

# PROLINE

## Four encastrable MFP650SSB/2

### MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?  
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



# **PROLINE**

## **MFP6500SSB2**

**BUILT-IN OVEN  
FOUR ENCASTRABLE  
INBOUWOVEN**



## INDEX

ATTENTION .....	2
MISES EN GARDE IMPORTANTES .....	5
DESCRIPTION DU FOUR .....	5
Panneau de commande .....	5
Écran.....	6
Accessoires du four. ....	7
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE .....	7
INSTALLATION.....	8
FONCTIONNEMENT.....	9
Réglage de l'horloge .....	9
Cuisine.....	9
Minuterie.....	10
Fonction sécurité enfant s.....	10
Mode économie d'énergie .....	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	11
Fonction d'auto-nettoyage pyrolytique.....	11
Changement de la lampe du four .....	12
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....	12
MISE AU REBUT.....	14

- **Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.**
- **En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur 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.**



**PENSEZ AU TRI !**  
ENSEMBLE RÉDUISONS  
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL  
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET  
FILM PLASTIQUE**  
  
**À JETER**

**ÉTUI CARTON**  
  
**À RECYCLER**



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)

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

## **ATTENTION**

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ Cet 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.

- ❖ MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les 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 d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- ❖ MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- ❖ Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- ❖ Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- ❖ Ne 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.
- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❖ Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- ❖ L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- ❖ Les informations relatives aux dimensions et au mode d'installation de l'appareil sont indiquées dans la section « INSTALLATION » de ce manuel.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- 
- ❖ Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.

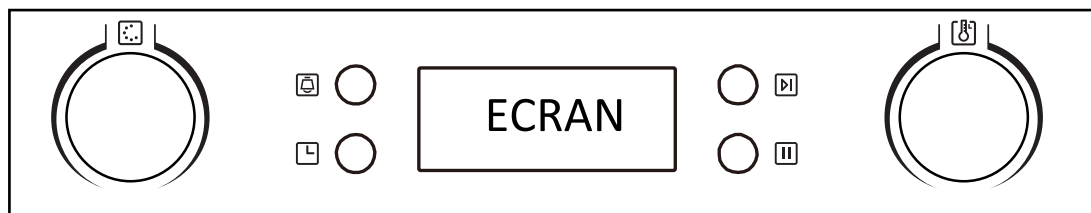
### MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

### DESCRIPTION DU FOUR

#### Panneau de commande

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



Bouton de contrôle des fonctions



Bouton de contrôle du thermostat



Minuterie



Bouton d'horloge












Bouton de démarrage




Bouton de pause/arrêt

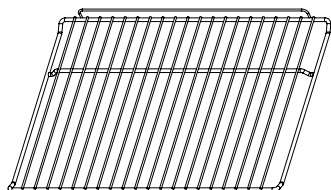
## Écran

Fonction Témoins lumineux	Description
	<p><b>Lampe du four</b>            Cette fonction permet de faire en sorte que la lampe reste allumée même lorsque le four ne fonctionne pas.            (sauf pyrolytique et fonction ECO)</p>
	<p><b>Décongélation</b>            Cette fonction fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments.</p>
	<p><b>Chaleur par la sole</b>            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).</p>
	<p><b>Convection naturelle</b>            Idéal pour la cuisson à un seul étage, comme par exemple pour les tartes aux fruits et les pâtés de viande. Nécessite un préchauffage. La température peut être réglée de 50 à 250°C (220°C par défaut).</p>
	<p><b>Traditionnel à chaleur tournante</b>            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).</p>
	<p><b>Grill variable trois étapes</b>            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).</p>
	<p><b>Grill double</b>            Idéal pour rôtir et pour griller des aliments plats en grandes quantités. La température peut être réglée de 180 à 240°C (210°C par défaut).</p>
	<p><b>Grille double à chaleur tournante</b>            Idéal pour les gros rôtis. La température peut être réglée de 180 à 240°C (210°C par défaut).</p>
	<p><b>Chaleur pulsée</b>            Avec cette fonction, le ventilateur s'allume automatiquement pour permettre une meilleure circulation de l'air et donc une cuisson plus uniforme. La température peut être réglée de 50 à 240°C (180°C par défaut).</p>
<p>Mode pyrolytique</p>	<p>Quand cette fonction est activée, l'écran affiche "PyR". La</p>



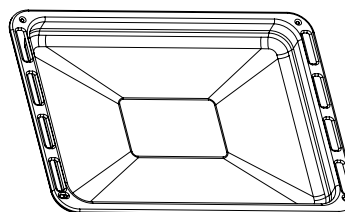
	température par défaut est 450°C. La durée du nettoyage peut être réglée sur 1h et demie ou sur 2 heures.
	Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson.

## Accessoires du four



Grille de cuisson

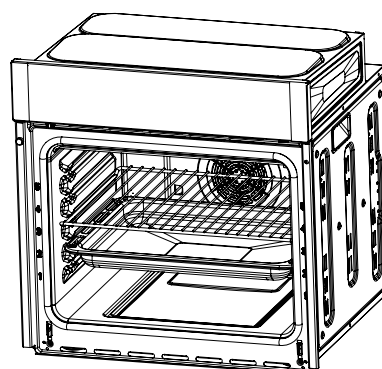
Pour les plats, les moules à gâteaux, les grillades et rôtisseries



« Support Lèchefrite / Plat à rôtir »

Pour cuire ou rôtir ou pour récupérer les graisses.

