

[illegible]

CUISINE **SABA**

MFE36LNRDG26

FR

GB



CONFORAMA FRANCE
80 Boulevard du Mandinet
Lognes 77432 Marne-la-Vallée
CEDEX 2 France

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

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	6
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	7
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	17
SAV - GARANTIE	19
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	20
ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES.	21

CONSIGNES DE SECURITE

-  Conservez ces instructions avec l'appareil. Si vous vendez cet appareil d'occasion à une autre personne, veuillez à remettre ces instructions au nouveau propriétaire. Lisez intégralement ces instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Elles ont été élaborées pour votre sécurité et celle des autres.
- Attention : Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne mettez pas l'appareil en marche si la plaque supérieure amovible n'est pas en place.
- 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.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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 ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambre d'hôte.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un autre usage que la cuisson ou le réchauffage de nourriture. Le séchage d'aliments, de serviettes, de serviettes humides ou tout autre usage similaire entraîne un risque d'incendie ou de blessures.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Les surfaces sont susceptibles de s'échauffer pendant l'utilisation.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, comme le plan de travail d'une cuisine. Laissez un espace d'au moins 10 cm de chaque côté de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Si un matériau inflammable, comme un rideau, un drap ou un

autre objet semblable, recouvre ou touche l'appareil, il peut entraîner un risque d'incendie lors du fonctionnement de l'appareil.

- La face arrière du four doit être placée contre un mur.
- 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.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- Ne placez rien sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne couvrez aucune partie de l'appareil avec du papier aluminium. Cela pourrait entraîner des dysfonctionnements et un risque d'incendie.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou matériaux similaires sensibles à la chaleur.
- Vérifiez qu'aucun ustensile ou aliment trop large n'est placé dans le four. Les ustensiles et les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

- **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.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible.
- L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact de terre.
- Ne tirez jamais sur le cordon ; débranchez l'appareil en tirant sur la fiche.
- Il est dangereux de manipuler des accessoires lorsqu'ils contiennent un plat. Pour éviter que les accessoires (grilles ou plaques) ne basculent vers l'avant et ne causent des blessures, prenez l'habitude de retirer le plat du four et de toujours utiliser des pinces lorsque vous placez les accessoires dans le four ou que vous les en retirez.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil est susceptible d'entraîner des risques ou des blessures.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Attendez que le four refroidisse avant d'y placer des objets, d'en retirer ou de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais une partie du four, quelle qu'elle soit, dans l'eau ni dans tout autre liquide.

- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, l'appareil doit être jeté. Cela étant, ce produit est garanti par votre distributeur. Pour en savoir plus, référez-vous aux conditions de garantie fournies par votre distributeur.
- L'appareil est doté d'une porte en verre renforcé qui ne se fissure pas mais qui se brise en minuscules morceaux qui ne coupent pas. Évitez de rayer la vitre ou de déformer le cadre de la porte. En cas de rayures ou de traces d'impact sur la porte, contactez le service clientèle avant d'utiliser le four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



- **ATTENTION** : Surface chaude.

Usage non conforme

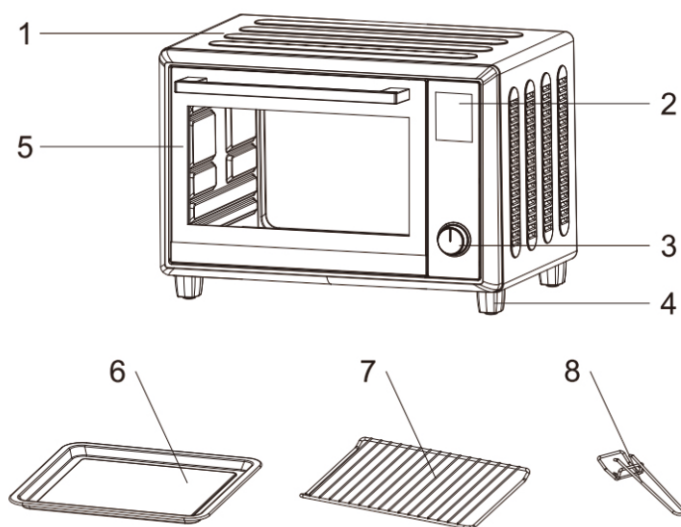
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage non conforme de l'appareil.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des résidences privées.
- L'usage de ce produit dans des locaux communaux ou professionnels, tels que des salles de pause dans des bureaux ou ateliers, ou des locaux dans des campings ou des hôtels,

ne constitue pas un usage conforme tel que défini par le fabricant.

