MANUEL

TECNOLEC TME65BK

NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty

TME65BK

FOUR ENCASTRABLE
INBOUWOVEN
FORNO DE EMBUTIDO
FORNO DA INCASSO
BUILT-IN OVEN



MANUEL D'UTILISATION | HANDLEIDING | MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUALE DI ISTRUZIONI | OPERATING INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES 2
ACCESSOIRES DU FOUR 5
INSTALLATION 6
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 7
DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR 7
FONCTIONNEMENT 9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 12
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 13
MISE AU REBUT 14

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

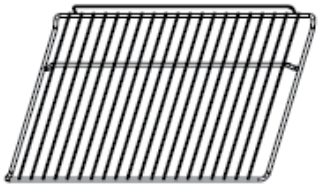
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - dans des fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- 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.
- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillées en continu.
- 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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants..

- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs 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 un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- 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 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- 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.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Pour plus de détails sur la bonne installation de la grille et de la lèchefrite, veuillez vous consulter la section « Accessoires du four».
- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont dans une 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.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

Précautions

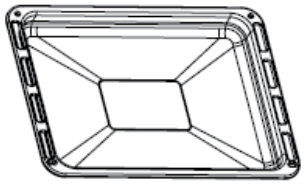
- Le four doit être correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Nous ne serons pas responsables en cas de dommage pouvant être dû au non-respect des présentes instructions.
- Ne portez pas de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez le four. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchent un élément chauffant brûlant et vous risquez de vous brûler.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur le four ou à proximité. Cela pourrait générer un risque d'incendie.
- Les opérations de maintenance et de réparation ne doivent être effectuées que par des réparateurs agréés.
- Toute modification des spécifications de l'appareil est dangereuse.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant la poignée de sa porte.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir dessus.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour enlever et placer à nouveau des aliments dans le four.
- Veillez à ce que les boutons de contrôle soient toujours dans leur position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé.

ACCESSOIRES DU FOUR



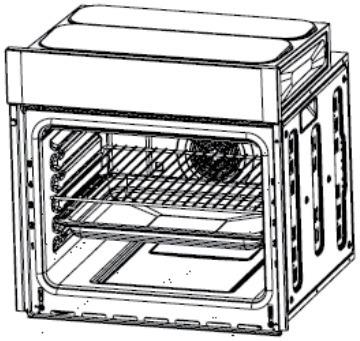
Grille métallique :

Pour les plats et les articles servant à rôtir et à griller.



Lèchefrite :

pour cuire de grandes quantités d'aliments, par exemple des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc. Elle permet également de récupérer les projections, les graisses et le jus des viandes.



Poussez la grille métallique/la lèchefrite le long des guides dans le four et enfoncez-les à fond.

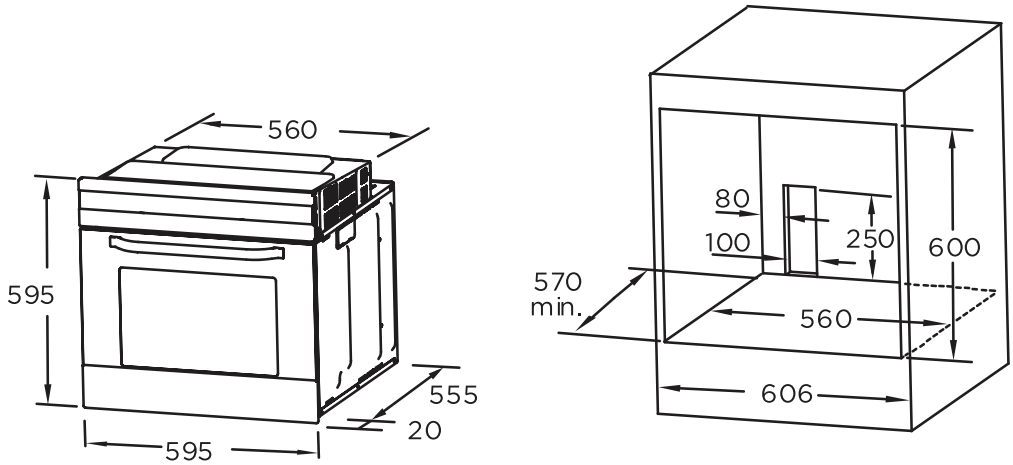
Si la grille métallique et la lèchefrite sont insérées ensemble, placez la grille au-dessus de la lèchefrite.

INSTALLATION

Le schéma ci-dessous indique les dimensions requises pour une installation du four dans un placard.

Ce four peut également être installé sous un plan de travail.

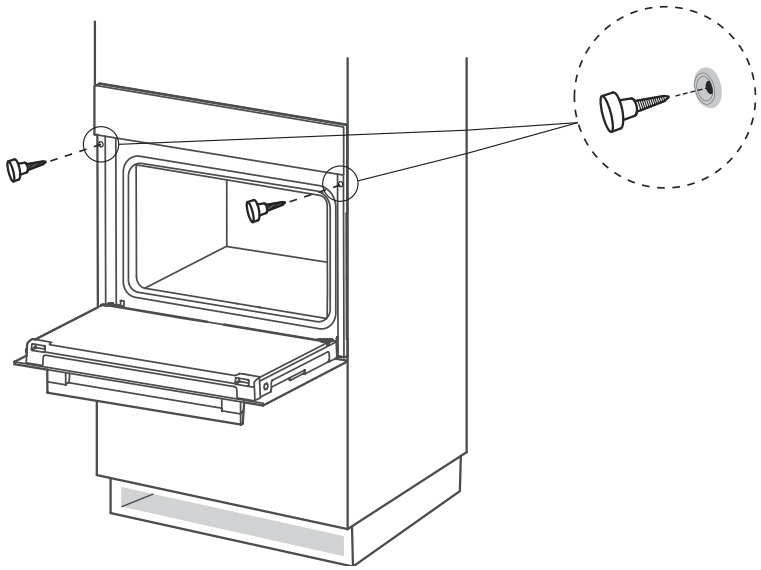
Les dimensions indiquées sont en mm.



Étapes d'installation

1. Veuillez utiliser des placards en fonction des données fournies sur le schéma du placard.
2. Avant l'installation, vérifiez si la prise de courant est reliée à la terre et si la taille du placard répond aux exigences d'installation.
3. Placez l'appareil à l'endroit prévu à cet effet dans la cuisine et installez-le dans un placard vertical.
4. Ouvrez la porte du four, repérez les deux trous d'installation sur le cadre et fixez la machine à la position d'installation avec les vis fournies.

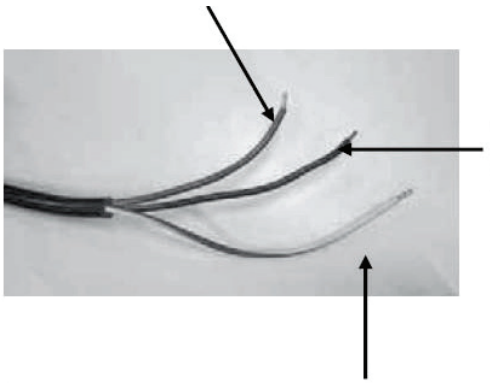
Diagramme schématique pour la fixation au placard



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le fil marron doit être connecté à la borne comportant la marque L (sous tension)



Le fil bleu doit être connecté à la borne comportant la marque N (neutre).

Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne comportant la marque E ou à la borne comportant le symbole de connexion à la terre .

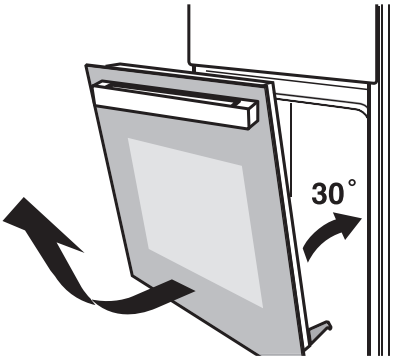
DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Démontage des composants de la porte du four

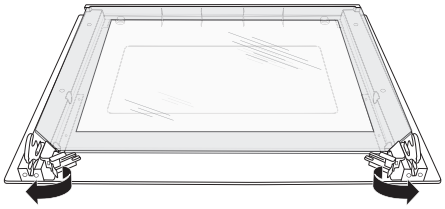
1. Pour retirer la porte, ouvrez-la au maximum. Tirez ensuite la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.



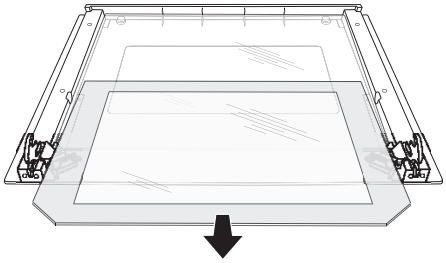
2. Fermez la porte à un angle d'environ 30°. Tenez la porte d'une main de chaque côté. Soulevez la porte et retirez-la lentement du four.

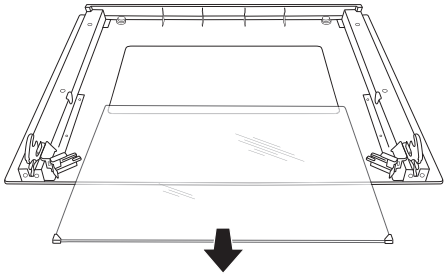


3. Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte, en vous référant à l'action illustrée sur le schéma suivant.



4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la porte de la même manière.





AVERTISSEMENT :

Ne tirez pas de force sur la porte et évitez que le verre ne se brise pendant le processus de démontage.

AVERTISSEMENT :

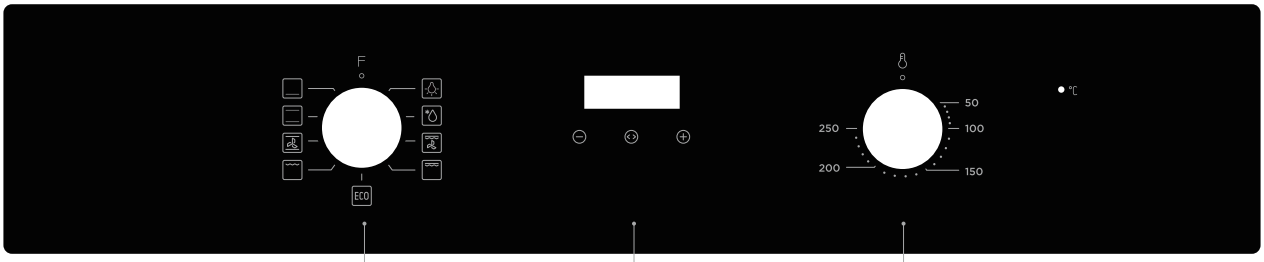
Les ressorts des charnières peuvent être lâches et causer des blessures.

AVERTISSEMENT :

Ne soulevez pas et ne transportez pas la porte du four en la tenant par la poignée.

FONCTIONNEMENT

Panneau de contrôle



K1 Réglage de l'heure K2

K1 : Pour sélectionner les fonctions du four. K2 : Pour régler la température.

Réglage de l'heure : Pour régler le temps de cuisson.

Fonction	Présentation des fonctions
Lamp	Le processus de cuisson peut être observé sous des conditions d'éclairage. Sauf la fonction ECO.
Décongélation	La circulation de l'air à température ambiante permet de décongeler plus rapidement des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).
Gril double avec ventilateur	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
Gril double	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent.
Gril simple	La grille intérieure s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller un petit nombre d'aliments.
Traditionnel + ventilateur	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieur et inférieur permet une pénétration et une coloration plus uniformes de la chaleur, principalement pour la cuisson de la viande.
Traditionnel	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour assurer une cuisson par convection.
Chauffage par le bas	Le chauffage est assuré par des tuyaux chauffants situés en bas du four. Principalement utilisé pour conserver la chaleur et la couleur des aliments.
ECO	Pour une cuisson économe en énergie. Cuisson douce des ingrédients sélectionnés, avec une chaleur provenant du haut et du bas.

Avant la première utilisation

1. Le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été correctement installé.
2. Pour éviter tout risque d'incendie, retirez tous les matériaux de protection utilisés pour le transport et assurez-vous que le four ne contient aucun élément d'emballage ni accessoire résiduel (par exemple, mousse, carton, plaque de cuisson, grille, etc.).
3. Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
4. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et les hottes pour maintenir une bonne ventilation.
5. Ne laissez pas les enfants ni les animaux domestiques entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces adjacentes.
6. Après avoir branché l'appareil, activez le mode du four, la durée et la température indiqués dans le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs dans la cavité.
7. Après la première utilisation, veuillez ouvrir légèrement la porte du four et attendre qu'il refroidisse.

Fonction	Température	Durée
Traditionnel	250^{0}C	0,5-1 Hour

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché à l'alimentation électrique pour la première fois, vous devez régler l'horloge.

Remarque : L'horloge est une horloge de 24 heures.

1. Appuyez sur « ⊖ » ou « ⊕ » pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche « ◇ » pour confirmer le réglage de l'heure.
3. Appuyez sur la touche «⊖» ou « ⊕ » pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche «◇ » pour terminer le réglage de l'horloge.

Fonctionnement normal

1. Tournez le bouton **K1** pour sélectionner les fonctions du four.
2. Tournez le bouton **K2** pour régler la température.
3. Réglage du mode :
4. Une fois la cuisson terminée, tournez tous les boutons en position «**o**».

