

CUISINE **SABA**

DFV606025BK

FR

GB



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

PN:16171100A44667



Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité SABA. Ce produit a été développé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Afin de tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, il faut lire attentivement ce guide d'utilisation et de le conserver pour toute référence future.

---

## TABLE DES MATIÈRES

---

Avertissement de sécurité .....	2
Installation.....	11
Précautions avant utilisation.....	20
Présentation du produit .....	23
Accessoires .....	24
Points d'attention lors de l'utilisation.....	25
Aperçu du fonctionnement .....	27
Nettoyage et entretien.....	37
Caractéristiques techniques .....	41
Dépannage .....	45
Enlèvement des appareils ménagers usagés .....	47

## Avertissement de sécurité

LES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS POUR LA SÉCURITÉ. LISEZ ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

Pour garantir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, il est recommandé de :

- Appeler uniquement les centres de services autorisés par le magasin où vous achetez la cuisinière.
- D'utiliser toujours des pièces de rechange d'origine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique non professionnel.
- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions du guide d'utilisation qui contient toutes les instructions dont vous avez besoin pour assurer une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Gardez toujours ce guide d'utilisation à portée de main pour toute référence future.
- Après le déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil, contactez le Service après-vente le plus proche du magasin où vous avez acheté l'appareil. Ne laissez jamais les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants, ils constituent une source de graves dangers.
- L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant nuire à des personnes et animaux et entraîne des dommages matériels.



- Vérifiez que l'exigence électrique du système et les prises supporte la puissance maximale de la cuisinière, comme indiqué sur la plaque signalétique. Si vous rencontrez des problèmes, contactez un technicien qualifié.
- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément aux réglementations en vigueur en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.
- Lorsque la cuisinière est utilisée pour la première fois, une odeur peut être générée, celle-ci disparaît après une brève période d'utilisation. Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée, (ouvrez une fenêtre ou utilisez une hotte aspirante par exemple), et que les personnes susceptibles aux odeurs évitent les fumées. Il est recommandé que les animaux domestiques ne soient pas présents jusqu'à la disparition de l'odeur. Cette odeur est due à la finition temporaire des revêtements et éléments du four et toute l'humidité qui a été absorbée par l'isolant.
- Veuillez tourner la molette d'alimentation principale jusqu'à la position ÉTEINT pour éteindre l'appareil avant de procéder à son entretien.
- Les ouvertures et fentes utilisées pour la ventilation et la dissipation de la chaleur à l'arrière et sous le panneau de commande ne doivent jamais être couvertes.

- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Appelez toujours un centre de service après-vente agréé par le vendeur en cas d'endommagement ou de remplacement du cordon.
- Coupez toujours l'alimentation électrique de la cuisinière et la laissez refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.
- 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.
- Cet appareil doit être utilisé aux fins pour lesquelles il a été spécialement conçu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée et irresponsable.
- Lors de l'utilisation des instructions, un certain nombre de règles fondamentales doivent être respectées. Les suivantes sont particulièrement importantes :
  - Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés.
  - N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
  - Lors du déplacement de la cuisinière pour le nettoyage, ou autre, il faut toujours éviter d'étirer, tirer ou endommager le cordon d'alimentation.
  - N'utilisez pas la cuisinière si le cordon d'alimentation est endommagé, consultez un électricien qualifié.
  - Ne laissez pas les enfants et les personnes non familières avec la cuisinière l'utiliser sans surveillance.
  - Ne grillez pas avec la porte ouverte.

- Pour éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont le fond est irrégulier ou déformé sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
- Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation de friteuses, etc., qui ne doivent pas être utilisées sans surveillance, car l'huile surchauffée peut provoquer des éclaboussures ou des déversements d'huile chaude. Elles débordent et peuvent également s'enflammer.
- Certaines parties de cet appareil, ainsi que les surfaces de cuisson, retiennent la chaleur longtemps après l'arrêt. Ainsi, des précautions doivent donc être prises lorsque vous touchez ces zones avant qu'elles ne se soient complètement refroidies.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'alcool ou de l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Lors de l'utilisation d'autres appareils électroménagers à côté de la cuisinière, éloignez leurs cordons d'alimentation des parties chaudes.
- Veillez à ce que les boutons soient en position « ÉTEINT » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Veillez également à ce que toutes les parties potentiellement dangereuses de l'appareil, soient sans risque, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec.
- Lorsque l'appareil est utilisé, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Veillez à ne pas les toucher et à maintenir les enfants à distance.

- La section minimale du cordon d'alimentation pour un circuit monophasé est de  $4 \text{ mm}^2$ . Pour le triphasé, la section minimale est de  $2,5 \text{ mm}^2$
- Votre appareil peut être légèrement différents celui illustré dans ce manuel. Reportez-vous aux informations de votre modèle.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.
- Tout déversement doit être nettoyé du couvercle avant ouverture et la surface de la cuisinière doit être refroidie avant de fermer le couvercle.
- En cas de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. (Si la surface de la cuisinière est en vitrocéramique ou matériau similaire les pièces sous tension sont protégées.)
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **AVERTISSEMENT : Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et ilconvient d'éloigner les enfants.**
- 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.
- **ATTENTION** : Il est dangereux de faire chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez d'abord l'appareil, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**MISES EN GARDE :** Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.

**ATTENTION :** Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT:** Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.
- **ATTENTION :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- 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 (si elles) 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 encourus 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.
- 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.

- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- 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.
- **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.
- 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 érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- **AVERTISSEMENT:** 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** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil ne doit pas être placé sur un socle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu conformément aux règles d'installation.
- Pour plus de détails indiquant l'installation correcte des étagères, veuillez vous référer au chapitre 'Accessoires'.
- Le changement de certaines pièces de votre appareil électroménager 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.
- Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.
- En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- 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 l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins 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.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par
- le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Des moyens de déconnexion doivent être intégrés au câblage fixe conformément aux règles de câblage.



## Installation

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour s'assurer que l'appareil est correctement installé, réglé et entretenu, conformément aux réglementations en vigueur. Important : assurez-vous de débrancher l'appareil en coupant l'alimentation secteur avant de régler l'appareil ou d'effectuer des travaux d'entretien.

### Déballage

1. Soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Les bords tranchants peuvent provoquer des accidents.
2. La cuisinière est lourde et des précautions doivent être prises lors de son déplacement. Assurez-vous que tous les éléments d'emballage, intérieurs et extérieurs de la cuisinière, ont été retirés avant de l'utiliser.
3. Déballer le four du carton, vérifiez et assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé de quelque manière que ce soit. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou le point de vente du four.

### IMPORTANT :

N'installez pas le produit à côté d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur émise par le produit augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement. Portez le produit à deux personnes au moins. Le produit doit être placé directement sur le sol. Il ne doit pas être placé sur un socle ou un piédestal.

N'utilisez ni la porte ni la poignée pour transporter ou déplacer le produit.

La porte, la poignée ou les charnières peuvent être endommagées. La plaque de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'une porte d'accès.

Les portes qui s'ouvrent et se ferment pourraient entrer en contact avec des casseroles ou des poêles sur la plaque de cuisson.

FR Cet appareil doit être installé et utilisé seulement dans des pièces aérées en permanence.

**ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

### **Étapes d'installation**

La cuisinière est conçue pour être installée entre des meubles de cuisine. L'espace de chaque côté doit seulement être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec une armoire d'un côté ou des deux ainsi que dans un coin. Elle peut également être utilisée autonome.

L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas le haut de la plaque de cuisson. Si la cuisinière est placée en contact avec les murs ou les côtés des meubles voisins, ceux-ci doivent être capables de résister à une élévation de température de 50°C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être respectées :

1. La cuisinière peut être située dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bain ou de douche.
2. Les armoires de cuisine installées à côté de la cuisinière qui sont plus hautes que le haut des plaques de cuisson doivent être situées à au moins 20 cm du bord des plaques.
3. Toute hotte doit être installée conformément aux exigences du guide d'installation des hottes et dans tous les cas à une distance minimale de 65 cm.
4. Placez les meubles hauts adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm de la plaque de cuisson, comme illustré sur la figure 1.
5. Toute hotte doit être installée conformément aux exigences du manuel des hottes. Si la cuisinière est installée sous un meuble haut, celui-ci doit être situé à au moins 70 cm des plaques de cuisson comme illustré sur la figure 1.
6. Une représentation de l'armoire de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées sur la figure 1. La paroi en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau antidéflagrant.

