MANUEL

# PROLINE MFP6500SSB4

## NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo

Tous nos magasins

Communauté SAV Darty

PROLINE

# FOUR ENCASTRABLE
# INBOUWOVEN

MFP6500SSB4

## MANUEL D'UTILISATION
## HANDLEIDING

FR NL EN

# TABLE DES MATIÈRES

ATTENTION ..... P.02
MISES EN GARDE IMPORTANTES ..... P.06
DESCRIPTION DU FOUR ..... P.07
PANNEAU DE COMMANDE ..... P.07
ÉCRAN ..... P.07
ACCESSOIRES DU FOUR ..... P.09
INSTALLATION ..... P.11
FONCTIONNEMENT ..... P.12
RÉGLAGE DE L'HORLOGE ..... P.12
CUISINE ..... P.12
MINUTERIE ..... P.12
FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS ..... P.13
MODEÉCONOMIE D' NERGIE ..... P.13
FONCTION DE RÉSERVATION ..... P.14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... P.15
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ..... P.17
MISE AU REBUT ..... P.19

# ⚠ ATTENTION

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.**

- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'usager et le remplacement de l'ampoule, référez-vous aux sections"UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- Cet appareil est destiné à ê tre utilize dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et au tres e nvironnements professionnels ;
  - les fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels,motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toutes securité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et

la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.

- MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Si le câble d'alimentation  est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin  d'éviter un danger.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les elements chauffants à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasif sou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- 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.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrer pas l'intérieur du four de papier

aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

- 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.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 1 5-100.
- Les informations relatives aux dimensions et au mode d'installation de l'appareil sont indiquées dans la section « INSTALLATION » de ce manuel.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.
- Dans les conditions autonettoyantes par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et qu'il convient d'éloigner les enfants.
- Avant de lancer le nettoyage pyrolytique, ENLEVEZ TOUS LES ACCESSOIRES DU FOUR, faute de quoi ils risqueraient d'être endommagés.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant de lancer le nettoyage pyrolytique.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la

façon d'installer correctement les étagères, référez-vous à la section "Accessoires du four".

**Attention, surface chaude**

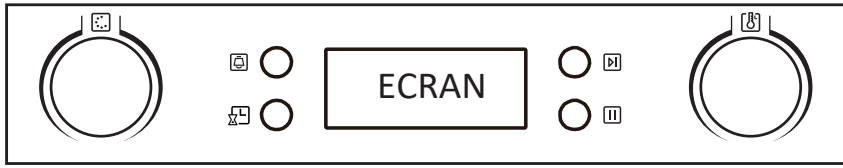
# ⚠ MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Le four doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Évitez de porter des vêtements amples ou tombants si vous devez utiliser le four: Ils risqueraient de prendre feu au contact des résistances, et vous risqueriez de
- vous brûler. Aucun matériau inflammable ne doit être rangé sur ou à proximité du four.
  Risque d'incendie!

# DESCRIPTION DU FOUR

## PANNEAU DE COMMANDE

Ce four est conçu avec des boutons de contrôle escamotables. Ces boutons peuvent être rentrés complètement dans le panneau de commande lorsque le four n'est pas utilisé.




Bouton de contrôle des fonctions

Bouton de contrôle du thermostat

Minuterie

Bouton d'horloge

Bouton de démarrage

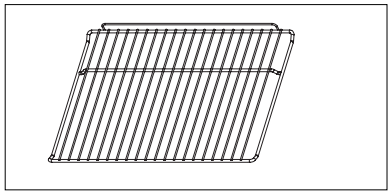
Bouton de pause/arrêt

## Écran

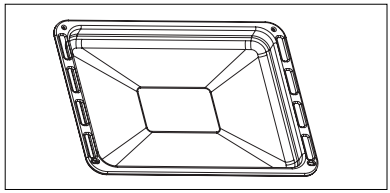
| Fonction Témoins umineux | Description |
|---|---|
| | **Lampe du four**<br>Cette fonction permet de faire en sorte que la lampe reste allumée même lorsque le four ne fonctionne pas.<br>(sauf pyrolytique et fonction ECO) |
| | **Décongélation**<br>'Cette fonction fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments. |
| — | **Convection naturelle par la sole**<br>Ce type de cuisson est conseillé pour les plats à pâtes (quiches, tartes, pizzas), les préparations qui lèvent (cakes, brioches, soufflés). Il peut être utilisé pour finaliser la cuisson sans impacter la coloration ou pour les plats à cuisson lente.<br>La température est réglable entre 60 et 120 °C (60 °C par défaut). |
| —<br>— | **Convection naturelle**<br>Pour une cuisson plus lente et délicate, idéal pour obtenir des plats bien cuits. Convient pour la cuisson à un seul étage. Nécéssite un préchauffage. La température est réglable entre 50 et 250 °C (220°C par défaut). |

| Fonction Témoins umineux | Description |
|---|---|
| | **Chaleur tournante brassée**<br>Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur avec un ventilateur pour faire circuler l'air.<br>Idéale pour cuire des plats sur différents niveaux sans altérer le goût, de cuire de manière homogène. La température est réglable entre 50 et 250 °C (220 °C par défaut). |
| | **Grill**<br>Fonction utilisée pour faire griller, gratiner ou toaster, généralement en fin de cuisson. La température est réglable à 180, 210 ou 240 °C (210 °C par défaut). |
| | **Turbo Grill**<br>Idéal pour griller de grosses pièces de viande.<br>La température est réglable entre 180 et 240 °C (210 °C par défaut). |
| | **Turbo Grill avec ventilation**<br>Cette fonction allie le grill avec un ventilateur pour griller tout en faisant circuler la chaleur autour des aliments. Idéal pour faire griller de gros morceaux de viande. La température est réglable entre 180 et 240 °C (210 °C par défaut). |
| | **Chaleur tournante pulsée**<br>Avec cette fonction, le ventilateur s'allume automatiquement pour permettre une meilleure circulation de l'air et donc une cuisson plus uniforme. La température peut être réglée de 50 à 240°C (180°C par défaut). |
| Mode Pyrolyse | Quand cette fonction est activée, l'écran affiche "PyR". La température par défaut est 450°C. La durée du nettoyage peut être réglée sur 1 heure trente ou 2 heures. |
| | Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson. L'alimentation électrique est contrôlée par le four selon la chaleur résiduelle pour limiter la consommation d'énergie. |

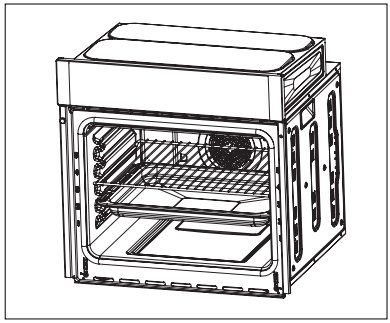
## ACCESSOIRES DU FOUR



Grille de cuisson
Pour les plats, les moules à gâteaux, les grillades et rôtisseries



« Support Lèchefrite / Plat à rôtir »
Pour cui re ou rôtir ou pour récupérer les graisses.

