

MARQUE: PROLINE

REFERENCE: MFP6500SSB/1/IX/NOIR

CODIC: 4181808



NOTICE



PROLINE

MFP650SSB

BUILT IN OVEN
FOUR ENCASTRABLE
INBOUWOVEN



INDEX

ATTENTION	2
MISES EN GARDE IMPORTANTES	3
DESCRIPTION DU FOUR	3
Panneau de commande	3
Écran.....	4
Accessoires du four	5
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	5
INSTALLATION.....	6
FONCTIONNEMENT	7
Réglage de l'horloge	7
Cuisine.....	7
Minuterie.....	8
Fonction sécurité enfants	8
Mode économie d'énergie	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
Fonction d'auto-nettoyage pyrolytique.....	9
Changement de la lampe du four	10
SPÉCIFICATIONS	10

QUEL FOUR.COM

ATTENTION

TMCet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.

TMCet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.

TMMISE EN GARDE: L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chaud durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

TMSi 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.

-
- TM Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- TM **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à l'écart.
- TM Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- TM Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- TM **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.
- TM Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- TM Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- TM Ne recouvrir pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

MISE EN GARDE IMPORTANTES

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

DESCRIPTION DU FOUR

Panneau de commande

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



Bouton de contrôle des fonctions



Bouton de contrôle du thermostat



Minuterie



Bouton d'horloge












Bouton de démarrage



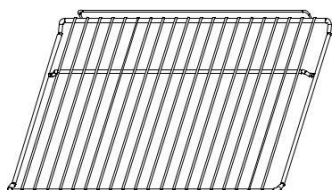
Bouton de pause/arrêt

Écran

Fonction Témoins lumineux	Description
	Lampedufour Cette fonction permet de faire en sorte que la lampe reste allumée même lorsque le four ne fonctionne pas.
	Décongélation Cette fonction fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments.
	Chaleur par la sole Idéal pour les daubes, le curry et tous les plats à cuisson lente. La température peut être réglée de 60 à 120°C (60°C par défaut).
	Convection naturelle Idéal pour la cuisson à un seul étage, comme par exemple pour les tartes aux fruits et les pâtes à viande. Nécessite un préchauffage. La température peut être réglée de 50 à 250°C (220°C par défaut).
	Traditionnel à chaleur tournante Cette fonction utilise les résistances du haut et du bas en combinaison avec un ventilateur qui pulse l'air. Elle convient parfaitement pour griller ou rôtir les grosses pièces de viande. La température peut être réglée de 50 à 250°C (220°C par défaut).
	Grill variable trois étapes Cette fonction permet un contrôle précis de la température pour une cuisson parfaitement uniforme. La température peut être réglée sur 180°C, 210°C ou 240°C (210°C par défaut).
	Grill double Idéal pour rôtir et griller des aliments plats en grandes quantités. La température peut être réglée de 180 à 240°C (210°C par défaut).
	Grilled double à chaleur tournante Idéal pour les gros rôtis. La température peut être réglée de 180 à 240°C (210°C par défaut).
	Chaleur pulsée Avec cette fonction, les ventilateurs s'allument automatiquement pour permettre une meilleure circulation de l'air et donc une cuisson plus uniforme. La température peut être réglée de 50 à 240°C (180°C par défaut).
Mode pyrolytique	Quand cette fonction est activée, l'écran affiche "PYA". La

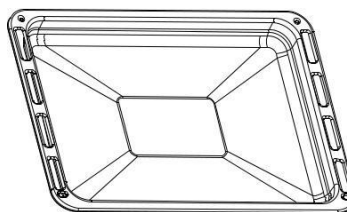
température par défaut est 450°C. La durée d'un nettoyage peut être réglée sur 1h et demie ou sur 2 heures.

Accessoires du four



Grille de cuisson

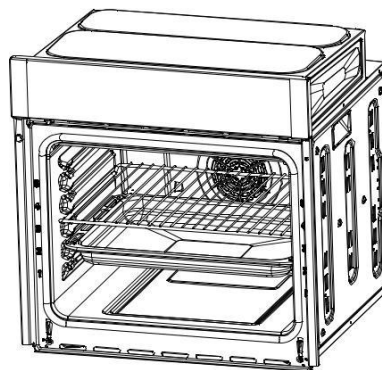
Pour les plats, les moules à gâteaux, les grillades et rôtisseries



«Support Lèche-frite/Plat à rôtir»

Pour cuire un rôti, pour récupérer les graisses.

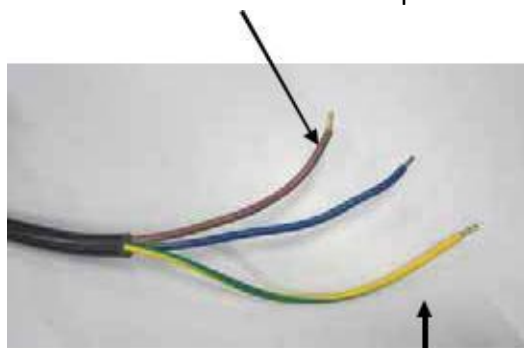
Engagez la grille ou le plat dans les rails de guidage du four.
Si vous devez utiliser en même temps la grille et le plat, mettez le plat sous la grille.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