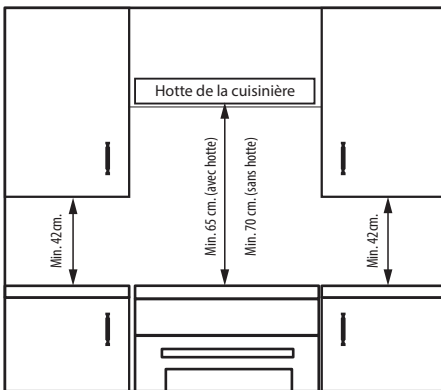


Figure 1

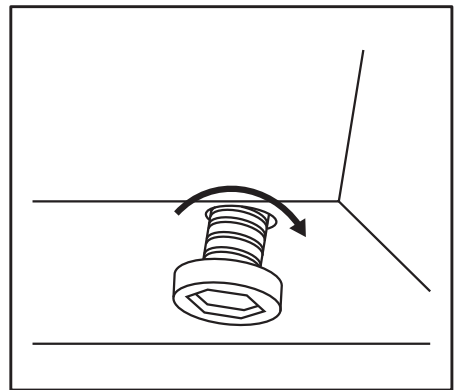


Figure 2

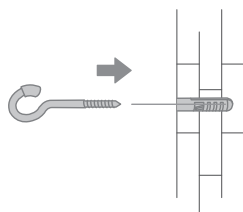
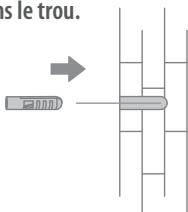
## Nivellement de l'appareil

Retirez les 4 pieds de la cuisinière de la cavité du four, qui sont emballés avec les grilles, puis les visser dans les 4 socles dans la partie inférieure de la cuisinière. Ces pieds servent à niveler la cuisinière lorsque nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être réglée au moyen de ces pieds réglables. Ajustez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Installez ensuite le produit dans son emplacement. Il est essentiel que la cuisinière soit à niveau avant l'installation. (Figure 2)

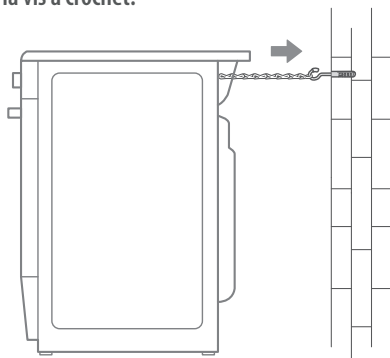
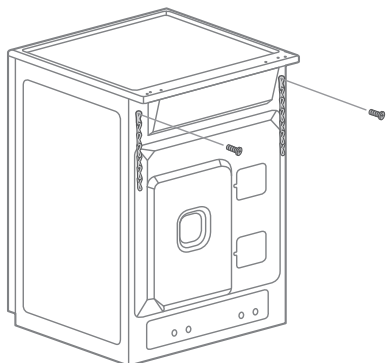
FR

## Montage de la chaîne et du crochet de sécurité

1. Percez un trou à l'emplacement approprié sur le mur derrière l'unité et enfoncez la cheville dans le trou.
2. Vissez le type de vis dans la broche.



3. Attachez la chaîne à l'arrière de l'appareil.
4. Accrochez l'autre extrémité de la chaîne sur la vis à crochet.



## **Connexion électrique**

Branchez le produit sur une prise ou une ligne mise à la terre et protégée par un fusible de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites réaliser l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur.

Notre société n'est pas responsable des dommages qui pourraient résulter de l'utilisation du produit sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales.

FR

### **DANGER :**

Le produit ne doit être raccordé au réseau électrique que par une personne agréée et qualifiée. La période de garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre à la date indiquée sur la plaque signalétique du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur est ouvert ou se trouve sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.

FR

Le cordon d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Avant toute intervention sur l'installation électrique, débranchez le produit du réseau électrique. Il y a risque d'électrocution !

## **Branchement du cordon d'alimentation**

1. Si aucun cordon d'alimentation n'est fourni avec votre produit, assurez-vous de brancher à votre produit un cordon d'alimentation que vous choisirez dans le tableau en fonction de l'installation électrique de votre domicile, en suivant les instructions du diagramme du cordon d'alimentation.

Ce produit ne doit être installé/connecté que par un électricien qualifié, tel qu'un technicien de la compagnie d'électricité locale ou un entrepreneur agréé à une unité de contrôle bipolaire appropriée avec un jeu de contact minimum de 3 mm dans tous les pôles et avec une puissance minimum, veuillez consulter les spécifications techniques dans le tableau des données techniques. Il doit être installé à côté (mais pas au-dessus) de la cuisinière conformément aux réglementations de l'IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

### **IMPORTANT :**

Une protection supplémentaire par un disjoncteur différentiel est recommandée.

Installez un disjoncteur homologué avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et la boîte à fusibles du réseau. (Le fil de terre ne doit pas être isolé par le disjoncteur). Le cordon d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m de long pour des raisons de sécurité.

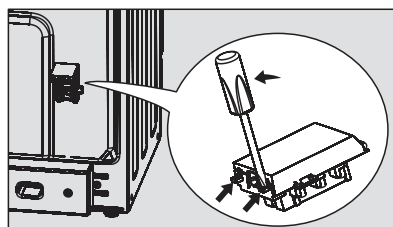
2. Le cordon doit avoir des conducteurs dont la section est suffisamment élevée pour éviter toute surchauffe ou détérioration. Le cordon d'alimentation doit passer par le serre-câble. Le cordon d'alimentation doit être éloigné de

l'appareil et en particulier des fentes d'aération, de la sortie d'aération et ne doit pas être bloqué lorsqu'il est mis en place entre l'appareil et le mur et/ou les armoires.

### REMARQUE :

La procédure d'installation suivante doit être effectuée par un électricien qualifié. Pour l'installation du cordon d'alimentation effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrez le bornier en insérant un tournevis dans les languettes latérales du couvercle. Utilisez le tournevis comme levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle comme illustré ci-dessous.
2. Connectez l'électricité en suivant le schéma imprimé sur la surface du couvercle.
3. Fixer le cordon d'alimentation avec la pince et fermer le couvercle du bornier.





## **Pour les appareils équipés d'un ventilateur de refroidissement**

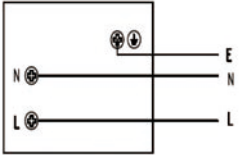
Lorsque la porte du four est ouverte, un ventilateur se met automatiquement en marche afin de protéger le panneau de commande, les boutons et les autres pièces du four.

**IMPORTANT :** Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le produit refroidisse.

### **Dernière vérification**

1. Rebranchez le produit au réseau électrique.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

**Remarque:** L'appareil est alimenté par un ensemble de bornes pour le câblage permanent ou muni d'un cordon d'alimentation.

Alimentation	Câblage	Type de câble
220-240V~		3G 4.0 mm <sup>2</sup> or 3G 6.0 mm <sup>2</sup> H07RN-F
L=Phase N=Neutre E=Terre		

**Important:** le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'aucun point n'atteigne une température supérieure à 50°C.

FR

## Précautions avant utilisation

Lorsqu'il est utilisé correctement, votre appareil est totalement sûr, mais comme pour tout équipement électrique, certaines précautions doivent être respectées.

Lisez les précautions ci-dessous avant d'utiliser l'appareil.

1. Une fois la cuisson terminée et lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous de placer les manettes en position ÉTEINT.
2. Reculez lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre toute évacuation de vapeur et de chaleur.
3. Utilisez des gants de cuisine secs de bonne qualité lorsque vous retirez des aliments du four/gril.
4. Placez l'ustensile au centre de la plaque chauffante en veillant à ce que les poignées soient éloignées du bord de la cuisinière et ne peuvent pas être chauffées par d'autres plaques chauffantes/ustensiles.
5. Évitez les brûlures par la chaleur/vapeur lors de l'utilisation des manettes.
6. Coupez l'alimentation électrique et laissez l'appareil refroidir avant de procéder à son nettoyage.

7. Faites attention lorsque vous retirez des aliments du gril lorsque le four inférieur est allumé, car ils sont chauds.
8. Faites attention lorsque vous retirez des aliments du gril lorsque le four inférieur est allumé, car ils seront chauds.
9. Gardez l'appareil propre, car une accumulation de graisse de la cuisson peut provoquer un incendie.
10. Suivez les principes de base de la manipulation des aliments et de l'hygiène pour éviter toute prolifération bactérienne possible.
11. Il faut laisser les fentes de ventilation sans obstruction.
12. Confiez l'entretien de l'appareil à un technicien qualifié.
13. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car ils sont chauds.
14. Ne couvrez jamais l'intérieur du four de papier d'aluminium car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
15. Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à côté d'un appareil de cuisson car toutes les surfaces sont chaudes pendant et après l'utilisation.
16. Ne laissez pas des enfants ou des personnes qui non familiers utiliser l'appareil sans surveillance.
17. Ne laissez personne s'asseoir ou se mettre debout sur l'appareil.
18. Ne placez aucun objet sur les appareils électriques que les enfants essaient d'atteindre.
19. Ne laissez aucun objet sur la surface de la cuisinière lorsqu'elle n'est pas surveillée ou utilisée.
20. Ne retirez pas les grilles tant que le four est encore chaud.
21. Ne chauffez pas les récipients d'aliments non ouverts car la pression peut s'accumuler et les casser.