Remarques

1. Pendant la cuisson, le voyant du bouton reste allumé.
2. Pendant la cuisson, la lampe reste toujours allumée.
3. Après la cuisson, tournez le bouton K1 sur la position « », la lampe et le voyant du bouton s'éteindront.
4. En tant que fonction distincte, la lumière du four est utilisée par les consommateurs pour observer activement les aliments ou nettoyer la cavité. Une fois que l'utilisateur l'a ouvert, il doit le fermer activement avant de quitter et de revenir en mode veille.
5. Après la cuisson au four, le ventilateur de refroidissement continuera à dissiper la chaleur. Le four ne se fermera que lorsque la température à cœur sera inférieure à 75 °C.

Réglage du mode

En mode veille, appuyez sur la touche « ◇ » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour passer en mode manuel. L'icône « ⌇⌇⌇ » s'allume.

En mode manuel, appuyez sur la touche « ◇ » pour accéder à la sélection du mode horaire : manuel → rappel des minutes → dur → Fin → manuel.

Les modes de cuisson automatiques pouvant être réglés sont semi-automatiques : dur ou Fin, et entièrement automatiques : **dur+Fin.**

Si l'icône « ⌇⌇⌇ » (Chauffage) n'apparaît pas à l'écran, le four ne fonctionnera pas et ne chauffera pas. Le four ne fonctionnera ou ne chauffera que si l'écran affiche l'icône « ⌇⌇⌇ ».

Remarques

1. Mode manuel : le temps de cuisson est contrôlé par l'utilisateur.
2. Rappel des minutes - vous pouvez régler un rappel sonore pour l'heure d'achèvement.
3. Dur - vous pouvez régler le four pour qu'il cuise pendant une durée déterminée.

4. End (Fin) - vous pouvez régler le four pour qu'il cuise jusqu'à l'heure souhaitée.

Mode manuel

En mode manuel, seules l'heure du jour et le symbole « » s'allument. Le four est toujours en état de marche et le temps de cuisson est contrôlé par l'utilisateur.

Remarques

1. 1.En mode manuel, après 5 heures d'inactivité, l'heure affichée commence à clignoter. Après 10 heures sans aucun fonctionnement, retournez à l'état de veille.
2. 2.Lorsque l'heure clignote, appuyez sur la touche « ⊖ » ou « ⊕ » si vous souhaitez utiliser à nouveau le mode manuel.

Rappel du temps

Ce mode est uniquement utilisé comme fonction de rappel.

1. Appuyez sur la touche « ◇ » pour sélectionner la fonction de rappel des minutes. Le « » pertinent. Le symbole « ■ » se mettra à clignoter.
2. Appuyez sur la touche « ⊖ » ou « ⊕ » pour accéder au réglage de l'heure du réveil (voir « Réglage de l'horloge »).
3. Après avoir réglé l'alarme, appuyez sur la touche « ◇ » pour confirmer le réglage, et l'icône « » reste allumée en permanence.
4. Lorsque le temps est écoulé, le buzzer retentit pour vous le rappeler, et le symbole « » (temps écoulé) commence à clignoter à l'écran. À ce stade, appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler le rappel.

Temps de cuisson dur

Si le mode dur est réglé sur 1 heure, la cuisson s'arrête au bout d'une heure.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche « ◇ » jusqu'à ce que l'écran affiche « **dur** ».
2. Appuyez sur la touche « ⊖ » ou « ⊕ » pour accéder au réglage de l'heure en mode dur (voir « Réglage de l'horloge »). Le temps de prise maximal est de 10 heures.
3. Après avoir confirmé le réglage de l'heure, appuyez sur la touche « ◇ » pour démarrer. À ce stade, les icônes « » et « **A** » sont toujours activées.
4. Si le mode dur est réglé sur 1 heure, le buzzer retentit après 1 heure pour indiquer la fin de la cuisson et l'icône « **A** » clignote.
5. À ce stade, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir en mode veille, arrêter l'alerte sonore et faire disparaître l'icône « **A** ».

Fin de la cuisson

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

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche « ◇ » jusqu'à ce que l'écran affiche **« End ».**
2. Appuyez sur « ⊖ » ou « ⊕ " » pour accéder au réglage de l'heure du mode Fin (voir « Réglage de l'horloge »).
3. Après avoir confirmé le réglage de l'heure, appuyez sur la touche « ◇ » pour démarrer. À ce stade, les icônes « » et « **A** » sont toujours activées.
4. Lorsque l'heure de fin correspond à l'heure de l'horloge du système, le buzzer retentit pour signaler la fin de la cuisson. L'icône « » disparaît et l'icône « **A** » clignote.
5. À ce stade, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir en mode veille, arrêter l'alerte sonore et faire disparaître l'icône « **A** ».

Précautions d'utilisation du minuteur

1. Pour régler l'heure, appuyez sur la touche « ⊖ » ou « ⊕ » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour augmenter ou diminuer l'heure en continu.
2. IEn mode alarme ou cuisson automatique, maintenez enfoncées les touches « ⊕ » et « ◇ » jusqu'à ce que le buzzer retentisse pour annuler tous les réglages de mode et passer en mode veille.When setting the timer mode, if nothing is done for 5 minutes, it will return to manual mode.
3. Lorsque vous réglez le mode minuterie, si aucune action n'est effectuée pendant 5 minutes, l'appareil revient en mode manuel.
4. Lors du réglage de chaque fonction, appuyez sur la touche « ◇ » et maintenez-la enfoncée pendant plus de 3 secondes pour annuler le réglage actuel et passer en mode manuel.
5. Lors du réglage du mode minuterie, seul l'un des modes réveil et cuisson automatique peut être sélectionné.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer le four, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi.

Nettoyage des surfaces extérieures

Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-les complètement. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.

Nettoyage de l'intérieur du four (après chaque utilisation)

Essuyez l'intérieur du four avec un détergent ménager.

Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humidifié et séchez-le soigneusement.

Nettoyage des accessoires amovibles

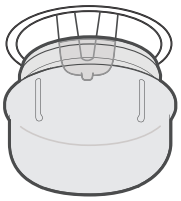
Nettoyez la grille métallique et la lèchefrite à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement avant de les réutiliser.

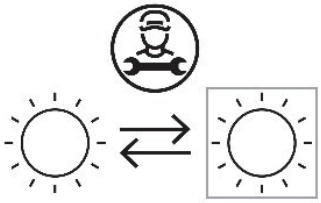
Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

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.

L'ampoule est située à l'intérieur du four sur la paroi arrière.

1. Tournez le couvercle de la lampe pour l'enlever.
2. Dévissez et remplacez l'ampoule usée par une ampoule neuve adaptée à des températures élevées (300°C) dont les spécications sont les suivantes : 230V~, G9 25W.
3. Replacez le couvercle de la lampe.





Source lumineuse remplaçable par un professionnel

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les fours domestiques sont selon le règlement (UE) No 66/2014.

La methode de test est en conformite avec les exigences de la norme EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

Informations concernant les fours domestiques			
	Symbole	**Valeur**	**Unité**
Identification du modèle	TME65BK		
Type de four	Four électrique		
Masse de l'appareil	M	31	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume per cavity	V	65	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,99	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,77	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEI_{\text{cavité}}$	93,9	

Tension et fréquence d'alimentation/ nominales	220-240V~ 50-60Hz
Puissance maximale	3 kW
Ampère (A) de prise (10 /16 / 32 A)	-A
Puissance de la lampe du four	25W
Élément chauffant supérieur (W)	950W
Élément chauffant gril (W)	2000W
Élément chauffant Convection (W)	-
Moteur de convection (W)	19W
Ventilateur de refroidissement (W)	23W
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Émail
Poids net kg	31kg
Dimensions externes (L x P x H)	595*575*595 mm
Dimensions de découpe du placard / meuble (L x P x H)	560*570*600 mm
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Volume utile (litres)	65 L
Dimensions : (Petite / Moyenne / Grande)	Grande
Fabriqué en	RPC

* Classe énergétique : A+++……D (A+++ = économique D = moins économique)

La consommation d'électricité en mode veille : 0,8 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille : 20 minutes

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.

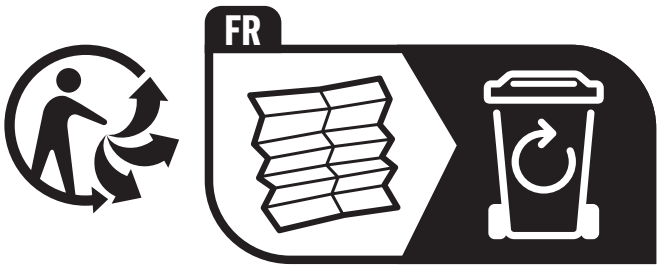
Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

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.





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.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/09/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 2
OVEN OVENACCESSOIRES 5
INSTALLATIE 6
ELEKTRISCHE AANSLUITING 7
DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN 7
WERKING 9
REINIGING EN ONDERHOUD 12
TECHNISCHE GEGEVENS 13
VERWIJDERING 14

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassing en zoals:
  - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - bed & breakfasts.
- Laat het snoer vervangen door de fabrikant, reparateur of gelijksoortig bevoegd persoon als het is beschadigd, om risico's te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- WAARSCHUWING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.

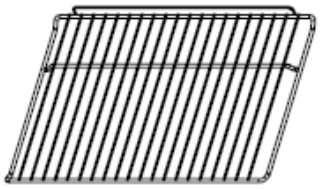
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften.
- Voor instructies over alle noodzakelijke afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast moet worden gemaakt, kunt u de sectie "INSTALLATIE" raadplegen.
- De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De koelventilator blijft na elke kookcyclus nog gedurende enige tijd draaien om te zorgen voor een snelle afkoeling en veilige werking van de oven.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle bakmodi gesloten te houden.
- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Voor meer informatie over de juiste installatie van de rekken, raadpleeg de sectie "Ovenaccessoires".
- 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.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging: De oven kan oververhitten en de emaillaag van de binnenruimte kan worden beschadigd.

Voorzorgsmaatregelen

- De oven moet door een vakbekwame technicus worden geïnstalleerd en geaard. We zijn niet verantwoordelijk voor enige schade veroorzaakt door het negeren van de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.
- Draag geen losse of hangende kledingstukken wanneer u de oven gebruikt. Deze kunnen vlam vatten als ze met een warm verwarmingselement in aanraking komen, waardoor u brandwonden kunt oplopen.

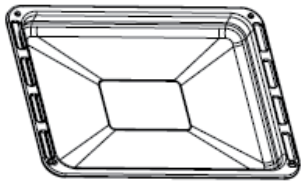
- Bewaar geen brandbare materialen op of in de buurt van de oven. Er bestaat brandgevaar.
- Laat onderhoud en reparatie alleen over aan erkende reparateurs.
- Het is gevaarlijk om de specificaties te wijzigen of om het apparaat op enige wijze aan te passen.
- Verplaats of til het apparaat niet op door aan de handgreep te trekken.
- Als de ovendeur open is, zorg dat kinderen niet op de deur klimmen of erop gaan zitten.
- Gebruik altijd ovenwanten om levensmiddelen in de oven uit te halen of te verplaatsen.
- Zorg dat de bedieningsknoppen zich altijd in de positie 'off' (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

OVEN OVENACCESSOIRES



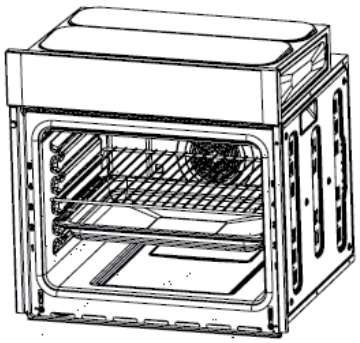
Rooster:

voor schotels en items om te roosteren en te grillen



Ovenplaat:

voor het bakken van grote hoeveelheden levensmiddelen zoals cakes, gebak, bevroren levensmiddelen, etc. of voor het opvangen van vet/morserij van vleessappen.



Duw het rooster / ovenplaat tussen de geleidestangen in de oven en duw die volledig in.

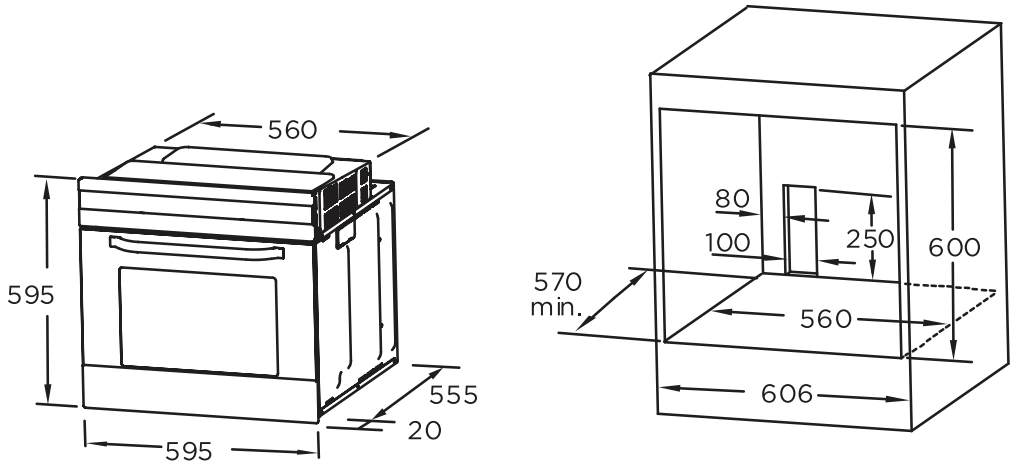
In geval het rooster en de ovenplaat samen worden ingebracht, installeer het rooster boven de ovenplaat.