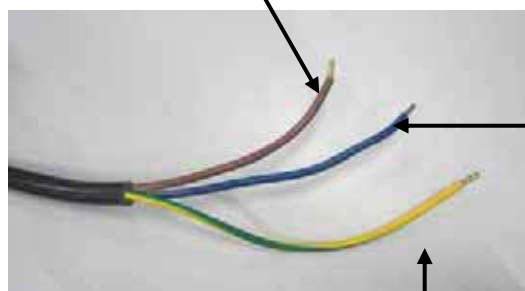
Engagez la grille ou le plat dans les rails de guidage du four.  
Si vous devez utiliser en même temps la grille et le plat, mettez le plat sous la grille.



## 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.

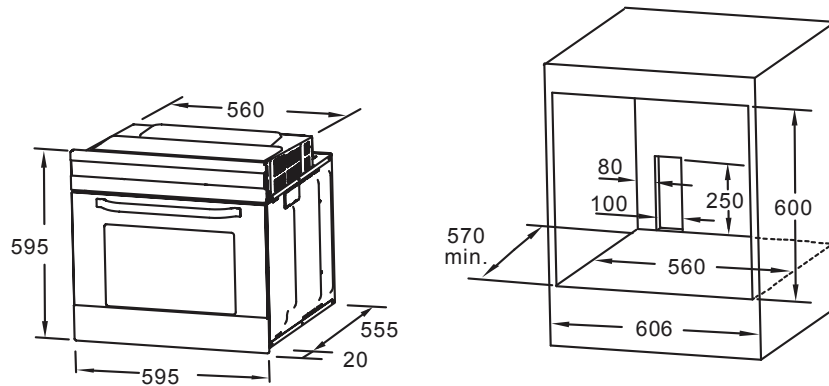


Le fil bleu doit être branché à la borne portant la lettre N.

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

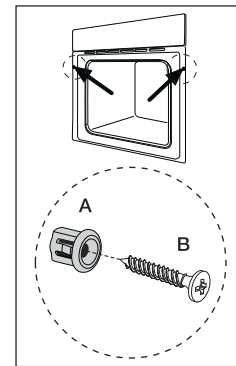
## INSTALLATION

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 de 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 ":" clignent à l'écran.

### Cuisine




1. Choisissez la fonction souhaitée en tournant le bouton de commande de fonction.
2. Le témoin lumineux correspondant s'allume à l'écran.
3. Mettez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
4. Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de fonction, 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 la lecture, appuyez deux fois sur .




---

## Minuterie


1. En mode veille, appuyez sur  .  
"  " s'allume à l'écran.
2. Réglez les heures en tournant le bouton du thermostat.  
La durée maximale de la minuterie est de 9 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 deux fois sur  .

## Fonction 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 aucune touche n'est enfoncée pendant 10 minutes, l'écran s'éteint automatiquement.  
Pour quitter le mode d'économie d'énergie, tournez le bouton de contrôle ou appuyez sur n'importe quel bouton.

---



## 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 poli 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:

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

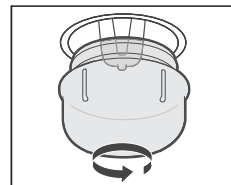
1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'écran affiche "PyR".
2. Appuyez sur  pour lancer le lavage. La durée de nettoyage par défaut est de 2 heures (2:00).
3. Pour modifier cette durée, tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche (1:30 ou 2 heures).
4. Confirmez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

#### REMARQUE :

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



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Numéro de modèle	MFP6500SSB2
Type de four	Four électrique
Masse de l'appareil (M)	35 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité (V)	65L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique) ( $CE_{\text{cavité électrique}}$ )	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode en mode de ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique) ( $CE_{\text{cavité électrique}}$ )	0.77 kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité ( $EEl_{\text{cavité}}$ )	94

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

Marque	Proline
Type d'appareil	FOUR ENCASTRABLE
Tension et fréquence d'alimentation/nominales	220-240 V~ 50 Hz - 60 Hz
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)	34
Ventilateur de refroidissement (W)	30
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Pyrolyse
Poids net kg	35 kg
Dimensions du produit (LxPxH)	595*575*595mm
Dimensions du compartiment du meuble (LxPxH)	560*570*600mm
Classe énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Consommation électrique (kWh)	
Fonction chauffage	
Traditionnel	0.99
À chaleur tournante	0.77
Volume utile (litres)	65
Taille : (Petit/Moyen/Grand)	Grande
Bruit (dB(A)re1pw)	58
Fabriqué en	R.P. de Chine

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

## MISE AU REBUT



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

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

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

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

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

### **Hotline Darty France**

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

### **Hotline Vanden Borre**

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h 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.

Ets Darty & fils SAS ©14, route d'Aulnay 93140 Bondy, France

09 / 11/ 2018