

CUISINE **SABA**

OMC7024BLRT/M

FR

GB



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

PN:16171100A41877

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

Consignes de sécurité importantes	2
Présentation du produit	7
Installation du produit	18
Nettoyage et entretien	23
Dépannage	27
Spécifications	28
Recyclage du produit	29

Consignes de sécurité importantes

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 :

FR

- Appeler uniquement les centres de services autorisés par le magasin où vous achetez la cuisinière.
 - D'utiliser toujours des pièces de rechange d'origine.
1. Lorsque le four est allumé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable.
Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Faites fonctionner le nouveau produit à vide avec la fonction de cuisson conventionnelle, à 250, pendant 90 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la cavité.
 2. Lors de la première utilisation, il est tout fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, attendez que les odeurs se dissipent avant de mettre les aliments dans le four.
 3. Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
 4. **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.

5. En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
6. 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.
7. 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.
8. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est en marche, en particulier lorsque le gril est allumé.
9. 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.
10. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant d'être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
11. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

12. L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y-compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'usage de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
13. Mise en garde : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
14. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
15. 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.
16. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
17. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
18. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
19. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un dispositif de télécommande séparé.
20. Les instructions pour l'installation correcte des étagères se trouvent dans la partie INSTALLATION DU PRODUIT.
21. N'utilisez pas le four à moins que vous ne portiez quelque chose

aux pieds. Ne touchez jamais le four avec les mains ou pieds mouillés ou humides.

22. Pour le four : N'ouvrez pas souvent la porte du four pendant cuisson.
23. L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causés par un placement défectueux et une installation par un personnel non autorisé.
24. Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, au risque de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
25. Certaines parties de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période ; il faut attendre qu'il refroidisse avant de toucher directement les points exposés à la chaleur.
26. Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.
27. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
28. 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.
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

29. Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.

FR

30. En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

31. En ce qui concerne les instructions de nettoyage et d'entretien, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

32. 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.

33. 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.

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas : contactez une personne professionnellement qualifiée.

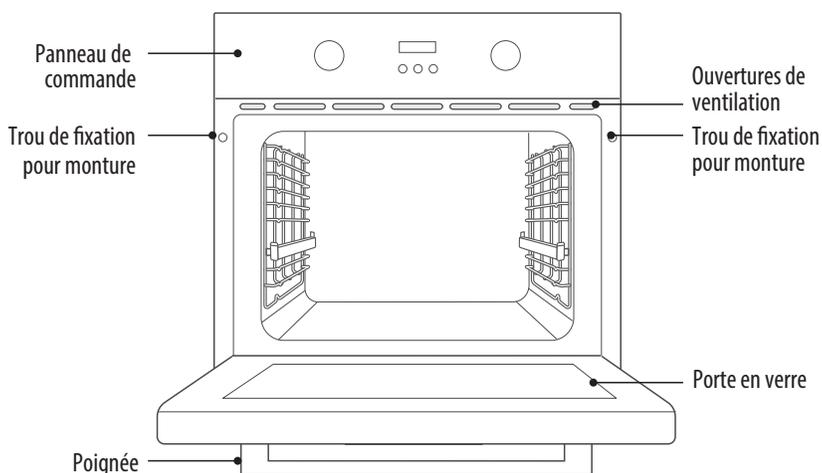
Conservez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de la portée des enfants car ils sont dangereux.

Présentation du produit

Four

Lorsque vous retirez les aliments, veuillez porter des gants isolants de la chaleur afin d'éviter les brûlures !

Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez la porte du four. Veuillez ouvrir la porte à un petit angle afin d'éviter que la vapeur ne vous atteigne au visage.

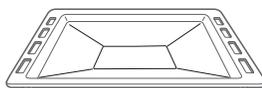


Accessoires



Grille

Faites griller les aliments ou placez des récipients de cuisson résistants à la chaleur



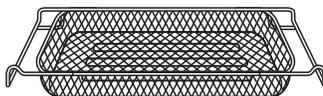
Plateau grill

Faites cuire de grandes portions d'aliments ou réchauffez les restes de nourriture



Vis

Trou de fixation pour montage

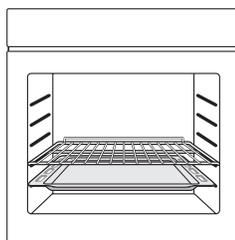
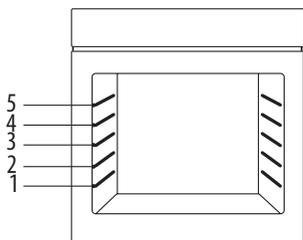


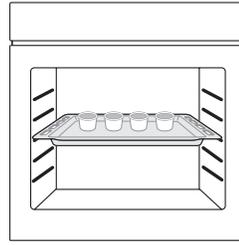
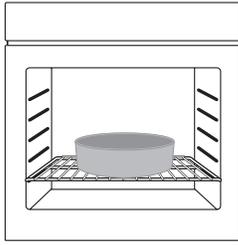
Panier à friture à air
(Air fry)

Spécifique à la fonction de friture à l'air libre

Utilisation d'accessoires (uniquement pour certains modèles)

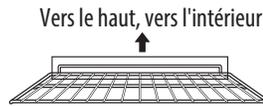
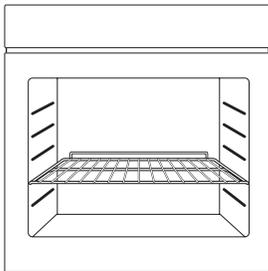
Pour un fonctionnement optimal du four, la grille et le plateau grill ne doivent être placés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau grill sous la grille.