INSTALLATIE

Onderstaande figuur geeft de juiste afmetingen weer om de oven in een kast te installeren.

Deze oven kan tevens onder het aanrecht worden geïnstalleerd.

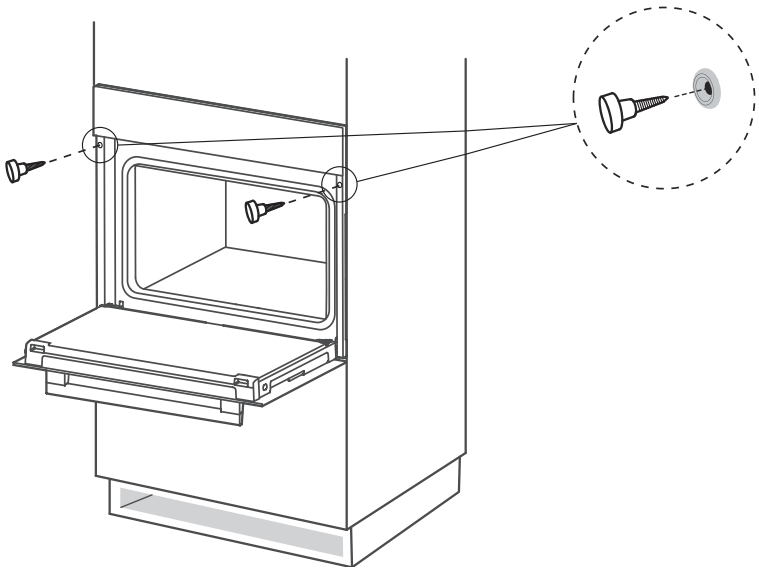
De vermelde afmetingen zijn in mm.



Installatiestappen

1. Maak de kasten volgens de gegevens vermeld in het 'Kastschema'.
2. Controleer vóór de installatie of het stopcontact geaard is en of de afmetingen van de kast voldoen aan de installatievereisten.
3. Plaats het apparaat op de aangewezen locatie in de keuken en installeer het in een staande kast.
4. Open de ovendeur, bepaal de twee bevestigingsgaten in het frame en zet het apparaat op de installatieplaats vast met de meegeleverde schroeven.

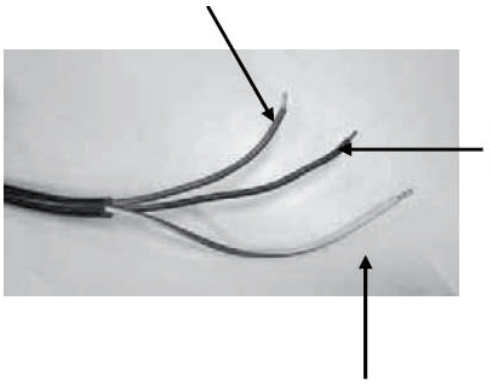
Schematische tekening van kastbevestiging



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende elektricien uitgevoerd worden.

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter L.



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

Sluit de groen en gele draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingssymbool ⏚

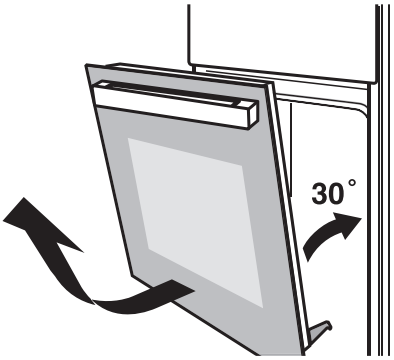
DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN

De onderdelen van de ovendeur demonteren

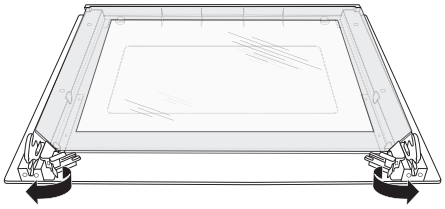
1. 1.0m de deur te verwijderen, open de deur tot de maximale hoek. Trek vervolgens de vergrendeling bij het deurscharnier naar achteren.



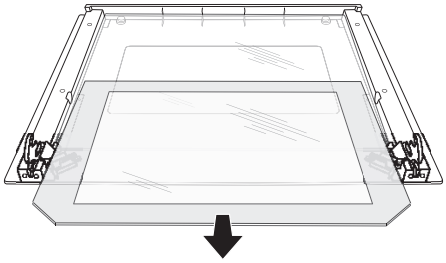
2. Sluit de deur tot een hoek van ongeveer 30°. Houd de deur met één hand aan elke kant vast. Til de deur op en trek deze langzaam uit de oven.

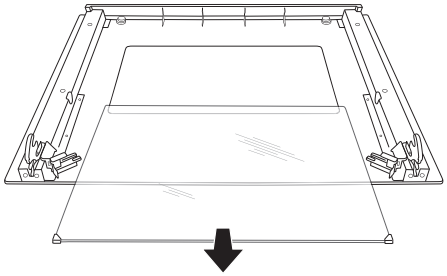


3. Open de draaischarnierbeugel van de deur, zoals weergegeven in de volgende afbeelding.



4. Til het buitenste glas van de deur op en trek het eruit, verwijder vervolgens op dezelfde manier het middelste glas van de deur.





WAARSCHUWING:

Trek de deur niet met kracht los en voorkom glasschade tijdens het demontageproces.

WAARSCHUWING:

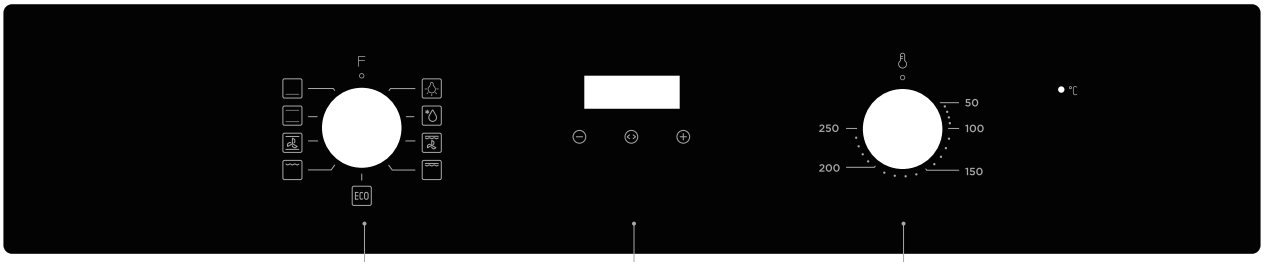
De veermechanismen van het scharnier kunnen losschieten en persoonlijk letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING:

Til of draag de ovendeur niet aan de handgreep van de deur.

WERKING

Bedieningspaneel



K1 Tijdinstelling K2

K1: Voor het selecteren van de ovenfuncties. K2: Voor het instellen van de temperatuur.

Tijdinstelling: Voor het aanpassen van de kooktijd.

Functie	Introductie van de functies
Lamp	Maakt het mogelijk om het kookproces te observeren met verlichting. Behalve in de ECO-modus
Ontdooien	Luchtcirculatie op kamertemperatuur zorgt voor sneller ontdooien van diepvriesproducten (zonder gebruik van warmte).
Dubbele grill met ventilator	Het stralingselement en het bovenste verwarmingselement werken samen met de ventilator.
Dubbele grill	Het stralingselement en het bovenste verwarmingselement werken
Enkele grill	Het binnenste grillelement schakelt in en uit om de temperatuur te behouden. Geschikt voor het grillen van een kleine hoeveelheid voedsel.
Conventioneel + Ventilator	De combinatie van de ventilator met het bovenste en onderste verwarmingselement zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en egale bruining. Vooral geschikt voor het bereiden van vlees.
Conventioneel	Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen voor conventioneel koken.
Onderwarmte	Verwarming wordt geleverd door verwarmingsbuizen aan de onderkant van de oven. Wordt voornamelijk gebruikt om voedsel warm te houden en kleur te geven.
ECO	Voor energiebesparend koken. De geselecteerde ingrediënten worden op een zachte manier bereid, waarbij de warmte zowel van boven als van onder komt.

Voor ingebruikname

1. De oven mag niet worden gebruikt voordat deze correct is geïnstalleerd.
2. Om brand te voorkomen, verwijder alle transportbeschermingsmaterialen en zorg ervoor dat de oven vrij is van resterende verpakkingsmaterialen en accessoires (bijv. schuim, karton, grillplaat, grillrooster, etc.).
3. Reinig de ovenruimte en accessoires met zeepsop en een zachte doek.
4. Open de keukenramen en schakel de afzuigkap in om voldoende ventilatie te garanderen.
5. Laat geen kinderen of huisdieren toe in de keuken en sluit de deuren van aangrenzende ruimtes.
6. Na het aansluiten van de stroom, stel de ovenmodus, tijd en temperatuur in volgens de onderstaande tabel om geuren uit de ovenruimte te verwijderen.
7. Na het eerste gebruik, open de ovendeur op een kier en wacht totdat de oven volledig is afgekoeld.

Functie	Temperatuur	Tijd
Conventioneel	250^{0}C	0,5-1 uur

De tijd instellen

Wanneer de oven voor de eerste keer op de stroomvoorziening wordt aangesloten, moet u de klok instellen.

Opmerking: De klok is een 24-uurs klok.

1. Druk op de " ⊖ "- of " ⊕ " toets om het uur in te stellen.
2. Druk op de " ◇ " toets om het ingestelde uur te bevestigen.
3. Druk op de " ⊖ "- of " ⊕ "toets om de minuten in te stellen.
4. Druk op de " ◇ " toets om het instellen van de klok te voltooien.

Normale werking

1. Draai aan de knop **K1** om de ovenfuncties te selecteren.
2. Draai aan de knop **K2** om de temperatuur in te stellen.
3. Stel de modus in.
4. Wanneer het kookproces is voltooid, draai alle knoppen naar de stand " **o** "

Opmerkingen

1. Tijdens het koken blijft het knoplampje branden.
2. Tijdens het koken blijft de lamp altijd aan.
3. Draai na het koken de knop K1 naar de stand " **o** " en de lamp en het knoplampje gaan vervolgens uit.
4. Als afzonderlijke functie kan de ovenlamp door de gebruiker worden ingeschakeld om voedsel te observeren of de ovenruimte schoon te maken. Nadat de gebruiker de ovenlamp heeft ingeschakeld, moet deze ook weer handmatig worden uitgeschakeld voordat de oven wordt uitgeschakeld en naar de stand-bymodus terugkeert.
5. Na het koken blijft de koelventilator warmte afvoeren. De oven schakelt pas uit wanneer de kerntemperatuur onder de 75 °C is gedaald.

Modus instellen

Houd in de stand-bymodus de " ◇ " toets 3 seconden ingedrukt om de handmatige modus te activeren. Het "  " pictogram brandt.

Druk in de handmatige modus op de "" toets om de tijdmodus te selecteren: handmatig → kookwekker → duur → einde → handmatig.

De automatische kookmodi die kunnen worden ingesteld zijn semi-automatisch: duur of einde, en volautomatisch: duur + einde

Als het "  " pictogram niet op het display verschijnt, werkt of verwarmt de oven niet. De oven werkt of verwarmt alleen wanneer het "  " pictogram op het display zichtbaar is.

Opmerkingen

1. Handmatige modus – de kooktijd wordt geregeld door de gebruiker.
2. Kookwekker – u kunt een akoestische herinnering instellen voor een bepaalde tijdsduur.
3. Duur – u kunt de oven instellen zodat deze gedurende een gewenste tijdsduur kookt.
4. Einde – u kunt de oven instellen zodat deze kookt tot een gewenst eindtijdstip.

Handmatige modus

In de handmatige modus lichten alleen de huidige tijd en het " " "" symbool op. De oven is altijd gebruiksklaar en de kooktijd wordt door de gebruiker bepaald.

Opmerkingen

1. In de handmatige modus begint de weergegeven tijd na 5 uur zonder bediening te knipperen. Na 10 uur zonder bediening keert de oven terug naar de stand-bymodus.
2. Wanneer de tijd knippert en u de handmatige modus opnieuw wilt gebruiken, druk op de " ⊖ " of " ⊕ " toets.

Kookwekker

Deze modus wordt alleen gebruikt als herinneringsfunctie.

1. Druk op de " ◇ "" toets om de kookwekker-functie te selecteren. Het bijbehorende " " " ■ " symbool knippert.
2. Druk op de " ⊖ " of " ⊕ " toets om de alarmtijd in te stellen (zie "De klok instellen").
3. Druk na het instellen op de "" toets om de alarminstelling te bevestigen; het " " pictogram blijft vervolgens branden.
4. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, klinkt er een zoemer als herinnering en begint het " " symbool op het scherm te knipperen. Op dat moment kunt u op een willekeurige toets drukken om de herinnering te annuleren.

Kooktijd (Dur)

Als de duurmodus is ingesteld op 1 uur, stopt het kookproces na 1 uur.