22. Ne stockez pas de produits chimiques/aliments ou de récipients sous pression dans ou sur l'appareil, ou dans des armoires au-dessus ou à côté de l'appareil.
23. Ne placez pas d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la plaque de cuisson.
24. Ne remplissez pas une poêle d'huile au delà du tiers de sa capacité et n'utilisez pas de COUVERCLE.
25. N'utilisez jamais l'appareil comme chauffage.
26. N'utilisez jamais le gril pour réchauffer des assiettes.
27. Ne séchez jamais d'aliments sur la plaque de cuisson ou la porte du four.
28. N'installez jamais l'appareil à côté de rideaux ou d'autres tissus d'ameublement. N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur.
29. Conseils de sécurité en cas de feu de friteuse ou tout autre feu de poêle :
  - Éteignez la cuisinière à l'aide de l'interrupteur mural.
  - Couvrez la poêle avec une couverture anti-feu ou un chiffon humide, cela étouffera les flammes et éteindra le feu.
  - Laissez la poêle refroidir pendant au moins 60 minutes avant de la déplacer. Prendre une poêle chaude et se précipiter avec sont souvent la cause de blessures.

30. Rappel de sécurité :

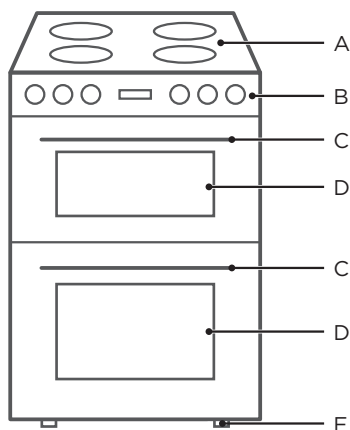


Attention, possibilité de renversement    Moyens anti-renversement

**ATTENTION :** Afin d'éviter tout renversement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

## Présentation du produit

Composants du produit (Veuillez sélectionner l'icône en fonction de la configuration)



A. Surface de cuisson

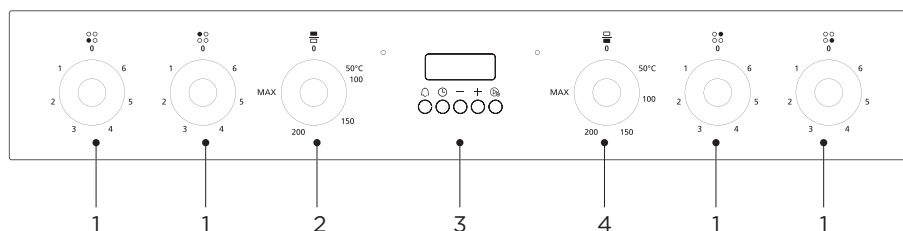
B. Panneau de commande

C. Poignée de porte du four

D. Porte du four

E. Pieds réglables

Panneau de commande (veuillez sélectionner l'icône en fonction de la configuration)



1. Bouton de commande de la plaque de cuisson

2. Bouton de commande du four supérieur

3. Minuterie pour le four principal

4. Bouton de commande du four principal

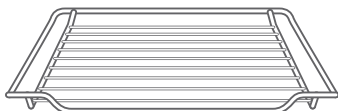
## Accessoires

L'appareil est accompagné d'un nombre d'accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires inclus et des informations sur comment les utiliser correctement.

### Accessoires fournis

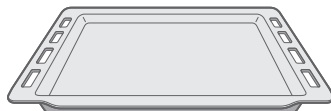
Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

FR



Étagère Grillagée x2

Pour la cuisson des aliments ou le placement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur



Plaque de Cuisson

Pour la cuisson des aliments ou la récupération des déchets alimentaires

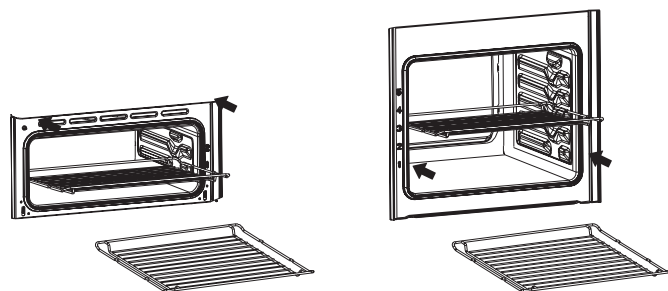


Le plateau peut être utilisé pour placer des liquides ou cuire des aliments avec du jus. N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou en ligne.

### REMARQUE :

1. Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'affecte pas leur fonction.
2. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme initiale.



Mettez les grilles dans le four dans le sens de la flèche. Et insérez-les horizontalement jusqu'au bout.

FR

## Points d'attention lors de l'utilisation

### Instructions pour le four

1. Lorsque vous aurez terminé, portez des gants résistant à la chaleur et retirez le plat et les accessoires.
2. Si la cuisson des aliments trop rapide, les placer au fond de l'ustensile de cuisson.
3. Ne placez pas d'ustensiles à fond rugueux sur la porte du four.
4. Veillez à laisser au moins 25 mm d'espace en haut du four lors de grillade d'aliments plus gros ou utilisez des ustensiles profonds.

5. Grillez toujours avec la porte ouverte.
6. Lors de la cuisson, retournez les aliments pour assurer la cuisson deux côtés.
7. Il faut préchauffer le four avant toute cuisson.
8. Placez les portions grandes ou moyennes dans la position correcte de la grille sous le chauffe-gril pour les grillades.
9. Pour les aliments à cuire uniquement le haut, les placer sur une grille métallique sur un plateau ou sur une grille.
10. Lorsque le four principal est utilisé, les aliments et les plats placés sur le gril sont chauffés. Il ne faut pas toucher les accessoires ou les aliments.
11. Ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

## **Conseils pour la cuisson**

1. Utilisez des plats métalliques à revêtement non adhésif appropriés ou en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
2. Utilisez au mieux l'espace sur la grille.
3. Placez le moule au milieu de la grille.
4. Sélectionnez la bonne position de grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
5. Laissez la porte du four fermée (four principal).



6. Ne touchez jamais le brûleur chaud, les sections intérieures du four, les éléments chauffants, etc. Assurez-vous de tenir les enfants éloignés. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
7. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'en échapper. La vapeur qui s'échappe peut ébouillanter vos mains, votre visage et/ou vos veines.

## Aperçu du fonctionnement

### Comment faire fonctionner le four supérieur

#### Mise en marche du four

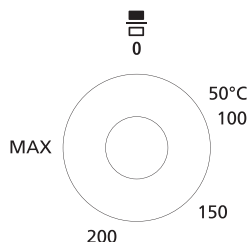
Le four est commandé par le bouton des fonctions. Le four est éteint lorsque le bouton des fonctions est sur la position Arrêt (en haut).

1. Fermez la porte du four.
2. Réglez la température du four.

★ Le voyant de température s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

#### Arrêt du four à grillades

1. Tournez le bouton des fonctions sur la position Arrêt (en haut)



## Four supérieur

### **ATTENTION :**

**Ce produit est conçu pour GRILLER LA PORTE OUVERTE.**

### **ATTENTION :**

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Tenez les enfants à l'écart du produit.

La porte du four reste légèrement inclinée lorsqu'elle est entièrement ouverte, ce qui empêche les éventuelles éclaboussures de vous atteindre.

Il y a un commutateur sur la porte. Par mesure de sécurité, ce commutateur empêche le fonctionnement du gril lorsque la porte est FERMÉE.

Le four à grillades peut être utilisé à la fois comme gril et comme four de cuisson. Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson, la porte du four doit être fermée et lorsque vous utilisez la fonction gril, la porte du four doit être ouverte.

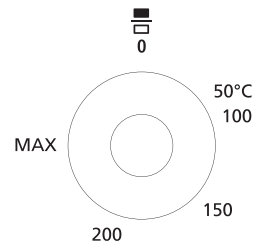
Le commutateur de porte sert de sélecteur entre les fonctions de gril et de four électrique, c'est-à-dire que lorsque la porte est fermée pendant une grillade, le four supérieur passe automatiquement au four électrique et continue de fonctionner.

## Mise en marche du four à grillades

Le gril est commandé par le bouton des fonctions.

Le gril est désactivé lorsque le bouton des fonctions est en position Arrêt (en haut).

1. Ouvrez la porte du four/gril.
2. Réglez la température du gril à 150 °C et, si nécessaire, effectuez un préchauffage pendant environ 5 minutes.
3. Sélectionnez ensuite la température de cuisson souhaitée.



★ Le voyant du thermostat (température) s'allume.

## Mise en marche du four à grillades

1. Tournez le bouton des fonctions en position Arrêt (en haut).

## Guide de cuisson pour le four supérieur

1. Les temps peuvent varier en fonction de la température des aliments, de leur épaisseur, de leur type et de vos préférences en matière de cuisson. Cuisez uniquement sur l'étagère inférieure au niveau 1. Ne cuisez pas sur la base du four.
2. Ne placez pas d'ustensiles à fond rugueux sur la porte du four.
3. Veillez à laisser au moins 25 mm d'espace en haut du four lors de la cuisson d'aliments plus gros ou utilisez des ustensiles profonds.
4. Préchauffez d'abord le four.
5. Lorsque vous retirez le plateau du four supérieur, retirez-le et en le tenant avec les deux mains de chaque côté.

## Comment utiliser le four principal

**IMPORTANT : Avant de pouvoir utiliser le four principal, la durée doit être réglée. Si la durée n'est pas réglée, le four ne fonctionnera pas. (Pour les modèles équipés d'une minuterie.)**

Le produit est équipé de deux fours. La section « Vue d'ensemble » indique les boutons correspondants à chaque four.