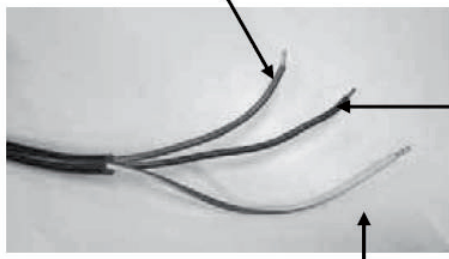


Engagez la grille ou le plat dans les rails de guidage du four.
Si vous devez utiliser en même temps la grille et lle plat, mettez le plat sous la grille.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Les branchements électriques ne doivent être effectués que par un électricien qualifié et agréé.

Le fil marron doit être branché à la borne portant la lettre L.

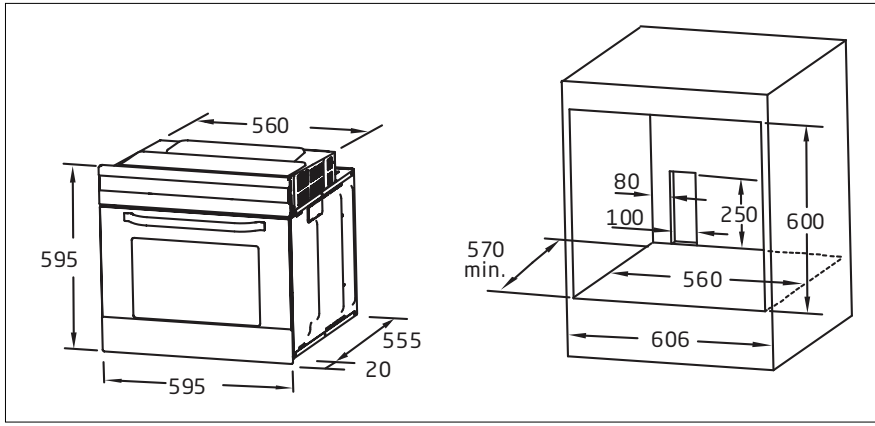


Le fil bleu doit être branché à la borne portant la lettre N.

Le fil vert et jaune doit être branché à la borne portant la lettre E ou le symbole de terre ⏚ .

# INSTALLATION

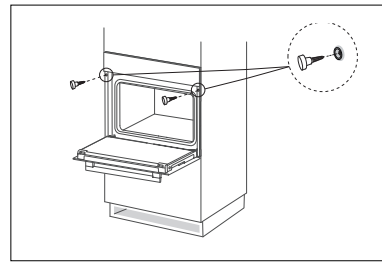
Les chiffres ci-dessous correspondent aux dimensions requises pour une installation dans un meuble, sous plan ou en colonne
Les dimensions ci-jointes sont en mm.




## Étapes d'installation

1. Veuillez monter les armoires en vous basant sur les données du « Schéma de montage d'armoire ».
2. Avant l'installation, veuillez vérifier si la prise de courant est reliée à la terre et si la taille de l'armoire répond aux exigences d'installation.
3. Installez la machine à l'endroit prévu dans la cuisine et placez-la dans une armoire verticale.
4. Ouvrez la porte du four, repérez les deux trous d'installation sur le cadre, et fixez la machine à la position de montage à l'aide des vis accompagnant le produit.

Schéma de fixation de l'armoire



# FONCTIONNEMENT

Lorsque le four est sous tension (allumé), un bip sonore retentit et l'écran affiche "0:00". L'horloge s'affiche en format 24h.

## Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur les chiffres des heures se mettent à clignoter.
2. Réglez les heures en tournant le bouton du thermostat.
3. Appuyez sur pour confirmer; les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
4. Réglez les minutes en tournant le bouton du thermostat.
5. Confirmez en appuyant sur. Les deux points ":" clignotent à l'écran.

## Cuisine

1. Choisissez la fonction souhaitée en tournant le bouton de commande de fonction.
2. Le témoin lumineux correspondant s'allume à l'écran.
3. Mettez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
4. Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de fonction, etappuyez suri pour confirmer.
5. Le temps de cuisson par défaut est de 9 heures (9:00).
6. Quand la cuisson est terminée, le four sonne à cinq reprises.
7. Pour regarder l'heure en cours de cuisson, appuyez sur .
8. Appuyez sur pOur interrompre la cuisson et sur pour la reprendre.
9. Pour arrêter la lecture, appuyez deux fois sur .

## Minuterie

1. En mode veille, appuyez sur.
   " s'allume à l'écran.
2. Réglez les heures en tournant le bouton du thermostat. La durée maximale de la minuterie est de 9:59.
3. Confirmez en appuyant sur
4. Réglez les minutes en tournant le bouton du thermostat.

5. Confirmez en appuyant sur ▷I .Les deux points ":" clignotent à l'écran.
6. Une fois la durée écoulée, la sonnerie du four retentit et "🔔 disparaît de "l'écran. Pour annuler la minuterie, appuyez deux fois sur II.

## Fonction sécurité enfants

Pour verrouiller les boutons et les molettes : appuyez simultanément sur les boutons ▷I et II pendant environ 3 secondes ; un long « bip » retentira et le témoin lumineux de verrouillage « 🔒 » s'allumera.
À l'exception du bouton II , tous les autres boutons et molettes seront verrouillés. REMARQUE : En mode de fonctionnement, le four est verrouillé. Si vous voulez arrêter la cuisson, vous pouvez appuyer directement sur le bouton II (il n'est pas nécessaire d'annuler le verrouillage).
Pour déverrouiller les boutons et les molettes, appuyez simultanément sur les boutons ▷I et II pendant environ 3 secondes, un long bip sonore retentira pour indiquer que le verrouillage est désactivé.
Le témoin lumineux de verrouillage « 🔒 » disparaîtra de l'écran.

## Mode économie d'énergie

En mode veille, maintenez enfoncée la touche ▷I pendant 3 secondes pour passer en mode d'économie d'énergie. L'écran est alors désactivé.
En mode veille, si aucune touche n'est enfoncée pendant 10 minutes, l'écran s'éteint automatiquement.
Pour quitter le mode d'économie d'énergie, tournez le bouton de contrôle ou appuyez sur n'importe quel bouton.

## Fonction de réservation

1. Pour utiliser la fonction de réservation, vous devez d'abord régler l'horloge. Voir «réglage de l'horloge» pour la méthode de fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche pour saisir les paramètres de réservation.
3. Tourner le bouton Bouton de contrôle du thermostat pour régler l'heure réservée.
4. Appuyez à nouveau sur la touche .
5. Tournez le bouton Bouton de contrôle du thermostat pour régler l'heure minute de la réservation.
6. Tournez le bouton Bouton de contrôle des fonctions pour sélectionner la fonction, et appuyez sur pour confirmer.
7. Tourner le bouton Bouton de contrôle des fonctions pour régler la cuisson et tourner le bouton Bouton de contrôle du thermostat pour régler la température.
8. Appuyez sur la touche pour commencer à cuisiner, et les spectacles LED "⌛". L'heure de rendez-vous peut être vérifiée en appuyant sur la touche , et revenir à l'état d'affichage de l'horloge après 3 secondes.
9. Quand il est temps de prendre rendez-vous pour la cuisson, le buzzer bip et démarre la cuisson automatique, et l'icône "⌛" disparaîtra.

## Notes

1. La fonction de rappel est invalide pendant le statut de réservation.
2. La lampe, dégivrent, sonde ne peut pas être réservée.
3. La lampe, ningué, sonde ne peut pas ningué ningué.
4. Pendant l'état de la réservation, appuyez sur la touche une fois, le temps et la température du menu de réservation seront affichés avec l'icône de menu s'allumant constamment. Appuyez sur la touche à nouveau pour revenir à l'état d'horloge, ou appuyez sur la touche pour revenir à l'état de réservation.