1. Druk herhaaldelijk op de " ◇ " toets totdat het scherm "**dur**" weergeeft.
2. Druk op de " ⊖ " of " ⊕ " toets om de tijd in de duurmodus in te stellen (zie "De klok instellen"). De maximale insteltijd is 10 uur.
3. Na het bevestigen van de tijdinstelling, druk op de " ◇ " toets om te starten. Op dat moment blijven de " " en "**A**" pictogrammen branden.
4. Als de duurmodus is ingesteld op 1 uur, klinkt er na 1 uur een zoemer om het einde van het kookproces aan te geven en begint het "**A**" pictogram te knipperen.
5. Op dat moment kunt u op een willekeurige toets drukken om naar de stand-bymodus terug te keren en het alarmsignaal te stoppen. Het "**A**" pictogram verdwijnt vervolgens.

Einde van kooktijd (End)

Het kookproces start op het huidige tijdstip en eindigt op het ingestelde tijdstip.

1. Druk herhaaldelijk op de " ◇ " toets totdat het scherm "**End**" weergeeft.
2. Druk op de " ⊖ " of " ⊕ " toets om de eindtijd in te stellen (zie "De klok instellen").
3. Na het bevestigen van de tijdinstelling, druk op de " ◇ " toets om te starten. Op dat moment blijven de " " en "**A**" pictogrammen branden.
4. Wanneer de ingestelde eindtijd gelijk is aan de systeemtijd, klinkt er een zoemer die het einde van het kookproces aangeeft. Het " " pictogram verdwijnt en het "**A**" pictogram begint te knipperen.
5. Op dat moment kunt u op een willekeurige toets drukken om naar de stand-bymodus terug te keren en het alarmsignaal te stoppen. Het "**A**" pictogram verdwijnt vervolgens.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik van de timer

1. Bij het instellen van de tijd kunt u de " ⊖ " of " ⊕ " toets gedurende 3 seconden ingedrukt houden om de tijd continu te verhogen of te verlagen.
2. In de alarm- of automatische kookmodus kunt u de " ⊕ " en " ◇ " toetsen ingedrukt houden totdat de zoemer klinkt om alle modusinstellingen te annuleren en naar de stand-bymodus terug te keren.
3. Als er tijdens het instellen van de timermodus 5 minuten lang geen handeling wordt uitgevoerd, keert de oven automatisch terug naar de handmatige modus.
4. Tijdens het instellen van een functie kunt u de " ◇ " toets langer dan 3 seconden ingedrukt houden om de huidige instelling te annuleren en naar de handmatige modus terug te keren.
5. Bij het instellen van de timermodus kan slechts één modus worden gekozen: de alarmfunctie of de automatische kookmodus.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

De buitenkant reinigen

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Veeg het vervolgens grondig droog. Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen.

De ovenruimte reinigen (na elk gebruik)

Maak de binnenkant van de oven schoon met een mild reinigingsmiddel.

Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en droog vervolgens grondig.

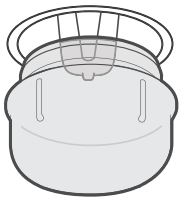
Het afneembaar toebehoren reinigen

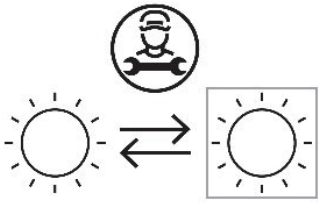
Was het rooster en de bakplaat in warm zeepwater. Spoel en droog ze vervolgens grondig af voor gebruik.

De gloeilamp in de oven vervangen

WAARSCHUW ING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.
De gloeilamp bevindt zich op de achterwand van de ovenru im te.

1. Draai de lampenkap om te verwijderen.
2. Schroef de gloeilamp los en vervang door een nieuwe gloeilamp die speciek voor hoge temperaturen (300°C) geschikt is en de volgende specicaties heeft: 230V~, G9 25W.
3. Draai de lampenkap opnieuw vast.





De lichtbron mag alleen door een vakman worden vervangen

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

TECHNISCHE GEGEVENS

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.

De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens			
	Symbool	**Waarde**	**Eenheid**
Identificatie van het model	TME65BK		
Type oven	Elektrische oven		
Massa van het toestel	M	31	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit		
Volume per ovenruimte	V	65	l
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	$EC_{elektrische\ ovenruimte}$	0,99	kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	$EC_{elektrische\ ovenruimte}$	0,77	kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	$EEI_{ovenruimte}$	93,9	

Voedingsspanning en frequentie	220-240V~ 50-60Hz
Max vermogen	3 kW
Ampère (A) voor stekker (10 /16 / 32 A)	-A
Vermogen ovenlamp	25W
Bovenste verwarmingselement (W)	950W
Grill-verwarmingselement (W)	2000W
Convectie-verwarmingselement (W)	-
Convectiemotor (W)	19W
Koelventilator (W)	23W
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Email
Netto gewicht kg	31kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	595*575*595 mm
Uitsparing kast/meubilair (B*D*H)	560*570*600 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	65 L
Grootte: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	Volksrepubliek China

* Energieklasse: A+++……D (A+++=besparend D=minder besparend)

Het elektriciteitsverbruik op de standby-stand: 0,8W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de standby-stand: 20 minuten

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 Vanden Borre

Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

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 30/09/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES....2
ACESSÓRIOS DO FORNO....5
INSTALAÇÃO....6
LIGAÇÃO ELÉTRICA....7
RETIRAR A PORTA DO FORNO....7
FUNCIONAMENTO....9
LIMPEZA E MANUTENÇÃO....12
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS....13
ELIMINAÇÃO....14

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
LEIA OS SEGUINTES AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.
AVISOS

- Este aparelho foi criado para uso doméstico e em aplicações semelhantes, como as seguintes:
  - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação car danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualicada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- AVISO: O aparelho e as peças acessíveis cam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro , e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas deverão ser mantidas afastadas.
- Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois estes podem riscar a superfície, o que pode dar origem a quebras do vidro.
- Não use um aparelho de limpeza a vapor.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar um possível choque elétrico.

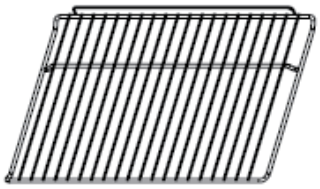
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Tem de incorporar meios para desligar na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais. NF C 15100.
- Relativamente às instruções para todos os espaços necessários com dimensões, o método de fixação e o modo como o aparelho tem de ser fixado ao respetivo suporte, consulte a secção "Instalação".
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.
- Após cada ciclo de cozedura, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante algum tempo para permitir o arrefecimento rápido e o funcionamento seguro do forno.
- De preferência, a porta deve ser fechada em todos os modos de cozedura.
- Não pendure nenhuma peça de roupa ou pano na pega do forno.
- Para mais detalhes relativos à instalação correta das prateleiras, consulte a secção "Acessórios do forno".
- Coloque a bandeja e a grelha de arame ao mesmo nível em ambos os lados. Certifique-se de que ficam numa posição horizontal e estável.
- Relativamente às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho e às precauções durante a manutenção feita pelo utilizador e substituição da lâmpada, consulte a secção "FUNCIONAMENTO" e "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
- O aparelho não pode ser instalado por detrás de uma porta decorativa, de modo a evitar o sobreaquecimento.
- Não cubra a cavidade do forno com folha de alumínio para facilitar a limpeza: O forno pode sobreaquecer e o revestimento de esmalte da cavidade pode ficar danificado.

- **Precauções**
- O forno tem de ser devidamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ser causados pelo não seguimento destas instruções.
- Não use roupa folgada nem ornamentos suspensos quando usar o forno. Estes podem

incendiar-se se tocarem num elemento de aquecimento quente, e isso pode dar origem ao risco de queimaduras.

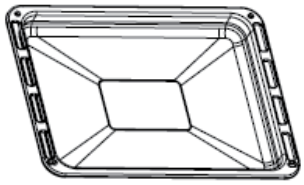
- Não guarde materiais inflamáveis dentro ou perto do forno. Isso pode dar origem a um perigo de incêndio.
- Os trabalhos de manutenção e reparação têm de ser efetuados por técnicos de reparação autorizados.
- É perigoso alterar ou modificar as especificações do aparelho de algum modo.
- Não tente levantar nem mover o aparelho pela pega da porta.
- Enquanto a porta do forno estiver aberta, não permita que crianças subam para cima da porta nem que se sentem em cima dela.
- Use sempre luvas para o forno para retirar e voltar a colocar alimentos dentro dele.
- Certifique-se de que os manípulos de controlo estão sempre na posição de desligado quando o aparelho não for usado.

ACESSÓRIOS DO FORNO



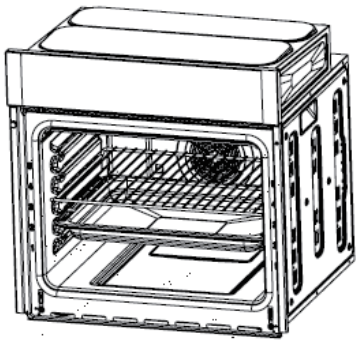
Prateleira de arame:

Para pratos e artigos para assar e grelhar



Panela:

Para cozinhar grandes quantidades de alimentos, como bolos húmidos, pastelaria, alimentos congelados, etc., ou para recolher a gordura/derrames e sucos da carne



Empurre até ao fim a prateleira de arame/panela entre as barras de orientação no forno.

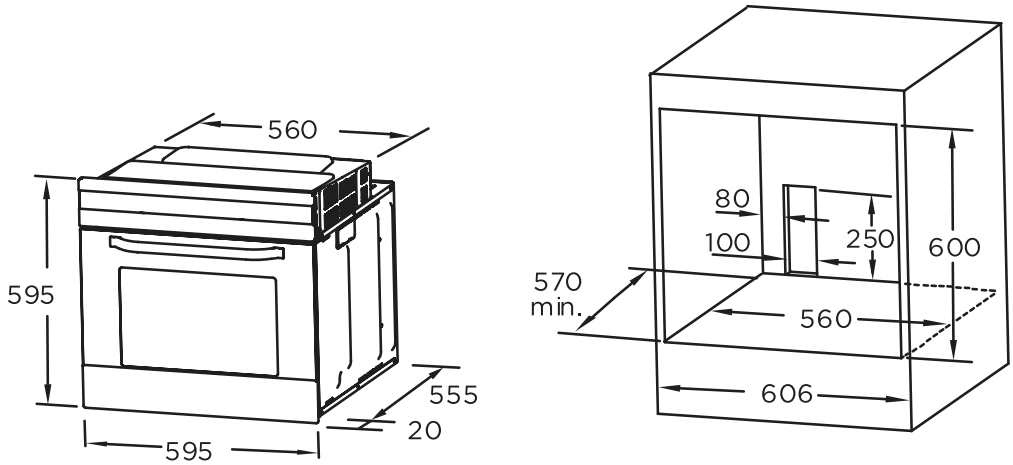
Caso a prateleira de arame e a panela sejam inseridas juntas, coloque a prateleira de arame sobre a panela.

INSTALAÇÃO

O diagrama apresentado abaixo determina as dimensões corretas para instalar o forno num armário.

Este forno também pode ser instalado como um forno sob a bancada.

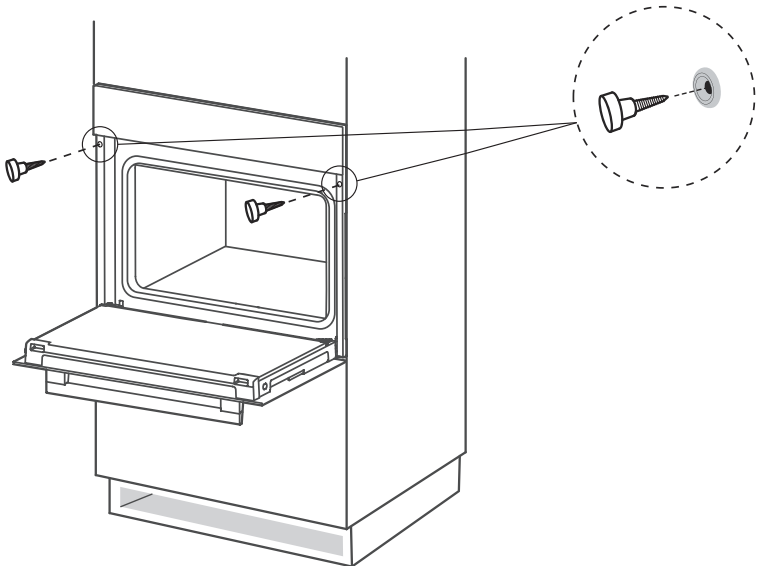
As dimensões apresentadas encontram-se em mm.



Passos de instalação

1. Por favor, faça os armários com base nos dados do "Diagrama do armário".
2. Antes da instalação, verifique se a tomada elétrica está ligada à terra e se o tamanho do armário cumpre os requisitos de instalação.
3. Instale a máquina no local designado na cozinha e coloque-a num armário vertical.
4. Abra a porta do forno, determine os dois orifícios de instalação na estrutura e fixe a máquina na posição de instalação com os parafusos fornecidos com o produto.

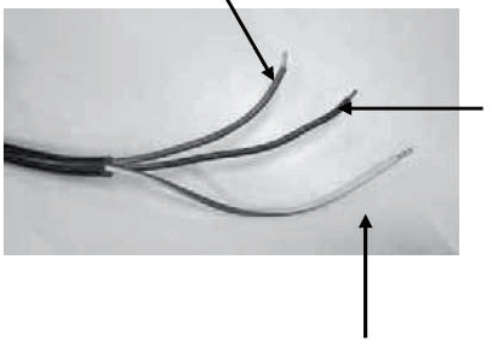
Diagrama esquemático da fixação do armário



LIGAÇÃO ELÉTRICA

As ligações elétricas só devem ser realizadas por um eletricista qualicado e autorizado.

