

PROLINE

FOUR ENC ASTRABLE INBOUWOVEN BUILT-IN OVEN

CNC65BK3



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING OPERATING INSTRUCTIONS

FR

NL

EN

TABLE DES MATIÈRES

	AVERTISSEMENTS	P.02
	INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	P.05
	DESCRIPTION DU FOUR	P.06
	Panneau de contrôle	P.06
	Accessoires du four	P.06
	INSTALLATION	P.08
	CONNEXION ÉLECTRIQUE	P.09
	FONCTIONNEMENT	P.10
	Réglage de l'horloge	P.10
	Cuisson	P.10
	Réglage du minuteur	P.12
	Fonction de verrouillage sécurité enfants	P.12
	Fonction d'économie d'énergie	P.13
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P.14
	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P.17
	MISE AU REBUT	P.19

- 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.

AVERTISSEMENTS

- 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.
- 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.
- **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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- 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.

- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- 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.

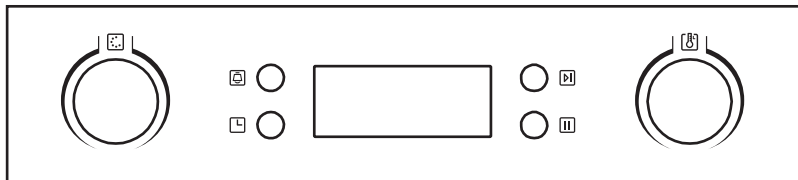
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Le four doit être correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Nous ne serons pas responsables de tout dommage qui pourrait être causé par le non-respect de ces instructions.
- Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez le four. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchaient un élément chauffant, ce qui pourrait causer un risque de brûlure.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur le four ou près de celui-ci. Cela pourrait créer un risque d'accident.
- L'entretien et les travaux de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés.
- Il est dangereux de modifier les spécifications du produit de quelque manière que ce soit.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de la porte.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir dessus.
- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer et replacer les aliments dans le four.
- Assurez-vous que les boutons de contrôle sont toujours éteints quand l'appareil n'est pas utilisé.

👁 DESCRIPTION DU FOUR

Panneau de contrôle

Le four est conçu avec deux boutons de contrôle push-pull (boutons rétractables). Ces boutons peuvent être complètement poussés à l'intérieur du panneau de contrôle lorsque vous n'utilisez pas le four.



Bouton de contrôle des fonctions



Bouton de contrôle du thermostat



Bouton du minuteur



Bouton de l'horloge

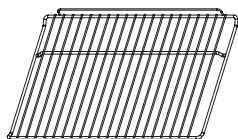


Bouton de démarrage



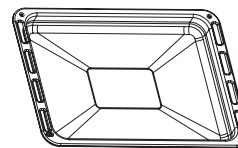
Bouton pause/arrêt

Accessoires du four



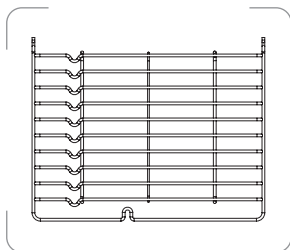
Grille métallique:

Pour la cuisson des plats et les aliments à rôtir ou à griller



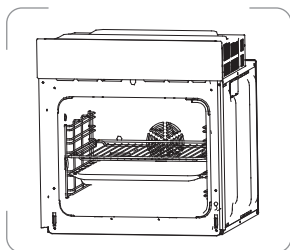
Plateau:

Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux fondants, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc., ou pour récupérer les graisses / écoulements et jus de viande.



Rail de support (2):

Les rails de support, situés sur les parois gauche et droite à l'intérieur du four, peuvent être retirés pour le nettoyage. La grille métallique et le plateau peuvent être maintenus à la hauteur désirée entre les deux rails.

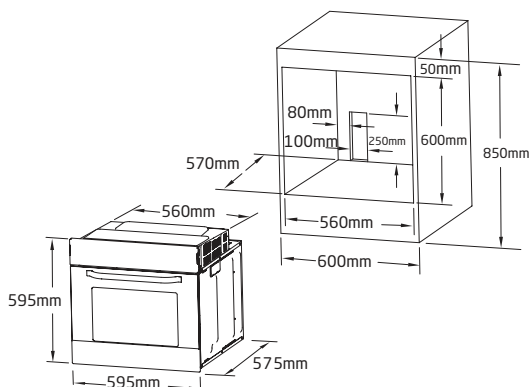


Poussez la grille métallique ou le plateau entre les barres de guidage des rails de support dans le four, en allant bien jusqu'au bout.

Si la grille et le plateau sont insérés ensemble, placez la grille au-dessus du plateau.

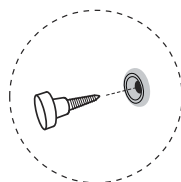
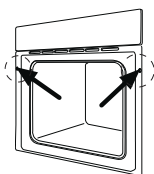
INSTALLATION

Le schéma ci-dessous indique les dimensions correctes pour encastrer le four dans un placard de cuisine. Ce four peut également être installé sous un plan de travail.