**Détection de porte ouverte (Uniquement pour certains modèles)**

1. Lorsque la porte du four est ouverte durant la cuisson, le four se met en pause (sauf pour la fonction lampe).
2. Lorsque la porte du four est ouverte, appuyer sur la touche " ▷I ", l'écran affiche "door". A ce moment-là, le four ne peut pas être mis en marche.
3. Durant le processus de réservation, ouvrir la porte du four. Lorsque la durée de réservation est atteinte, le four entre en état de pause (à l'exception des fonctions pyrolytique, lampe et décongélation).
4. Une fois la durée de réservation de la fonction pyrolytique écoulée, si la porte du four est ouverte, le four revient à l'état de veille.
5. L'ouverture de la porte du four n'affecte pas le fonctionnement de la fonction alarme.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Ëteignez l'appareil et attendez qi/il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez les surfaces externes avec un chiffon humide. N'utilisez en aucun cas du poli a métal.
3. Toutes les parties amovibles peuvent se laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien avant de les réutiliser.

**Fonction d'auto-nettoyage pyrolytique**

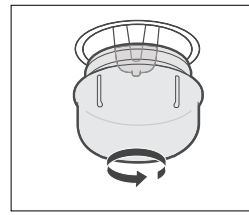
1. Tournez le bouton de fonction jusqu'a ce que l'écran affiche "PyR".
2. Appuyez sur ▷I pour lancer le lavage. La durée de nettoyage par défaut est de 2 heures{2:00).
3. Pour modifier cette durée, tournez le bouton de fonction jusqu'a ce que la durée souhaitée s'affiche (1:30 ou 2 heures).
4. Confirmez le réglage en appuyant sur ▷I .

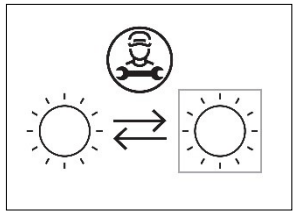
**REMARQUE**

- Si l'écran affiche "door" (porte), cela signifie que la porte du four est mal fermée. Faites attention a touiours bien fermer la porte.
- Pour des raisons de sécurité, la porte ne peut pas s'ouvrir pendant la procédure d'auto-nettoyage. Avant d'ouvrir la porte, vous devez attendre que le four ait refroidi.
- Si la température intérieure du four est supérieure a 200°C, appuyez deux fois sur [II] pour revenir au mode veille.
- Si la température intérieure est supérieure a 300°C, appuyez sur [▷I] pour activer le refroidissement; l'écran affiche "CooL" (refroidissement).

## Changement de la lampe du four

1. Enlevez le capot de la lampe en le dévissant.
2. Mettez uneampoule neuve.
3. Remettezle capot en place et vissez-le.





Source lumineuse remplaçable par un professionnel.
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Veuillez trouver ci-dessous la fiche technique du four domestique conformément à la réglementation de l'Union européenne n° 66/2014.

| | |
|---|---|
| Numéro de modèle | MFP6500SSB4 |
| Type de four | Four électri que |
| Masse de l'appareil (M) | 37.6 kg |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz) | Electricité |
| Volume par cavité (V) | 65L |
| Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique) ($CE_{cavité\ électrique}$) | 0.99kWh/cycle |
| Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode en mode de ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique) ($CE_{cavité\ électrique}$) | 0.77kWh/cycle |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité ($EEI_{cavité}$) | 94 |

La méthode d'essai est en conformité avec les exigences de la norme EN60350-1:2016.

| | |
|---|---|
| Marque | Proline |
| Type d'appareil | FOUR ENCASTRABLE |
| Tension et fréquence d'alimentation/nominales | 220-240 V~<br>50 Hz - 60 Hz |
| Puissance maximale | 3.2kW |
| Puissance maximale de l'ampoule du four | 25W |
| Élément chauffant supérieur (W) | 950 |
| Élément chauffant Grill (W) | 2000 |
| Élément chauffant inférieur (W) | 1100 |
| Élément chauffant Convection (W) | 2000 |
| Moteur Convection (W) | 34 |
| Ventilateur de refroidissement (W) | 30 |
| Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse) | Pyrolyse |
| Poids net kg | 37.6kg |
| Dimensions du produit (LxPxH) | 595*575*595mm |
| Dimensions du compartiment du meuble (LxPxH) | 560*570*600mm |
| Classe énergétique (lettre sur l'étiquette) * | A |
| Consommation électrique (kWh) | |
| Fonction chauffage | |
| Traditionnel | 0.99 |
| À chaleur tournante | 0.77 |
| Volume utile (litres) | 65 |
| Taille : (Petit/Moyen/Grand) | Grande |
| Bruit (dB(A)re1pw) | 58 |
| Fabriqué en | R.P. de Chine |

* Classe énergétique: A+++.....D (A+++=économique D=moinséconomique)

# MISE AU REBUT

En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

**Hotline Darty France**

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

**Hotline Vanden Borre**

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

**Hotline Fnac France**

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en

France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).(prix d'un appel local)

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr**
**Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France
21/12/2023

# INHOUDSOPGAVE


WAARSCHUWINGEN ..... P.22

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN ..... P.25

BESCHRIJVING VAN DE OVEN ..... P.26

BEDIENINGSPANEEL ..... P.26

DISPLAY ..... P.26

OVENACCESSOIRES ..... P.28

INSTALLATIE ..... P.30

GEBRUIK ..... P.31

DE KLOK INSTELLEN ..... P.31

BEREIDINGEN ..... P.31

TIMER ..... P.32

KINDERSLOT ..... P.32

ENERGIEBESPARINGSFUNCTIE ..... P.32

RESERVERINGSFUNCTIE ..... P.33

REINIGEN EN ONDERHOUD ..... P.34

DE PYROLYTISCHE ZELFREINIGINGSFUNCTIE ..... P.34

DE OVENLAMP VERVANGEN ..... P.35

TECHNISCH GEGEVENSBLAD ..... P.36

VERWIJDERING ..... P.38

# ⚠ WAARSCHUWINGEN

**LEE S DE VOLGEN DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOO R VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BLIJF VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden en het vervangen van de lamp, raadpleeg de secties "Werking" en "Reiniging en onderhoud".
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
  - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
  - bed & breakfasts.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verzwakt zintuiglijk, lichamelijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan kennis en ervaring op voorwaarde dat zij onder toezicht blijven of instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van dit apparaat en de risico's die aan het gebruik ervan zijn verbonden. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Reinigen en onderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan wanneer zij niet onder toezicht zijn.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare

onderdelen kunnen warm worden tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten altijd uit de buurt blijven tenzij ze altijd onder toezicht staan.

- Een beschadigd netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, zijn reparatieservice of een persoon met gelijkaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Tijdens het gebruik zal het apparaat warm worden. Vermijd aanraking met de verwarmingselementen binnenin de oven.
- Gebruik geen harde, bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas doen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het toestel isuitgeschakeld (zekering staat open) vooraleer U de lamp vervangt om de kans op elektrocutie te vermijden.
- De deur blijft in alle bereidingsmodi bij voorkeur gesloten.
- Hang geen kledij of doeken om het handvat van de oven.
- Dek de ovenholte niet af met aluminiumfolie om hem achteraf gemakkelijker te kunnen reinigen: de oven kan overerhit raken, wat de emaillak in de ovenholte kan aantasten.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Ontkoppelingsmechanismen moeten in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale

bedradingsvoorschriften worden ingebouwd.

- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Houd jonge kinderen uit de buurt. Voor instructies over alle nodige afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek "INSTALLATIE".
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.
- De koelventilator blijft na elke kookcyclus nog gedurende enige tijd draaien om te zorgen voor een snelle afkoeling en veilige werking van de oven.
- Raadpleeg de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING" voor de instructies voor de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet.
- Overtollig morsen moet worden verwijderd voordat de oven in de zelfreinigende functie wordt gebruikt.
- VERWIJDER ALLE ACCESSOIRES UIT DE OVEN voordat u de pyrolytische zelfreinigende functie start om beschadiging te voorkomen.
- Onder pyrolytische zelfreinigende omstandigheden kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal en kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Voor de instructies voor details die de correcte installatie van de planken aangeven, zie de sectie "Ovenaccessoires".

**Voorzichtigheid, heet oppervlakte**

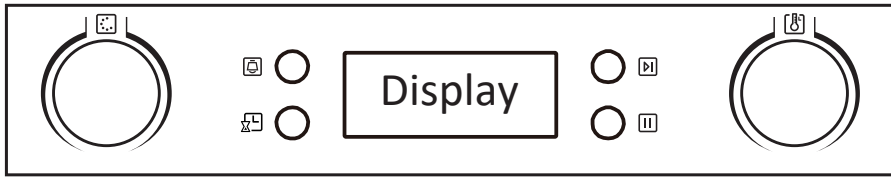
# ⚠ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN

- De oven moet correct geïnstalleerd en geaard worden door een gekwalificeerde technieker.
- Draag geen losse of hangende kledij wanneer u de oven gebruikt. Deze kunnen in brand vliegen indien ze in aanraking komen met een verwarmingselement en kunnen ervoor zorgen dat u zich verbrandt.
- Bewaar geen ontvlambare materialen op of nabij de oven. Dit kan brandgevaar veroorzaken.

# BESCHRIJVING VAN DE OVEN

## BEDIENINGSPANEEL

Deze oven is ontworpen met bedieningsknoppen die in- en uitklapbaar zijn. Deze knoppen zijn volledig in het bedieningspaneel verzonken wanneer de oven niet werkt.




Functieschakelaar

Thermostaatschakelaar

Timertoets

Kloktoets

Starttoets

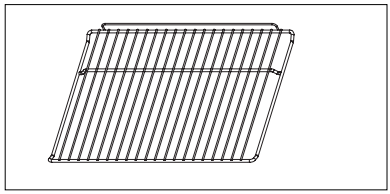
Toets pauze /stop

## DISPLAY

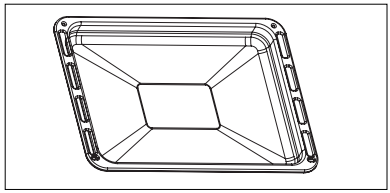
| Indicatorlampjes van de functies | Beschrijving |
|---|---|
| | **Ovenlamp**<br>Deze functie schakelt de ovenlamp in zonder de kookfunctie in te schakelen.<br>( behalve pyrolytische en ECO-functie ) |
| | **Ontdooien**<br>Deze functie laat lucht op kamertemperatuur rondom het voedsel circuleren. |
| — | **Onderverwarming**<br>Ideaal voor stoofpotjes, curry's en langzame bereidingen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 60 en 120°C en de standaardtemperatuur is 60°C. |

| Indicatorlampjes van de functies | Beschrijving |
|---|---|
| | **Conventioneel**<br>Ideaal voor bereidingen op een enkel rek. Geschikt voor vlees- en fruittaarten. De oven moet voorverwarmd worden. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250°C en de standaardtemperatuur is 220°C. |
| | **Conventioneel met ventilator**<br>Deze functie maakt gebruik van de bovenste en onderste warmte-elementen en de ventilator om de lucht te laten circuleren. Ideaal voor het grillen of roosteren van grote stukken vlees. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250°C en de standaardtemperatuur is 220°C. |
| | **Variabele grill met drie stappen**<br>Deze functie biedt een precieze temperatuurregeling voor de volledige breedte van de grill. De temperatuur kan worden ingesteld op 180°C, 210°C of 240°C en de standaardtemperatuur is 210°C. |
| | **Dubbele grill**<br>Ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden platte voedingswaren en voor het braden. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240°C en de standaardtemperatuur is 210°C. |
| | **Dubbele grill met ventilator**<br>Ideaal voor het braden van grote stukken vlees. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240°C en de standaardtemperatuur is 210°C. |
| | **Convectie**<br>In deze functie schakelt de ventilator automatisch in om de luchtcirculatie te verbeteren voor een gelijkmatige warmteverdeling. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 240°C en de standaardtemperatuur is 180°C. |
| Pyrolytische modus | "PyR" wordt op de display aangegeven wanneer deze modus is geselecteerd. De standaardtemperatuur is 450°C. De reinigingstijd kan worden ingesteld op 1,5 of 2 uur. |
| | Deze functie zorgt voor energiebesparing tijdens het koken. |

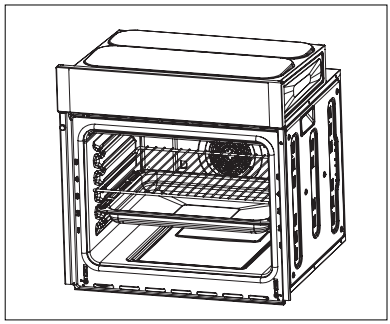
## OVENACCESSOIRES



Draadrooster
Voor schotels, cakevormen en te bakken en grillen items



Braadslee
Voor bakken en braden of voor het opvangen van vet

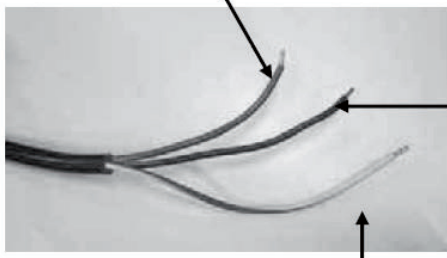


Duw het draadrooster/de braadslee tussen de gleuven in de oven. Indien het ovenrek en de braadslee tegelijkertijd in de oven zijn geplaatst, dan kan u het draadrooster bovenop de braadslee leggen.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

Elektrische aansluitingen mogen alleen door een bekwame en bevoegde elektricien uitgevoerd worden.

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de let

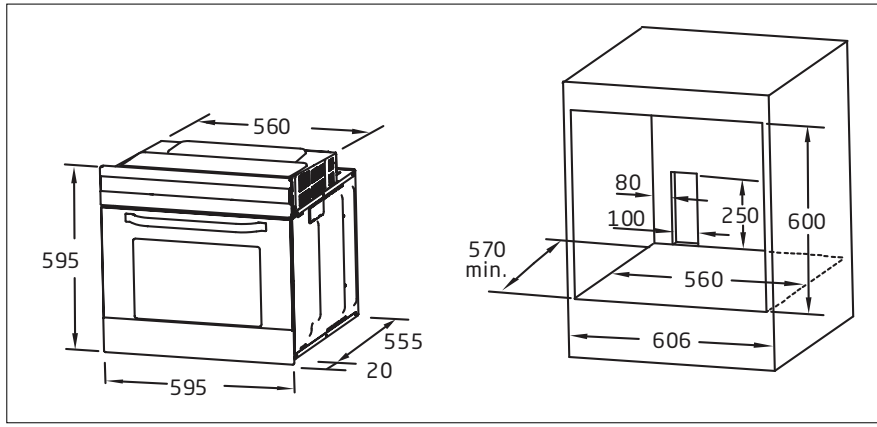


Sluit de blauwe draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter N.