O fio castanho deve ser ligado ao terminal marcado com L.



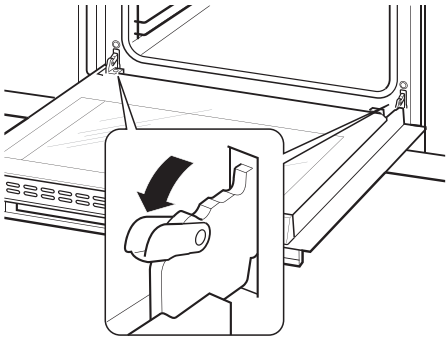
O fio azul deve ser ligado ao terminal marcado com N.

Os fios verde e amarelo devem ser ligados ao termina marcado com E ou ao símbolo de terra ⏚

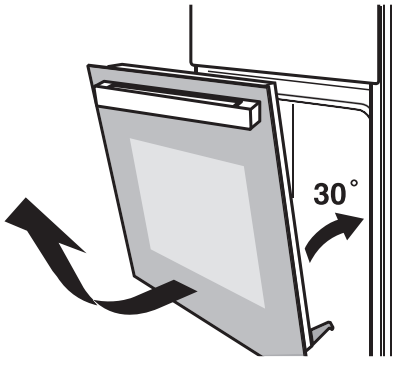
RETIRAR A PORTA DO FORNO

Desmontagem dos componentes da porta do forno

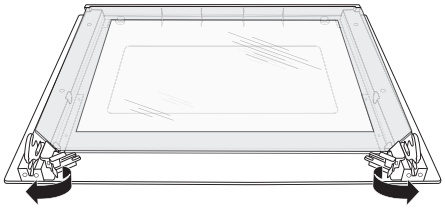
1. Para retirar a porta, abra-a até ao ângulo máximo. Em seguida, puxe a fivela na dobradiça da porta para trás.



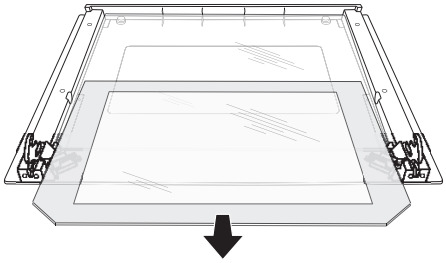
2. Feche a porta num ângulo de aproximadamente 30°. Segure a porta com uma mão de cada lado. Levante e puxe lentamente a porta para fora do forno.

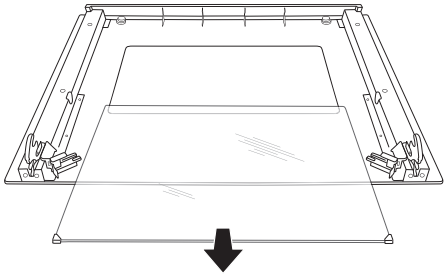


3. Abra o conjunto do suporte de rotação da porta, consulte a ação na imagem seguinte.



4. Levante o vidro exterior da porta e retire-o. Em seguida, retire o vidro do meio da porta da mesma forma.





AVISO:

Não puxe a porta com força e evite quebrar o vidro durante o processo de desmontagem.

AVISO:

As molas da dobradiça podem estar soltas , causando ferimentos pessoais.

AVISO:

Não levante nem transporte a porta do forno pela respetiva pega.

FUNCIONAMENTO

Painel de controlo



K1 Definir o temporizador K2

K1: Para selecionar as funções do forno. K2: Para definir a temperatura.

Definir o temporizador: Para ajustar o tempo de cozedura.

Função	Introdução às funções
Lâmpada	O processo de cozedura pode ser observado em condições de iluminação. Exceto a função ECO.
Descongelar	A circulação de ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados (sem utilização de calor).
Grelhador duplo com ventoinha	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior funcionam com ventoinha.
Grelhador duplo	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar.
Grelhador simples	O elemento interior do grelhador liga e desliga para manter a temperatura. Pode ser utilizado para grelhar uma quantidade pequena de alimentos.
Convencional + Ventoinha	A combinação da ventoinha e dos elementos de aquecimento superior e inferior proporciona uma penetração de calor e uma coloração mais uniformes, principalmente para cozinhar carne.
Convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior trabalham em conjunto para fornecer uma cozedura convencional.
Aquecimento inferior	O aquecimento é efetuado por tubos de aquecimento na parte inferior do forno. Utilizado principalmente para manter o calor e dar cor aos alimentos.
ECO	Para cozinhar com poupança de energia. Cozinhe os ingredientes selecionados de forma suave, sendo o calor proveniente de cima e de baixo.

Antes da primeira utilização

1. O forno não pode ser utilizado até ter sido corretamente instalado.
2. Para evitar incêndios, retire todos os materiais de proteção de transporte e certifique-se de que o forno está livre de artigos de empacotamento e acessórios residuais (por exemplo, espuma, cartão, bandeja do grelhador, grelha do grelhador, etc.).
3. Limpe a cavidade do forno e os acessórios com água e sabão e um pano suave.
4. Abra as janelas da cozinha e ligue os exaustores para manter uma ventilação elevada.
5. Não deixe entrar crianças ou animais de estimação na cozinha e feche as portas das divisões adjacentes.
6. Depois de ligar à alimentação, ative o modo, o tempo e a temperatura do forno na tabela apresentada abaixo para eliminar os odores na cavidade.
7. Após a primeira utilização, abra a porta do forno num ângulo pequeno e aguarde que o arrefecimento termine.

Função	Temperatura	Tempo
Convencional	250^{0}C	0,5-1 hora

Acertar o relógio

Quando o forno for ligado à alimentação pela primeira vez, tem de acertar o relógio.

Nota: O relógio é um relógio de 24 horas.

1. Prima o botão " ⊖ " ou " ⊕ " para acertar as horas.
2. Prima o botão " ◇ " para confirmar as horas.
3. Prima o botão " ⊖ " ou " ⊕ " para acertar os minutos.
4. Prima o botão " ◇ " para completar o acerto do relógio.

Funcionamento regular

1. Rode o manípulo **K1** para selecionar as funções do forno.
2. Rode o manípulo **K2** para ajustar a temperatura.
3. Configuração do modo.
4. Quando terminar de cozinhar, rode todos os manípulos para a posição "**o**".

Notas

1. Durante a cozedura, a luz do manípulo permanece ligada.
2. Durante a cozedura, a luz está sempre ligada.
3. Após cozinhar, rode o manípulo **K1** para a posição "**o**" e a luz e a luz do manípulo desligam-se.
4. Como função separada, a luz do forno é usada pelos consumidores para observar ativamente os alimentos ou limpar a cavidade. Após o utilizador o abrir, tem de o fechar antes de sair e voltar ao modo inativo.
5. Após cozinhar com o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a dissipar o calor. O forno só fecha quando a temperatura interna estiver abaixo de 75 °C.

Configuração do modo

No modo inativo, prima e mantenha premido o botão " ◇ " durante 3 segundos para entrar no modo manual. O ícone " ≋ " acende.

No modo manual, prima o botão "" para entrar na seleção do modo do tempo: manual → contador de minutos → dur → Fim → manual.

Os modos de cozedura automática que podem ser definidos são semiautomáticos: dur ou Fim, e totalmente automáticos: dur + Fim.

Se o visor não apresentar o ícone " ≋ ", o forno não funciona nem aquece. O forno só funciona ou aquece se o visor apresentar o ícone " ≋ ".

Notas

1. Modo manual - o tempo de cozedura é controlado pelo utilizador.
2. Contador de minutos - pode definir um lembrete sonoro para o período de tempo de conclusão.
3. Dur - pode configurar o forno para cozinhar durante um intervalo de tempo desejado.
4. Fim - pode configurar o forno para cozinhar durante um intervalo de tempo desejado.

Modo manual

No modo manual, apenas a hora do dia e o símbolo " " acendem. O forno está sempre no estado de funcionamento e o tempo de cozedura é controlado pelo utilizador.

Notas

1. No modo manual, após 5 horas sem operação, a hora apresentada começa a piscar. Após 10 horas sem qualquer operação, volta ao estado inativo.
2. Quando o tempo estiver a piscar, se quiser usar o modo manual novamente, prima o botão " " ou " ".

Contador de minutos

Este modo é usado apenas como função de lembrete.

1. Prima o botão " " para selecionar a função de contador de minutos. O símbolo relevante " " ou " ■ " começa a piscar.
2. Prima o botão " " ou " " para entrar no acerto do alarme (consulte "Acertar o relógio").
3. Após o acerto, prima o botão "" para confirmar o acerto do alarme e o ícone " " permanece ligado.
4. Quando o tempo acabar, o alarme toca para o lembrar, e o símbolo " " começa a piscar no ecrã. Nesta altura, prima qualquer botão para cancelar o lembrete.

Tempo de cozedura

Se o modo Dur for definido para 1 hora, a cozedura termina passado 1 hora.

1. Prima continuamente o botão " " até que o ecrã apresente "**dur**".
2. Prima o botão " " ou " " para entrar no acerto do tempo do modo Dur (consulte "Acertar o relógio"). O tempo máximo de acerto é de 10 horas.
3. Após confirmar o acerto do tempo, prima o botão " " para começar. Nesta altura, os ícones " " e "**A** " estão sempre ligados.
4. Se o modo Dur for definido para 1 hora, o alarme toca passado 1 hora para indicar o final da cozedura, e o ícone "**A**" pisca.
5. Nesta fase, prima qualquer botão para voltar ao modo inativo, parar o alarme, e o ícone "**A**" desaparece.

Tempo de fim de cozedura

A cozedura começa na hora atual e termina na hora definida.

1. Prima continuamente o botão " " até que o ecrã apresente " **Fim**".
2. Prima o botão " " ou " " para entrar no acerto do tempo do modo Fim (consulte "Acertar o relógio").
3. Após confirmar o acerto do tempo, prima o botão " " para começar. Nesta altura, os ícones " " e "**A** " estão sempre ligados.
4. Quando a hora final for igual à hora do relógio do sistema, o alarme toca, indicando o fim da cozedura. O ícone "" desaparece e o ícone "**A**" pisca.
5. Nesta fase, prima qualquer botão para voltar ao modo inativo, parar o alarme, e o ícone "**A**" desaparece.

Precauções para uma utilização com temporizador

1. Ao definir o tempo, prima e mantenha premido o botão " " ou " " durante 3 segundos para aumentar ou diminuir o tempo continuamente.
2. No modo de alarme ou de cozedura automática, prima e mantenha premidos os botões " " e " " até que o alarme toque, para cancelar todas as definições do modo e entrar no modo inativo.
3. Ao definir o modo do temporizador, se nada for feito durante 5 minutos, ele volta ao modo manual.
4. Ao definir cada função, prima e mantenha premido o botão " " durante mais de 3 segundos para cancelar a configuração atual e entrar no modo manual.
5. Ao definir o modo do temporizador, só é possível selecionar um dos modos do despertador e de cozedura automática.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.

Limpeza da superfície exterior

Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água. Seque bem. Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

Limpeza do interior do forno (após cada utilização)

Limpe o interior do forno usando um detergente doméstico.

Limpe com um pano ligeiramente embebido em água e, de seguida, seque completamente.

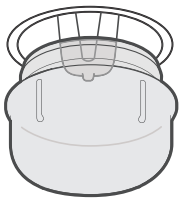
Limpeza dos acessórios amovíveis

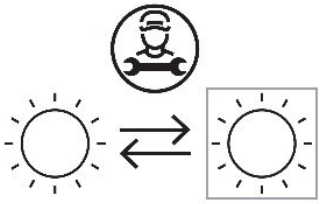
Lave a prateleira de arame e a panela com água quente e detergente. Enxagúe e seque cuidadosamente antes de voltar a usar.

Substituição da lâmpada

AVISO: Certique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
A lâmpada está localizada no interior do forno, na parede traseira.

1. Rode a tampa da lâmpada para a retirar.
2. Desaparafuse e substitua a lâmpada por uma nova adequada para temperaturas elevadas (300°C) com as seguintes especicações: 230V~, G9 25W.
3. Volte a rodar o casquilho da lâmpada.





Fonte de iluminação substituível por um prossional

Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eciência energética de classe G.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Abaixo, pode encontrar a folha da forno doméstico de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.

O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

Informações relativas a fornos domésticos			
	Símbolo	**Valor**	**Unidade**
Identificação do modelo	TME65BK		
Tipo de forno	Forno elétrico		
Massa do aparelho	M	31	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade		
Volume por cavidade	V	65	l
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)	$CE_{cavidade\ elétrica}$	0,99	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)	$CE_{electric\ cavity}$	0,77	kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	$IEE_{Ecavidade}$	93,9	

Voltagem nominal e frequência da alimentação	220-240V~ 50-60Hz
Potência máxima	3 kW
Ampere (A) para ficha (10 /16 / 32 A)	-A
Potência da lâmpada do forno	25W
Elemento de aquecimento superior (W)	950W
Elemento de aquecimento do grelhador (W)	2000W
Elemento de aquecimento por convecção (W)	-
Motor de convecção (W)	19W
Ventoinha de arrefecimento (W)	23W
Limpeza (esmalte / catalítica / pirolítica)	Esmalte
Peso líquido (kg)	31kg
Dimensões exteriores (C*D*A)	595*575*595 mm
Dimensões das aberturas para armários/móveis (C*D*A)	560*570*600 mm
Classe energética (letra do autocolante)*	A
Volume utilizável (litros)	65 L
Tamanho: (pequeno / médio / grande)	Grande
Fabricado na	RPC

* Classe energética: A+++ … D (A+++ = económico D = menos económico)

O consumo energético o modo de espera: 0,8W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de espera: 20 minutos

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente.

Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivosmateriais de embalamento. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.
Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.
O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos semencargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado domelhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/09/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA 2
ACCESSORI DEL FORNO 5
INSTALLAZIONE 6
COLLEGAMENTI ELETTRICI 7
RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DAL FORNO 7
FUNZIONAMENTO 9
PULIZIA E MANUTENZIONE 12
DATI TECNICI 13
SMALTIMENTO 14

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

AVVERTENZE

- L'elettrodomestico è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
  - bed and breakfast e ambienti simili.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- AVVERTENZA L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usare l'apparecchio in sicurezza e se comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con il prodotto. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- AVVERTENZA! Le parti accessibili possono essere molto calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Non usare detergenti abrasivi o utensili di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno, poiché potrebbero graffiare e danneggiare la superficie e causare quindi la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare dispositivi per la pulizia a vapore.
- AVVERTENZA! Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

- L'apparecchio non è stato progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un comando a distanza separato.
- L'impianto elettrico deve prevedere un sistema di disconnessione incorporato nel cablaggio fisso, in conformità alle normative.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali.
- Per informazioni dettagliate relative agli spazi necessari con le relative dimensioni e al metodo di fissaggio dell'apparecchio al suo supporto, consultare la sezione "INSTALLAZIONE".
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- Dopo ogni ciclo di cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per un po' di tempo per garantire un raffreddamento rapido e un funzionamento sicuro del forno.
- In tutte le modalità di cottura è preferibile che lo sportello sia chiuso.
- Non appendere alcun panno o indumento alla maniglia del forno.
- Per informazioni dettagliate sulla corretta installazione dei ripiani, consultare la sezione "Accessori del forno".
- Posizionare il ripiano a vassoio e la griglia allo stesso livello su entrambi i lati, assicurandosi che siano in posizione orizzontale e stabile.
- Per le istruzioni dettagliate per l'uso in sicurezza dell'apparecchio, le precauzioni durante la manutenzione a carico dell'utente e la sostituzione della lampadina, consultare le sezioni "FUNZIONAMENTO" e "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa.
- Non rivestire la cavità del forno con carta stagnola per facilitarne la pulizia. altrimenti il forno potrebbe surriscaldarsi e la smaltatura interna potrebbe danneggiarsi.

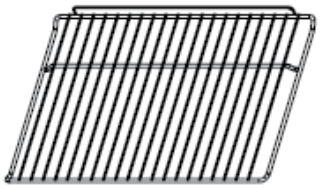
Precauzioni

- Il forno deve essere installato e messo a terra correttamente da un tecnico qualificato. Decliniamo qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- Non indossare abiti larghi o pendenti quando si utilizza il forno. Potrebbero prendere

fuoco se toccano un elemento riscaldante caldo, con il rischio di ustionarsi.

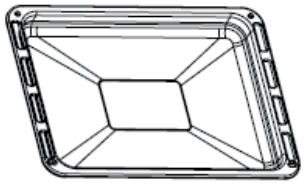
- Non conservare materiali infiammabili sopra o vicino al forno. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici autorizzati.
- È pericoloso alterare o modificare in qualsiasi modo le specifiche dell'apparecchio.
- Non tentare di sollevare o spostare l'apparecchio tirando la maniglia dello sportello.
- Quando lo sportello del forno è aperto, non permettere ai bambini di salirci sopra o di sedervici sopra.
- Usare sempre guanti da forno per togliere e mettere gli alimenti nel forno.
- Assicurarsi che le manopole di comando siano sempre in posizione off quando l'apparecchio non è in uso.

ACCESSORI DEL FORNO



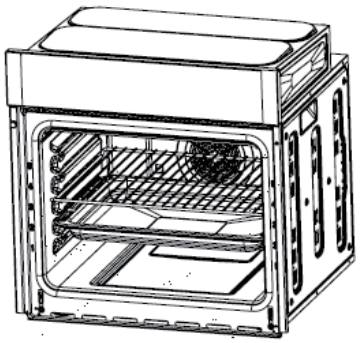
Griglia metallica:

per sostenere piatti e per arrostire e grigliare



Teglia:

per cuocere grandi quantità di alimenti come torte non secche, pasticcini, cibi surgelati ecc. o da usare come leccarda per raccogliere fuoriuscite di grasso e sughi di carne.



Infilare la griglia/teglia tra le apposite guide all'interno del forno e spingerla fino in fondo.

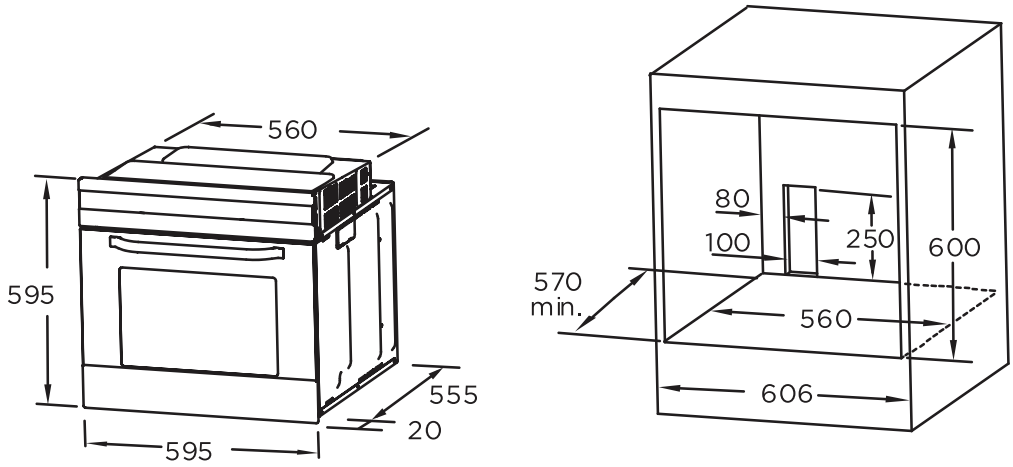
Se la griglia e la teglia vengono inserite entrambe, posizionare la griglia sopra la teglia.

INSTALLAZIONE

Lo schema seguente riporta le dimensioni corrette per installare il forno in un mobile.

Questo forno può essere installato anche al di sotto del piano di lavoro.

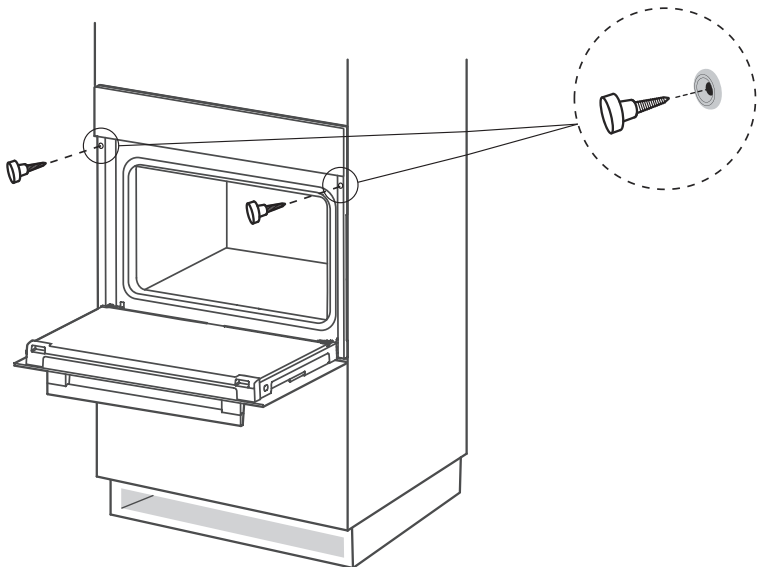
Le dimensioni indicate sono in mm.



Fasi di installazione

1. Si prega di realizzare i mobili in base ai dati indicati nella sezione: "Schema del mobile".
2. Prima dell'installazione, verificare che la presa elettrica sia dotata di messa a terra e che le dimensioni del mobile siano conformi ai requisiti di installazione.
3. Installare l'apparecchio nel punto designato della cucina e inserirlo in un mobile verticale.
4. Aprire lo sportello del forno, individuare i due fori di installazione sul telaio e fissare l'apparecchio nella posizione di installazione con le viti fornite con il prodotto.

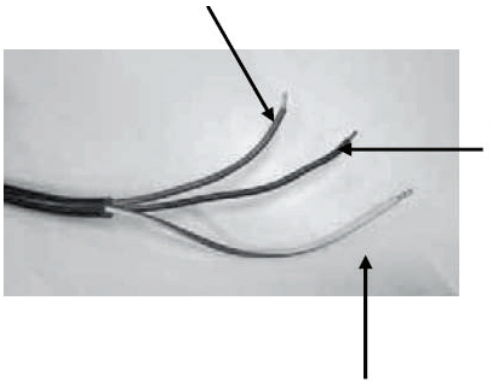
Schema di fissaggio del mobile



COLLEGAMENTI ELETTRICI

Collegamenti elettrici devono essere eseguiti solo da un elettricista qualicato e autorizzato.

Il filo marrone deve essere collegato al terminale contrassegnato con L.



Il filo blu deve essere collegato al terminale contrassegnato con N.

Il filo verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato con E

o con il simbolo di terra ⏚

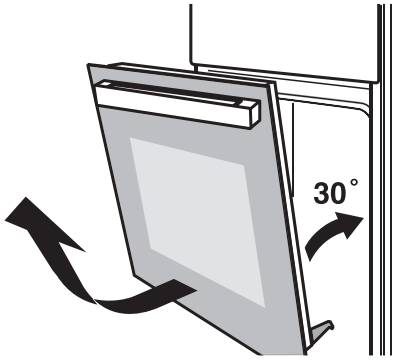
RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DAL FORNO

Disassemblaggio dei componenti dello sportello del forno

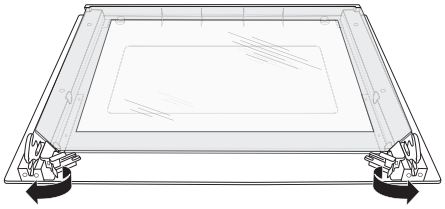
1. Per rimuovere lo sportello, aprirlo alla massima angolazione. Quindi tirare la copertura della cerniera all'indietro.



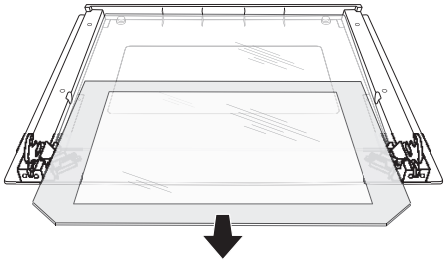
2. Chiudere lo sportello a un angolo di circa 30°. Tenere lo sportello con una mano da ciascun lato. Sollevare e tirare lentamente lo sportello dal forno

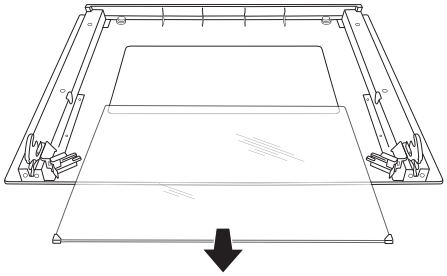


3. Aprire i dispositivi di rotazione dello sportello come illustrato in figura



4. Sollevare il vetro esterno dello sportello e rimuoverlo, quindi rimuovere il vetro intermedio nello stesso modo.





AVVERTENZA!

Non forzare lo sportello e fare attenzione per evitare che il vetro si rompa durante il processo di disassemblaggio.

AVVERTENZA!

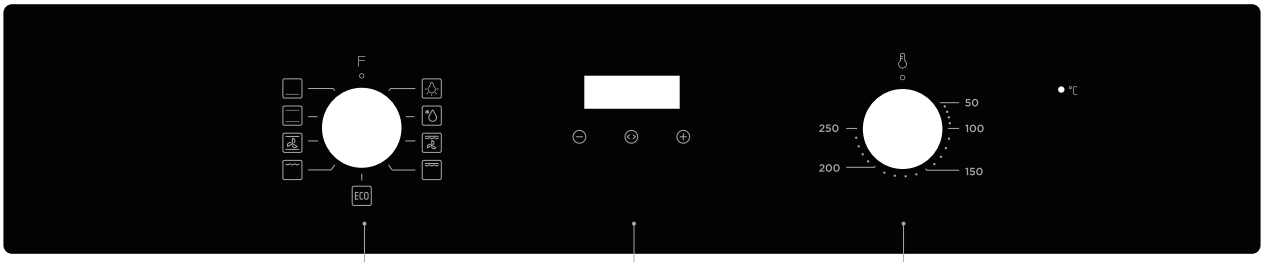
Le molle delle cerniere potrebbero essere allentate, con il rischio di lesioni.