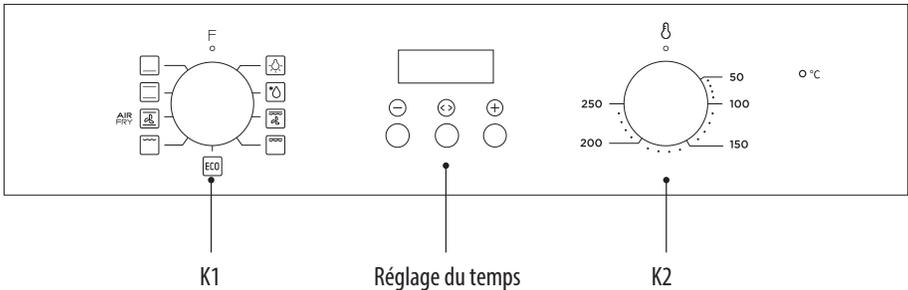


Les grilles doivent être orientées dans la bonne direction.
Cela garantit que les aliments chauds ne s'échappent pas lors du retrait prudent de la grille ou de la plaque.

FR



Panneau de commande



K1: Sélection des fonctions du four.

K2: Réglage de la température.

Réglage du temps: Réglage du temps de cuisson.

Fonction	Introduction des fonctions
 <p>Lampe</p>	<p>Le processus de cuisson peut être surveillé en allumant l'éclairage. À l'exception de la fonction ECO.</p>
 <p>Décongélation</p>	<p>La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).</p>
 <p>Grillade double avec ventilateur</p>	<p>L'élément chauffant supérieur et l'élément de chauffage par rayonnement fonctionnent avec ventilateur.</p>
 <p>Gril double</p>	<p>L'élément de chauffage par rayonnement et l'élément de chauffage supérieur fonctionnent.</p>
 <p>Grill unique</p>	<p>L'élément de grill intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour cuire une petite quantité de nourriture.</p>
 <p>Conventionnel + ventilateur</p>	<p>La combinaison de chaleur tournante et des éléments chauffants supérieurs et inférieurs assurent une pénétration de la chaleur et une cuisson homogènes, principalement pour cuire la viande.</p>

 Conventionnel	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en tandem pour effectuer la cuisson par convection.
 Cuisson par le bas	La cuisson est assurée par des tubes chauffants situés au bas du four. Principalement utilisé pour maintenir au chaud et colorer les aliments.
 ÉCO	Pour une cuisson économe en énergie. Cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas
AIRFRY Air Fry	Fournit une répartition rapide et uniforme de la chaleur, l'air chaud élimine également l'humidité à la surface des aliments, générant ainsi des fritures croustillantes et croustillantes.

Avant la première utilisation

1. Il convient de ne pas faire fonctionner le four tant qu'il n'a pas été correctement installé.
2. Afin d'éviter tout risque d'incendie, retirez tous les matériaux de protection utilisés pendant le transport et veillez à ce que le four soit exempt d'éléments d'emballage et d'accessoires résiduels (par ex. mousse, carton, plateau grill, grille, etc.).

3. Nettoyez la cavité du four et les accessoires à l'aide de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
4. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et les hottes aspirantes afin de maintenir une bonne ventilation.
5. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques accéder à la cuisine. Fermez les portes des pièces voisines.
6. Après avoir branché l'appareil, activez le mode, le temps de cuisson et la température du four dans le tableau ci-dessous afin d'éliminer les odeurs dans la cavité.

Fonction	Température	Temps
 Conventionnel	250°C	0,5-1 heure

7. Après la première utilisation, ouvrez la porte du four en l'inclinant légèrement, puis attendez la fin du refroidissement.

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est alimenté en électricité pour la première fois, vous devez régler l'horloge.

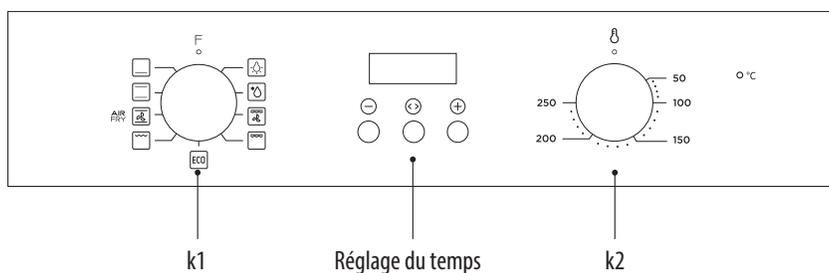
Remarque: Le format de l'heure est de 24 heures.

1. Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour régler les heures.
2. Appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage des heures.
3. Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour régler les minutes.

4. Appuyez sur la touche « (<>) » pour confirmer le réglage des minutes.

Fonctionnement régulier

1. Tournez le bouton (K1) pour sélectionner les fonctions du four.
2. Tournez le bouton (K2) pour régler la température.
3. Réglage du mode.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez tous les boutons jusqu'à la position « 0 ».



Réglage du mode

En mode Veille, maintenez la touche « (<>) » appuyée pendant 3 secondes pour activer le mode manuel. L'icône «  » s'illuminera.

En mode manuel, appuyez sur la touche « (<>) » pour activer le mode de sélection de la durée: minuterie manuelle →, →réglage « dur » → et « End » → manuel.

Les modes de cuisson automatiques qui peuvent être réglés sont semi-automatiques: « dur » ou « End ».

Si l'affichage n'indique pas l'icône «  », le four ne s'allumera pas et ne chauffera pas. Le four s'allumera et chauffera seulement si l'icône «  » est affichée.

Remarques

1. Mode manuel - le temps de cuisson est réglé par l'utilisateur.
2. Minuterie - vous pouvez programmer un rappel sonore pour la fin d'une période.
3. Durée - vous pouvez régler le four de manière à ce qu'il cuise pendant la durée souhaitée.
4. Fin - vous pouvez régler le four de manière à ce que la cuisson soit terminée à la date souhaitée.

FR

Mode manuel

En mode manuel, seuls l'heure actuelle et le symbole «  » s'illuminent. Le four reste allumé et le temps de cuisson est contrôlé par l'utilisateur.

Remarques

1. En mode manuel, après 5 heures d'inactivité, l'affichage de l'heure commence à clignoter.
2. Après 10 heures d'inactivité, le four se remet en veille.
3. Lorsque l'heure clignote et que vous souhaitez réutiliser le mode manuel, veuillez appuyer sur
4. la touche «  » ou «  ».

