

PROLINE

FOUR ENCASTRABLE INBOUWOVEN

ME651SS3











MANUEL D'UTILISATION
HANDLEIDING

FR

NL

EN

TABLE DES MATIÈRES

	AVERTISSEMENTS	P.02
	INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	P.05
	DESCRIPTION DU FOUR	P.06
	INSTALLATION.....	P.08
	CONNEXION ÉLECTRIQUE	P.09
	FONCTIONNEMENT	P.10
	RÉGLAGE DE L'HORLOGE	P.10
	UTILISATION DU FOUR	P.10
	RÉGLAGES ET UTILISATION	
	DU PROGRAMMATEUR / MINUTEUR DU FOUR	P.12
	Réglage du minuteur	P.12
	Cuisson semi-automatique	P.13
	Cuisson semi-automatique avec réglage de la durée. P.13	
	Cuisson semi - automatique avec réglage de l'heure de fin	P.14
	Retour au fonctionnement manuel	P.16
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P.17
	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P.19
	MISE AU REBUT	P.21

AVERTISSEMENTS

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

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

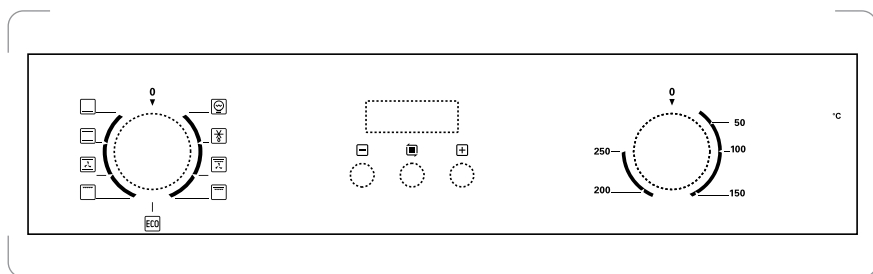
⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- 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 ou près du four. 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

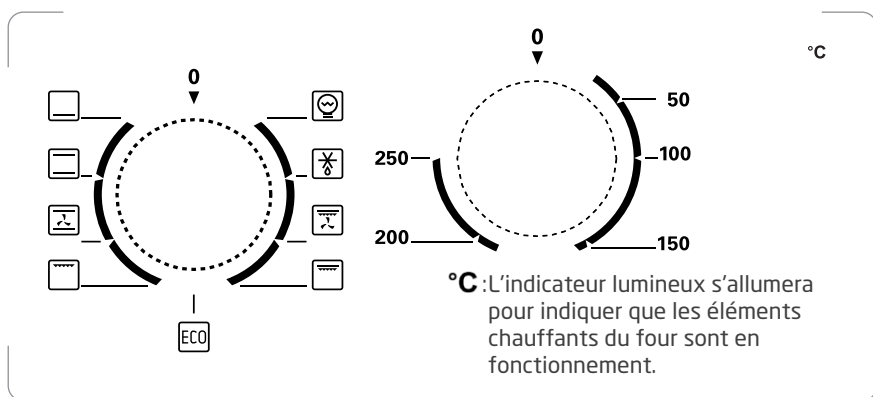
Panneau de contrôle

Le four est conçu avec deux boutons de contrôle à tirer/à presser. Ces boutons peuvent être complètement poussés à l'intérieur du panneau de contrôle lorsque vous n'utilisez pas le four.



Partie droite : Bouton de sélection des fonctions

Partie droite : Bouton de contrôle du thermostat



Partie du milieu: Affichage et les trois boutons suivants

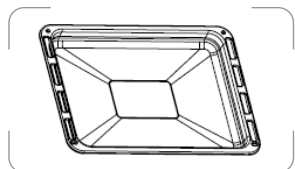
 Bouton de diminution du temps  Bouton OK/Minuteur  Bouton les trois boutons suivants

Accessoires du four



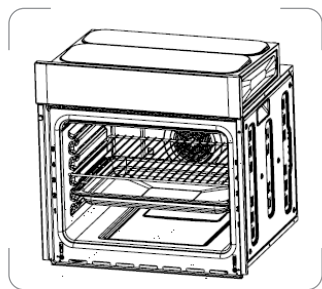
Grille métallique:

Pour la cuisson des plats et des 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.