Sluit de geel en groene draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingssymbool ⏚ .

# INSTALLATIE

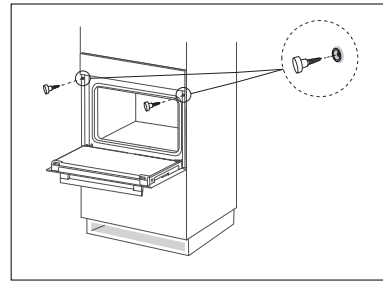
De onderstaande cijfers geven de afmetingen voor de installatie in het meubilair.
De bijgevoegde afmetingen zijn in mm.




## INSTALLATIESTAPPEN

1. Zorg ervoor dat de kasten op de gegevens van het "kastenschema" zijn gebaseerd.
2. Controleer vóór de installatie of het stopcontact is geaard en de kastafmeting voldoet aan de installatievereisten
3. Installeer het apparaat op de aangewezen locatie in de keuken en installeer het in een staande kast.
4. Open de ovendeur, bepaal de twee installatiegaten op het frame en bevestig het apparaat op de installatiepositie met de bijgeleverde schroeven bij het product.

Schematisch schema van de kastbevestiging



# GEBRUIK

Terwijl de oven werkt (ingeschakeld) wordt “0:00” op de display aangegeven en  hoort u een pieptoon. De klok is ingesteld op een 24-uurcyclus.

## De klok instellen

1. Druk op ,zodat de uurcijfersgaan knipperen.
2. Draai de thermostaatknop om het uur van de huidige tijd in te stellen.
3. Druk op , om te bevestigen, de minutencijfers gaan dan knipperen.
4. Draai de thermostaatknop om de minuten van de huidige tijd in te stellen.
5. Druk op ,om te bevestigen. ”:” gaat dan knipperen op de display.

## Bereidingen

1. Draai de functieschakelaar om de gewenste functie te selecteren.
2. Het lampje van de overeenkomstige indicator gaat op de display branden.
3. Draai de thermostaatknop om de gewenste temperatuur te selecteren.
4. Draai de functieschakelaar om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op om te bevestigen.
5. De standaard bereidingstijd is 9 uur (9:00).
6. De oven laat vijf zoemtonen horen wanneer de bereiding klaar is.
7. Druk tijdens een bereiding op om de tijd na te kijken.
8. Druk op om een bereiding tijdelijk te onderbreken en druk op om de bereiding te hervatten.
9. Druk tweemaal op om de bereiding te stoppen.

## Timer

1. Druk in de modus stand-byop [🔔] ." 🔔 "gaat op de display branden.
2. Draai de thermostaatknop om het uur in te stellen. The maximale instelling van de timer is 9:59.
3. Druk op [🔔] om te bevestigen.
4. Draai de thermostaatknop om de minuten in te stellen.
5. Druk op [▷I] om te bevestigen. ":" gaat op de display knipperen.
6. De oven laat een zoemtoon horen wanneer de ingestelde tijd isverstreken en "🔔"verdwijnt dan van de display. Druk tweemaal op [II] om de timerfunctie te annuleren.

## Kinderslot

Om de knoppen en toetsen te vergrendelen: druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op [▷I] en [II]. U hoort vervolgens een lange pieptoon en het vergrendelingscontrolelampje" 🔒 " brandt.

Alle knoppen en toetsen, uitgezonderd de [II] knop zijn vergrendeld.

OPMERKING: De oven is tijdens de werking vergrendeld. Als u het kookproces wilt stoppen, druk rechtstreeks op de [II] knop (het is niet nodig om het kinderslot te annuleren).

Om de knoppen en toetsen te ontgrendelen: druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op [▷I] en [II]. U hoort vervolgens een lange pieptoon om aan te geven dat het kinderslot gedeactiveerd is.

Het vergrendelingscontrolelampje " 🔒 " verdwijnt van het scherm.

## Energiebesparingsfunctie

Houd in de modus stand-by [▷I] 3 seconden lang ingedrukt om de energiebesparingsmodus binnen te gaan. De display schakelt dan uit.
De display schakelt automatisch uit telkens wanneer in de modus stand-by 10 minuten langgeen enkele bewerkinggebeurt.
Druk op eender welke toets of draai de schakelaar om de energiebesparingsmodus uit te schakelen.

## Reserveringsfunctie

1. Om de reserveringsfunctie te gebruiken, moet u eerst de klok instellen. Zie "De klok instellen" voor de bedieningsmethode.
2. Druk op ⌛ om de reserveringsinstellingen te openen.
3. Draai aan de knop Thermostaatschakelaar om de gereserveerde uurtijd in te stellen.
4. Druk opnieuw op ⌛.
5. Draai aan de knop Thermostaatschakelaar om de minuten van de reservering in te stellen.
6. Draai de knop Functieschakelaar om de functie te selecteren en druk op ⏯ om te bevestigen.
7. Draai aan de knop Functieschakelaar om de bereiding in te stellen en draai aan de knop Thermostaatschakelaar om de temperatuur in te stellen.
8. Druk op de ⏯ toets om de bereiding te starten en de LED toont "⌛". De afspraaktijd kan worden gecontroleerd door op de ⌛ toets te drukken en na 3 seconden wordt de klok weer weergegeven.
9. Wanneer het tijd is om een afspraak te maken voor het koken, zal de zoemer piepen en het automatisch koken starten, en het pictogram "⌛" zal verdwijnen.

## Opmerkingen

1. Herinneringsfunctie is ongeldig tijdens reserveringsstatus.
2. Lamp, ontdooien, sonde kunnen niet worden gereserveerd.
3. Als je stap 7 overslaat, zul je koken volgens de standaardtemperatuur en tijd.
4. Druk tijdens het reserveren eenmaal op de ⏸ toets, de tijd en temperatuur van het reserveringsmenu worden weergegeven en het menupictogram brandt constant. Druk nogmaals op de ⏸ toets om terug te keren naar de klokstatus, of druk op de ⏯ toets om terug te keren naar de reserveringsstatus.

**Detectie open deur** (**Alleen voor bepaalde modellen**)

1. Indien de ovendeur tijdens het koken wordt geopend, gaat de oven in de pauzestand (met uitzondering van de lampfunctie).
2. Als de ovendeur geopend is, drukt u op de "⏯" toets, en op het scherm verschijnt "door". Op dit moment kan de oven niet worden gestart.
3. Open tijdens het reserveringsproces de ovendeur. Als de reservatietijd bereikt werd, gaat de oven in een pauzestand (met uitzondering van de pyrolyse-, lamp- en ontdooifuncties).
4. Na afloop van de reserveringstijd van de pyrolytische functie zal de oven, indien de ovendeur geopend is, terugkeren naar de stand-by stand.
5. Het openen van de ovendeur heeft geen invloed op de werking van de wekkerfunctie.

# REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Schakel het toestel uit en laat het volledig afkoelen alvorens schoon te maken.
2. Reinig de buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit poetsmiddel voor metalen.
3. Reinig alle verwijderbare delen in een warm sopje. Spoel en droog zorgvuldig vooraleer te gebruiken.

**De pyrolytische zelfreinigingsfunctie**

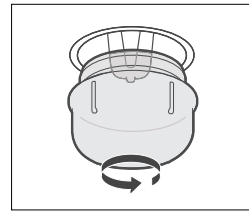
1. Draai de functieschakelaar tot "PyR" op de display verschijnt.
2. Druk op ⏯ om het reinigen te starten. De standaard reiniging duurt 2 uur (2:00).
3. Draai de functieschakelaar om een andere reinigingsduur te selecteren (1.30 of 2 uur).
4. Druk op ⏯ om de instelling te bevestigen

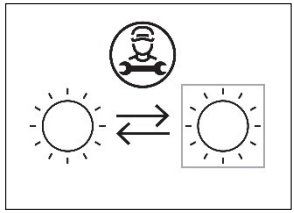
## Opmerkingen

- Wanneer “door” (deur) op de display is aangegeven, betekent dit dat de ovendeur geopend is. Gelieve de deur goed te sluiten.
- Tijdens het automatische reinigen mag omwille van veiligheidsredenen de oven niet worden geopend. Laat de oven afkoelen voordat u de deur opent.
- Wanneer de temperatuur in het midden van de oven hoger is dan 200$^{0}$C, drukt u tweemaal op [II] om terug te keren naar de modus stand-by.
- Wanneer de temperatuur in het midden van de oven hoger is dan 300$^{0}$C, drukt u op [▷I] om het afkoelen te starten. “CooL” (koelen) verschijnt dan op de display.

## De ovenlamp vervangen

1. Verwijder het deksel van de glaslamp door deze los te schroeven.
2. Vervang de lamp met een nieuwe.
3. Schroef het deksel van de glaslamp terug opzijn plaats.





De lichtbron mag alleen door een vakman worden vervangen.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

# TECHNISCH GEGEVENSBLAD

Hieronder vindt u de technische gegevens van de oven voor huishoudelijk gebruik die in overeenstemming zijn met EU-verordeningsnr. 66/2014

| | |
|---|---|
| Identificatie van amodel | MFP6500SSB4 |
| Soort oven | Elektrische oven |
| Gewicht van het apparaat (M) | 37.6 kg |
| Aantal ruimtes | 1 |
| Warmtebron per ruimte (elektriciteit of gas) | Elektriciteit |
| Inhoud per ruimte (V) | 65L |
| Energieverbruik (elektriciteit) nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de conventionele modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) ($EC_{elektrische\ ruimte}$) | 0.99kWh/cyclus |
| Energieverbruik nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de ventilator gedwongen modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) ($EC_{elektrische\ ruimte}$) | 0.77kWh/cyclus |
| Energie efficiëntie index per ruimte ($EEI_{ruimte}$) | 94 |

De test is uitgevoerd in overeenstemming met de voorschriften van EN60350-1:2016."

| | |
|---|---|
| Merk | Proline |
| Apparaattype | INBOUWOVEN |
| Voedingsspanning en frequentie | 220-240 V~<br>50 Hz - 60 Hz |
| Max vermogen | 3.2kW |
| Vermogen ovenlamp | 25W |
| Bovenste verwarmingselement (W) | 950 |
| Grill-verwarmingselement (W) | 2000 |
| Onderste verwarmingselement (W) | 1100 |
| Convectie-verwarmingselement (W) | 2000 |
| Convectiemotor (W) | 34 |
| Koelventilator (W) | 30 |
| Reiniging (Email/katalystisch/Pyrolytisch) | Pyrolytisch |
| Netto gewicht kg | 37.6kg |
| Afmetingen product (B*D*H) | 595*575*595mm |
| Uitsparing kast/meubilair (B*D*H) | 560*570*600mm |
| Energieklasse (letter voor de sticker) * | A |
| Energieverbruik kWh | |
| Verwarmingsfunctie | |
| Conventioneel | 0.99 |
| Geforceerde luchtconvectie | 0.77 |
| Bruikbaar volume (liter) | 65 |
| Grootte: (Klein/Medium/Groot) | Large |
| Geluid(dB)(A)re1pw) | 58 |
| Vervaardigd in | PRC |

* Energieklasse: A+++.....D (A+++=zuinig D=minder zuini g)

# VERWIJDERING

Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

**Hotline Vandenborre**

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00,  maandag t ot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France
21/12/2023

# CONTENTS

WARNINGS ..... P.40
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ..... P.43
DESCRIPTION OF THE OVEN ..... P.44
DISPLAY ..... P.44
OVEN ACCESSORIES ..... P.46
INSTALLATION ..... P.48
OPERATION ..... P.49
SETTING THE CLOCK ..... P.49
COOKING ..... P.49
TIMER ..... P.49
CHILD SAFETY LOCK FUNCTION ..... P.50
ENERGY SAVING FUNCTION ..... P.50
RESERVATION FUNCTION ..... P.51
CLEANING AND MAINTENANCE ..... P.52
PYROLYTIC SELF CLEANING FUNCTION ..... P.52
REPLACING THE OVEN LAMP ..... P.53
TECHNICAL DATA SHEET ..... P.54
DISPOSAL ..... P.56

# ⚠ WARNINGS

**PLEASE RE AD THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

- Place the tray and wire rack at the same level on both sides, make sure they are in a horizontal and stable position.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance,the precautions during user maintenance and bulb replacement, refer to the sections "Operation" and "CLEANING and Maintenance".
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- 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.
- 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.

- 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.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 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.
- Do not use a steam cleaner.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off (circuit breaker is open) before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.
- Do not line the oven's cavity with aluminum foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with
- national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer

to the section “INSTALLATION”.

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- After each cooking cycle, the cooling fan will continue to run for a while to ensure quick cooling and safe operation of the oven.
- Regarding the instructions for the connection of the appliance to the supply mains refer to the section “ELECTRICAL CONNECTION”.
- Excess spillage must be removed before operating the oven in self-cleaning function.
- Before starting the Pyrolytic self-cleaning function, REMOVE ALL THE ACCESSORIES FROM THE OVEN to prevent them from getting damaged.
- Under Pyrolytic self-cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- Regarding the instructions for details indicating the correct installation of the shelves refer to the section “Oven accessories”.

**Caution, hot surface**

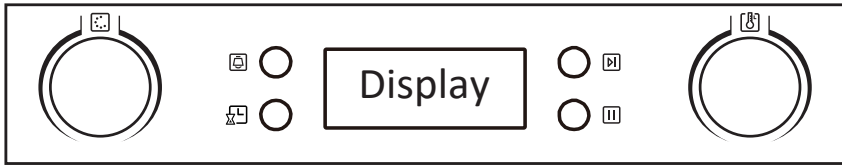
# ⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The oven must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not wear loose or hanging garments when using the oven. They could ignite if they touch a hot heating element and this may lead to the risk of burning yourself.
- Do not store flammable materials on or near the oven. This may cause a fire hazard.

# DESCRIPTION OF THE OVEN

## Control panel

The oven is designed with push pull control knobs. These knobs can be completely sunken inside the control panel when the oven is not working.