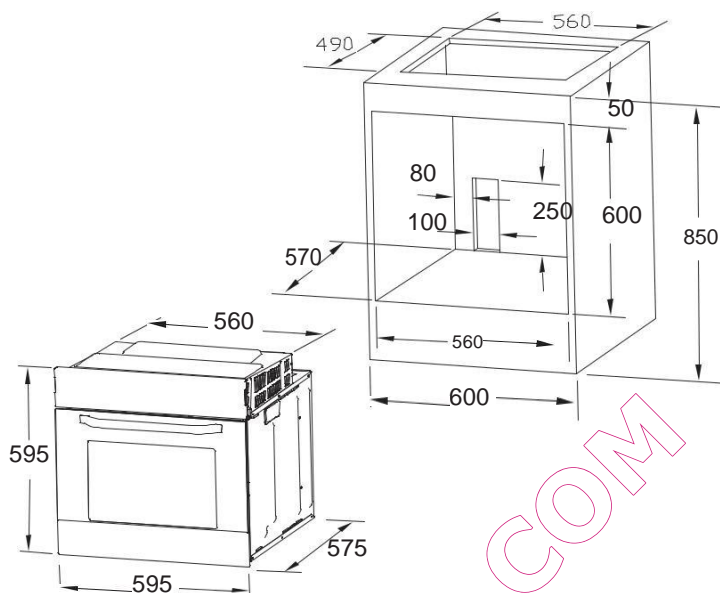


Le fil bleu doit être branché à la borne portant la lettre N.

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

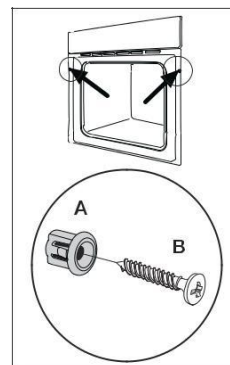
INSTALLATION

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



Fixation du four au meuble.

1. Insérez le four dans son emplacement.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Pour fixer le four au meuble, insérez les deux chevilles (A) dans les trous prévus à cet effet dans l'armature du four puis vissez les deux vis (B) à l'intérieur.






Mise en garde: Pour garantir une ventilation adéquate, veillez à ce qu'il y ait des entrées et des sorties d'air appropriées de ventilation de l'intérieur du meuble.






FONCTIONNEMENT

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







Réglage de l'horloge

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







Cuisine

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


Minuterie

1. En mode veille, appuyez sur  .
"🔔" s'allume à l'écran.
2. Réglez les heures en tournant le bouton du thermostat.
La durée maximale de la minuterie est de 9 heures (9:00).
3. Confirmez en appuyant sur  .
4. Réglez les minutes en tournant le bouton du thermostat.
5. Confirmez en appuyant sur  .
Les deux points ":" clignotent à l'écran.
6. Une fois la durée écoulée, la sonnerie du four retentit et  disparaît de l'écran.
Pour annuler la minuterie, appuyez de  sur  .

Fonctions sécurité enfants

- Pour activer la fonction sécurité enfants, appuyez simultanément sur  et  ; un long bip sonore retentit et  s'affiche à l'écran.
Tous les boutons de contrôle sont maintenant verrouillés.
- Pour déverrouiller les boutons de contrôle, appuyez de nouveau simultanément sur  et  ; un long bip sonore retentit et  disparaît de l'écran.

Mode économie d'énergie

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



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



Fonction d'auto nettoyage pyrolytique

ATTENTION:

- x Avant de lancer le nettoyage pyrolytique, ENLEVEZ TOUJOURS LES ACCESSOIRES DU FOUR, faute de quoi ils risqueraient d'être endommagés.
- x Avant d'activer le mode auto nettoyage, enlevez l'excédent de saleté dans le four.

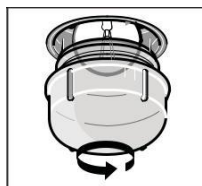
1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'écran affiche "PYA".
2. Appuyez sur  pour lancer le lavage. La durée de nettoyage par défaut est de 2 heures (2:00).
3. Pour modifier cette durée, tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche (1:30 ou 2 heures).
4. Confirmez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

REMARQUE:

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

Changement de la lampe du four

1. Enlevez le capot de la lampe en le dévissant.
2. Mettez une ampoule neuve.
3. Remettez le capot en place et vissez-le.



SPECIFICATIONS

Marque	Proline
Type d'appareil	FOUR ENCASTRABLE
Tension et fréquence d'alimentation/nominales	220-240 V 50/60Hz
Puissance maximale	3.2 KW
Puissance maximale de l'ampoule du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	950
Élément chauffant Grill (W)	2000
Élément chauffant inférieur (W)	1100
Élément chauffant Convection (W)	2000
Moteur Convection (W)	30
Ventilateur de refroidissement (W)	36
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Pyrolyse
Poids net kg	37.8
Dimensions du produit (LxPxH)	595*575*595mm
Dimensions du compartiment du four (LxPxH)	560*570*600mm
Classe énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Consommation électrique (kWh)	
Fonction chauffage	
Traditionnel	0.95
À chaleur tournante	0.85
Volume utile (l)	65
Taille : (Petit/Moyen/Grand)	Grande
Bruit (dB(A)re1pw)	58
Fabriqué en	R.P. de Chine

* Classe énergétique: A.....G (A=économique G=moins économique)

En raison des mises à jour et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Plc©UK:EC1N6TE 07/12/2013