Fixation du four dans le placard

1. Installez le four dans la niche de l'armoire.
2. Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous de vis d'installation.
3. Fixez le four à l'armoire avec deux vis.



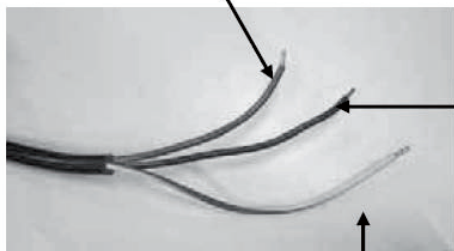
AVERTISSEMENT :

Afin d'assurer une ventilation appropriée, veillez à ce qu'il y ait des entrées et des sorties d'air pour ventiler l'intérieur du placard de manière adéquate.

CONNEXION 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.



FONCTIONNEMENT

Branchez le four; l'écran affichera « 0:00 » et le four émettra un bip sonore. L'horloge est réglée sur 24 heures.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur , les chiffres des heures clignoteront.
2. Alors que les chiffres des heures clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler l'heure.
3. Appuyez sur , pour confirmer le réglage puis les chiffres des minutes clignoteront.
4. Alors que les chiffres des minutes clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les minutes.
5. Appuyez sur , pour confirmer le réglage. Les deux points « : » clignoteront sur l'affichage.

CUISSON

1. Tournez le bouton de contrôle des fonctions pour sélectionner la fonction désirée.
 - L'indicateur lumineux correspondant s'allumera sur l'affichage.
2. Tournez le bouton de contrôle du thermostat pour sélectionner la température désirée.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas régler la température en mode d'éclairage du four ni en mode de décongélation.
3. Appuyez sur , pour démarrer la cuisson.
4. Durant la cuisson, vous pouvez régler la durée de cuisson désirée en tournant le bouton de contrôle des fonctions. Appuyez sur , pour confirmer.
 - REMARQUE : Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson en mode d'éclairage du four.
 - La durée de cuisson par défaut et la durée de cuisson maximale est de 9 heures (9:00).
 - Lorsque vous tournez le bouton, la durée de cuisson augmentera d'une minute pour les 30 premières minutes, puis augmentera ensuite par tranches de 5 minutes.
 - Vous pouvez vérifier l'heure de l'horloge durant la cuisson en appuyant sur .

5. Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie du four retentira cinq fois.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur **II** et appuyez de nouveau sur **PI** pour reprendre la cuisson.
 - Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant deux fois sur **II**.

Indicateurs lumineux des fonctions	Description
	Lampe du four Cette fonction permet d'éclairer le four sans aucune fonction de cuisson. (sauf la fonction ECO)
	Décongélation Cette fonction permet de faire circuler l'air à température ambiante autour des aliments.
	Chaleur tournante pulsée Dans cette fonction, le ventilateur est activé automatiquement pour améliorer la circulation de l'air et créer une chaleur uniforme pour la cuisson. La température peut être réglée de 50°C à 240°C et la température par défaut est de 180°C.
	Turbo grill Cette fonction allie le grill avec un ventilateur pour griller tout en faisant circuler la chaleur autour des aliments. Idéal pour faire griller de gros morceaux de viande. La température est réglable de 50°C à 200°C, la température par défaut est de 190°C.
	Grill Cette fonction est utilisée pour faire griller, gratiner ou toaster, généralement en fin de cuisson. La température est réglable à 180°C, 210°C ou 240°C. La température par défaut est de 210°C.
	Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson. L'alimentation électrique est contrôlée par le four selon la chaleur résiduelle pour limiter la consommation d'énergie.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de cuisson désirée au lieu de surveiller la cuisson vous-même.

1. En mode de veille, appuyez sur .
 - Les chiffres des heures clignoteront et l'indicateur lumineux "  " s'allumera sur l'affichage.
2. Alors que les chiffres des heures clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les heures du minuteur.
 - Le minuteur peut être réglé jusqu'à 9 heures et 59 minutes (9:59).
3. Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignoteront sur l'affichage.
4. Alors que les chiffres des minutes clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les minutes du minuteur.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
 - Les deux points « : » clignoteront sur l'affichage.
6. Lorsque la durée réglée est écoulée, votre cuisson sera achevée; La sonnerie du four retentira 10 fois et l'indicateur lumineux "  " disparaîtra de l'affichage.
 - Pour annuler le minuteur, appuyez deux fois sur  .

FONCTION DE VERROUILLAGE SÉCURITÉ ENFANTS

Pour verrouiller les boutons et les molettes : appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant environ 3 secondes ; un long « bip » retentira et le témoin lumineux de verrouillage «  » s'allumera. À l'exception du bouton  , tous les autres boutons et molettes seront verrouillés.

REMARQUE : En mode de fonctionnement, le four est verrouillé. Si vous voulez arrêter la cuisson, vous pouvez appuyer directement sur le bouton  (il n'est pas nécessaire d'annuler le verrouillage).

Pour déverrouiller les boutons et les molettes, appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant environ 3 secondes, un long bip sonore retentira pour indiquer que le verrouillage est désactivé. Le témoin lumineux de verrouillage «  » disparaîtra de l'écran.