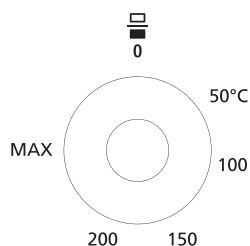
Sélection de la température et du mode de

FR

fonctionnement

1. Réglez le bouton des fonctions sur la température souhaitée.

★ Le four chauffe jusqu'à la température réglée et la maintient. Pendant le chauffage, le témoin de température reste allumé.



## Mise en marche du four principal

Tournez le bouton des fonctions en position Arrêt (en haut).

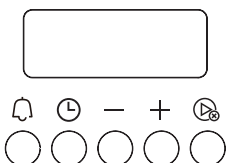
## Conseils de cuisson




1. Appliquer des assaisonnements tels que du jus de citron et du poivre noir sur les poulets entiers, les dindes et les gros morceaux de viande avant de les faire cuire augmentera la performance de la cuisson.
2. Il faut environ 15 à 30 minutes de plus pour rôtir une viande avec des os que pour rôtir une viande de même taille sans os.
3. Chaque centimètre d'épaisseur de viande nécessite environ 4 à 5 minutes de cuisson.

4. Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après la fin de la cuisson. Le jus est mieux réparti sur tout le rôti et ne s'écoule pas lors de la découpe de la viande.
5. Le poisson doit être placé sur la grille centrale ou supérieure d'un plat résistant à la chaleur.



## Utilisation de l'écran d'affichage

Le minuteur de cuisson est uniquement pour le four principal. Après la fin du temps de cuisson réglé, la sonnerie du minuteur retentira.



-  Réglage du rappel
-  Réglage de la durée de cuisson
-  Touche de démarrage ou d'annulation
- Touche de diminution de la valeur
- + Touche d'augmentation de la valeur

## Réglage de l'horloge

1. Après la mise sous tension, le bit de minute commence à clignoter. Appuyez sur la touche " -/+ " pour ajuster la position des minutes.
2. Appuyez sur la touche "  " pour confirmer.
3. Appuyez sur la touche " +/- " pour ajuster le chiffre de l'heure ;
4. Appuyez sur la touche "  " pour terminer le réglage.

## Remarque

1. En mode veille, appuyez sur la touche " ⌚ " pendant 3 secondes pour entrer dans le réglage de l'horloge.

## Fonction d'alarme

1. En mode veille, appuyez sur la touche " 🔔 " pour entrer dans le réglage de l'alarme.

FR

Appuyez sur la touche " +/- " pour régler l'heure de rappel ; Après la fin du réglage de l'heure, attendez 5 secondes pour terminer le réglage, et l'icône " 🔔 " s'affichera sur l'écran d'affichage.

## Remarque

1. En état d'alarme, appuyez sur la touche " 🔔 " pour interroger le temps de rappel de l'alarme.

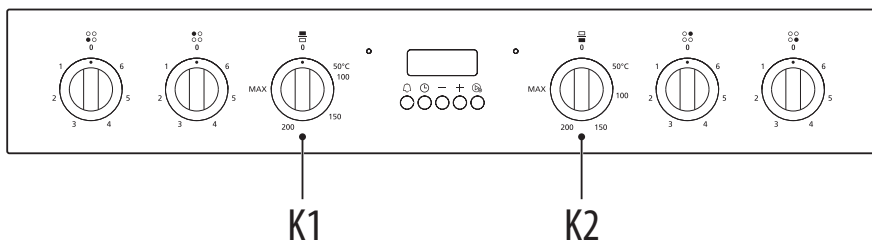
## Fonction de sonnerie

1. Il y a trois options pour les sons de la sonnerie.
2. En mode veille, appuyez sur la touche " + " pour afficher le type de tonalité. Appuyez longuement sur la touche " + " et le son du type actuel continuera de sonner.
3. Lorsque le signal sonore retentit, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour annuler la sonnerie ou arrêter automatiquement la sonnerie après 7 minutes.

## Étapes de fonctionnement du four

1. En mode veille, tournez le bouton K2 pour sélectionner la température du four.
2. Appuyez sur la touche « ⌚ » pour accéder au réglage du temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche « +/- » pour régler l'heure (le temps de réglage le plus long est de 9 heures).
4. Une fois le réglage du temps terminé, attendez 5 secondes ou appuyez sur la touche « ⏪ » pour démarrer la cuisson et le voyant lumineux s'allumera.

FR



## Remarque

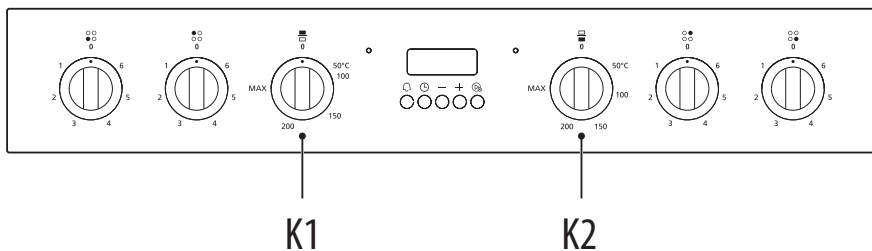
1. En état de cuisson, appuyez sur le bouton " ⏪ " Appuyez à nouveau sur la touche " " pour quitter l'état de cuisson.

## Mode manuel

1. En mode veille, tournez le bouton K2 pour sélectionner la température du four.

2. Appuyez sur "  " pour démarrer la cuisson, et le voyant lumineux s'allumera.

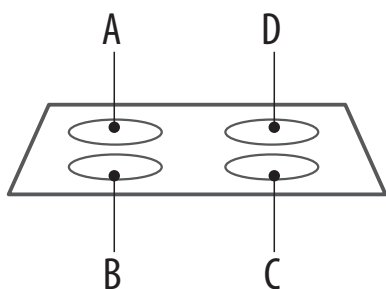
Le temps de travail par défaut est de 9 heures.



## Remarque

1. En état de cuisson, appuyez sur le bouton "  " Appuyez à nouveau sur la touche " " pour quitter l'état de cuisson.
2. Veuillez prêter attention à la progression de la cuisson des aliments.

## Aperçu de la plaque de cuisson



A/C : plaque de cuisson à cycle unique

Taille : 165 mm

Puissance: 1200 W

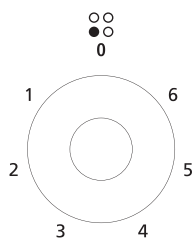
B/D : plaque de cuisson à cycle unique

Taille : 200 mm

Puissance: 1800W



Bouton de la plaque de cuisson	Puissance de cuisson
1	Maintien au chaud-Réchauffage
2-5	Cuisson à l'étouffé et Mijotage
6	Ebullition, Cuisson Vive



⊙⊙ Emplacement de la zone de cuisson

0 DÉSACTIVÉ

1 Réglage le plus bas (maintien au chaud)

6 Réglage le plus élevé (chauffage rapide, cuisson rapide, rôtissage)

- Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton en position d'arrêt.

Une fois la cuisson terminée, le voyant de la table reste allumé il s'agit d'un témoin de chaleur.

Ne pas toucher la plaque tant que le voyant est allumé.

Réglez le bouton de commande sur « 0 » quand la table de cuisson n'est pas utilisée.

## Sur la plaque de cuisson n'importe où

1. La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par de grandes différences de température.
2. N'utilisez pas la surface vitrocéramique pour le stockage ou comme planche à découper.
3. Utilisez uniquement les casseroles et poêles à fond usiné. Les bords tranchants créent des rayures sur la surface.
4. N'utilisez pas de récipients et de casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.

FR



Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat. Ils assurent un transfert de chaleur plus facile.



Les renversements peuvent endommager la surface vitrocéramique et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de récipients à fond concave ou convexe.



Si le diamètre du récipient est trop petit ou si le couvercle n'est pas adapté, de l'énergie est gaspillée.

## Exigences de sécurité pour la friture

1. Utilisez une poêle profonde, assez grande pour couvrir complètement la zone de chauffe.
2. Ne remplissez pas une poêle d'huile au delà du tiers de sa capacité.
3. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse sans surveillance pendant le chauffage ou la cuisson.
4. N'essayez jamais de faire frire trop d'aliments à la fois, en particulier les aliments congelés. Cela ne fait que diminuer trop la température de l'huile ou de la graisse, ce qui donne des aliments gras.
5. Enlevez toujours soigneusement l'eau des aliments avant de les faire frire et les placer lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments congelés, provoquent de l'écume et des débordements s'ils sont ajoutés trop rapidement.
6. Ne chauffez jamais de la graisse ou ne faites jamais frire avec une poêle ouverte.
7. Gardez l'extérieur de la poêle propre sans traces d'huile ou de graisse.