AVVERTENZA!

Non sollevare o trasportare lo sportello del forno tramite l'impugnatura.

FUNZIONAMENTO

Pannello comandi



K1 Impostazione dell'ora K2

K1: Per selezionare le funzioni del forno. K2: Per impostare la temperatura.

Impostazione dell'ora Per regolare il tempo di cottura.

Funzione	Descrizione della funzione
Lampada	Illuminazione che permette di controllare visivamente il processo di cottura. Tranne per la funzione ECO
Scongelamento	La circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento più rapido degli alimenti congelati (senza l'utilizzo di calore).
Doppia griglia con ventola	L'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore funzionano assieme alla ventola.
Doppia griglia	L'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore sono accesi.
Griglia singola	L'elemento grill interno si accende e si spegne per mantenere la temperatura. Può essere utilizzato per grigliare una piccola quantità di alimenti.
Convenzionale + ventola	La combinazione della ventola e degli elementi riscaldanti superiore e inferiore garantisce una penetrazione del calore e una colorazione più uniforme, soprattutto per la cottura della carne.
Convenzionale	Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore lavorano insieme per garantire una cottura convenzionale.
Riscaldamento inferiore	Il riscaldamento avviene tramite tubi riscaldanti posti nella parte inferiore del forno. Utilizzato principalmente per mantenere in caldo e per ottenere una doratura degli alimenti.
ECO	Per una cottura a risparmio energetico. Gli ingredienti selezionati vengono cotti in modo delicato, con il calore proveniente dall'alto e dal basso.

Prima del primo utilizzo

1. Il forno non deve essere acceso finché non è stato installato correttamente.
2. Per evitare incendi, rimuovere tutti i materiali di protezione per il trasporto e assicurarsi che nel forno non siano presenti materiali di imballaggio, né accessori (ad esempio schiuma, cartone, teglia, griglia, ecc.).
3. Pulire la cavità del forno e gli accessori con acqua con un po' di detergente e un panno morbido.
4. Aprire le finestre della cucina e attivare le cappe aspiranti per ottenere un'elevata ventilazione.
5. Non lasciare che bambini o animali domestici entrino in cucina e chiudere le porte delle stanze adiacenti.
6. Dopo aver collegato l'alimentazione, accendere la modalità forno con la durata e la temperatura indicate nella tabella sottostante, per eliminare gli odori.
7. Dopo il primo utilizzo, aprire leggermente lo sportello del forno e attendere che si raffreddi completamente.

Funzione	Temperatura	Durata
Convenzionale	250^{0}C	0,5 - 1 ora

Impostazione dell'orologio

Quando il forno viene collegato per la prima volta alla rete elettrica, è necessario impostare l'orologio.

Nota: L'orologio funziona a 24 ore.

1.1.Premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ " per regolare l'impostazione delle ore.

2.Premere il tasto " ◇ " per confermare l'impostazione delle ore.

3.Premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ " per regolare l'impostazione dei minuti.

4.Premere il tasto " ◇ " per completare l'impostazione dell'orologio.

Funzionamento regolare

1. Ruotare la manopola **K1** per selezionare le funzioni del forno.
2. Ruotare la manopola **K2** per regolare la temperatura.
3. Impostazione della modalità.
4. A cottura ultimata, ruotare tutte le manopole in posizione " **o** ".

Note

1. Durante la cottura la spia della manopola rimane accesa.
2. Durante la cottura la lampada è sempre accesa.
3. A cottura ultimata ruotare la manopola K1 sulla posizione " **o** " e la lampada e la spia della manopola si spegneranno.
4. Come funzione separata, la luce del forno può essere utilizzata dagli utenti per osservare gli alimenti durante la cottura o per pulire la cavità. Dopo averla accesa, l'utente deve spegnerla manualmente prima di uscire e tornare alla modalità standby.
5. Dopo la cottura in forno, la ventola di raffreddamento continuerà a dissipare il calore. Il forno si fermerà solo quando la temperatura interna sarà inferiore a 75°C.

Impostazione della modalità

In modalità standby, tenere premuto il tasto " ◇ " per 3 secondi per entrare in modalità manuale, l'icona "  " si accende.

In modalità manuale, premere il tasto " ◇ " per accedere alla modalità selezione durata: manuale → contaminuti → dur → fine → manuale.

Le modalità di cottura automatiche che possono essere impostate sono semiautomatica: dur o End (Fine) e completamente automatica: dur+End.

Se il display non mostra l'icona "  ", il forno non funziona o non si riscalda. Il forno funzionerà o si riscalderà solo se sul display viene visualizzata l'icona " ".

Note

1. Modalità manuale: il tempo di cottura è controllato dall'utente.
2. Contaminuti: si avrà un segnale acustico di promemoria che suonerà alla fine della durata impostata.

3. Con “Dur” si imposta il forno in modo che cuocia per un intervallo di tempo desiderato.
4. Con “Fine” si imposta il forno in modo che la cottura termini all’orario desiderato.

Modalità manuale

In modalità manuale, vengono illuminati solo l'ora del giorno e il simbolo " ". Il forno è sempre attivo e il tempo di cottura è controllato dall'utente.

Note

1. In modalità manuale, dopo 5 ore di inattività, l'ora visualizzata inizia a lampeggiare. Dopo 10 ore senza alcuna operazione, il forno torna nello stato di standby.
2. Quando l'ora visualizzata lampeggia, se si desidera utilizzare la modalità manuale, premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ ".

Contaminuti

Questa modalità permette solo di avere un avviso di promemoria.

1. Premere il pulsante " ◇ " per selezionare la funzione contaminuti. Il relativo simbolo " " " ■ " lampeggia.
2. Premere il pulsante " ⊖ " o " ⊕ " per accedere all'impostazione dell'orario di allarme (vedere "Impostazione dell'orologio").
3. Dopo l'impostazione, premere il pulsante " ◇ " per confermare l'impostazione dell’allarme, l’icona " " rimane sempre accesa.
4. Allo scadere del tempo, il cicalino emette un segnale acustico di promemoria e il simbolo " " inizia a lampeggiare sullo schermo. A questo punto, premere un tasto qualsiasi per annullare il promemoria.

Cottura per una certa durata: dur

Se la modalità dur è impostata su 1 ora, la cottura termina dopo 1 ora.

1. Premere ripetutamente il pulsante " ◇ " finché sullo schermo non viene visualizzata la scritta "**dur**".
2. Premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ " per accedere all'impostazione della durata di cottura dur (vedere "Impostazione dell'orologio"). La durata di cottura massima impostabile è di 10 ore.
3. Dopo aver confermato l'impostazione della durata, premere il pulsante " ◇ " per iniziare la cottura. A questo punto le icone " " e " **A** " rimangono sempre accese.
4. Se la modalità dur è impostata su 1 ora, trascorso tale tempo viene attivato il segnale acustico per indicare la fine della cottura e l'icona "**A**" lampeggia.
5. A questo punto premere un tasto qualsiasi per tornare in standby ed interrompere l'avviso acustico, l'icona "**A**" scompare.

Ora di fine cottura

La cottura inizia all'ora corrente e termina all'ora impostata.

1. Premere ripetutamente il pulsante " ◇ " finché sullo schermo non viene visualizzato "**End**".
2. Premere il tasto " ⊖ " o " ⊕ " per accedere all'impostazione dell'ora di fine cottura (vedere "Impostazione dell'orologio").
3. Dopo aver confermato l'impostazione del tempo, premere il pulsante " ◇ " per iniziare la cottura. A questo punto le icone " " e " **A** " rimangono sempre accese.
4. Quando l'ora di fine coincide con l'ora dell'orologio di sistema, il cicalino suona, indicando la fine della cottura. L'icona " " scompare e l'icona "**A**" lampeggia.
5. A questo punto premere un tasto qualsiasi per tornare in standby ed interrompere l'avviso acustico. L'icona "**A**" scompare.

Precauzioni per l'uso del timer

1. Per impostare l'ora, tenere premuto il pulsante " ⊖ " o " ⊕ " per 3 secondi per aumentare o diminuire il tempo in modo continuo.
2. In modalità allarme o cottura automatica, tenere premuti i pulsanti " ⊕ " e " ◇ " finché non viene emesso un segnale acustico per annullare tutte le impostazioni della modalità ed entrare in modalità standby.
3. Quando si imposta la modalità timer, se non vine premuto nessun pulsante per 5 minuti, si torna alla modalità manuale.
4. Quando si imposta ciascuna funzione, tenere premuto il pulsante " ◇ " per più di 3 secondi per annullare l'impostazione corrente e andare alla modalità manuale.
5. Quando si imposta la modalità timer, è possibile selezionare solo una delle modalità: allarme acustico o cottura automatica.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

Pulizia della superficie esterna

Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito. Asciugare accuratamente. Non usare mai detergenti abrasivi o chimici.

Pulizia dell'interno del forno (dopo ogni utilizzo)

Pulire l'interno del forno con un detergente adatto.

Pulire con un panno leggermente umido e asciugare accuratamente.

Pulizia degli accessori rimovibili

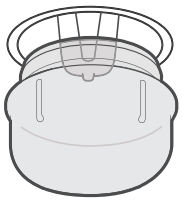
Lavare la griglia e la teglia in acqua saponata calda. Sciacquare e asciugare accuratamente prima dell'uso.

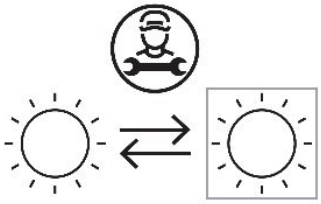
Sostituzione della lampadina del forno

AVVERTENZA :Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

La lampadina si trova all'interno del forno, sulla parete posteriore.

1. Ruotare la copertura della lampadina per rimuoverla.
2. Svitare e sostituire la lampadina con una nuova adatta alle alte temperature (300°C) con le seguenti caratteristiche: 230V~, G9 25W.
3. Richiudere la copertura della lampadina ruotandola.





Lampada sostituibile da un professionista

Questo prodotto contiene una lampada di classe di ecienza energetica G.

DATI TECNICI

Di seguito la scheda del forno domestico secondo il regolamento UE n. 66/2014.

Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

Informazioni relative ai forni per uso domestico			
	Simbolo	**Valore**	**Unità di misura**
Identificativo del modello	TME65BK		
Tipologia di forno	Forno elettrico		
Massa dell'apparecchio	M	31	kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettrica		
Volume di ciascuna cavità	V	65	l
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	$EC_{electric\ cavity}$	0,99	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	$EC_{electric\ cavity}$	0,77	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEI_{cavity}	93,9	

Valutazione / Tensione di alimentazione e frequenza	220-240V~ 50-60Hz
Potenza massima	3 kW
Ampere (A) spina (10/16/32A)	-A
Alimentazione lampada forno	25W
Elemento riscaldante superiore (W)	950W
Elemento riscaldante per griglia (W)	2000W
Elemento riscaldante a convezione (W)	-
Motore rotativo (W)	19W
Ventola di raffreddamento (W)	23W
Pulizia (Smalto/catalitico/pirolitico)	Smalto
Net Weight kg	31kg
Dimensioni esterne (L*P*A)	595*575*595 mm
Dimensioni del foro del mobile (L*P*A)	560*570*600 mm
Classe energetica (lettera per l'adesivo) *	A
Volume utile (litri)	65 L
Dimensioni: (piccola/media/grande)	Grande
Fatto in	RPC

* Classe energetica: A+++……D (A+++=economica D=meno economica)

Il consumo di energia il modo stand-by: 0,8W

Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente il modo stand-by: 20 minuti

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.

Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.

Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/09/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2
OVEN ACCESSORIES 5
INSTALLATION 6
ELECTRICAL CONNECTION 7
REMOVING THE DOOR FROM OVEN 7
OPERATION 9
CLEANING AND MAINTENANCE 12
TECHNICAL DATA 13
DISPOSAL 14

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

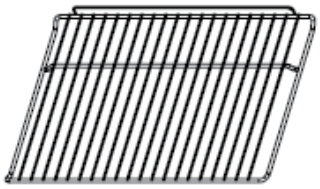
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section “INSTALLATION”.
- The temperature of 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.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.
- For details indicating the correct installation of the shelves, please refer to the section "Oven accessories.
- 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.
- Do not line the oven’s cavity with aluminium foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.

Precautions

- The oven must be properly installed and grounded by a qualified technician. We will not be responsible for any damage that might be caused by failure to comply with these instructions.
- 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.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians.
- It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

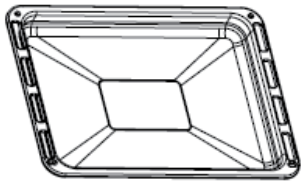
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Make sure the control knobs are always in off position when the appliance is not used.

OVEN ACCESSORIES



Wire shelf:

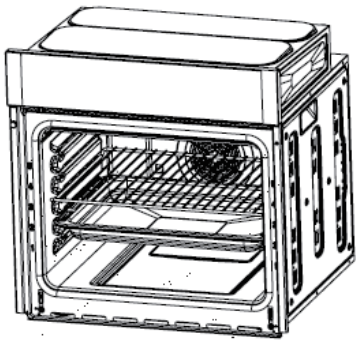
for dishes and items for roasting and grilling



Pan:

for cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries,

frozen food etc. or for collecting fat/spillage and meat juices



Push the wire shelf / pan between the guide bars in the oven, andpush it to the end.