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction vous aidera à utiliser le four de façon écologique et à économiser l'énergie:

Pour activer cette fonction, en mode de veille, appuyez sur  et maintenez ce bouton enfoncé durant environ 3 secondes. Si aucune opération n'est effectuée avant 10 minutes, l'affichage s'éteindra.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez le bouton de contrôle. L'affichage se rallumera.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez le four, débranchez le câble d'alimentation de la prise murale et attendez que le four ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES

Nettoyez les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-les complètement.

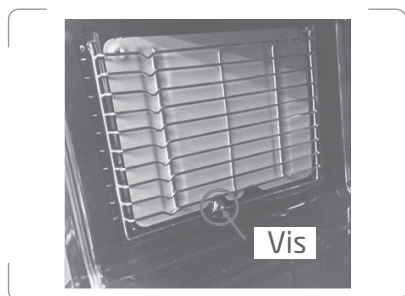
N'utilisez jamais d'agent nettoyant chimique ou abrasif.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR APRÈS (CHAQUE UTILISATION)

Enlevez la grille métallique, le plateau et les rails de support.

POUR ENLEVER LES RAILS DE SUPPORT,

1. Retirez les vis des côtés droit et gauche à l'intérieur du four.



2. Levez et tirez les rails de support hors de parois du four.



Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un détergent ménager. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide et séchez-le entièrement.

Pour remettre les rails de support en place, accrochez tout d'abord la partie supérieure des rails dans les trous des parois du four et fixez ensuite le bas des rails aux parois du four en serrant les vis.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES AMOVIBLES

Lavez la grille métallique, le plateau et les rails de support dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement avant de les utiliser.

NETTOYAGE CATALYTIQUE

Les panneaux latéraux amovibles sont revêtus d'un émail catalytique. Pendant la cuisson, l'air qui circule dans le four déposera des éclaboussures d'huile et de graisse. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action d'auto-nettoyage ne sera pas suffisante. Il est recommandé de faire fonctionner le four à 240°C pendant une heure. Puis attendez que le four refroidisse et essuyez-le avec un chiffon humide.

En cas d'utilisation de décapants pour four sur les surfaces intérieures du four, les panneaux catalytiques doivent d'abord être retirés du four. Pour les enlever, dévissez les vis, puis retirez-les du four.

Notez qu'avec le nettoyage catalytique, la cavité du four ne sera pas entièrement nettoyée : vous devrez nettoyer les parties émaillées ainsi que la porte du four en verre vous-même.

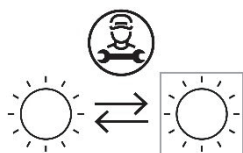
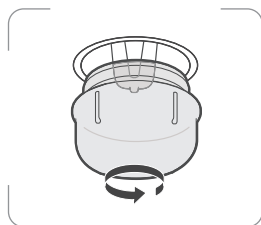
Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il est recommandé d'éloigner les enfants.

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 utilisée par une ampoule neuve adaptée à des températures élevées (300°C) dont les spécifications sont les suivantes: 230V~, G9 25W.
3. Remplacez 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

Veuillez trouver ci-dessous la fiche technique du four domestique conformément au règlement UE n° 66/2014.

Numéro de modèle	CNC65BK3
Type de four	Four électrique
Masse de l'appareil (M)	30 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
V olume par cavité (V)	70L
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) (ECcavité électrique)	0,79kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEIcavité)	94

Exigences d'éco-conception selon le règlement UE n° 66/2014

Élément	Valeur mesurée	Étape 1	Étape 2	Étape 3
EEI _{lcavité}	94	☒ 1 an après son entrée en vigueur <146	☒ 3 ans après son entrée en vigueur <121	☒ 5 ans après son entrée en vigueur <96

Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Puissance maximale	2,1 kW
Ampère (A) de prise (10 /16 / 32 A)	- A
Puissance de la lampe du four	25W
Élément chauffant supérieur (W)	-
Élément chauffant du gril (W)	2000
Elément chauffant par convection (W)	2000
Moteur de convection (W)	19
Ventilateur de refroidissement (W)	13
Nettoyage (Émail / catalytique / pyrolyse)	Catalytique
Poids net kg	30
Dimensions externes (Largeur*Diamètre*Hauteur)	595*575*595 mm
Dimensions de découpe du placard / meuble (Largeur*Diamètre*Hauteur)	560*570*600 mm
Classe énergétique (lettre pour l'autocollant) *	A
Usable volume (litres)	70
Dimensions : (Petit/Moyen/Large)	Large
Fabriqué en	R.P.C

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

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

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 VANDENBORRE

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.