FR

## Nettoyage et entretien

Avant chaque opération, débranchez l'appareil du réseau électrique. Pour assurer la longévité de l'appareil, il faut le nettoyer fréquemment et soigneusement, en tenant compte des points suivants :

1. Attendez que le four ait refroidi avant de retirer les étagères en fil de fer, lavez-les séparément à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
2. Lavez l'intérieur du four à l'eau chaude savonneuse et essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
3. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur soit sec, avant de replacer les étagères en fil de fer.
4. Nettoyez le four après chaque utilisation, surtout après avoir effectué un rôtissage ou une grillade, afin d'éviter que les débris alimentaires répandus ou éclaboussés ne brûlent et ne deviennent difficiles à enlever.
5. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four, au risque d'enlever l'émail, ce qui affecterait l'efficacité de votre four.
6. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.

### **Nettoyage de l'extérieur du four**

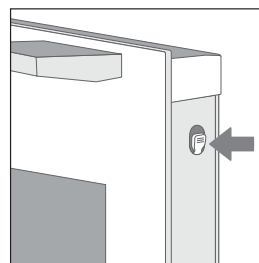
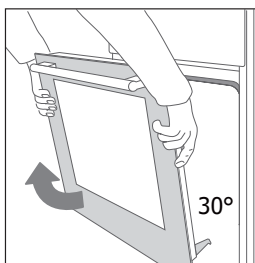
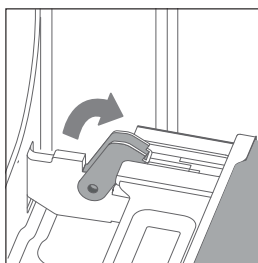
1. Vous devez régulièrement essuyer le panneau de commande, la porte et les parois du four à l'aide d'un chiffon et d'un détergent liquide doux, car les liquides éparpillés peuvent endommager l'émail.
2. Lavez les parties émaillées ou chromées du four à l'eau chaude savonneuse ou avec des détergents non abrasifs.

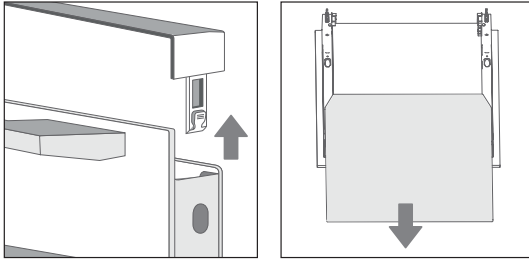
3. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer des surfaces émaillées, chromées ou en acier inoxydable.
4. Lorsque vous utilisez des produits de nettoyage appropriés à l'acier inoxydable, disponibles sur le marché, évitez de nettoyer les lettres ou les symboles, au risque de les endommager.

## Retrait de la porte pour faciliter le nettoyage

Nous vous recommandons de vous faire assister par quelqu'un pendant le retrait de la porte.

1. Pour retirer la porte, il faut l'ouvrir au maximum. Tirez ensuite l'attache de la charnière de la porte vers l'arrière.
2. Fermez la porte à un angle d'environ  $30^\circ$ . Tenez la porte avec une main de chaque côté. Soulevez et retirez lentement la porte du four.
3. Veillez toujours à ce que la vitre soit poussée à fond jusqu'à la butée.
4. Pour retirer le panneau en verre, ouvrez la porte en grand, poussez les clips sur les côtés gauche et droit du support de la porte. Retirez ensuite le couvercle en plastique. Tenez la vitre et faites-la glisser le long du support de la porte.



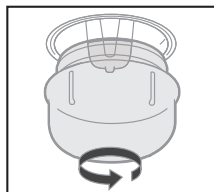


Le corps de porte de la cavité inférieure ne peut pas être démonté. L'étape de retrait de la vitre de la porte peut faire référence à la méthode de retrait du corps de porte de la cavité supérieure.

FR

## Remplacement de la lampe du four

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de les toucher.
2. Dévissez la lampe en la tournant dans le sens antihoraire (attention, ça peut être rigide) et la remplacer par une lampe neuve du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule qui doit résister à 300°C. Pour les lampes de remplacement, contactez votre centre de service local.
4. Remettez le couvercle.
5. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
6. Utilisez uniquement des lampes halogènes type G9, T 300°C 25 W/230 V~.



**ATTENTION** : Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lampe.

## Caractéristiques techniques

Modèle	DFV606025BK
	Four double
<b>GÉNÉRAL</b>	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	900/600/600 mm
Tension/Fréquence	220-240V~ 50Hz-60Hz
Consommation d'énergie maximale	10,0 kW
Fusible	32 A min.

FR

TABLE DE CUISSON	
Diamètre/Puissance du brûleur arrière gauche	165 mm/1 200 W
Diamètre/Puissance du brûleur avant gauche	200 mm/1 800 W
Diamètre/Puissance du brûleur avant droit	165 mm/1 200 W
Diamètre/Puissance du brûleur arrière droit	200 mm/1 800 W
FOUR/GRIL	
Four supérieur	Four conventionnel
Consommation d'énergie du gril	2,2 kW
Four principal	Four à chaleur tournante
Lampe intérieure	25W
Minuteur	Minuteur numérique
Volume de la cavité	38 L/69 L

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur la consommation d'énergie du produit et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

---

Mode veille	0.8W
-------------	------

Le temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes
--	------------

---



## Informations sur les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		DFV606025BK	
Type de four		Four sur pied	
Masse de l'appareil	M	61.8	kg
Nombre de cavités		2	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Electricité	
Volume par cavité	V	38 pour le Four Supérieur 69 pour le Four Inférieur	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,66 pour le Four Supérieur	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité électrique	0,79 pour le Four Inférieur	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four alimenté au gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	CE cavité électrique		kWh/cycle
Indice d'Efficacité Energétique par cavité	cavité IEE	93,0 pour le Four Supérieur 94,0 pour le Four Inférieur	
Classe d'efficacité énergétique		Classe A pour four supérieur Classe A pour le four inférieur	
Alimentation en veille/arrêt	Modèle de veille	0.8	W
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

## Informations sur les cuissons électriques domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		DFV606025BK	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou aires de cuisson		Quatre zones de cuisson	
Technologie de chauffage (induction zones de cuisson et aires de cuisson, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)		Zones de cuisson par rayonnement	
Pour les zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près	∅	Zone avant gauche: 19,5 Zone arrière gauche: 16 Zone avant droite: 19,5 Zone arrière droite: 16	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	—	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE Cuisson Electrique	Zone avant gauche: 186,9 Zone arrière gauche: 178,0 Zone avant droite: 185,1 Zone arrière droite: 191,7	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	CE plaque de cuisson électrique	185,4	Wh/kg
Alimentation en veille/arrêt	Modèle de veille	0.8	W

FR

## Dépannage

### Dépannage

Avant de contacter le centre de service agréé en cas de problème lors de l'utilisation de votre cuisinière, consultez le guide de gestion des problèmes ci-dessous, car il se peut qu'il n'y ait aucun problème avec votre cuisinière.

Problème	
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de la cuisinière	C'est tout à fait normal, tout rentre dans l'ordre après une courte période.
Rien ne marche	Est-ce que l'interrupteur mural de la cuisinière principale est-il allumé ? Il se peut que l'alimentation électrique soit coupée.
La cuisson du four n'est pas uniforme	Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent une circulation d'air suffisante autour d'eux. Vérifiez que la cuisinière est à niveau.

FR

## Problème

Les plaques chauffantes sont lentes en ébullition ou pas de mijotage

Le pourtour de la cuisinière peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et une crème nettoyante, telle que Cif. Les plaques chauffantes scellées doivent être nettoyées régulièrement.

FR

Le gril s'allume et s'éteint en boucle

Lorsque la commande du gril est actionnée sur un réglage inférieur au maximum, il s'agit d'un fonctionnement normal du régulateur et non un défaut.

Condensation sur la paroi arrière de la cuisinière

De la vapeur et/ou de la condensation peuvent apparaître par l'évent à l'arrière de la cuisinière lors de l'utilisation du four, en particulier pour les aliments à forte teneur en eau, par ex. frites congelées, poulet rôti, etc. Ceci est normal et tout excès doit être essuyé.

Vapeur/Condensation dans le four après utilisation

La vapeur est issue de la cuisson de tout aliment à forte teneur en eau. Ceci est normal et pourrait être enlevé lors du nettoyage régulier de la cuisinière.

## Enlèvement des appareils ménagers 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.

FR



### SAV-Garantie

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantielégale de conformité de 2 ans.

Ce manuel d'instructions est également disponible sur notre site Web : [www.conforama.fr](http://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 du lundi au samedi de 8h30 à 19h00 prix d'un appel local.



**LE TRI**  
**+ FACILE**



*Séparez les éléments avant de trier*



SABA est une marque allemande née en 1923 au cœur de la forêt noire.

Pionnière en matériel électrique, elle poursuit sa recherche de la qualité en proposant des produits intelligents qui vous accompagneront au quotidien.

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de CONFORAMA FRANCE.

SABA et le logo SABA sont des marques utilisées sous licence par CONFORAMA FRANCE – Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.saba-brand.com](http://www.saba-brand.com).

