6. Pyrolytic self-cleaning mode

- ◇ You can switch to pyrolytic self-cleaning mode by rotating programming switch knob. The default temperature of this mode is not adjustable, default working time is 2.5 hours. You can touch “⊖” 3 times to adjust the working time, adjustable working time range is min. 1.5 hours and max. 2.5 hours.
- ◇ After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and setting working time, touch “Switch knob” to start working. At this time, temperature position “PYR” icon will display, door lock will be activated, door lock icon “🔒” will always display, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning

mode starts, touch "switch knob" key can pause the function.

✧ After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows working countdown time, temperature position shows "PYR". Oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode is activated.

✧ After self-cleaning process starts, if the display screen shows fault code "E-3", please refer to protection function for problem analysis(protect function 10.5). You can long press switch knob or K2 button "⌚" to cancel the fault code and return to standby mode. After clear the fault code, reset self-cleaning function, and press switch knob again to start.

✧ The reservation function is not allowed when the oven under the pyrolytic self-cleaning function.

GB

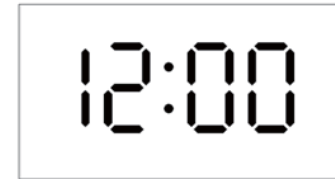
7. Door lock function

7.1 When the oven is in the reservation state or works with the self-cleaning function, the oven door lock function is activated and the oven is locked.

7.2 Door lock display: When self-cleaning process is completed, oven will enter standby mode. When oven cavity temperature is higher than 300 °C, display screen will display door lock icon "🔒" (display effect refer to picture 10.) Door lock will be relieved automatically when cavity temperature is lower than 280 °C, door lock icon "🔒" on the display screen will extinguish at this time. (Refer to picture 11 for display effect.)



Pic 10: Door lock activated display effect



Pic 11: Door lock activated display effect

7.3 Door lock is activated: oven will be locked under following status:

- ✧ Among all function mode(except for defrost mode), door lock will automatically be activated when oven cavity temperature is higher than 300 °C.
- ✧ During self-cleaning process, door lock will be activated.
- ✧ When oven is under standby mode, and temperature sensor is open-circuit or short circuit, door lock will be activated and cooling fan still works, display effect will be as picture 10 shown.
- ✧ The oven door lock is locked when the oven uses the reservation function

7.4 Door lock is relieved: oven will be unlocked meeting the following requirements:

- ✧ When self-cleaning process is completed or paused, oven door lock will automatically be relieved only when oven cavity temperature drops to below 280 °C. If electricity is cut off during

GB

self-cleaning process, oven door will be unlocked only after power on again. (Note: Even if power on again, oven door will be automatically unlocked only when cavity temperature is below 280 °C.)

✧ During other function mode working, if oven temperature is abnormal, the oven door will be relieved only when cavity temperature is below 280 °C.

✧ After the oven reservation function is completed or the reservation function is canceled, the door lock can be automatically unlocked.

GB

8. Reminder function

This appliance have clock reminder function. Touch the “⌚” key to enter the clock reminder function setting and the “🔔” icon will flash:

(1) Touch or long press the “+”“-” key to set the reminder time, setting range is :00:00-23:59.

(2) After the reminder time setting is completed, touch the “⌚” key or wait for 10 seconds, the display board displays the system time, “🔔” sign always lights. Reminder time starts by the second countdown. When the time countdown is zero, the buzzer rings for 5 minutes (1s/time), and the reminder time icon “🔔” flashes for 5 minutes (1s/time), then stop flashing by press any button.

Note :

1) During the setting, Hour/ Minute icon will flash, alarm clock icon “🔔” will always bright.

2) During the setting, long press switch knob or touch “⌚” key will cancel the current reminder time setting and return to system time

3) If a reminder feature has been set, then the reminder icon “🔔” should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

9. Start/pause/cancel function

• After setting the cooking function and cooking time, press the switch knob key to start work; press the switch knob key again to suspend the oven and cooking temperature flashing, the cooking temperature can be adjusted again by rotating switch knob key (note: the functional setting is not available), and press the switch knob again to start work.

• In the process of oven work, the oven can long press the switch knob or touch “⌚” key to directly stop working, and return to the standby state. At this time, the set cooking time and reservation time are also canceled.