-  Les surfaces du four deviennent chaudes pendant l'utilisation. Portez toujours des gants de cuisine isolants lorsque vous touchez le four, des plats ou des aliments chauds, ou lorsque vous insérez ou retirez les grilles ou plats du four.

FR

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. Boîtier | 5. Porte à double vitrage |
| 2. Écran d'affichage | 6. Plaque de cuisson |
| 3. Bouton de réglage | 7. Grille de cuisson |
| 4. Pieds du four | 8. Poignée de plaque |

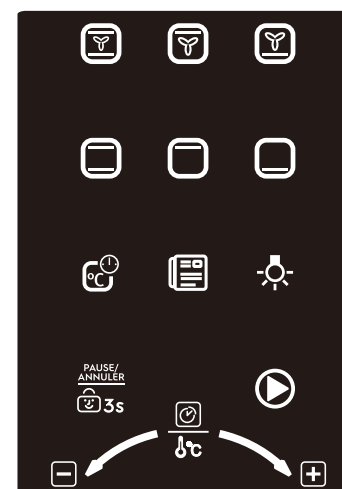
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PREPARATIFS AVANT UTILISATION

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Vérifiez le contenu à l'aide de la liste d'accessoires.
3. Choisissez un emplacement adapté pour l'appareil, sur une surface plane à proximité d'une prise de courant, mais à distance d'appareils produisant de la chaleur ou de zones susceptibles de recevoir des projections de graisse ou d'eau.
4. Branchez la fiche sur une prise de courant adaptée.

Nous vous recommandons de faire chauffer le four à la température MAX. pendant environ 15 minutes pour éliminer tout résidu de graisse d'emballage pouvant être encore présent après l'expédition.

PANNEAU DE COMMANDES



FR

FONCTIONS DE CONVECTION



CUISSON TRADITIONNELLE AVEC CONVECTION



CUISSON PAR LE HAUT AVEC CONVECTION



CUISSON PAR LE BAS AVEC CONVECTION

La cuisson par convection combine les fonctions habituelles (rôtir, cuire au four, griller) avec la circulation d'air chaud générée par un ventilateur. Elle assure une température beaucoup plus uniforme autour des aliments, permettant une cuisson homogène, contrairement aux zones chaudes et froides des fours conventionnels.



CUISSON TRADITIONNELLE (HAUT ET BAS)

Les résistances supérieures et inférieures chauffent dans ce mode. Il est parfait pour cuire la pizza, le pain et les biscuits, ainsi que le porc rôti ou les viandes au four. Idéal pour le pain, les muffins, les gaufres surgelées, etc.



CUISSON PAR LE HAUT

Les résistances supérieures chauffent dans ce cycle. Idéal pour donner une finition dorée et croustillante à vos recettes. Pour griller du poisson, des steaks, de la volaille, des côtes de porc, etc. Température Max. : 180°C.



CUISSON PAR LE BAS

Les résistances inférieures chauffent dans ce cycle. Permet

d'obtenir des fonds croustillants. Pour les gâteaux, les tartes, les biscuits, la volaille, les steaks, le porc, etc. Température Max. : 180°C.



RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE

Appuyez sur ce bouton pour alterner entre le réglage du temps et de la température. L'intervalle de la minuterie est de 1 à 480 min. (8 h), affiché sous la forme hh:mm, et l'intervalle de température va de 40°C à 230°C.



MENU AUTO

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner les différents menus de cuisson automatique qui apparaissent à l'écran.



ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la lumière de la cavité.



PAUSE / ANNULER / SÉCURITÉ ENFANTS

Lorsque le four est en fonctionnement, appuyez une fois sur ce bouton pour mettre le four en PAUSE. Le bouton « START »  clignotera. Appuyez une fois sur le bouton « START »  pour reprendre le fonctionnement.

Appuyez deux fois sur le bouton pour ANNULER les réglages en cours et arrêter le four.

Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la SÉCURITÉ ENFANTS.



DÉMARRER

Appuyez sur ce bouton pour DÉMARRER le four. Ce bouton ne peut pas arrêter ou annuler le programme. Le bouton clignote jusqu'à la fin de l'exécution du programme. (Avec un indicateur lumineux blanc, l'indicateur s'éteint après le démarrage.)