Function control knob

Thermostat control knob

Timer button

Clock time button

Start button

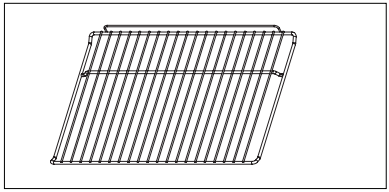
Pause/stop button

## Display

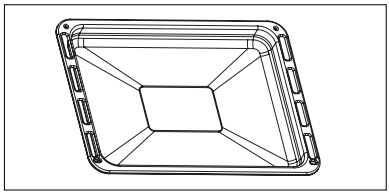
| Function indicator lights | Description |
|---|---|
| | **Oven lamp**<br>The function allows the oven lamp to be on without any cooking function except pyrolytic function and ECO function. |
| | **Defrosting**<br>This function circulates room temperature air around the food. |
| — | **Bottom heat**<br>Ideal for casseroles, curries and any slow cooking. The temperature can be set in the range of 60 to 120°C and the default temperature is 60°C . |
| — —<br>— | **Conventional**<br>Ideal for single shelf cooking. Good for meat and fruit pies. The oven needs to be preheated. The temperature can be set in the range of 50 to 250°C and the default temperature is 220°C . |

| Function indicator lights | Description |
|---|---|
| | **Conventional with fan**<br>This function uses top and bottom heating elements with a fan to circulate the air. Ideal for grilling or roasting large pieces of meat. The temperature can be set in the range of 50 to 250°C and the default temperature is 220°C . |
| | **Three stage variable grill**<br>This function provides the precise temperature control for a full width grill. The temperature can be set at 180°C , 210°C or 240°C and the default temperature is 210°C . |
| | **Dual grill**<br>Ideal for grilling flat food in large quantities and for roasting. The temperature can be set in the range of 180 to 240°C and the default temperature is 210°C . |
| | **Dual grill with fan**<br>Ideal for roasting large joints of meat. The temperature can be set in the range of 180 to 240°C and the default temperature is 210°C . |
| | **Convection**<br>In this function the fan automatically turns on to improve air circulation and creates an even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50 to 240°C and the default temperature is 180°C . |
| Pyrolytic mode | When this function is selected, "PyR" will be shown on the display. The default temperature is 450°C. The cleaning time can be set for 1.5 or 2 hours. |
| | This function ensures energy savings during cooking. |

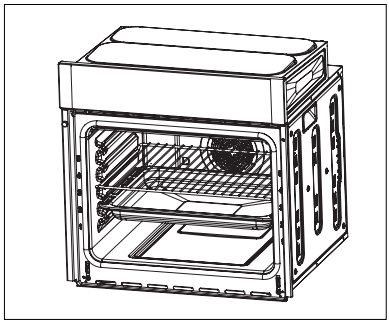
## Oven accessories



Wire shelf
For dishes, cake tins and items for roasting and grilling



Roasting pan
For baking and roasting or for collecting fat

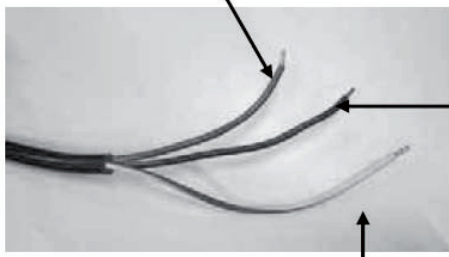


Push the wire shelf / roasting pan between the guide bars in the oven.
In case that the oven shelf and the roasting pan are inserted together, lay the wire shelf on the roasting pan.

## ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connections must only be performed by a qualified and authorised electrician.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.

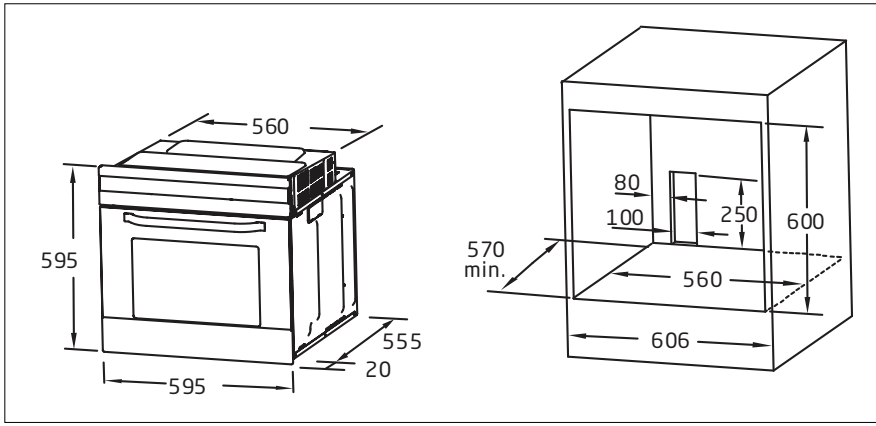


The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The green and yellow wire must be connected to the letter E or the earth symbol ⏚ .

# INSTALLATION

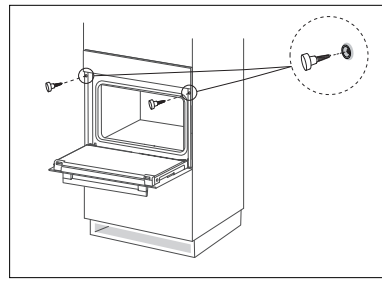
The figures below give the dimensions for installation to the furniture.
The attached dimensions are in mm.




**Installation Steps**

1. Please make cabinets based on the data of "Cabinet diagram".
2. Before installation, please check whether the power socket is grounded and the cabinet size meets the installation requirements.
3. Install the machine at the designated location in the kitchen and install it in an upright cabinet.
4. Open the furnace door, determine the two installation holes on the frame, and fix the machine at the installation position with the screws provided with the product.

Schematic diagram of cabinet fixing



# OPERATION

When the oven is operational (power on), the display will show "0:00" and a beep sound will be heard. The clock is set on a 24-hour cycle.

## Setting the Clock

1. Press , the hour digits will flash.
2. Turn the thermostat control knob to set the correct hour.
3. Press to confirm then the minutes digits will flash.
4. Turn the thermostat control knob to set the correct minutes.
5. Press to confirm. ":" will flash on the display.

## Cooking

1. Turn the function control knob to select the desired function.
2. The corresponding indicator light will be illuminated on the display.
3. Turn the thermostat control knob to select the desired temperature.
4. To set the desired cooking time, turn the function control knob and press confirm.
5. The default cooking time is 9 hours (9:00).
6. When the cooking is finished, the oven buzzer will sound five times.
7. Press to check the clock time during cooking.
8. Press to pause cooking and to resume cooking press
9. To stop cooking press twice.

## Timer

1. In standby mode, press ."" will be illuminated on the display
2. Turn the thermostat control knob to set the hour. The timer can beset up to 9:59.
3. Press to confirm.
4. Turn the thermostat control knob to set the minutes.

5. Press ▷I to confirm.":" will flash on the display.
6. After the set time has elapsed, the oven buzzer will sound and "🔔"will go off on the display. To cancel the timer, press II twice.

## Child safety Lock function

To lock the buttons and knobs: press ▷I and II simultaneously for about 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the lock indicator light "🔒" will be illuminated.
Except the II button, all other buttons and knobs are locked.