HOTLINE FNAC FRANCE

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

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

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



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

TABLE DES MATIÈRES

	WAARSCHUWINGEN.....	P.22
	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES.....	P.25
	BESCHRIJVING VAN DE OVEN.....	P.26
	Bedieningspaneel.....	P.26
	Oventoebehoren.....	P.26
	INSTALLATIE.....	P.28
	ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	P.29
	WERKING.....	P.30
	De klok instellen.....	P.30
	Bakken.....	P.30
	De timer instellen.....	P.32
	Kinderslotfunctie.....	P.32
	Energiebesparingsfunctie.....	P.33
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	P.34
	TECHNISCH GEGEVENSBLAD.....	P.37
	VERWIJDERINIG.....	P.39

- 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.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassing en zoals:
 - kantes 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 fysieke, 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 bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Ontkoppelingsmechanismen moeten in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden ingebouwd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor instructies over alle nodige afstanden, afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek "INSTALLATIE".
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.
- De koelventilator blijft na elke kookcyclus nog gedurende enige tijd draaien om te zorgen voor een snelle afkoeling en veilige werking van de oven.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle kookmodi gesloten te houden.

- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging. De oven kan oververhitten en de emailaag van de ovenruimte kan worden beschadigd.

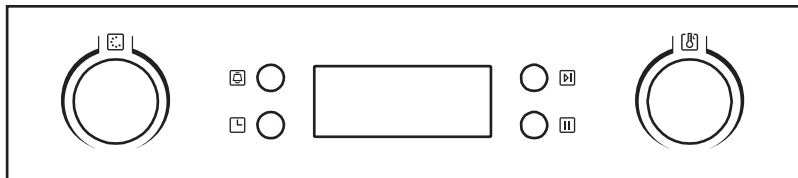
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- 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 servicetechnici.
- 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 het deurhandvat 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 regelknoppen zich altijd in de positie 'off' (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

👁 BESCHRIJVING VAN DE OVEN

Bedieningspaneel

De oven is uitgerust met twee regelknoppen die zowel kunnen worden ingedrukt als uitgetrokken. Deze knoppen kunnen volledig in het bedieningspaneel worden gedrukt wanneer de oven niet wordt gebruikt.



Functieregelknop



Thermostaatregelknop



Timerknop



Kloktijdknop

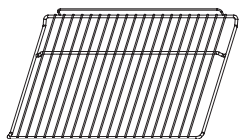


Startknop

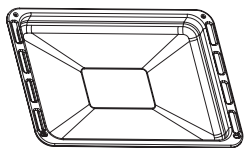


Pauze/stop-knop

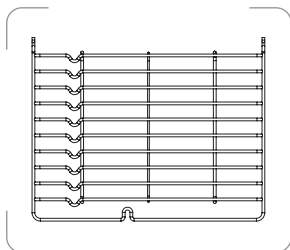
Oventoebehoren



Rooster:
voor schotels en items om te roosteren en te grillen



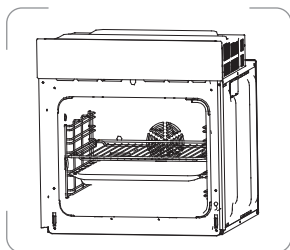
Ovenplaat:
voor het bakken van grote hoeveelheden levensmiddelen zoals cakes, gebak, bevroren levensmiddelen, etc. of voor het opvangen van vet/morserij van vleessappen.



Draagrail (2):

De draagrails aan de linker- en rechterkant van de ovenruimte kunnen voor reiniging worden verwijderd.

Installeer het rooster en de ovenplaat tussen twee glijders in de gewenste positie.

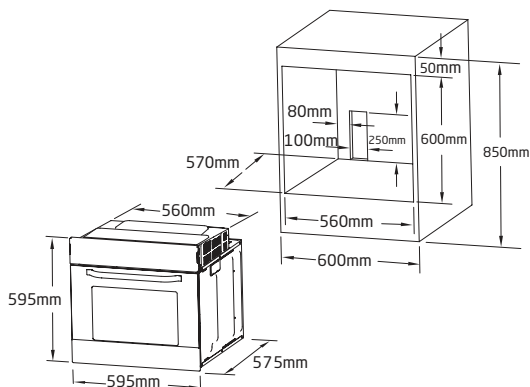


Duw het rooster / de ovenplaat tussen de geleidestangen van de draagrails in de oven en duw volledig in.

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

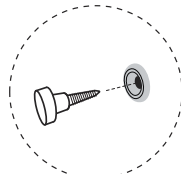
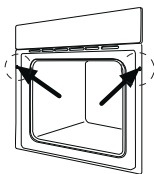
INSTALLATIE

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 oven aan het aanrecht vastmaken

1. Plaats de oven in de uitsparing van de kast.
2. Open de ovendeur en zoek de montageschroefgaten.
3. Bevestig de oven aan de kast met twee schroeven.



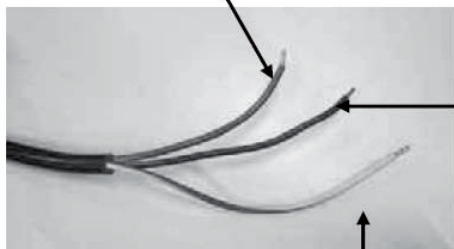
WAARSCHUWING:

Om voor voldoende ventilatie binnenin het aanrecht te zorgen, voorzie luchtinlaten en -uitlaten.

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 .