FR

ECRAN D'AFFICHAGE



	Affichage de température, de 40 °C-230 °C. Lorsque vous êtes en phase de préchauffage, l'indicateur de préchauffage clignotera. Remarque : Dans les 6 modes manuels : ① Vous pouvez appuyer sur l'un des six boutons pour sélectionner un mode manuel, puis appuyer sur le bouton . La corne sonnera une fois
--	---

et le programme sélectionné s'activera. Le symbole clignotera alors qu'il se préchauffe. Une fois que le préchauffage est terminé, la corne sonnera 3 fois, le symbole du chronomètre et le bouton clignotent , vous devez sélectionner l'heure et appuyer sur le bouton , afin que le four continue de fonctionner. Vous pouvez également régler la température après avoir programmé la durée si nécessaire.

② Vous pouvez appuyer sur l'un des six boutons pour sélectionner un mode manuel, le bouton tactile et régler la température et l'heure en utilisant le bouton de réglage, puis appuyer sur le bouton . Le programme choisi commencera à chauffer. Le timer commencera à compter à rebours.

En mode MENU AUTO, après avoir sélectionné l'un des menus, vous devez mettre de la nourriture dans le four et appuyer sur le bouton , le programme sélectionné s'activera, le four continuera à fonctionner pour terminer. Pendant ce temps, l'indicateur de préchauffage ne clignotera pas.

	Affichage du minuteur, de 1 à 480 minutes, le format d'affichage de l'écran est 0:00, heures:minutes. Par exemple, 55 minutes sont affichées comme 0:55, 65 minutes sont affichées comme 1:05.
--	---

FR

	Lorsque le temps programmé est écoulé (fin du programme), le four émet trois bips. Si aucune action n'est effectuée, le four passe automatiquement en mode veille après 2 minutes. En mode veille, l'affichage indique le temps de fonctionnement cumulé du four.
 Chaud	Il s'agit d'une fonction de maintien au chaud / de fermentation, utilisant le chauffage supérieur et inférieur à 40 °C pendant 60 minutes. Impossible de régler la température, la minuterie et les modes de chauffage. Remarque : le poids recommandé de la pâte est d'environ 0,5 à 1 kg.
 Cookie	Il s'agit de la fonction « Cookie », utilisant le chauffage supérieur et inférieur à 160 °C pendant 30 minutes. Impossible de régler la température, la minuterie et les modes de chauffage. Remarque : la taille recommandée des aliments est d'environ 4 cm par pièce, pour un total de 16 pièces.
 Cupcake	Il s'agit de la fonction « Cake », utilisant le chauffage supérieur et inférieur à 160 °C pendant 30 minutes. Impossible de régler la température, la minuterie et les modes de chauffage. Remarque : la taille recommandée des aliments est d'environ 8 pouces.

 Tarte	Il s'agit de la fonction « Tarte », utilisant le chauffage supérieur et inférieur à 190 °C pendant 30 minutes. Remarque : le poids recommandé est d'environ 50 g et le diamètre d'environ 6 cm, pour un total de 12 à 15 pièces.
 Pain	Il s'agit de la fonction « Pain », utilisant le chauffage supérieur et inférieur à 170 °C pendant 20 minutes. Remarque : la quantité recommandée est d'environ 8 à 10 pièces.
 Pizza	Il s'agit de la fonction « Pizza », utilisant le chauffage supérieur et inférieur à 180 °C pendant 25 minutes. Remarque : la taille recommandée est de 11 ou 12 pouces.
 Pommes de terre	Il s'agit de la fonction « Pommes de terre », utilisant le chauffage supérieur et inférieur à 200 °C pendant 60 minutes. Remarque : le poids recommandé par pièce est d'environ 0,16 kg, pour un total de 8 pièces (poids total de 1 à 1,5 kg).
 Ailes de poulet	Il s'agit de la fonction « Ailes de poulet », utilisant le chauffage supérieur et inférieur avec convection à 210 °C pendant 30 minutes. Remarque : le poids recommandé est d'environ 0,045 kg par pièce, pour un total de 18 pièces (poids total de 0,5 à 1 kg).