Minuterie

Ce mode fait seulement office de minuterie.

1. Appuyez sur la touche «  » pour sélectionner la fonction de minuterie. Le symbole «  » « . » clignotera.

2. Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour afficher le réglage de l'heure d'alarme (réglée comme décrit dans « Réglage de l'horloge »).
3. Après le réglage, appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage de l'alarme. L'icône «  » reste illuminée.
4. Lorsque le temps est écoulé, le bipeur sonne pour rappel, et le symbole «  » sur l'écran commence à clignoter. Vous pouvez alors appuyer sur n'importe quelle touche pour le couper.

Réglage de la durée de cuisson

Si le mode « dur » est réglé sur une 1 heure, la cuisson s'arrête après cet intervalle.

1. Appuyez sur la touche «  » plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran affiche « dur ».
2. Appuyez sur la touche «  » ou «  » pour afficher le réglage de durée « dur » (réglée comme décrit dans « Réglage de l'horloge »).
La durée maximale réglable est de 10 heures.
3. Lorsque la durée est réglée, appuyez sur la touche «  » pour commencer. Les icônes «  » et « A » restent alors illuminées.
4. Si le mode « dur » est réglé sur 1 heure, le bipeur retentit après 1 heure pour indiquer la fin de la cuisson, et l'icône « A » clignote.
5. Vous pouvez alors appuyer sur n'importe quelle touche pour revenir en veille. La sonnerie est coupée et l'icône « A » disparaît.

Heure de fin de cuisson

La cuisson commence à l'heure actuelle et se termine à l'heure définie.

1. Appuyez sur la touche « <> » plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran affiche « End ».
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour afficher le réglage « End » (réglée comme décrit dans « Réglage de l'horloge »).
3. Lorsque la durée est réglée, appuyez sur la touche « <> » pour commencer. Les icônes «  » et « A » restent alors illuminées.
4. Lorsque l'heure « End » atteint l'heure de l'horloge système, le bipeur retentit pour indiquer la fin de la cuisson. L'icône «  » disparaît et l'icône « A » clignote.
5. Vous pouvez alors appuyer sur n'importe quelle touche pour revenir en veille. La sonnerie est coupée et l'icône « A » disparaît.

FR

Précautions pour l'utilisation de la minuterie

1. Lorsque vous réglez l'heure, maintenez la touche « - » ou « + » appuyée pendant 3 secondes pour augmenter ou réduire le temps en continu.
2. En mode Alarme ou de cuisson automatique, maintenez les touches « + » et « <> » jusqu'à ce que le bipeur sonne pour annuler tous les réglages de mode et activer le mode veille.
3. Pendant le réglage du mode minuterie, si aucune activité n'est détectée pendant 5 minutes, l'appareil retourne en mode manuel.

- Lorsque vous réglez une fonction, maintenez la touche «  » appuyée pendant plus de 3 secondes pour annuler le réglage actuel et activer le mode manuel.
- Lors du réglage du mode minuterie, un seul des modes d'alarme et de cuisson automatique peut être sélectionné.

Frيره à l'air

- Tournez le bouton K1 pour sélectionner le «  ».
- Tournez le bouton K2 pour régler la température.
- Réglage du mode.
- Une fois la cuisson terminée, tournez tous les boutons sur la position « 0 ».

FR

Nom du menu	Poids	Mode	Temps	Température	Préchauffer
Épluchures de pommes de terre	500g		20min	230°C	Oui (250°C)
Frites	500g		20min	250°C	Oui (250°C)
Saumon frit à l'air libre	400g		13min	250°C	Oui (250°C)
Bacon frit à l'air libre	200g		7min	250°C	Oui (250°C)
Filet de poisson frit à l'air libre	400g		10min	250°C	Oui (250°C)

Remarques

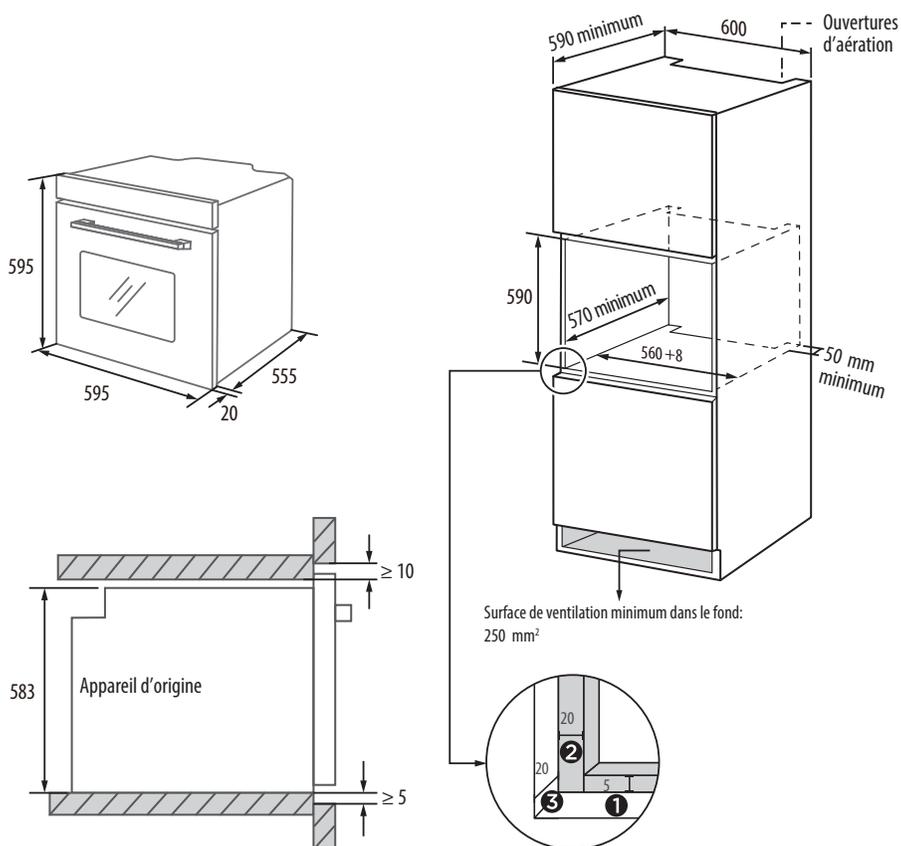
- Veillez mettre les ingrédients au four après préchauffage.
- Veillez utiliser un panier à friture Air pour cuisiner.