**NOTE**:

During working mode, the oven is locked. If you want to stop cooking, you can press the II button directly (no need to cancel the child lock).
To unlock the buttons and knobs, press ▷I and II simultaneously for about 3 seconds, there will be a long beeping sound indicating the child-lock is released.
The lock indicator light " 🔒 " will disappear from the display.

## Energy saving function

In standby mode press and hold ▷I for 3 seconds to enter energy saving mode. The display will be switched off.
If there is no operation in 10 minutes in standby mode, the display will be switched off.
Press any button or turn the control knob to exit the energy saving mode.

## Reservation function

1. To use the reservation function, you must first set the clock. See "Setting the Clock" for the operation method.
2. Press the key to enter the reservation settings.
3. Turn knob Thermostat control knob to set the reserved hour time.
4. Press the key again.
5. Turn knob Thermostat control knob to set the minute time of the reservation.
6. Turn knob Function control knob to select the function, and press to confirm.
7. Turn knob Function control knob to adjust cooking and turn knob Thermostat control knob to adjust temperature.
8. Press the key to start cooking, and the LED shows". The appointment time can be checked by pressing the key, and return to the clock display state after 3 seconds.
9. When it's time to make an appointment for cooking, the buzzer will beep and start automatic cooking, and the icon" will disappear.

## Notes

1. Reminder function is invalid during reservation status.
2. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
3. If you skip step 7, you will cook according to the default temperature and time.
4. During the status of reservation, press key once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press the key again to return to the clock status, or press the key to return to the reservation status.

**Open door detection** (**Only for some models**)

1. When the oven door is opened during cooking, the oven will enter a pause state (except the lamp function).
2. When the oven door is opened, press the " ▷I " key, and the screen displays "door". At this time, the oven cannot be started.
3. During the reservation process, open the oven door, When the reservation time is reached, the oven will enter a pause state (except pyrolytic, lamp and defrost functions).
4. After the booking time of pyrolytic function arrives, if the oven door is in the open state, the oven will return to the standby state.
5. Opening the oven door does not affect the operation of the alarm clock function.

# CLEANING AND MAINTENANCE

1. Switch off the appliance and allow it to cool completely before cleaning.
2. Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Never use metal polish.
3. Wash all the removable parts in mild soaped water. Rinse and dry thoroughly before use.

**Pyrolytic self cleaning function**

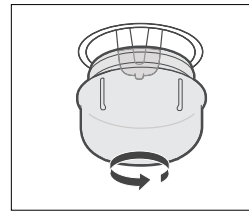
1. Turn the function control knob until "PyR" is illuminated on the display.
2. 2. Press ▷I to start cleaning. The default cleaning time is 2 hours (2:00).
3. To change the cleaning time, turn the function control knob to select the cleaning time (1:30 or 2 hours).
4. Press ▷I to confirm the setting.

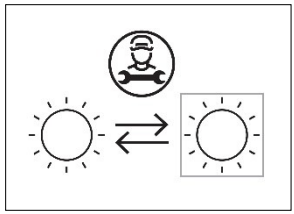
**NOTE**:

- When the display shows “door” it signifies that the oven door is open. Please  close the oven door properly.
- During the self-cleaning, the oven door cannot be opened for safety reason. In order to open the door the oven must cool down first.
- When the temperature in the centre of the oven is higher than 200 $^{0}$C , press ⏸ twice to return to the standby mode.
- When the temperature in the centre of the oven is higher than 300$^{0}$C , press ⏯ to start cooling and the display will show “CooL”.

## Replacing the oven lamp

1. Remove the glass lamp cover by unscrewing it.
2. Replace the lamp with a new one.
3. Screw the glass lamp over back in place.





Replaceable light source by a professional.
This product contains a light source of energy efficiency class G.

# TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of domestic oven according to EU regulation No. 66/2014.

| | |
|---|---|
| Model identification | MFP6500SSB4 |
| Type of oven | Electric oven |
| Mass of the appliance (M) | 37.6 kg |
| Number of cavities | 1 |
| Heat source per cavity (electricity or gas) | Electricity |
| Volume per cavity (V) | 65L |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) ($EC_{electric\ cavity}$) | 0.99 kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardized load in a cacity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cacity (electric final energy) ($EC_{electric\ cavity}$) | 0.77 kWh/cycle |
| Energy Efficiency Index per cavity ($EEI_{cavity}$) | 94 |

The test is performed in compliance with the requirements of EN60350-1:2016.1

| | |
|---|---|
| Brand | Proline |
| Appliance type | Built-in Oven |
| Rating / Supply Voltage and frequency | 220-240 V~<br>50 Hz - 60 Hz |
| Max power | 3.2kW |
| Oven lamp power | 25W |
| Top heating element (W) | 950 |
| Grill heating element (W) | 2000 |
| Bottom heating element (W) | 1100 |
| Convection heating element (W) | 2000 |
| Convection motor (W) | 34 |
| Cooling fan (W) | 30 |
| Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic) | Pyrolytic |
| Net Weight kg | 37.6kg |
| Product dimension (W*D*H) | 595*575*595mm |
| Cabinet/furniture cut-out sizes (W*D*H) | 560*570*600mm |
| Energy Class (letter for the sticker) * | A |
| Energy consumption kWh | |
| Heating function | |
| Conventional | 0.99 |
| Forced air convection | 0.77 |
| Usable volume (litres) | 65 |
| Size : (Small/Medium/Large) | Large |
| Noise Db(A) re1pw | 58 |
| Made in | PRC |

* Energy class: A+++.....D (A+++=economical D=less economical)

# DISPOSAL

As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France
21/12/2023

FNAC DARTY

*Etablissements Darty & fils ©,*
*9 Rue des Bateaux-Lavoirs,*
*94200 Ivry-sur-Seine, France*

# Déclaration UE de Conformité

N°862022032534

*EU Declaration of Conformity*
*EU- Conformiteitsverklaring*
*Declaración UE de Conformidad*
*Declaração UE de Conformidade*

**Description du produit –**

FOUR ENCASTRABLE

*Product Description:*
*Productbeschrijving:*
*Descripcion del producto:*
*Descriçào do produto:*

*BUILT-IN OVEN*
*INBOUWOVEN*

**Marque –**
*Brand /Merk /Marca:*

Proline

**Référence commerciale –**

MFP6500SSB4

*Model number:*
*/Modelnummer / Numero de modelo /*
*Numero do modelo:*

**L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :**

*The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:*

*Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:*

*El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:*

*O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:*

| Reference number | Title |
|---|---|
| ☒ 2014/30/EU | EMC Directive (EMC) |
| ☒ 2014/35/EU | Low Voltage Directive (LVD) |
| ☒ 2009/125/EC | Eco design requirements for energy-related products (ErP) |
| ☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863 | RoHS |

## EMC:

EN IEC 50014-1:2021
EN IEC 50014-2:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

## LVD :

EN 60335-2-6: 2015 + A1:2020+ A11:2020
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017+ A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021
EN 62233:2008

## ErP :

(EU) No 66/2014
(EU) No 65/2014
2009/125/EC

**La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.**
This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

**Le responsable de cette déclaration est :**
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaração é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of**: Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name *:* **Predrag Petricevic**
Fonction – Position*:* **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

**Place, Date / Lieu :**
**Ivry-sur-Seine, mars 20, 2023**

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

PROLINE

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France