 Poulet	Il s'agit de la fonction « Poulet entier », utilisant le chauffage supérieur et inférieur avec convection à 220 °C pendant 40 minutes. Remarque : le poids recommandé est d'environ 1,5 à 2 kg par pièce.
 Viande	Il s'agit de la fonction « Viande », utilisant le chauffage supérieur et inférieur avec convection à 210 °C pendant 10 minutes. Remarque : le poids recommandé est d'environ 0,15 kg par pièce, avec une épaisseur d'environ 1 à 2 cm et une quantité de 2 pièces.
 Poisson	Il s'agit de la fonction « Poisson », utilisant le chauffage supérieur et inférieur avec convection à 210 °C pendant 30 minutes. Remarque : le poids recommandé est d'environ 0,03 à 0,06 kg par pièce, ou d'environ 0,8 kg pour un poisson entier.
	C'est le symbole de sécurité enfants. Appuyez sur ce bouton  pendant 3 secondes, la fonction est activée. Pour la désactiver, appuyez à nouveau sur le bouton  pendant 3 secondes.
1. Le réglage de la cuisson automatique est la température et le temps de cuisson recommandés, qui peuvent varier en fonction du type, de la température, de la quantité, du poids	

et du conteneur des ingrédients. Donc s'il vous plaît ajuster en fonction des ingrédients et des besoins réels.

2. Le menu automatique ne convient qu'aux aliments désignés, et il n'est pas recommandé de cuisiner plusieurs aliments ensemble.

3. Il peut y avoir une certaine divergence entre la température réglée et la température réelle.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Remarque importante : Les pièces et accessoires varient selon les modèles. Reportez-vous à l'illustration du modèle que vous avez acheté.

Plaque de cuisson

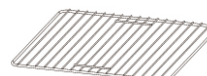


Rôtir des poulets, cuire des steaks, des gratins, des gâteaux éponges et la plupart des aliments à cuire au four.

Utiliser la poignée de plaque / grille



Grille de cuisson



Cuire des pommes de terre, déshydrater des aliments.



Plaque de cuisson + grille

Pour les aliments produisant des jus de cuisson, par exemple le poisson bouilli, etc.

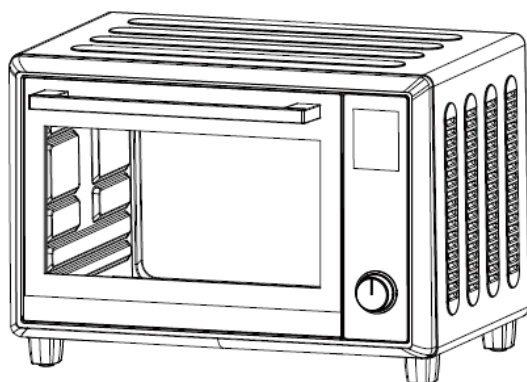
La plaque et la grille ne sont pas parfaitement rectangulaires.
Remarque : Soyez prudent lorsque vous sortez du pudding ou d'autres liquides brûlants.

Lors d'une cuisson pendant laquelle il peut y avoir des projections de graisse (ex : poulet rôti), il est recommandé d'utiliser deux feuilles de papier aluminium pour réduire les projections de graisse. Placez-en une sur la plaque de cuisson et l'autre sur les aliments, ainsi les jus passeront entre les deux feuilles.

FR

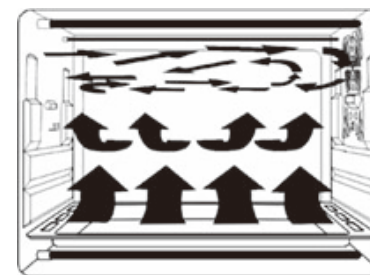


Supports de grille



Vous pouvez placer la plaque / grille à hauteurs différentes en fonction des plats à cuire. Par exemple, pour cuire un gratin de pâtes et gratiner sa surface, utilisez les supports supérieurs ou intermédiaires. Pour rôtir un poulet, utilisez les supports inférieurs.

Fonction de convection



Ce four intègre une fonction de convection spéciale générant un flux d'air puissant et intégral qui rend la cuisson plus complète. Les saveurs d'origine sont préservées.