Tous les autres produits, services, sociétés, marques, noms commerciaux ou de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

Thank you for choosing SABA quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

---

## TABLE OF CONTENTS

---

GB

Safety warning .....	2
Installation .....	8
Precautions before use .....	16
Product introduction .....	19
Accessories .....	20
Points for attention in use .....	21
Function is introduced .....	23
Clean and maintenance .....	32
Technical specifications .....	36
Trouble shooting .....	40
Correct disposal of this product.....	42

## Safety warning

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

- Call only the Service Centers authorized by store where you buy the cooker
- Always use original Spare Parts
- This appliance is intended for non-professional use within the home.
- Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you should find all the instruction you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- After remove the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance, contact your nearest Service Centre of the store where you buy the appliance Never leave the packing components (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer



declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- When the cooker is first used an odour may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker, ensure that the room is well ventilated (e.g. open a window or use an extractor fan) and that persons who may be sensitive to the odour avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. This odour is due to temporary finish on oven liners and elements and also any moisture absorbed by the insulation.
- Ensure that the appliance is switched off before maintenance, by switching off the main switches and turning all knobs to "OFF" position.

- The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
- The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.
- Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
- **WARNING** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- A number of fundamental rules must be followed when using instructions. The followings are of particular importance:
  - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
  - Do not use the appliance barefooted.
  - Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the cooker is moved for cleaning etc.
  - Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consults a qualified electrician.
  - Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
  - Do not grill to open the door.

- To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electrical plates.
- Special care should be taken when using chip pans etc. should not be used unattended since overheated oil may in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They boil over and could also ignite.
- Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
- Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- Make sure the knobs are in its "OFF" position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- If you use the power code for single phase, the minimum cross-sectional area is  $4\text{mm}^2$ . For three phases, the minimum cross-sectional area is  $2.5\text{mm}^2$ .
- The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.

- 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.
- Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**

GB

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- For details indicating the correct installation of the shelves please refer to chapter 'Accessories'.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 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:** This appliance is designed to be used for cooking purposes only. It must not be used for any other purpose, such as room heating.
- 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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

## Installation

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: remember to disconnect the appliance from electricity by turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

### Unpacking

GB

1. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
2. The oven is heavy and care must be taken when moving it. Ensure that all packing, both inside and outside the cooker, has been removed before the oven is used.
3. Unpack the oven from the carton, check and make sure it has not been damaged in any way. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or where you buy the oven.

### **IMPORTANT:**

Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

Carry the product with at least two persons. Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

Do not use the door and/or handle to carry or move the product .  
The door, handle or hinges get damaged.

The hob should never be installed in proximity of a door access.  
People opening and closing the door could come into contact with  
pots or pans cooking on the hob.

This unit may be installed and used only in permanently  
ventilated rooms.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

### **Installation steps**

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space  
either side need only be sufficient to allow withdrawal of the  
cooker for servicing. It can be used with cabinet one side or both as  
well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

The appliances can be installed next to furniture units which are  
no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed  
touching walls or sides of neighboring cabinets, these must be  
capable of withstanding a temperature rise of 50 °C above room  
temperature. For a correct installation of the cooker the following  
precautions must be followed:

1. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting  
room, but not in a bathroom or shower room.

2. Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm from the edge of the hobs.
3. Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 65cm.
4. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs as indicated in figure 1.
5. The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70cm away from the hobs as indicated in figure 1.
6. The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material .

GB

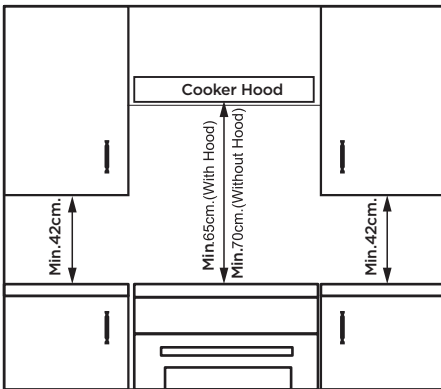


Figure 1

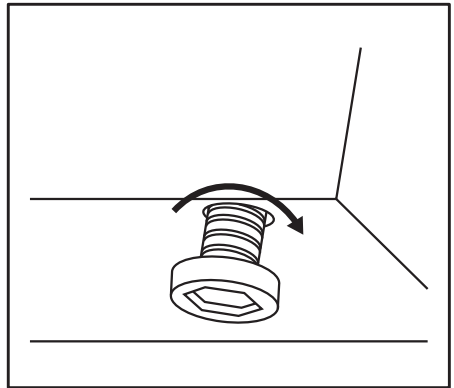


Figure 2



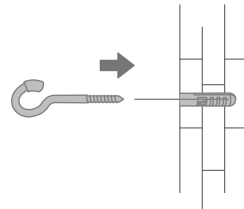
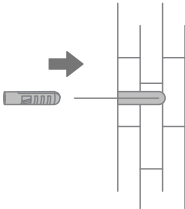
## Leveling Your Appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, which be packed together with backing rack, and then screw them into the 4 plinth in lower part of cooker. These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation. (Figure 2)

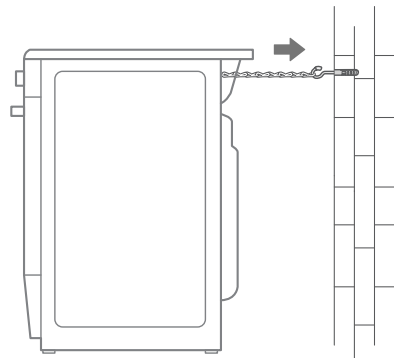
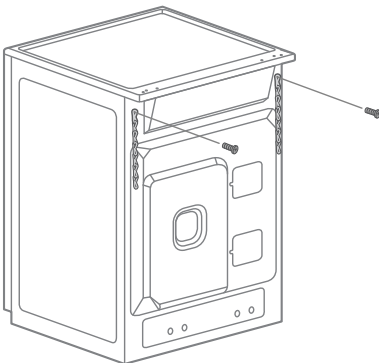
## Fitting the safety chain and hook

GB

1. Punch a hole in the appropriate location on the wall behind the unit and drive the pin into the hole.
2. Screw the hook type screw into the pin.



3. Secure the chain to the back of the appliance.
4. Hang the other end of the chain on the hook screw.



## **Electrical connection**

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the “Technical specifications” table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

GB

### **DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons.

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire !

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is open or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with valves in “Technical specifications” table.

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock !

## **Connecting the power cable**

1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table in accordance with the electrical installation at your home must be connect to your product by following the instructions in cable diagram.

This product must only be installed / connected by a qualified electrician such as a technician from the local electricity company or authorized contractor to a suitable double-pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles and with a minimum rating please consider technical data table, Technical specifications , which should be fitted adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulations. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty.

## **IMPORTANT:**

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

Install an approved circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm, between the appliance and the mains fuse box . (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker)

Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

2. The cable must have conductors of sufficiently high cross sectional area to prevent overheating and deterioration.

The mains cable must pass through the cable clamp.

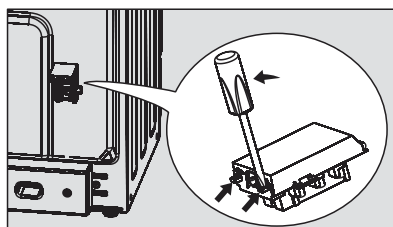
The mains cable should be routed away from the appliance and in particular ventilation slots , the vent outlet and should not be obstructed when pushed in to position between the appliance and the wall and/or cabinets.

## **NOTE:**

The following installation procedure must be carried out by a qualified electrician. For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the power code cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover as below.
2. Connect the electricity follows the diagram as printed in the surface of power code cover.

3. Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



### **For equipment with a cooling fan**

While open door grilling , in order to protect control panel , knobs and related oven parts; a fan automatically starts working.

**IMPORTANT:** Fan continues working until the product cools down.

### **Final check**

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

**Remark:** The appliance is supplied by a set of terminals for permanently fixed wiring or fitted with supply cord.

voltage	wiring	cable type
220-240V~		3G 4.0 mm <sup>2</sup> or 3G 6.0 mm <sup>2</sup> H07RN-F
L=Phase, N=Neutral, E=Earth		

**Important:** The power cable must be positioned so that no point reaches a temperature above 50 °C .

## Precautions before use

GB

When use properly your appliance is completely safe but as with any electrical product there are certain precautions that must be observed.

Please read the precautions below before using your appliance.

1. Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
2. Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
3. Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven/grill.
4. Place pans centrally over the hotplate making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/pans.
5. Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.
6. Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.

7. Take care when removing items from the grill when the lower oven is on as the contents will be hot.
8. Take care when removing items from the grill when the lower oven is on as the contents will be hot.
9. Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
10. Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
11. Keep ventilation slots clear of obstructions.
12. Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
13. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
14. Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
15. Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
16. Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
17. Do not allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
18. Do not place items on electrical appliances that children are trying to reach.
19. Do not leave anything on the surface of the hob when unattended or not in use.
20. Do not remove shelves while the oven is still hot.
21. Do not heat unopened food containers as pressure can build up and cause them to break

22. Do not store chemicals/foods or pressurized containers in or on appliances, or in cabinets above or next to appliances.
23. Do not place flammable or plastic items on or near the hob.
24. Don't put more than a third of the oil in the frying pan, and don't use LIDS.
25. Never use the appliance as a room heater.
26. Never use the grill to warm plates.
27. Never dry any items on either the hob or oven doors.
28. Never install the appliance next to curtains or other soft furnishings. Never use steam cleaners.
29. Safety advice in case of a chip-pan fire In the event of a chip pan fire or any other pan fire:
  - Turn OFF the cooker appliance at the wall switch.
  - Cover the pan with a fire blanket or damp cloth, this will smother the flames and extinguish the fire.
  - Leave the pan to cool for at least 60 minutes before moving it. Injuries are often caused by picking up a hot pan and rushing outside with it.