Installation du produit

En cas de discordance entre l'illustration et le produit réel, veuillez vous référer au produit réel.

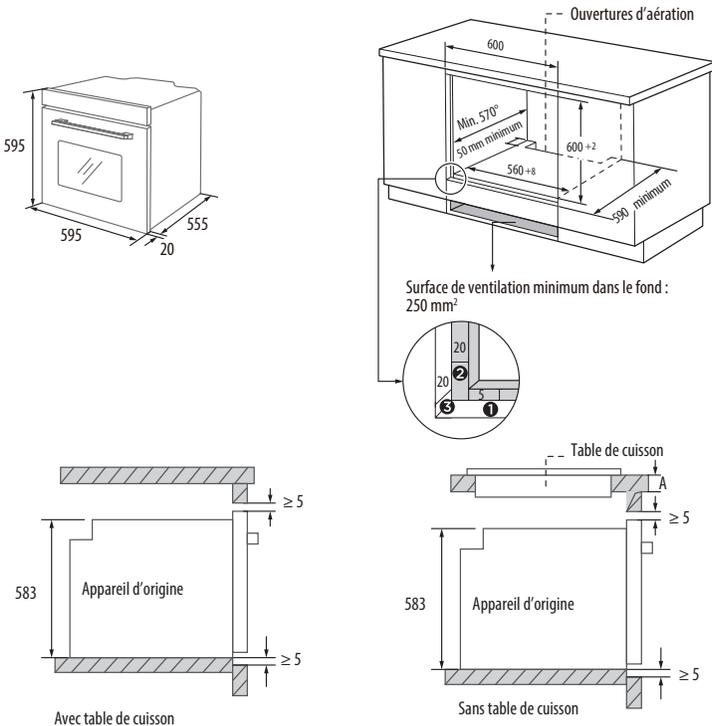
Schéma de l'armoire (armoire en position verticale)

FR



1. Réservez 5 mm pour le panneau de porte respectivement en haut et en bas.
2. Réservez 20 mm pour le panneau de porte respectivement à gauche et à droite.
3. Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.
 - L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.
 - Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée au minimum de 590 mm à 620 mm.
 - Les dimensions sur les schémas sont en mm.

Schéma de l'armoire (armoire en position horizontale)



1. Réservez 5 mm pour le panneau de porte respectivement en haut et en bas.
2. Réservez 20 mm pour le panneau de porte respectivement à gauche et à droite.
3. Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de porte.

En cas d'installation de l'appareil sous la table de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail (A) est indiquée ci-dessous :

FR

Type de table de cuisson	Plan de travail A
Table de cuisson à induction	37 mm
Table de cuisson à induction pleine surface	47 mm
Table de cuisson à gaz	30 mm
Table de cuisson électrique	27 mm

1. L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit être augmentée au minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions sur les schémas sont en mm.

Instructions importantes relatives à l'installation

Indique un contenu [obligatoire]

1. Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que si ce dernier a été installé selon les normes professionnelles, conformément à ces d'utilisation.
L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
2. L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels.
Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter toute rayure ou choc électrique.
3. Les éléments encastrés doivent pouvoir résister à une température de 90°C et les façades des éléments adjacents à une température de 70°C.
4. Veuillez utiliser une prise de courant 16 A.

Consignes utiles [ce qu'il faut éviter]

1. N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'une cuisine, au risque de provoquer sa surchauffe.
2. Après l'avoir déballé, vérifiez si l'appareil est endommagé.
Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
3. N'obstruez ni l'évent de l'appareil ni l'espace entre l'armoire et l'appareil.

4. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez ou installez l'appareil. L'appareil étant très lourd, ne le soulevez pas par la poignée de la porte.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé(e), cessez immédiatement d'utiliser l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

Consignes utiles [remarques]

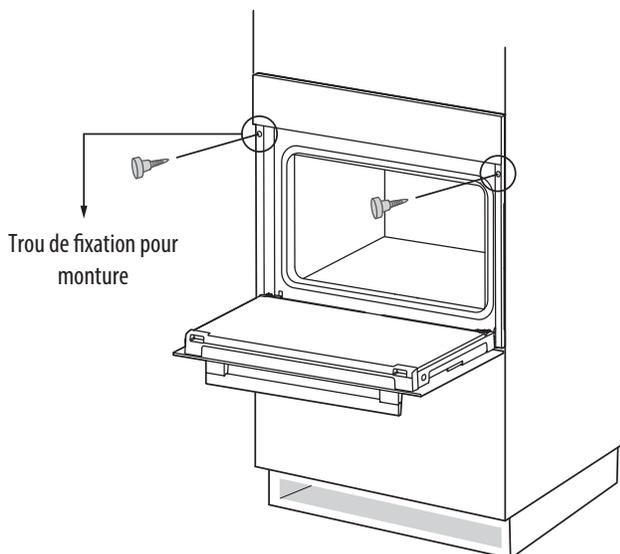
FR

1. Soyez très prudent lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil afin d'éviter d'endommager l'appareil ou les armoires.
2. Avant de mettre l'appareil en marche, retirez de la cavité tout matériel d'emballage et accessoire.
3. La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté de l'armoire) afin de faciliter la mise hors tension.
4. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise.
5. Veuillez vous référer au « schéma de l'armoire » pour prendre connaissance des exigences relatives à sa profondeur nette. L'espace entre le fond de l'armoire et le panneau arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

Étapes d'installation

1. Veuillez configurer l'armoire selon le « schéma de l'armoire ».
2. Avant l'installation, assurez-vous que la prise de courant est normale la mise à la terre appropriée, et que les dimensions de l'armoire sont conformes aux exigences de l'installation.