GUIDE DES AUTRES ALIMENTS

Type d'aliment	Nombre ou épaisseur	Température (°C)	Durée (min.)
Hot dogs	2 cm	200	6-10
Toasts	2 à 4 pcs	230	9-13
Hamburgers	2 à 3 pcs	200	10-14
Crêpes	1 pièce	160	7-10
Saucisses	2 à 4 pcs	200-230	8-10
Steak	1-2 cm	230	8-15

FR

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez essuyer les parois intérieures avec une éponge, un chiffon ou un tampon récurant humide et un détergent doux. N'utilisez pas de tampon à récurer en laine d'acier

ni de produit nettoyant abrasif. Ne récurer pas les parois avec des ustensiles en métal, car cela pourrait endommager l'intérieur du four.

- Lavez la plaque de cuisson, la grille de cuisson, la poignée de plaque après chaque utilisation. Rincez et séchez complètement. Lavez les accessoires à l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ni de tampon récurant en laine d'acier sur la plaque de cuisson, car cela pourrait endommager son revêtement.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Essuyez la porte à l'aide d'une éponge humide et séchez-la avec du papier ou un chiffon. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif. Cela pourrait endommager le revêtement extérieur.
- Nettoyez et séchez complètement avec un chiffon propre. Laissez sécher avant de fermer la porte vitrée.
- Séchez complètement toutes les pièces et surfaces avant de brancher le four et de l'utiliser.
- Cet appareil ne requiert que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez un technicien qualifié si l'appareil nécessite des réparations.

Rangement

Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de

le ranger. Rangez le four électrique dans sa boîte dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est encore chaud ou branché. N'enroulez jamais le cordon trop fermement autour de l'appareil. N'appliquez pas de tension sur le cordon à l'endroit où il est connecté à l'appareil, car il pourrait s'effiloche et se casser.

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 garantie légale de conformité de 2 ans.

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

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante : <https://sav-client.conforama.fr/>



09 69 32 05 05

du lundi au samedi de 8h30 à 19h00

Prix d'un appel local

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	MFE36LNRDG26
Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance absorbée	1800W

FR

Le produit a été conçu pour répondre au règlement de la Commission relatif aux exigences d'écoconception applicables à la consommation d'énergie électrique en mode arrêt et mode veille des équipements ménagers électriques et électroniques. Les informations techniques de chaque mode :

Mode	Consommation d'énergie (Watts)	La période (Minutes)
Arrêt	NA	NA
Veille	<0.5W	2

Instructions spéciales relatives au cordon

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation court pour éviter que quelqu'un ne trébuche dessus ou que le cordon ne s'emmêle s'il est trop long.

Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées en faisant preuve de prudence.

1. La tension électrique de la rallonge doit être au minimum égale à la tension nominale de fonctionnement de l'appareil.
2. Positionnez la rallonge reliée au cordon d'alimentation de sorte

qu'elle ne pende pas du bord de la table ou du plan de travail, car un enfant pourrait la saisir ou quelqu'un pourrait trébucher dessus involontairement.

3. Si le cordon 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.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

FR



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

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.



Séparez les éléments avant de trier



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

Pionnière dans les équipements électroniques, elle poursuit sa recherche de la qualité en proposant des produits astucieux qui vous accompagneront au quotidien.

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

SABA, et le logo SABA sont des marques utilisées sous licence par CONFORAMA France - pour plus d'informations : www.saba-brand.com

Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

Thank you for choosing SABA quality. This product has been developed by our 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	25
PRODUCT OVERVIEW	29
OPERATING INSTRUCTIONS	30
CLEANING AND MAINTENANCE	39
CUSTOMER SERVICE.	41
TECHNICAL SPECIFICATIONS.	42
DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE	43

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

-  Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.
- Caution: To reduce the risk of fire or shock, do not operate unit unless the removable top tray is in place.
- 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.
- 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

GB

- 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.
- This machine is only intended for cooking and reheating food. Drying of food, towels, reheating wet towels or any other similar use may cause a fire risk or injuries.
- Accessible surfaces may become very hot when the appliance is in use.
- The surfaces are liable to get hot during use.
- The door or outer surface of the microwave may become hot while it is on.
- Before using this machine, place it on a flat, dry surface that is resistant to heat such as a kitchen worktop. Leave a space of at least 10 cm on each side of the machine to ensure good air circulation.
- If this machine is covered or in contact with a flammable material including curtains, drapes and similar items, there is a fire risk when it is working.
- The back of the oven must be placed against a wall.
- CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The bulb is found inside the appliance and is used to light up the appliance. This bulb is not suitable for lighting a room.
- Refer to the “CLEANING AND MAINTENANCE” section for detailed

information on how to clean surfaces in contact with foodstuffs.