WERKING

Steek de stekker van de oven in een stopcontact, het display geeft "0:00" weer en u hoort een pieptoon. De klok is ingesteld in het 24-uur formaat.

DE KLOK INSTELLEN

1. Druk op  , de cijfers voor de uurweergave knipperen.
2. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om het juiste uur in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen. De cijfers voor de minutenweergave zullen vervolgens knipperen.
4. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om de juiste minuten in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen. ":" knippert op het display.

BAKKEN

1. Draai de functieregelknop om de gewenste functie te selecteren.
 - Het overeenkomstig controlelampje brandt op het display.
2. Draai de thermostaatregelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.

OPMERKING: Het is niet mogelijk om de temperatuur in de ovenlamp -of ontdooimodus te regelen.
3. Druk op  om het bakproces te starten.
4. U kunt tijdens het bakken de gewenste baktijd instellen door de functieregelknop te draaien. Druk op  om te bevestigen.
 - OPMERKING: Het is niet mogelijk om de baktijd in de ovenlampmodus in te stellen.
 - De standaard en maximum baktijd is 9 uur (9:00).
 - Tijdens het draaien aan de knop wordt de baktijd voor de eerste 30 minuten verhoogd in stappen van 1 minuut en vervolgens in stappen van 5 minuten.
 - Druk tijdens het bakproces op  om de kloktijd weer te geven.

5. De zoemer van de oven gaat vijf keer af zodra het bakproces is voltooid.
- Om het bakproces te onderbreken, druk op **II** en druk op **BI** om het bakproces te hervatten.
 - Druk tweemaal op **II** om het bakproces op elk moment te stoppen.

Functie -controlelampjes	Beschrijving
	Ovenlamp Deze functie schakelt de ovenlamp in zonder enige bakfunctie. (behalve bij de ECO-functie)
	Ontdooien Deze functie laat lucht op kamertemperatuur rond de levensmiddelen circuleren.
	Convectie Deze functie schakelt de ventilator automatisch in voor een betere luchtcirculatie en zorgt voor een gelijkmatigere warmte tijdens het bakproces. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 240°C. De standaard temperatuur is 180°C.
	Grillen met ventilator Deze functie kan worden gebruikt om de warme lucht vanaf de bovenste verwarmingselementen te laten circuleren en is ideaal voor het grillen van grote stukken vlees. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 200°C. De standaard temperatuur is 190°C.
	Grillen met warmtestraling Deze functie maakt gebruik van het bovenste verwarmingselement. De temperatuur kan worden ingesteld op 180°C, 210°C of 240°C en de standaard temperatuur is 210°C. Het is ideaal voor het bruineren van levensmiddelen (bijv. toast).
	Deze functie zorgt voor energiebesparing tijdens het koken.

DE TIMER INSTELLEN

Gebruik deze functie om de gewenste baktijd in te stellen zodat u de tijd niet zelf in de gaten dient te houden.

1. Druk in stand-by op  .
 - De cijfers voor uurweergave knipperen en het controlelampje "  " knippert op het display.
2. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om het gewenste uur van de timer in te stellen.
 - De timer kan worden ingesteld tot maximum 9 uur en 59 minuten (9:59).
3. Druk op  om te bevestigen. De cijfers voor de minutenweergave knipperen op het display.
4. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om de gewenste minuten van de timer in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen.
 - ":" knippert op het display.
6. Eenmaal de ingestelde tijd is verstreken, is het bakproces beëindigd, hoort u 10 pieptonen en verdwijnt "  " van het display.
 - Om de timer te annuleren, druk tweemaal op .

KINDERSLOTFUNCTIE

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

Alle knoppen en toetsen, uitgezonderd de  knop zijn vergrendeld.

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

Om de knoppen en toetsen te ontgrendelen: druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op  en . U hoort vervolgens een lange pieptoon om aan te geven dat het kinderslot gedeactiveerd is. Het vergrendelingscontrolelampje " " verdwijnt van het scherm.

ENERGIEBESPARINGSFUNCTIE

De volgende informatie zal u helpen om de oven op een ecologische en energiebesparende manier te gebruiken:

Om deze functie te activeren, in stand-by, druk en houd  circa 3 seconden ingedrukt. Het display wordt automatisch uitgeschakeld na een inactiviteit van 10 minuten.

Om deze functie te deactiveren, druk op een willekeurige knop of draai aan de regelknop. Het display wordt opnieuw ingeschakeld.



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. Droog vervolgens grondig.

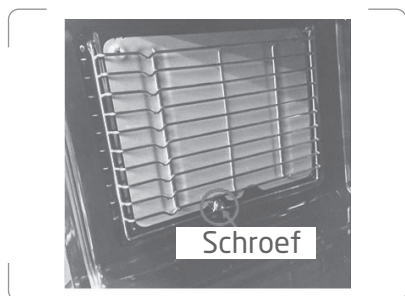
Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

DE OVENRUIMTE REINIGEN (NA ELK GEBRUIK)

Haal het rooster, bakplaat en draagrails uit.