3. Placez l'appareil aux emplacements prévus à cet effet dans la cuisine, installez-le dans une armoire verticale et branchez l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte de l'appareil et observez le cadre latéral de l'appareil (position illustrée ci-dessus).
5. Fixez l'appareil à l'armoire à l'aide des deux bouchons en caoutchouc (A) et des vis (B) livrés avec l'appareil.



Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'alimentation avant tout nettoyage et entretien. Afin d'assurer une longue durée de vie du four, il convient de le nettoyer soigneusement fréquemment.

Voici les étapes de nettoyage :

1. Après la cuisson, patientez jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Nettoyez les débris d'aliments de la chambre de four.
4. Nettoyez le four à l'aide d'un chiffon doux imbibé de détergent, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon doux et sec.

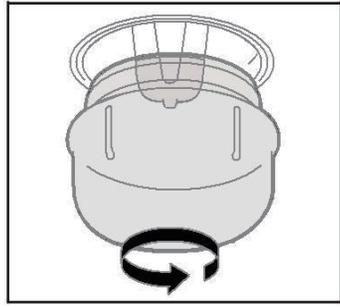
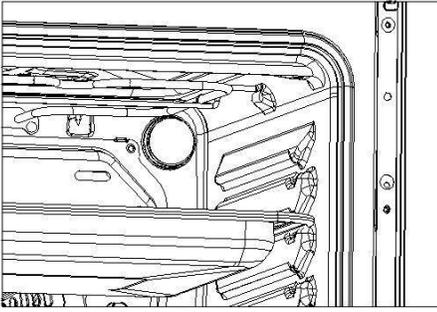
FR

Remarques

1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchant, de brosse dure ou produits corrosifs, au risque d'endommager le four et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent de récurage rugueux ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

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. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.



Avertissement

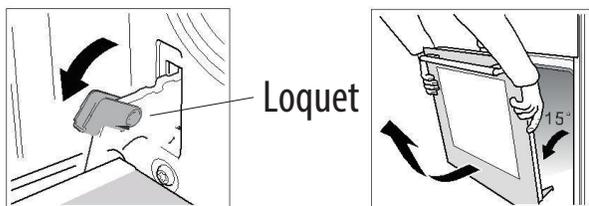
Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lampe.

Utilisez uniquement des lampes halogènes type G9, T300 25 W/ 230 V~.

Retrait de la porte pour faciliter le nettoyage

Nous vous recommandons de vous faire aider par une autre personne pendant le retrait de la porte.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. La charnière de la porte contient un petit loquet.
Soulevez le loquet des deux charnières.
3. Soulevez légèrement la porte comme pour la fermer, puis, avec vos deux mains tenant la porte, retirez-la du four.
4. Pour remettre la porte, tenez la porte en position ouverte et réinsérez les loquets des deux charnières en place. Ouvrez et fermez la porte pour vous assurer qu'elle a été installée correctement.



Dépannage

Nettoyage

S'il est impossible de résoudre le problème ou si d'autres problèmes surgissent, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer	L'alimentation n'est pas branchée	Brancher l'alimentation
	L'interrupteur d'alimentation principal n'est pas activé	Activez l'interrupteur d'alimentation
	La porte du four n'est pas fermée	Fermer la porte du four
La lampe ne s'allume pas	La lampe est cassée	Contactez le service après-vente
Une forte odeur ou de la fumée est émise	Première utilisation	Aucun traitement nécessaire
Les aliments ne sont pas cuits	La température est trop basse	Sélectionnez une température plus élevée
	La quantité d'aliments est trop grande	Cuisez de plus petites quantités ou allongez la durée de cuisson
Aliments brûlés ou cuits de manière irrégulière	La température est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long	Réglez la température ou la durée de cuisson
	Les aliments sont trop proches des tubes chauffants	Positionnez les ustensiles différemment
Le ventilateur n'arrête pas de tourner après la cuisson	Le ventilateur continue à tourner pour assister la dissipation de la chaleur	Aucun traitement nécessaire

Spécifications

Modèle	OMC7024BLRT/M
Volume utile	70L
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50Hz-60Hz
Puissance électrique	3,0 kW

FR

Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		OMC7024BLRT/M	
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	30.3	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	70	1
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,99 (au poste )	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,79 (au poste )	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavité	Conventionnel:112.7 (au poste ) Forcé par ventilateur :84.6 (au poste )	

Recyclage du produit



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.



Ce manuel d'instructions est également disponible sur notre site Web : 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



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 S.A..

SABA et le logo SABA sont des marques utilisées sous licence par CONFORAMA FRANCE S.A. – Pour plus d'informations, veuillez consulter le site 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

Important safety instructions	2
Product introduction	7
Product installation	18
Cleaning and maintenance	23
Troubleshooting	27
Specifications	28
Product recycling	29

Important safety instructions

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.
1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
 2. During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
 3. Please use the product under an open environment.
 4. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. they do not play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been

given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

13. Accessible parts may become hot during use.
Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. 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.
16. 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.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. A steam cleaner is not to be used.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. For details about the correct installation of the shelves can be found in the PRODUCT INSTALLATION section.
21. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
22. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.

23. The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
 24. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
 25. Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
 26. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
 27. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 28. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
- 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;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

29. Do not place any heavy load on the oven door when it is open, and do not let children climb or sit on it.
30. Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
31. Regarding the instructions for cleaning and maintenance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
32. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual.
33. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
34. Regarding the information of the method for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

DECLARATION OF COMPLIANCE

- When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person.

Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

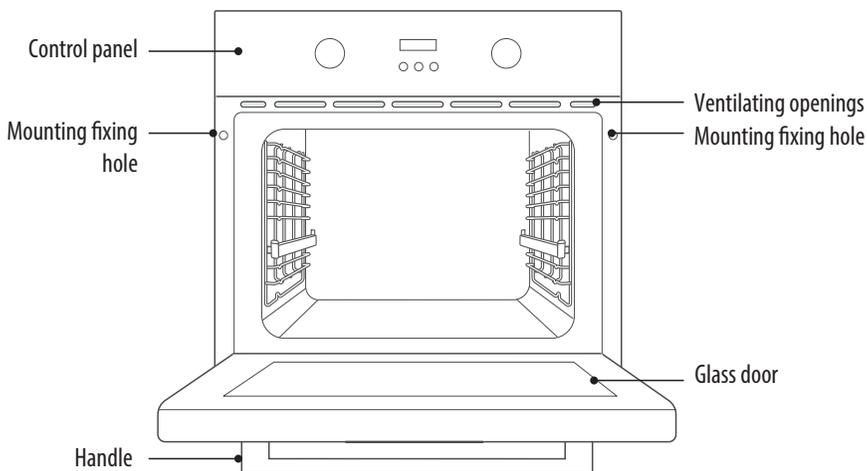
Product introduction

Oven

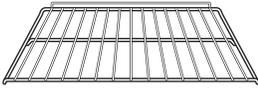
When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!

At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small Angle to avoid the steam on your face.

GB

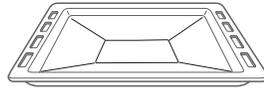


Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



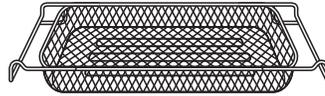
Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps



Screws

Mounting fixing hole



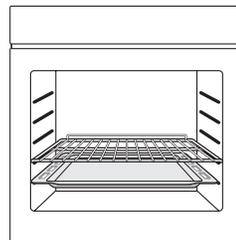
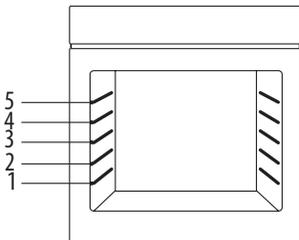
Air fry basket

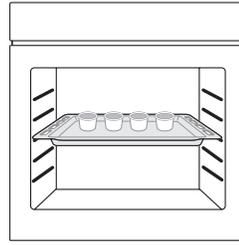
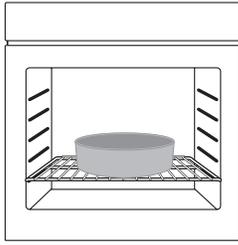
Air fry function-specific

Accessories use(Only for some models)

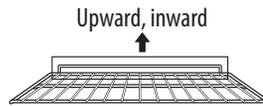
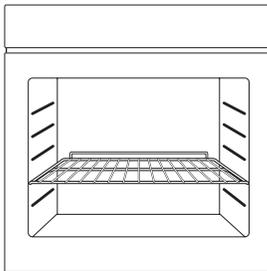
For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels.

When used together, place the Grill tray under the grill rack.



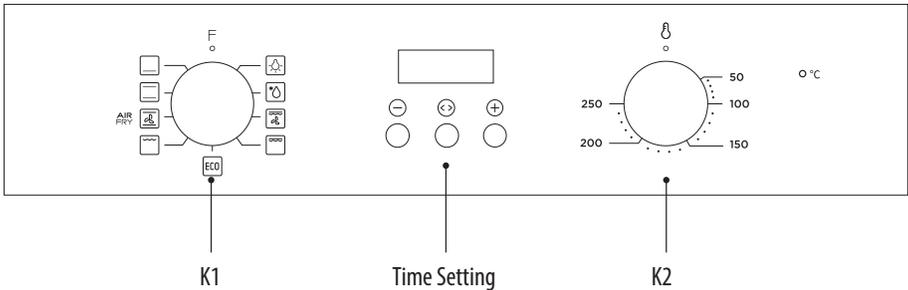


The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



GB

Control Panel



K1: For selecting oven functions.

K2: For setting the temperature.

Time Setting: For adjusting the cooking time.

Function	Function introduction
 <p>Lamp</p>	<p>The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.</p>
 <p>Defrost</p>	<p>The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).</p>
 <p>Double grill with fan</p>	<p>The radiant heating element and top heating element are working with fan.</p>
 <p>Double grill</p>	<p>The radiant heating element and top heating element are working.</p>
 <p>Single grill</p>	<p>The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.</p>
 <p>Conventional +fan</p>	<p>The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.</p>

 Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
 Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
 ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.
AIRFRY Air Fry	Provide fast and even heat distribution, the hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying.

Before using for the first time

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).

3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.

GB

Function	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0,5-1 Hour

7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Setting the clock

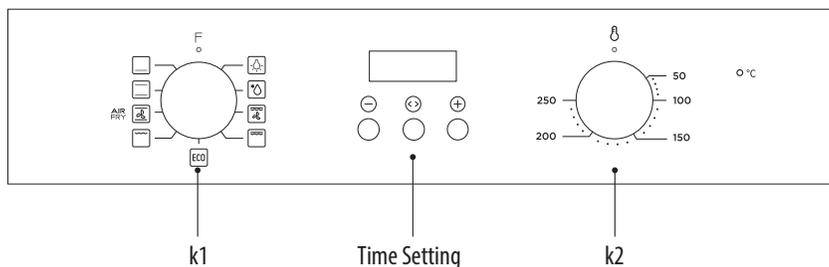
When the oven is connected to the power supply for the first time, you need to set the clock.

Note: The clock is a 24 hour clock.

1. Press "  " or "  " key to adjust the hour setting.
2. Press "  " key to confirm the hour setting.
3. Press "  " or "  " key to adjust the minute setting.
4. Press "  " key to complete the clock setting.

Regular operation

1. Turn knob K1 to select the oven functions.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Mode setting.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the "0" position.



GB

Mode setting

In standby mode, press and hold the " <> " key for 3 seconds to enter manual mode, the "  " icon will light up.

Under manual mode, press the " <> " key to enter the time mode selection: manual → minute minder → dur → End → manual.

The automatic cooking modes that can be set are semi-automatic: dur or End.

If the display does not show the icon "  ", the oven will not work or heat up.

The oven will only work or heat up if the display shows icon "  ".