- Do not place the appliance close to or on top of a gas cooker or hob, and do not place on an oven or mini-oven.
- Do not place anything on the machine when it is working.
- Do not cover any part of the oven with aluminium foil. This may cause malfunctions and a fire risk.
- Do not allow the power cable come into contact with hot surfaces.
- Do not put any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or similar materials that are sensitive to heat.
- Make sure that utensils and food that is too big is not put in the oven. Utensils and food must not come into contact with the heating elements.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The power socket must remain easily accessible.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Never pull the lead but disconnect the machine by holding the plug.
- Handling accessories with a dish on them is dangerous is dangerous. In order to avoid the accessories (racks or trays)

tipping forward and so that you are not injured, routinely remove the dish from the oven and always use the tongs when you put the accessories in or take them out.

- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the machine may cause danger or injuries.
- Unplug the machine when you are not using it or before cleaning. Wait until the machine cools before putting objects in the oven or taking them out, or before cleaning it.
- To protect yourself from the risk of electric shock, never immerse any part of the oven in water or other liquids.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. However, this product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by your distributor.
- This machine is fitted with a toughened glass door which will not crack but will break into minuscule pieces which will not cut. Avoid scratching the glass or distorting the door frame. If the door has scratches or impacts on it, contact customer service before using the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

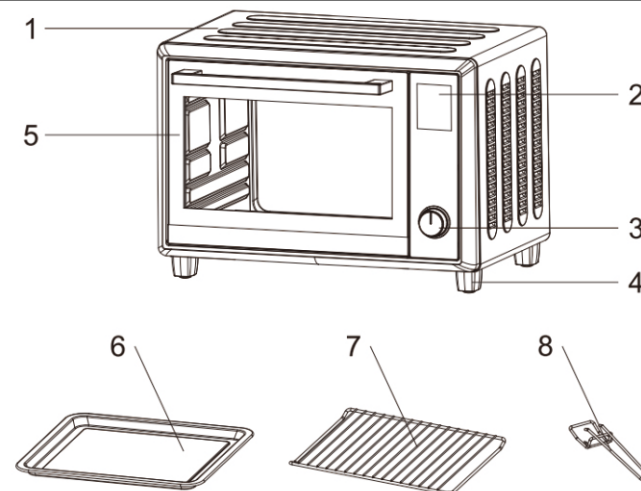


CAUTION: Hot surfaces

Non-compliant use

- The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use.
- The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks in offices or workshops, camping or hotel premises, does not represent compliant use as defined by the manufacturer.
-  The surfaces of the machine are hot during use. Always wear insulated oven gloves when you touch an oven, dishes or hot food, or when you insert or remove the racks or oven dishes.

PRODUCT OVERVIEW



- | | |
|--------------------|----------------|
| 1. Housing | 5. Door |
| 2. Display screen | 6. Bake tray |
| 3. Adjustment knob | 7. Wire rack |
| 4. Oven feet | 8. Tray handle |

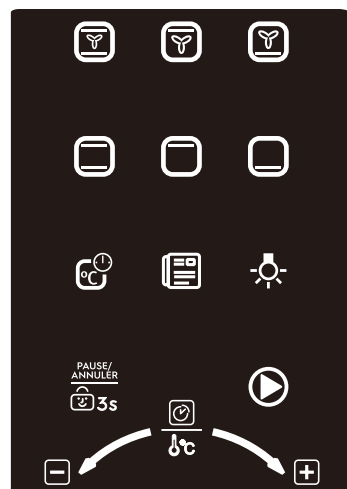
OPERATING INSTRUCTIONS

PREPARING FOR USE

1. Unpack the unit.
2. Check the contents against the accessories list.
3. Select a suitable position for the unit on a flat surface close to a power socket but away from a heat producing appliance or areas where cooking grease or water may splatter onto it.
4. Plug into a suitable power outlet.

We recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

CONTROL PANEL



CONVECTION FUNCTIONS



TOP AND BOTTOM HEAT WITH CONVECTION



TOP HEAT WITH CONVECTION



BOTTOM HEAT WITH CONVECTION

Convection cooking combines standard functions (roasting, baking, toasting) with the circulation of hot air via a fan. This creates a much more uniform temperature around the food, ensuring even cooking, unlike the hot and cold spots found in conventional ovens.