30. Safety reminding:



Caution, possibility of tilting



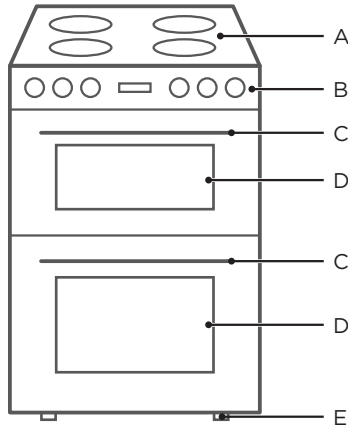
Anti-tip restraints

**WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to instructions for installation.



# Product introduction

Product components (Please select the icon according to the configuration)



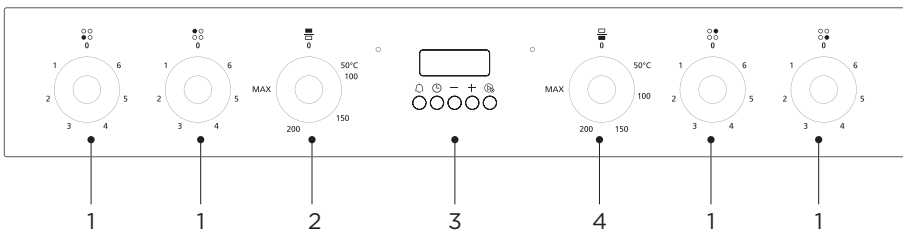
A: Cooktop  
D: Oven Door

B: Control Panel  
E: Adjustable Feet

C: Oven Door Handle

GB

control panel (Please select the icon according to the configuration)



1. Hob control knob  
3. Timer for main oven

2. Top oven control knob  
4. Main oven control knob

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

### Accessories included

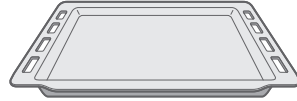
Your appliance is equipped with the following accessories:

GB



Wire Rack x2

cooking food or placing  
heat-resistant cookware



Baking Tray

Cooking food or taking  
over food scraps

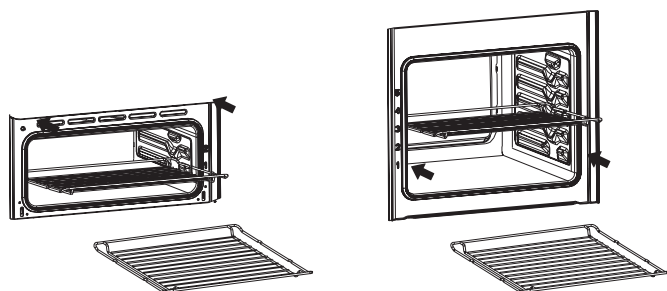


You can use the tray to place liquid or cooking food with juice. Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

**NOTE:**

1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.
2. Once they have cooled down again, they regain their original shape.



Put the shelves into the oven in the direction of the arrow. And horizontally insert until it is fixed.

GB

**Points for attention in use**

**Instructions for the oven**

1. When you're done, wear heat-proof gloves and remove food and accessories.
2. If food is cooking too fast, place it at the bottom of the baking pan.
3. Do not place cookware with rough bases on the oven door.

4. Ensure that there is at least 25mm space at top of oven when grilling larger foods or using tall cookware.
5. Always grill with the door open.
6. When baking the thicker bottom, turn the food over during cooking to make sure both sides are cooked.
7. Please preheat the oven before cooking.
8. Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
9. For foods that only need to be baked on top, place the food on a wire grill on a tray or on a grill.
10. When the main oven is in use, food and dishes placed on the grill will be heated. Please do not touch attachments or food.
11. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

GB

### **Tips for baking**

1. Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. Place the baking mould in the middle of the shelf.
4. Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
5. Keep the oven door closed(Main oven).

6. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
7. Be careful when opening the oven door as steam may escape. Escaping steam can scald your hands, face and/or eyes.

## Function is introduced

### How to operate the top oven

#### Turning on the oven

Oven is operated with Function knob. Oven is turned off when the Function knob is in Off (upper) position.

1. Close the oven door.
2. Set the oven temperature.

★ Temperature light will turn off when the set temperature is attained.

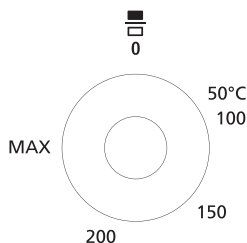
#### Turning off the grill oven

1. Turn the Function knob to Off (upper) position.

#### Top oven

#### WARNING:

This product is designed for OPEN DOOR GRILLING.



## WARNING:

Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product. Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes to not reach you.

There is a switch on the door. As a safety precaution, this switch prevents operation of the grill when the door is CLOSED.

Grill oven can be used both as a grill and a baking oven. When using the baking function, the oven door should be closed and when using the grilling function, the oven door should be opened.

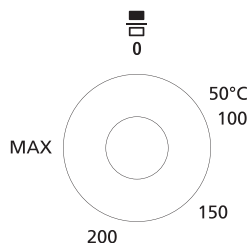
GB

The door switch functions as a selector between the grill and electric oven feature, i.e. when the door is closed while grilling, top oven automatically switches to electric oven and continues working.

## Switching on the grill oven

Grill is operated with Function knob. Grill is turned Off when the Function knob is in Off (upper) position.

1. Open the oven / grill door.
  2. Set the grill temperature to 150 °C and if required, perform a preheating for about 5 minutes.
  3. Then, select the desired grilling temperature.
- ★ Thermostat (temperature) light turns on.



## Turning off the grill oven

1. Turn the Function knob to Off (upper) position.

## Cooking guide for top oven

1. Timings may vary due to temperature of food , thickness , type and your own preference of cooking. Cook on the bottom Shelf level 1 only. Do not cook on the base of oven.
2. Do not place cookware with rough bases on the oven door.
3. Ensure that there is at least 25mm space between the top of oven when cooking larger foods or using taller cookware.
4. Preheat oven first.
5. When removing tray from top oven , pull and hold with two hands from two sides.

## How to operate the main oven

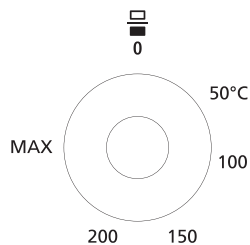
**IMPORTANT:** Before you can use the main oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not be operate. ( For models with the timer.)

Product is equipped with two ovens. Overview section indicates the relevant knobs for each oven.

Select temperature and operating mode

1. Set the Function knob to the desired temperature.

★ Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating ,temperature lamp stays on.



## Switching off the main oven

Turn the Function knob to Off (upper) position.

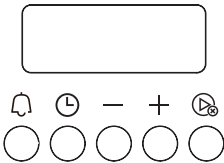
## Baking Tips






1. Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
2. It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
3. Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish should be placed on the middle or over rack in a heat-resistant plate.

GB

## Display screen use

Cooking timer is just for main oven. After set cooking time finish, timer buzzer would sounds.



-  Reminder setting
-  Cooking duration setting
-  Start or cancel key
-  Value decrease key
-  Value increase key



## Clock setting

1. After the power is turned on, the minute bit starts flashing.  
Press the " -/+ " key to adjust the minute position.
2. Press the " ⌚ " key to confirm.
3. Press the " +/- " key to adjust the hour digit;
4. Press the " ⏸ " key to complete the setting.

### Note

1. In standby mode, press the " ⌚ " key for 3 seconds to enter the clock setting.

## Alarm function

1. In standby mode, press the " 🔔 " key to enter the alarm clock setting. Press the " +/- " key to adjust the reminder time;
2. After the time setting is completed, wait 5 seconds to complete the setting, and the icon " 🔔 " will be displayed on the display screen.

### Note

1. In the alarm state, press the " 🔔 " key to query the alarm reminder time.

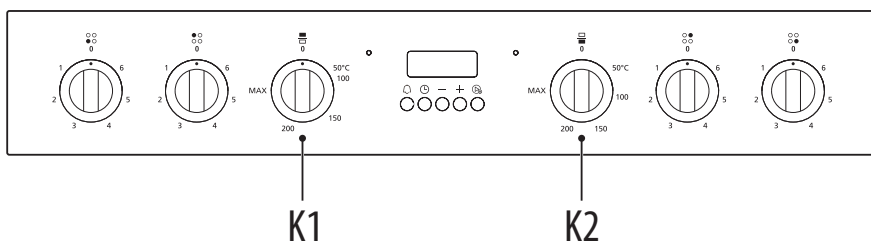
## Buzzer function

1. There are three options for buzzer sounds.
2. In standby mode, press the " + " key to prompt the tone type.  
Press the " + " key for a long time, and the sound of the current type will keep ringing.

- When the prompt sounds, you can press any key to cancel the buzzer, or stop the buzzer automatically after 7 minutes.