OM DE DRAAGRAILS TE VERWIJDEREN,

1. Draai de schroeven aan de linker-en rechterkant binnenin de oven los.



2. Til de draagrail op en trek weg van de ovenwand.



Maak de binnenkant van de oven schoon met een mild reinigingsmiddel. Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en droog vervolgens grondig.

Om de draagrails te installeren, haak eerst de bovenkant van de rails in de gaten op de ovenwanden en maak vervolgens de onderkant van de rails aan de ovenwanden vast door de schroeven vast te draaien.

HET AFNEEMBAAR TOEBEHOREN REINIGEN

Was het rooster, bakplaat en draagrails in warm zeepwater. Spoel en droog vervolgens grondig voor gebruik.

DE KATALYTISCHE EMAILLAAG REINIGEN

De afneembare zijpanelen zijn voorzien van een katalytische emailaag. Tijdens het bakproces laat de circulerende lucht olie en vetspatten in de oven achter. Een zelfreinigende actie is onvoldoende om de olie of vetspatten te doen verwijderen. Het is aanbevolen om de oven gedurende één uur op 240°C te gebruiken. Wacht totdat de oven is afgekoeld en veeg vervolgens schoon met een vochtige doek.

Als u een ovenspray wilt gebruiken om de ovenruimte te reinigen, haal eerst de katalytische panelen uit de oven. Om de panelen te verwijderen, draai de schroef los en trek ze weg van de oven.

Alleen de katalytische emailaag reinigen is onvoldoende, u moet tevens de geëmailleerde delen en de glazen deur van de oven reinigen.

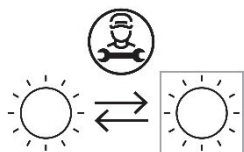
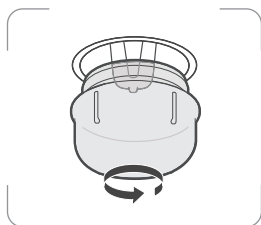
Waarschuwing : De oppervlakken kunnen in bepaalde omstandigheden warmer dan gewoonlijk zijn, houd kinderen aldus uit de buurt.

De gloeilamp in de oven vervangen

WAARSCHUWING: 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 ovenruimte.

1. Draai de lampenkap om te verwijderen.
2. Schroef de gloeilamp los en vervang door een nieuwe gloeilamp die specifiek voor hoge temperaturen (300°C) geschikt is en de volgende specificaties 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.

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

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

Identificatie van model	CNC65BK3
Soort oven	Elektrische oven
Gewicht van het apparaat (M)	30 kg
Aantal ruimtes	1
Warmtebron per ruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Inhoud per ruimte (V)	70L
Energieverbruik nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de ventilator gedwongen modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) (EElektrische ruimte)	0,79kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ruimte (EEIruimte)	94

Ecodesign-vereisten in overeenstemming met EU-verorderingsnr. 66/2014.

Item	Gemeten waarde	Fase 1	Fase 2	Fase 3
EEI ruimte	94	☒ 1 jaar na inwerkingtreding <146	☒ 3 jaar na inwerkingtreding <121	☒ 5 jaar na inwerkingtreding <96

Voedingsspanning en frequentie	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Max vermogen	2,1 kW
Ampère (A) voor stekker (10 /16 / 32 A)	- A
Vermogen ovenlamp	25W
Bovenste verwarmingselement (W)	-
Grill-verwarmingselement (W)	2000
Convectie-verwarmingselement (W)	2000
Convectiemotor (W)	19
Koelventilator (W)	13
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Katalytisch
Netto gewicht kg	30
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)	70
Afmetingen: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	PRC

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

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

VERWIJDERING



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

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

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

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

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

HOTLINE VANDENBORRE

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
21/12/2023

TABLE OF CONTENTS

	WARNINGS.....	P.42
	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	P.45
	DESCRIPTION OF THE OVEN.....	P.46
	Control panel.....	P.46
	Oven accessories.....	P.46
	INSTALLATION.....	P.48
	ELECTRICAL CONNECTION.....	P.49
	OPERATION.....	P.50
	Setting the Clock.....	P.50
	Cooking.....	P.50
	Setting the Timer.....	P.52
	Child Safety Lock function.....	P.52
	Energy Saving Function.....	P.53
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	P.54
	TECHNICAL DATA SHEET.....	P.57
	DISPOSAL.....	P.59

- 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.

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 remote-control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- After each cooking cycle, the cooling fan will continue to run for a while to ensure quick cooling and safe operation of the oven.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.

- Do not line the oven's cavity with aluminium foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.

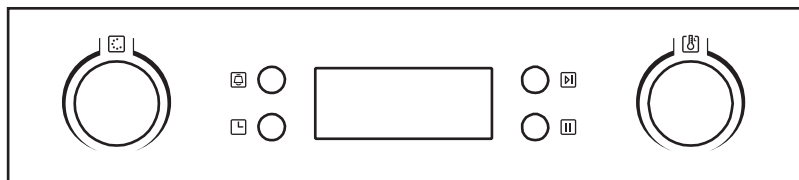
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.

👁 DESCRIPTION OF THE OVEN

Control panel

The oven is designed with two push-pull control knobs. These knobs can be completely pushed inside the control panel when you do not operate the oven.