TOP AND BOTTOM HEAT

The top and bottom heating elements heat up and operate in this function.

It is perfect for cooking pizza, bread, and cookies, as well as roast pork or baked meats. Ideal for bread, muffins, frozen waffles, etc.



TOP HEAT

The top heating elements heat up and operate in this cycle. Ideal for giving your recipes a golden, crispy finish. For broiling fish, steaks, poultry, pork ribs, etc. Max. Temperature: 180°C.



BOTTOM HEAT

The bottom heating elements heat up and operate in this cycle. Allows for crispy bases. For cakes, tarts, cookies, poultry, steaks, pork, etc. Max. Temperature: 180°C.



TIME AND TEMPERATURE ADJUSTMENT

Press this button to toggle between time and temperature settings. The timer range is from 1 to 480 min. (8 hrs), displayed as hh:mm, and the temperature range is from 40°C to 230°C.



AUTO MENU

Press this button to select from the various automatic cooking menus displayed on the screen.



INTERIOR LIGHTING

Press this button to turn the cavity light on or off.



PAUSE / CANCEL / CHILD LOCK

When the oven is operating, press this button once to PAUSE the oven. The "START" button  will flash. Press the "START" button  once to resume operation.

Press the button twice to CANCEL the current oven settings and stop the oven.

Press and hold the button for 3 seconds to activate or deactivate the CHILD LOCK.



START

Press this button to START the oven. This button cannot stop or cancel the program. The button flashes when the program runs to completion. (It has a white light indicator, which turns off after starting.)

DISPLAY SCREEN



Temperature display, from 40°C-230°C. When in Preheat phase, the "Preheat Indicator" will be blinking.

Note: In the 6 DIY modes      :

① You can touch one of the six buttons to select a heating mode, then press start button . The horn will beep once, and the selected program will activate. Symbol  will flash as it preheats. Once preheat finishes, the horn will beep 3 times, the timer symbol  and button  will be blinking, you need to select time and press start button, so oven will keep working. You can also adjust the temperature after setting the time if required.

② You can touch one of the six buttons to select a

	heating mode, touch  button and adjust the temperature and time by using the adjustment knob, then press start button . The selected program will begin heating. The timer will start counting down. In AUTO MENU mode, after you select one of the menus, you need to put food into oven and press start button , the selected program will activate, oven will keep working to finish. During this, the preheat indicator will not be blinking.
	Timer display, from 1-480 minutes, the screen display format is 0:00, hours:minutes. For example, 55 minutes is displayed as 0:55, 65 minutes is displayed as 1:05. When the set time ends (program completion), the horn will beep three times. If no further action is taken, the oven will enter standby mode after 2 minutes. When in standby mode, clock display will show accumulated power-on time of the oven.
	This is a keep warm/ferment function, using upper and lower heating at 40 °C for 60 minutes. Temperature, timer, and heating settings cannot be adjusted. Note: the recommended dough weight is around 0.5–1 kg.

	This is a cookie function, using upper and lower heating at 160 °C for 30 minutes. Temperature, timer, and heating settings cannot be adjusted. Note: the recommended food size is around 4 cm per piece, with a total of 16 pieces.
	This is a cake function, using upper and lower heating at 160 °C for 30 minutes. Temperature, timer, and heating settings cannot be adjusted. Note: the recommended food size is around 8 inches.
	This is a tart function, using upper and lower heating at 190 °C for 30 minutes. Note: the recommended weight is around 50 g and about 6 cm in diameter, with a total of 12–15 pieces.
	This is a bread function, using upper and lower heating at 170 °C for 20 minutes. Note: the recommended quantity is around 8–10 pieces.
	This is a pizza function, using upper and lower heating at 180 °C for 25 minutes. Note: the recommended size is 11 or 12 inches.
	This is Potato function, working upper + lower heating at 200 °C for 60 minutes.

	Note: the reference weight of potato is around 0.16 kg/piece, total 8 pieces (total weight is 1–1.5 kg).
 Ailes de poulet	This is a chicken wing function, using upper and lower heating with convection at 210 °C for 30 minutes. Note: the recommended weight is around 0.045 kg per piece, with a total of 18 pieces (total weight is 0.5–1 kg).
 Poulet	This is a whole chicken function, using upper and lower heating with convection at 220 °C for 40 minutes. Note: the recommended weight is around 1.5–2 kg per piece.
 Viande	This is a meat function, using upper and lower heating with convection at 210 °C for 10 minutes. Note: the recommended weight is around 0.15 kg per piece, with a thickness of around 1–2 cm, and the quantity is 2 pieces.
 Poisson	This is a fish function, using upper and lower heating with convection at 210 °C for 30 minutes. Note: the recommended weight is around 0.03–0.06 kg per piece, or about 0.8 kg for a whole fish.