## Oven operating steps

- In standby mode, turn knob K2 to select the oven temperature.
- Press the "⌚" key to enter the cooking time setting
- Press the "+/-" key to adjust the time (the longest setting time is 9 hours.)
- After the time setting is completed, wait for 5 seconds or press the "▶⏸" key to start cooking, and the indicator light will light up.



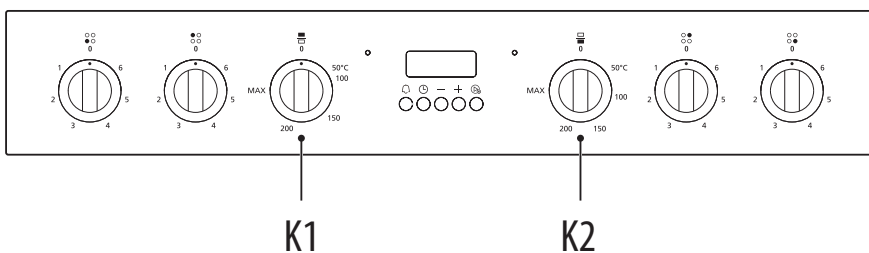
## Note

- In the cooking state, press the "▶⏸" key again to exit the cooking state.

## Manual mode

- In standby mode, turn knob K2 to select the oven temperature.

2. Press the "⏮" key to start cooking, and the indicator light will light up. The default working time is 9 hours.

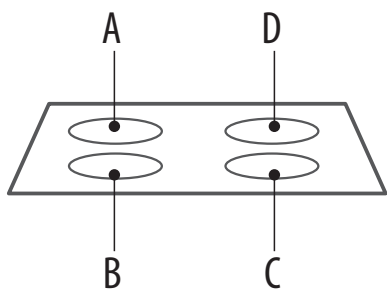


## Notes

1. In the cooking state, press the "⏮" key again to exit the cooking state.
2. Please pay attention to the cooking progress of food.

GB

## Hob introduce



A/C: Single cycle cooking plate  
Size: 165mm  
Power: 1200W

B/D: Single cycle cooking plate  
Size: 200mm  
Power: 1800W

Hob knob	Fire size
1	warming
2-5	stewing simmering
6	boiling

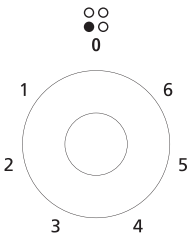
☉☉ Location of cooking area

0 OFF

1 Lowest setting (Keep food warm)

6 Highest setting (quick heating up quick cooking, roasting)

- When cooking is complete, turn the knob back to the off position.



GB

After the heating is completed, the hob indicator light is still on, and when the hob temperature drops to the touchable temperature, the indicator light goes out. When the hob needs to be closed, adjust the corresponding control knob to the " 0 " position.

## On the hob anywhere

1. Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
2. Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
3. Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
4. Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



If the pot's diameter is too small or the lid doesn't fit, energy is wasted

## **Safety requirements for deep fat frying**

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating area.
2. Never fill the pan more than one-third full of oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period .
4. Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added to quickly.
6. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

GB

## **Clean and maintenance**

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it shall be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

1. Wait until the oven has cooled before removing the wire shelves, wash them separately in warm soapy water and dry thoroughly.

2. Wash the interior of the oven with hot soapy water and wipe down with a damp cloth.
3. Leave the door open until the interior has dried, before replacing the wire shelves.
4. Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling, this will prevent spilt or splattered food debris burning and becoming difficult to remove.
5. Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
6. 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 shattering of the glass.

### **Cleaning the outside of the oven**

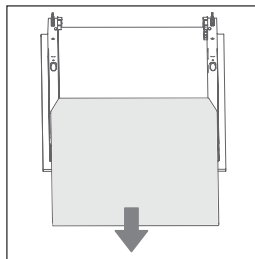
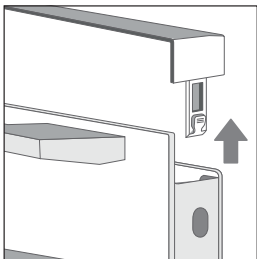
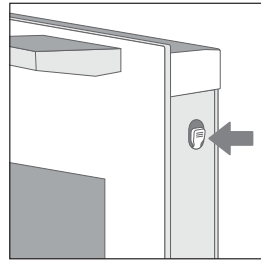
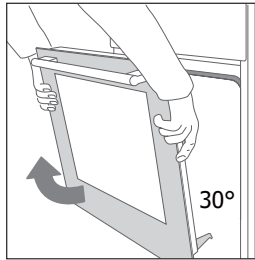
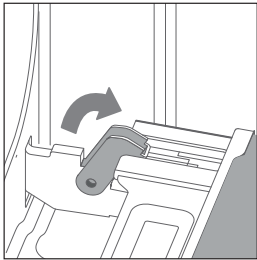
1. You should regularly wipe over the control panel, oven door and sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.
2. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with non-abrasive detergents.
3. Never use abrasive pads to clean enameled, chromed or stainless steel surfaces.
4. When using commercially available stainless steel cleaning products, avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

## Removing the door for easier cleaning

We recommend you have someone to assist you during removal of the door.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately  $30^\circ$ . Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
3. Always make sure that the glass is pushed fully into the Stop position.
4. To remove the glass panel, open the door wide, push the clips on the left and right sides of door bracket. Then remove the plastic top cover. Hold the glass and slide it out along the door bracket.

GB



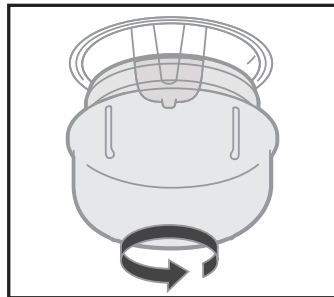


The door body of the lower cavity cannot be disassembled.  
The door glass removal step can refer to the door body removal method of the upper cavity.

## Oven Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.
6. Only use 25 W/230V~ type G9, T300°C halogen lamps.

GB



**WARNING:** To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

## Technical specifications

Model	DFV606025BK
	Double Oven
GENERAL	
External dimensions (height/width/depth)	900/600/600mm
Voltage frequency	220-240V~ 50Hz-60 Hz
Top power consumption	10.0 kW
Fuse	min.32A

GB

<b>HOB</b>	
Rear left burner dimension / Power	165mm / 1200W
Front left burner dimension / Power	200mm / 1800W
Front right burner dimension / Power	165mm / 1200W
Rear right burner dimension / Power	200mm / 1800W
<b>OVEN / GRILL</b>	
Top oven	Conventional oven
Grill power consumption	2.2 kW
Main oven	Fan oven
Inner lamp	25W
Timer	Digital timer
Cavity volume	38L / 69 L

## ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

---

Standby mode	0.8W
--------------	------

---

The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes
--	------------

---

### Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification		DFV606025BK	
Type of oven		Free-Standing Oven	
Mass of the appliance	M	61.8	kg
Number of cavities		2	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	38 for Top Oven 69 for Lower Oven	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.66 for Top Oven	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	0.79 for Lower Oven	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC electric cavity		kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	93.0 for Top Oven 94.0 for Lower Oven	
Energy Efficiency Class		Class A for Top Oven Class A for Lower Oven	
Standby/off power	Standby model	0.8	W
(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

GB

## Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification		DFV606025BK	
Type of hob		Electric hob	
Number of cooking zones and/or areas		Four cooking zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left front zone: 19.5 Left rear zone: 16 Right rear zone: 19.5 Right front zone: 16	cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	—	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left front zone: 186.9 Left rear zone: 178.0 Right rear zone: 185.1 Right front zone: 191.7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	185.4	Wh/kg
Standby/off power	Standby model	0.8	W

GB

## Trouble shooting

### Trouble shooting

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problem quite below; there may be nothing wrong with your cooker.

Problem	
Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time	This is normal and should cease after a short period.
Nothing Works	Is the main cooker wall switch turned on? There may be no electricity supply.
Oven does not cook evenly	Check that the containers being used in the oven allow sufficient air flow around them. Check that the cooker is level.
Hotplates are slow to boil or will not simmer	The hob surround can be cleaned with warm soapy water and a cream cleaner, such as Cif. The sealed hot-plates should be cleaned regularly.

Problem	
Grill keeps turning on and off	When the grill control is operated at a setting less than maximum, this is normal regulator operation, not a fault.
Condensation on the wall at the rear of the cooker	Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.
Steam / Condensation in the oven after use	Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker.

## Correct disposal of this product

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.



### Customer service

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

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

This instruction book is also available on our website:  
[www.conforama.fr](http://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 from Monday to Saturday, 8:30 to 19:00 price of a local call.





SABA is a German brand born in 1923  
in the heart of the black forest.

Pioneers in electrical equipment, it  
continues its search for quality by  
offering smart products that will  
accompany you on a daily life.

GB

This product has been manufactured  
and sold under the responsibility of  
CONFORAMA FRANCE.

SABA, and the SABA logo are  
trademarks used under license by  
CONFORAMA FRANCE – further  
information at [www.saba-brand.com](http://www.saba-brand.com).

All other products, services,  
companies, trademarks, trade or  
product names and logos referenced  
herein are the property of their  
respective owners.