10. Protection function

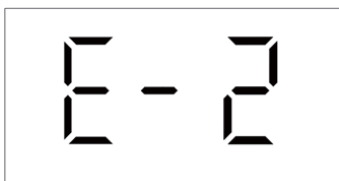
10.1 Display will show E-1 if temperature sensor is short circuit or open circuit under cooking mode, buzzer will continuously sounds for 10 times (1s/time), refer to display effect 12. Oven will be locked at this time, at this time long press switch knob or K2 “⌚” key can return to standby mode. (Cooling fan will keep working)

GB



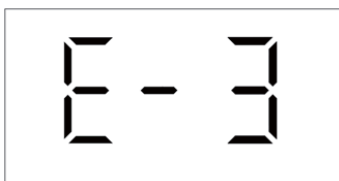
Pic 12: Sensor abnormal alarm display effect

10.2 When the temperature $<35^{\circ}\text{C}$ after 5 minutes of heating (except for defrost mode, bottom heating element and Eco mode), it means the heating element have a problem, display will show E-2, buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), refer to display effect shown as pic13. At this time long press switch knob or touch K2 “⊖” key can return to standby mode.



Pic 13: Heating element abnormal alarm display effect

10.3 During self-cleaning process, if display screen shows fault code “E-3” when door is locked into place, it means door lock or detection circuit is faulty. When the fault code appears, the buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), display effect as below pic 14). At this time long press KB or K2 “⊖” key can return to standby mode.



Pic14:Door lock abnormal alarm display effect








10.4 In any state, when the power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, the power board automatically turns off all loads, and the display board displays “E-5”. When the display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, the display board sends data to close all loads except cooling motor, and the display board displays “E-6”.







10.5 Fault code description


Error code	Description	Reason
E-1	Open or shorted sensor	Sensor or detection circuit failure
E-2	Long time under lower temperature	Sensor or heating element failure
E-3	Door lock failure	Door lock or detection circuit failure
E-4	MCU Register failure	MCU failure
E-5	The power board cannot receive the effective communication data from the display board for 20 seconds, and the power board automatically turns off all loads.	Communication line failure
E-6	The display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, and the display board sends data to turn off the load.	Communication line failure
E-7	High temperature protection occurs, and the load is turned off within 10 seconds.	Defective sensor or heating element drive circuit

Possible settings of the oven function knob

This appliance has 14 grill functions available.

	Icons	Function description
Function 1		Defrost: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.
Function 2		Half grill: This method of cooking utilizes the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
Function 3		Full grill: This method of cooking utilizes the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
Function 4		Fan heating and grill: This mode by using top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 5		Fan oven (fan + rear heating element) : This function is using fan to circulate the heating to bake food. The baking time will be short, so it's economic. Heating fan will be transferred balanced to every rack, avoid mixture taste between different dishes.
Function 6		Conventional oven (top outer and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 7		Conventional grill (fan + top outer heating element+ bottom heating element) : This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.This function is suitable for roasting and

		baking on one shelf only.
Function 8		Fan and bottom element: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat quickly. This function is suitable for food needing to heat bottom ,for example pizza etc.
Function 9		Bottom element: This method of cooking utilizes the bottom element, This function is suitable for food needing to heat bottom.
Function 10		Pizza (fan + rear heating element+ bottom heating element) : This mode by using back fan and base heating element , it is suitable for needing base heating and fast heating food.
Function 11		Rapid preheating: This mode the inner and outer part of the top heat element and the bottom heat element are both activated to alternately heat circulating, in this mode, also the fan is in operation to provide an even distribution of the heat and shorten the food roasting time,suitable for rapid preheating the oven.
Function 12		Air frying: This mode by use the upper heating pipe, rear heating pipe and rear high-speed fan to work at the same time, quickly heat and remove the food surface moisture, so that the food forms a crispy appearance, the tender and smooth inside effect.
Function 13		Energy saving grilling: This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly,the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

Function 14		<p>Self-cleaning:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Before use of the self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack, oven pan and side shelves must be taken out of the oven, otherwise the high temperature will damage the fittings. 2. When the temperature of the cavity reaches the high temperature of carbonization, the grease and food residue will be carbonized for easy cleaning.
<p>Note:</p> <p>A. The exhaust motor works at low speed under the Function 1-Function 13 state and ECO function, and the exhaust motor stops working when the cavity temperature is lower than 100 °C in the standby state.</p> <p>B. Under any function, if the cavity temperature is higher than 300 °C, the exhaust motor will work at high speed.</p>		

GB

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240 °C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

1. Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
2. While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
3. Do not open the door of the oven frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.

GB

5. Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
6. You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling
Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

GB

Tips for baking

1. Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminium containers or heat-resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4. Keep the oven door closed.

Tips for roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimetre height of the meat.

4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

GB

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking.