This is Child Lock symbol. When you press this button  for 3 seconds, Child Lock function is activated. When Child Lock is on, if you want to deactivate it, you can press the button  for 3 seconds again.

1. The setting of the auto cooking is the recommended baking temperature and time, which may vary depending on the type, temperature, quantity, weight, and container of the ingredients. So please adjust according to the actual ingredients and needs.
2. The auto menu is only suitable for designated foods, and it is not recommended to cook multiple foods together.
3. There may be some discrepancy between the set temperature and the actual temperature.

USE OF ACCESSORIES

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.

Bake tray



Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods.

How to use tray handle



Wire rack



Baked potatoes, Dry food





Bake tray and wire rack

For food which will drip/boiled fish, etc.

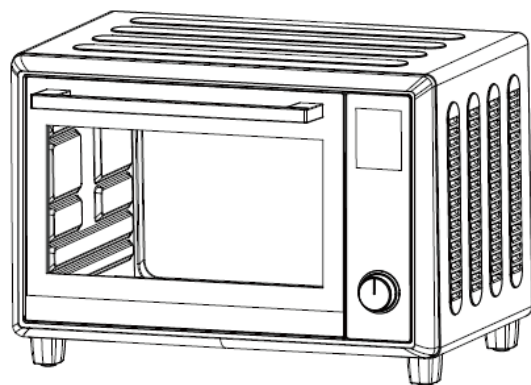
The trays are not perfectly square.

Note: Be careful when removing pudding and other hot liquids.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

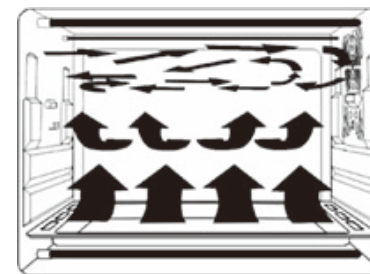


Rack support



You can adjust the Tray at different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

Convection function



Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

OTHER FOODS GUIDE

Type of food	Number or thickness	Temperature (°C)	Timer (min.)
Hot dogs	2 cm	200	6-10
Toasts	2 - 4 pcs	230	9-13
Hamburgers	2 - 3 pcs	200	10-14
Pancake	1 piece	160	7-10
Sausage	2 - 4 pcs	200-230	8-10
Steak	1-2 cm	230	8-15

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug oven and allow cooling before cleaning.
- If desired, wipe walls with damp sponge, cloth or nylon scouring pad, and mild detergent. Do not use steel wool scouring pads or abrasive cleaners or scrape walls with metal utensils, as this may damage the interior.

- Clean the Bake tray, Wire rack, Tray handle after each use. Rinse and dry thoroughly. Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher.
- Do not use an abrasive cleaner or steel wool scouring pad on bake tray, as it may damage the finish.
- A steam cleaner is not to be used.
- Wipe the door clean with a damp sponge and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp sponge. Do not use an abrasive cleaner, as it may damage the exterior finish.
- Clean and dry thoroughly with a clean cloth. Allow to dry before closing Glass Door.
- Dry all parts and surfaces thoroughly prior to plugging oven in and using.
- This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires repairs.

To store

Unplug unit, allow to cool, and clean before storing. Store Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

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

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 /](https://sav-client.conforama.fr/)



09 69 32 05 05

From Monday to Saturday, 08:30 to 19:00
Price of a local call

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	MFE36LNRDG26
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Power consumption	1800W

The product has been designed to meet Commission Regulation with regard to ecodesign requirements for electric power consumption off mode and standby mode of electrical and electronic household equipment. The technical information of each mode:

Mode	Power consumption(Watts)	The period(Minutes)
Off	NA	NA
Standby	<0.5W	2

Special cord set instructions

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

1. The electric rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where they can

be pulled on by children or tripped over accidentally.

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

DISPOSAL OF YOUR OLDAPLIANCE



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.





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.

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.

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