In case the wire shelf and the pan are inserted together, lay the wire shelf over the pan.

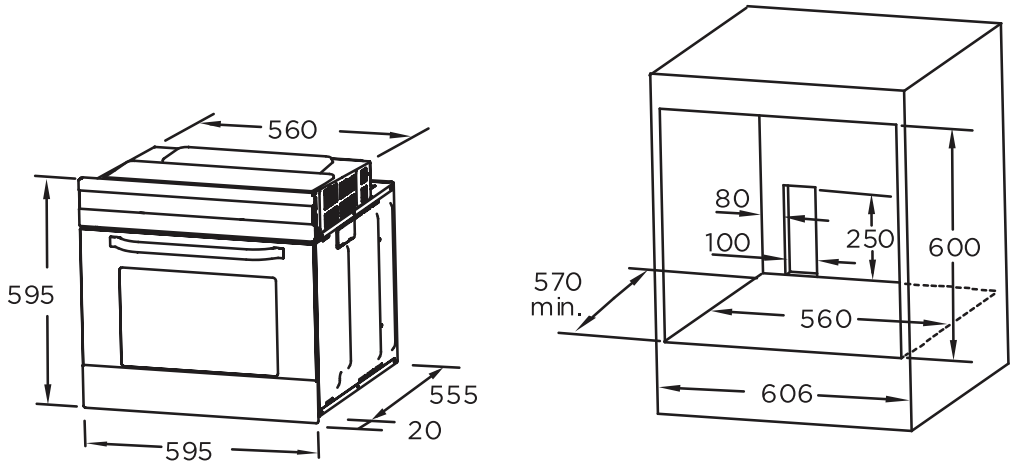
INSTALLATION

The diagram below determines the correct dimensions to install the

oven in a cabinet.

This oven can also be installed as an under-counter oven.

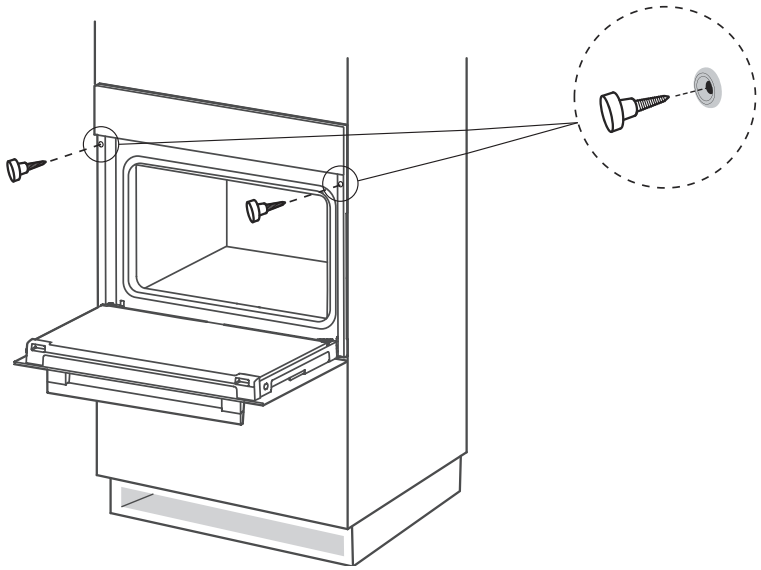
The attached dimensions are in mm.



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.

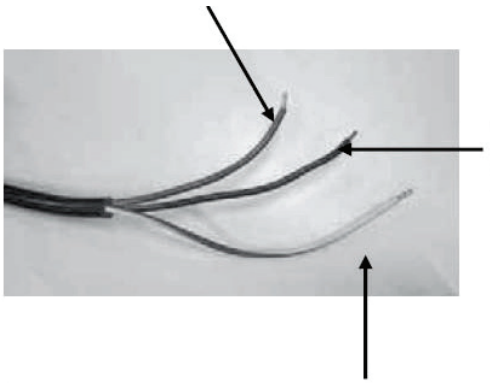
Schematic diagram of cabinet fixing



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.



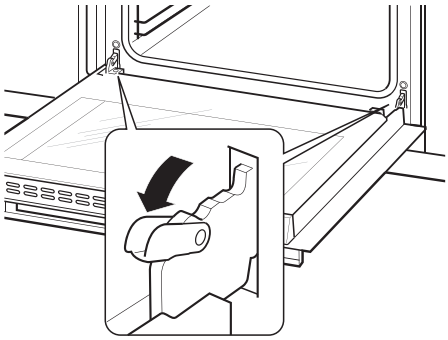
The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth symbol .

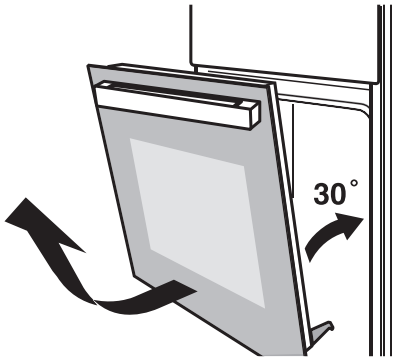
REMOVING THE DOOR FROM OVEN

Disassembly of oven door components

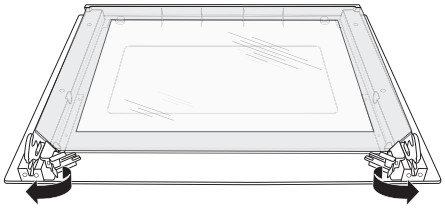
1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.



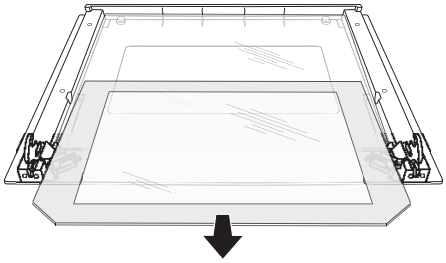
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.

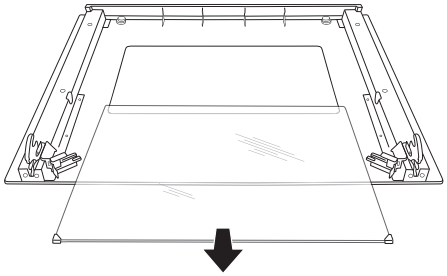


3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.



4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.





WARNING:

Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

WARNING:

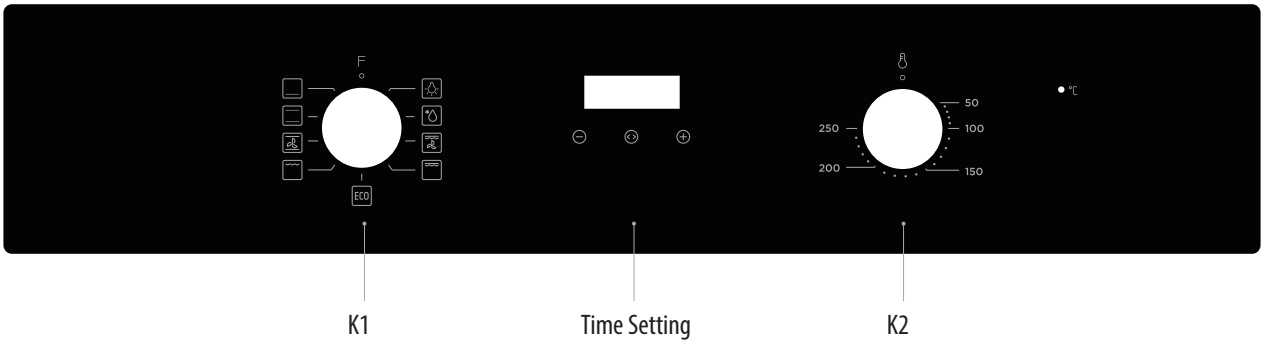
The hinge springs could loose, causing personal injury.

WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.

OPERATION

Control Panel



K1: For selecting oven functions. K2: For setting the temperature.

Time Setting: For adjusting the cooking time.

Function	Function introduction
Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
Single grill	The inner grill element switchs on and of to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
Conventional+fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Before using for the first time

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
Conventional	250^{0}C	0.5-1 Hour

Setting the clock

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

Note: The clock is a 24-hour clock.

1.Press the " ⊖ " or " ⊕ " key to adjust the hour setting.

2.Press the " ◇ "key to confirm the hour setting.

3.Press the " ⊖ " or " ⊕ " key to adjust the minute setting.

4.Press the " ◇ " key to complete the clock setting.

Regular operation

1.Turn knob **K1** to select the oven functions.

2.Turn knob **K2** to adjust the temperature.

3.Mode setting.

4.When cooking is finished, turn all knobs to the " **o** " position.

Notes

1. During cooking, the knob light stays on.
2. During cooking, the lamp is always on.
3. After cooking, turn the knob K1 to the " **o** " position, and the lamp and knob light will go out.
4. As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
5. After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

Mode setting

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

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

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

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

Notes

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

Manual mode

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

Notes

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

Minute minder

This mode is only used as a reminder function.

1. Press " ⟨·⟩ " key to select the minute minder function. The relevant " " " ■ " symbol will flash.
2. Press the " ⊖ " or " ⊕ " key to enter the alarm clock time setting (Refer to "Setting the clock").
3. After setting, press the " ⟨·⟩ " key to confirm the alarm clock setting, and the " " icon is always on.
4. When the time is up, the buzzer beeps to remind you, and the " " symbol on the screen begins to blink. At this point, press any key to cancel the reminder.

Cooking dur time

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

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

Cooking End time

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

1. Press the " ⟨·⟩ " key continuously until the screen shows "**End**".
2. Press the " ⊖ " or " ⊕ " key to enter the End mode time setting (Refer to "Setting the clock").
3. After confirming the time setting, press the " ⟨·⟩ " key to start. At this time, the icons " " and " **A** " are always on.
4. When the End time is the same as the system clock time, the buzzer will sound, indicating the end of cooking. The icon " " disappears and the icon "**A**" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "**A**" disappears.

Precautions for timer use

1. When setting the time, press and hold the " ⊖ " or " ⊕ " key for 3 seconds to increment or decrement the time continuously.
2. In alarm or automatic cooking mode, press and hold the " ⊕ " and " ⟨·⟩ " keys until the buzzer sounds to cancel all mode settings and enter standby mode.
3. When setting the timer mode, if nothing is done for 5 minutes, it will return to manual mode.
4. When setting each function, press and hold the " ⟨·⟩ " key for more than 3 seconds to cancel the current setting and enter manual mode.
5. When setting the timer mode, only one of the alarm clock and automatic cooking modes can be selected.

CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off and disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool completely before cleaning.

Cleaning the outer surface

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry it thoroughly. Never use abrasive or chemical cleaning agents.

Cleaning the inside of the oven (after each use)

Wipe the inside of the oven using a household detergent.

Wipe clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

Cleaning removable accessories

Wash wire shelf and pan in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

Replacing the oven light bulb

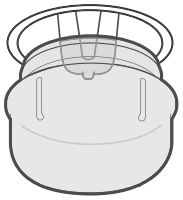
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

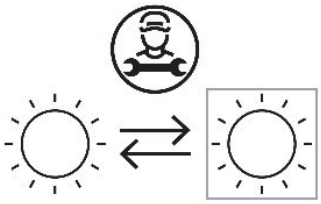
The bulb is located inside the oven on the back wall.

1.Rotate the lamp cover to remove.

2.Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the following specifications: 230V~, G9 25W.

3.Twist the lamp cover back on.





Replaceable light source by a professional

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

TECHNICAL DATA

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

The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

Information for domestic ovens			
	Symbol	**Value**	**Unit**
Model identification	TME65BK		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	31	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	65	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	$EC_{electric\ cavity}$	0,99	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	$EC_{electric\ cavity}$	0,77	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI_{cavity}	93,9	

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240V~ 50-60Hz
Max power	3 kW
Ampere (A) for plug (10 /16 / 32 A)	-A
Oven lamp power	25W
Top heating element (W)	950W
Grill heating element (W)	2000W
Convection heating element (W)	-
Convection motor (W)	19W
Cooling fan (W)	23W
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Enamel
Net Weight kg	31kg
Outside dimensions (W*D*H)	595*575*595 mm
Cabinet/furniture cut-out sizes (W*D*H)	560*570*600 mm
Energy Class (letter for the sticker) *	A
Usable volume (litres)	65 L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	PRC

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

Power consumption in standby mode: 0,8W

The period after which the equipment reaches automatically standby mode: 20 minutes

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 30/09/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FNAC DARTY

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

Déclaration UE de Conformité N°862025080025

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE

Description du produit – FOUR ENCASTRABLE

Product Description: *BUILT-IN OVEN*
Productbeschrijving: *INBOUWOVEN*
Descripcion del producto:
Descriçào do produto: *FORNO DE EMBUTIDO*
Descrizione del prodotto: *FORNO DA INCASSO*



Marque – Tecnolec
Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale – TME65BK
Model number /Modelnummer /
Número de modelo/ Número do modelo/
Numero del Modello:

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:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

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 55014-1: 2021
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021
EN 61000-3-3: 2013+ A1:2019+A2:2021

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+A16:2023
EN 62233: 2008

ErP :

(EU) No 65/2014 (EU) No 66/2014
EN 60350-1: 2016 +A1: 2021
(EU) 2023/826
EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is issued 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.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

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 declaraçào é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:

Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, novembre 5, 2025

Signé par :
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...