Function control knob



Thermostat control knob



Timer button



Clock time button

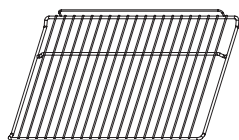


Start button

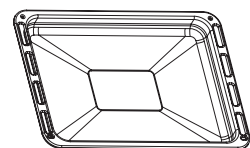


Pause/stop button

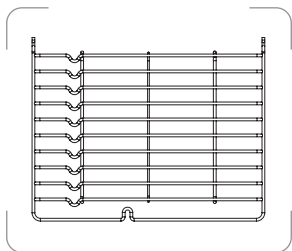
Oven accessories



Wire shelf:
for dishes and items for roasting and grilling

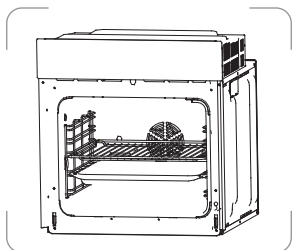


Pan:
for cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc. or for collecting fat/spillage and meat juices



Shelf support rail (2):

The shelf support rails on the left and right sides inside the oven can be removed for cleaning. Wire shelf and pan can be rested in the desired position between two runners.

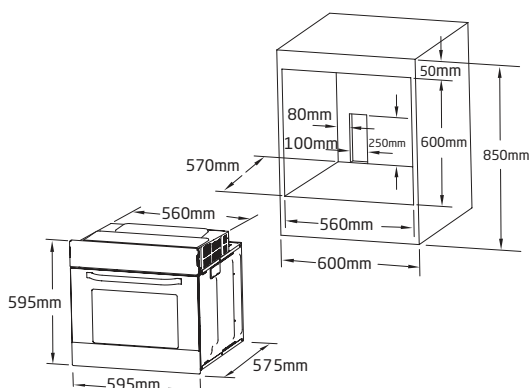


Push the wire shelf / pan between the guide bars of the shelf support rails in the oven, and push it to the end.

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

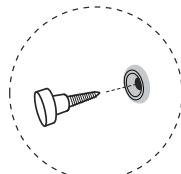
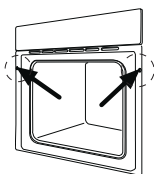
INSTALLATION

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.



Securing the oven to the counter

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.



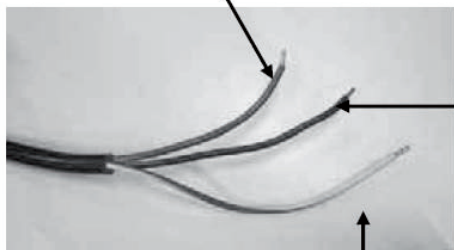
WARNING:

In order to ensure adequate ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the counter adequately.

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 $\oplus$.

OPERATION

Plug in the oven; the display will show "0:00" and a beep sound will be heard. The clock is set on a 24-hour cycle.

SETTING THE CLOCK

1. Press , the hour digit will flash.
2. Whilst the hour digit is flashing, turn the thermostat control knob to set the correct hour.
3. Press  to confirm then the minute digits will flash.
4. Whilst the minute digits are flashing, turn the thermostat control knob to set the correct minutes.
5. Press  to confirm. ":" will flash on the display.

COOKING

1. Turn the function control knob to select the desired function.
 - The corresponding indicator light will be illuminated on the display.
2. Turn the thermostat control knob to select the desired temperature.
NOTE: You cannot adjust the temperature in oven lamp and defrosting modes.
3. Press  to start cooking.
4. During cooking, you can set the desired cooking time by turning the function control knob. Press  to confirm.
 - NOTE: You cannot set the cooking time in oven lamp mode.
 - The default and maximum cooking time is 9 hours (9:00).
 - When turning the knob, the cooking time will be increased by 1 minute for the initial 30 minutes, and then increased by 5 minutes.
 - You can check the clock time by pressing  during cooking.
5. When the cooking is finished, the oven buzzer will sound five times.
 - To interrupt cooking press  and press  to resume cooking.
 - You can stop cooking at any time by pressing  twice.

Function indicator lights	Description
	This function allows the oven lamp to be on without any cooking function, except ECO function
	Defrosting This function circulates room temperature air around the food.
	Convection In this function the fan automatically turns on to improve air circulation and creates an even heat for cooking. The temperature can be set from 50°C to 240°C and the default temperature is 180°C.
	Grill with fan This function can be used to circulate the hot air from the top heating elements and is ideal for grilling large cuts of meat. The temperature can be set from 50°C to 200°C and the default temperature is 190°C.
	Radiant grill This function uses the top heating element. The temperature can be set at 180°C, 210°C or 240°C and the default temperature is 210°C. It is ideal for browning (e.g. toast).
	This function ensures energy savings during cooking.

SETTING THE TIMER

You can use this function to set the desired cooking time instead of checking it yourself.