For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element

Problem	Reason	Suggestion
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

1. How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2. The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3. The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4. The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5. The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6. The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.

7. The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8. The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
9. The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10. Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11. You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
12. Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapor, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- ▲ When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- ▲ As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- ▲ Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- ▲ Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- ▲ Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- ▲ Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- ▲ Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- ▲ When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- ▲ The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- ▲ When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- ▲ For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

GB

- ▲ Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- ▲ For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- ▲ Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- ▲ How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- ▲ The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- ▲ The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- ▲ The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- ▲ Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

GB

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.

GB

- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.


To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Detaching and attaching the oven door

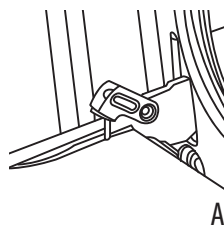
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.

GB

 When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

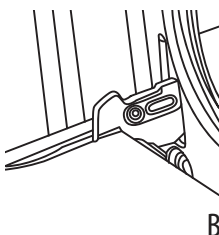



GB

Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B).



 Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se ferment soudainement, n'enfoncez pas votre main dans les charnières. Veuillez appeler le service après-vente.

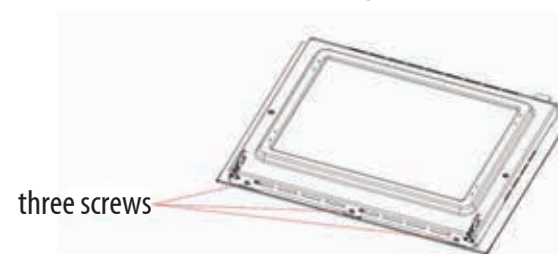
Remove and install the door

Remove

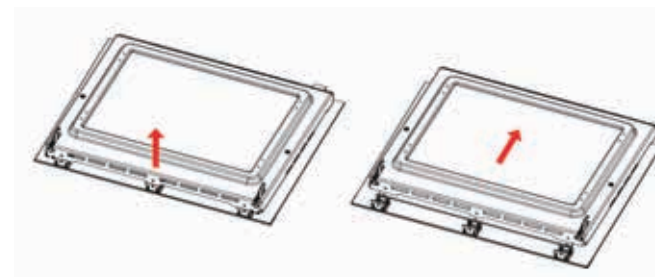
- Remove oven door, put it on a piece of cloth.



- Remove the three screws using a cross screwdriver.

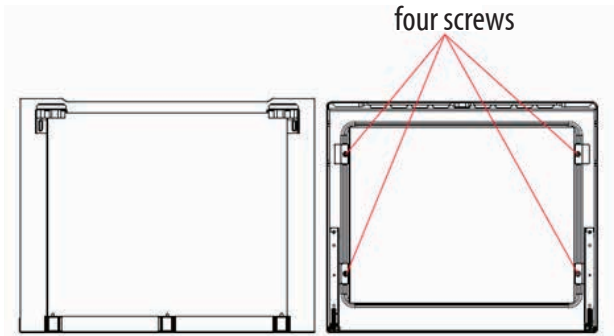


- Lift up the enamel door and then push forward .



GB

Retournez la porte en émail, retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciform



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven

One hand push the side of the cavity, another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out.

Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced.

Risk of electric Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.
- Only use 25W/220-240V ~ type G9, T300 °C or T350 °C halogen lamps.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
2. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification	OMP7324BL/A OMP7324W/A	-	-
Type of oven	Build in Electric Oven	-	-
Mass of the appliance	M	34	kg
Number of cavities	-	1	-
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	-	
Volume per cavity	V	73	l
Energy consumption (electricity)required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity(electric final energy)	EC electric cavity	0,81	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,87	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	94,2	-
Energy efficiency class	-	A	-

1kWh/cycle = 3.6MJ/ cycle

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation (EU) No 65/2014 & 66/2014.

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.

ENVIRONMENTAL NOTE



“European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.”



Séparez les éléments avant de trier

This instruction book is also available on our website:
www.conforama.fr

If you have a problem with your product, before going to your Conforama store, please get in touch with our aftersales services for electrical household appliances:

<https://sav-client.conforama.fr>

09 69 32 05 05



SABA est une marque Allemande née en 1923 au cœur de la forêt noire. Pionnière dans les équipements électroniques.

Elle poursuit sa recherche de la qualité en proposant des produits astucieux qui vous accompagneront au quotidien.

GB

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de CONFORAMA France S.A.. SABA, et le logo SABA sont des marques utilisées sous licence par CONFORAMA France S.A. pour plus d'informations www.sababrand.com Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

GB