Notes

1. Manual mode - the cooking time is controlled by the user.
2. Minute minder - you can set an audible reminder for the time period of completion.
3. Dur - you can set the oven so it will cook for a desired time range.
4. End - you can set the oven so it will cook to a desired time.

Manual mode

GB

In manual mode, only the current time and the symbol "  " lights up. The oven is always in working order and the cooking time is controlled by the user.

Notes

1. In manual mode, after 5 hours of no operation, the displayed time starts to flash.
After 10 hours without any operation, return to the standby state.
2. When the time is flashing, if you want to use the manual mode again, please press the "  " or "  " key.

Minute minder

This mode is only used as a reminder function.

1. Press "  " key to select the minute minder function.
The relevant "  " " . " symbol will flash.

2. Press the "⊖" or "⊕" key to enter the alarm clock time setting (the setting method is the same as "Clock Setting").
3. After setting, press the "⊕>" key to confirm the alarm clock setting, and the "🔔" icon is always on.
4. When the time is up, the buzzer beeps to remind you, and the "🔔" symbol on the screen begins to blink. At this point, press any key to cancel the reminder.

Cooking dur time

If the dur mode is set for 1 hour, cooking ends after 1 hour.

1. Press the "⊕>" key continuously until the screen shows "dur".
2. Press the "⊖" or "⊕" key to enter the dur mode time setting (the setting method is the same as "Clock Setting").
The maximum setting time is 10 hours.
3. After confirming the time setting, press the "⊕>" key to start.
At this time, the icons "⏸" and "A" are always on.
4. If the dur mode is set for 1 hour, the buzzer sounds after 1 hour to indicate the end of cooking and the icon "A" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

Cooking End time

Cooking starts at the current time and ends at the set clock time.

1. Press the " $\langle \rangle$ " key continuously until the screen shows "End".
2. Press the " \ominus " or " \oplus " key to enter the End mode time setting (the setting method is the same as "Clock Setting").
3. After confirming the time setting, press the " $\langle \rangle$ " key to start. At this time, the icons " ⏏ " and "A" are always on.
4. When the End time is the same as the system clock time, the buzzer will sound, indicating the end of cooking. The icon " ⏏ " disappears and the icon "A" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

GB

Precautions for timer use

1. When setting the time, press and hold the " \ominus " or " \oplus " key for 3 seconds to increment or decrement the time continuously.
2. In alarm or automatic cooking mode, press and hold the " \oplus " and " $\langle \rangle$ " keys until the buzzer sounds to cancel all mode settings and enter standby mode.
3. When setting the timer mode, if nothing is done for 5 minutes, it will return to manual mode.
4. During each function setting, press and hold the " $\langle \rangle$ " key for more than 3 seconds to cancel the current setting and enter manual mode.

5. When setting the timer mode, only one of the alarm clock and automatic cooking modes can be selected.

Air Fry

1. Turn knob K1 to select the "  ".
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Mode setting.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the " 0 " position.

Menu name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
Potato wedges	500g		20min	230°C	Yes (250°C)
French Fries	500g		20min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Salmon	400g		13min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Bacon	200g		7min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Fried fish fillet	400g		10min	250°C	Yes (250°C)

GB

Notes

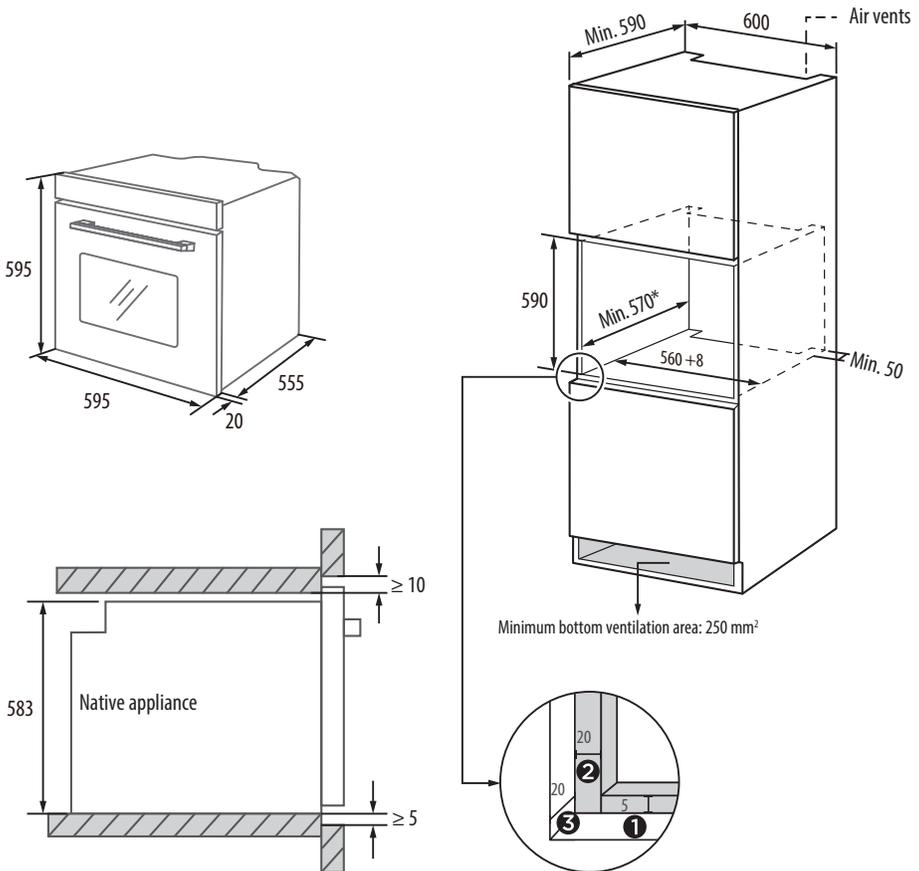
1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use a Air fry basket to cook.

Product installation

If there is any discrepancy between the illustration and the actual product, please refer to the actual product.