1. In standby state, press .
 - The timer digit will flash and the indicator light "  " will illuminate on the display.
2. Whilst the hour digit is flashing, turn the thermostat control knob to set the timer hour.
 - The timer can be set to up to 9 hours and 59 minutes (9:59).
3. Press  to confirm. The minute digits will flash on the display.
4. Whilst the minute digits are flashing, turn the thermostat control knob to set the timer minutes.
5. Press  to confirm.
 - ":" will flash on the display.
6. After the set time has elapsed, your cooking will be finished; the oven buzzer will sound 10 times and "  " will disappear from the display.
 - To cancel the timer, press  twice.

CHILD SAFETY LOCK FUNCTION

To lock the buttons and knobs : press  and  simultaneously for about 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the lock indicator light "  " will be illuminated.

Except the  button, all other buttons and knobs are locked.

NOTE: During working mode, the oven is locked. If you want to stop cooking, you can press the  button directly (no need to cancel the child lock).

To unlock the buttons and knobs, press  and  simultaneously for about 3 seconds, there will be a long beeping sound indicating the child-lock is released.

The lock indicator light "" will disappear from the display.

ENERGY SAVING FUNCTION

The following information will help you to use the oven in an ecological way, and to save energy:

To activate this function, in standby state press and hold  for approximately 3 seconds. If there is no operation within 10 minutes, the display will turn off.

To deactivate this function, press any button or turn the control knob. The display will turn on again.



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.

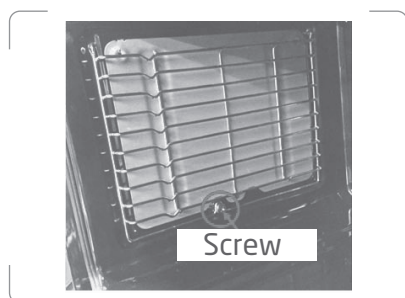
Never use abrasive or chemical cleaning agents.

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN (AFTER EACH USE)

Remove wire shelf, pan and shelf support rails.

TO REMOVE THE SHELF SUPPORT RAILS,

1. Remove the screws on the left and right sides inside the oven.



2. Raise and pull the shelf support rails away from the oven walls.



Wipe the inside of the oven using a household detergent. Wipe clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

To fit the shelf support rails, first hook the top of the rails into the holes in the oven walls and then fix the bottom of the rails to the oven walls by tightening the screws.

CLEANING REMOVABLE ACCESSORIES

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

CATALYTIC CLEANING

The removable side panels are coated with a catalytic enamel. During cooking circulating air in the oven will deposit oil and fat splashes. Where oily liquids have been spilt, self-cleaning action will not be sufficient. It is recommended to run the oven at 240°C for one hour. Wait for the oven to cool down and wipe again with a damp cloth. If using oven sprays on the oven cavity surface, the catalytic panels must first be removed from the oven. To remove them, unscrew the screw and then pull them away from the oven. Note that with catalytic cleaning, the cavity will not be fully cleaned: you will have to clean the enameled parts as well as the oven door glass yourself.

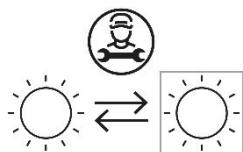
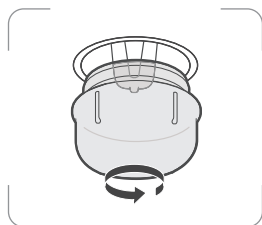
Warning: Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

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 SHEET

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

Model identification	CNC65BK3
Type of oven	Electric oven
Mass of the appliance (M)	30 kg
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity
Volume per cavity (V)	70L
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EE _{electric cavity})	0.79kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	94

Ecodesign requirements according to EU regulation No. 66/2014

Item	Measured value	Stage 1	Stage 2	Stage 3
EEI _{cavity}	94	☒ 1 year after enter into force <146	☒ 3 years after entry into force <121	☒ 5 years after entry into force <96

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Max power	2,1 kW
Ampere (A) for plug (10 / 16 / 32 A)	- A
Oven lamp power	25W
Top heating element (W)	-
Grill heating element (W)	2000
Convection heating element (W)	2000
Convection motor (W)	19
Cooling fan (W)	13
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Catalytic
Net Weight kg	30
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)	70
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Gemaakt in	PRC

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

The test is performed in compliance with the requirements of EN60350-1:2016.

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-Lavoires, 94200 Ivry-sur-Seine, France
21/12/2023

Déclaration UE de Conformité N°86202210029

EU Declaration of Conformity

EU- Conformiteitsverklaring

Declaración UE de Conformidad

Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

FOUR ENCASTRABLE

Product Description:

BUILT-IN OVEN

Productbeschrijving:

INBOUWOVEN

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

CNC65BK3

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

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

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

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

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

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

Reference number

- ☒ 2014/30/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2009/125/EC
- ☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

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

LVD :

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

ErP :

(EC) No 1275/2008
(EU) No 66/2014
(EU) No 65/2014
EN 50564:2011
EN 60350-1:2016

(EU) 2019/2015 (EU)2019/2020
(EU) 2021/340 (EU)2021/341

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name : **Predrag Petricevic**

Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :

Ivry-sur-Seine, juillet 18, 2023

DocuSigned by:

Predrag Petricevic

EA30F3FB8F314D0...



PROLiNE

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