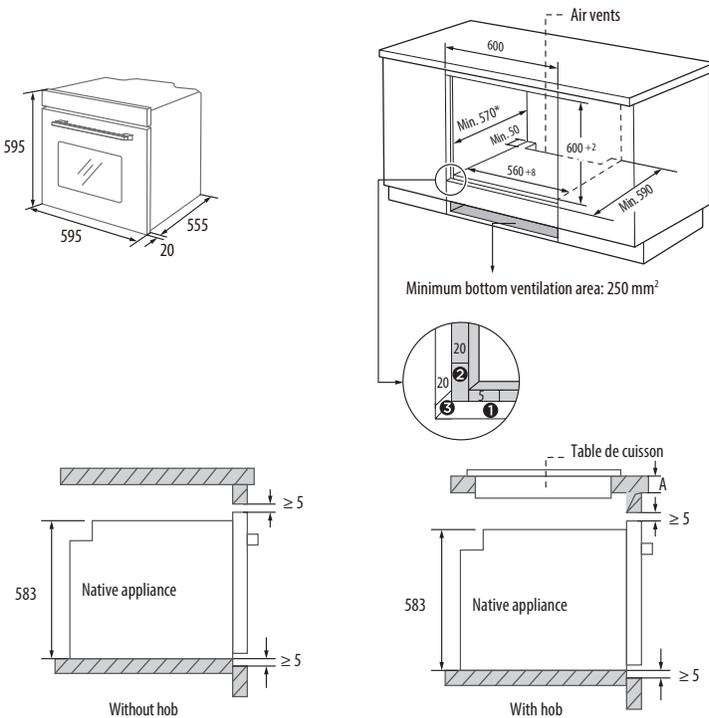
Cupboard Diagram (Standing Cupboard)

GB



1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.
 - The thickness of the cupboard board is 20 mm.
 - If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
 - The dimensions in the figures are in mm.

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

GB

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it.
Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance.
It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.

5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Content that means [note]

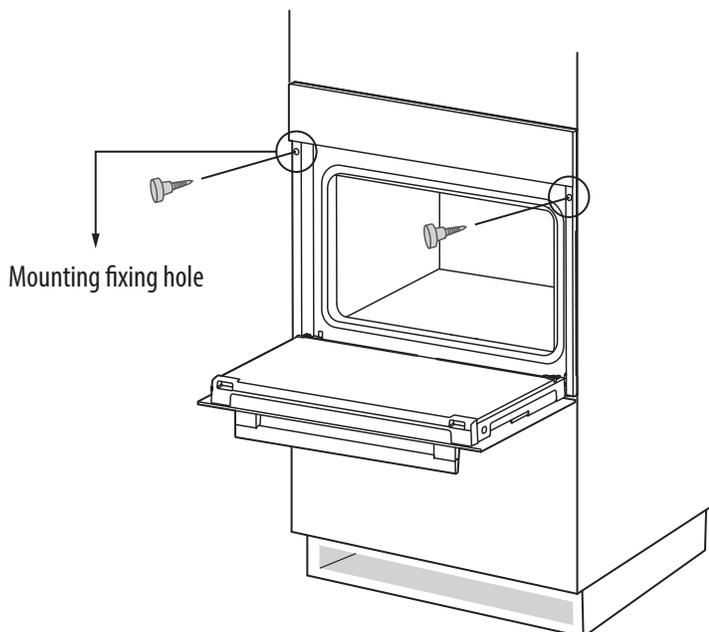
1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-off.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard.

The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.

4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



GB

Cleaning and maintenance

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance. In order to ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.

Cleaning steps are as follows:

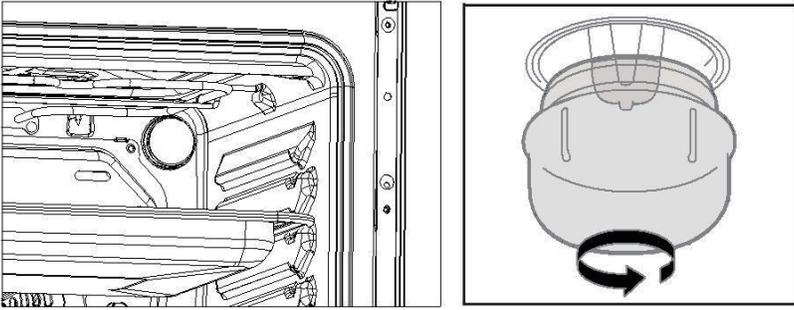
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

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 counterclockwise (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. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



Warning

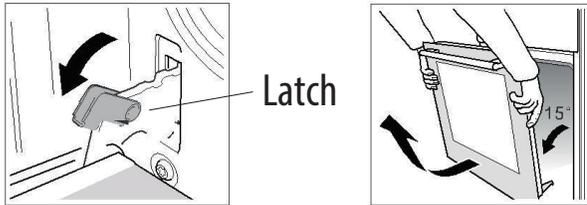
To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Only use 25 W/230V~ type G9, T300 halogen lamps.

Removing the door for easier cleaning

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

1. Open the door completely.
2. The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.
4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.



Troubleshooting

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	Power is not connected	connect power supply
	The main power switch is not turned on	Turn on the power switch
	Oven door not closed	Close the oven door
lamp does not come on	It's broken	Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	first use	No processing required
Food is not cooked	Temperature is too low	Use a higher temperature
	Food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time
Burnt or uneven food	The temperature is set too high or the heating time is too long	Adjust the cooking temperature or time
	The food is too close to the heating tube	Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	No processing required

GB

Specifications

Model	OMC7024BLRT/M
Usable Volume	70L
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz-60Hz
Electric power	3,0 kW

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification		OMC7024BLRT/M	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	30.3	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	70	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	0,99 (at position )	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 (at position )	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	Conventional:112.7 (at position ) Fan-forced:84.6 (at position )	

Product recycling



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.

GB



This instruction book is also available on our website:

www.conforama.fr

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

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

09 69 32 05 05



SABA 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 S.A..

SABA, and the SABA logo are
trademarks used under license by
CONFORAMA FRANCE S.A. – further
information at 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.