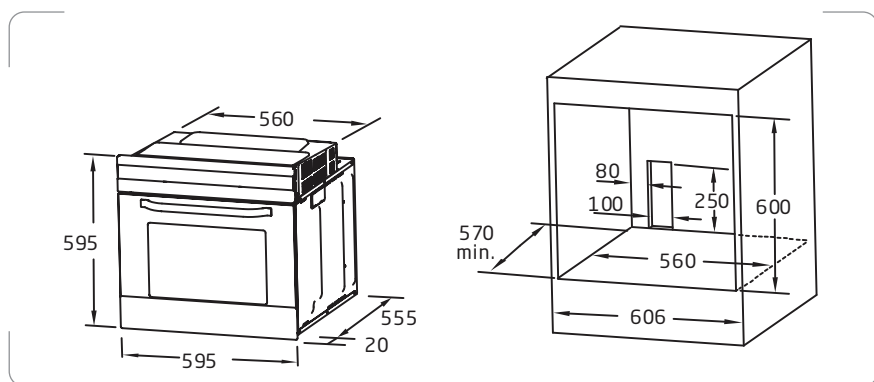
Poussez la grille métallique ou le plateau entre les barres de guidage des rails de support dans le four, et enfoncez l'élément jusqu'à bout.

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.

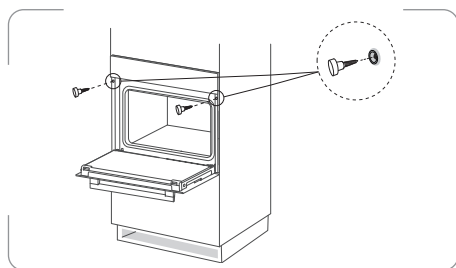
Les dimensions ci-jointes sont en mm.



Étapes d'installation

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

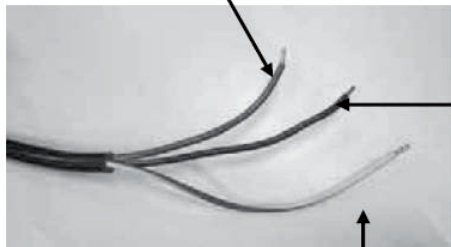
Schéma de fixation de l'armoire



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

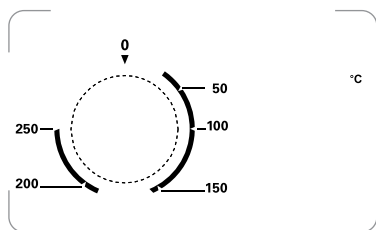
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Branchez le four et vous entendrez un bip sonore.
 - Les chiffres des heures "12" clignoteront et les chiffres des minutes "30" s'afficheront sur l'écran.
2. Alors que les chiffres des heures "12" clignotent, appuyez de manière répétée sur ,  pour régler les heures.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
 - Les chiffres des minutes "30" clignoteront.
4. Alors que les chiffres des minutes clignotent, appuyez de manière répétée sur ,  pour régler les minutes.
5. Appuyez sur  pour confirmer.

UTILISATION DU FOUR

Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner le four à 200°C durant 15 minutes pour brûler tous les résidus de fabrication du four.

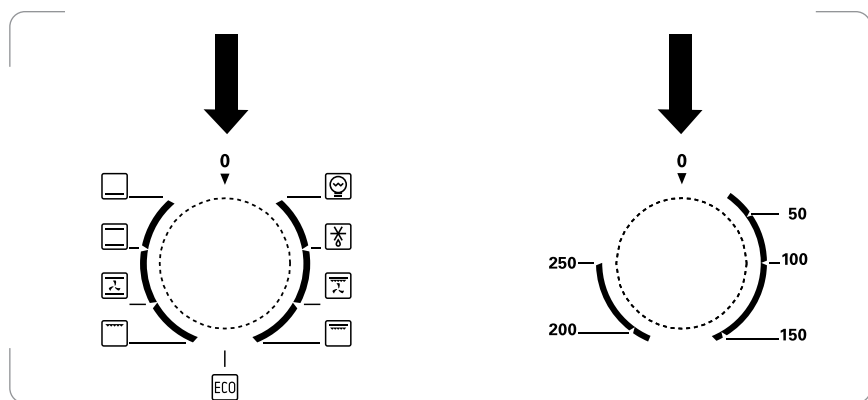
1. Appuyez et maintenez  jusqu'à ce que le symbole de fonctionnement manuel  apparaisse sur l'affichage.
2. Tournez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner le mode de cuisson désiré.
 - Référez-vous au paragraphe "Sélection d'une fonction du four".
3. Tournez le bouton de contrôle du thermostat pour sélectionner la température désirée.



Le bouton de contrôle du thermostat vous permet de régler la température requise du four sur une échelle de 50°C à 250°C.

- L'indicateur lumineux **°C** s'allume puis s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

- L'indicateur lumineux °C s'allume puis s'éteint par cycle pendant toute la durée de cuisson.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez bouton de sélection des fonctions en position ▼ et tournez le bouton de sélection de contrôle du thermostat en position 0.










Sélection d'une fonction du four

Vous pouvez utiliser le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner le mode de cuisson désiré. L'appareil utilisera différents éléments dans la cavité du four, en fonction de la fonction de cuisson que vous sélectionnez.







Le tableau ci-dessous donne les détails de toutes les fonctions disponibles.



Symbole	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.









Symbole	Description
	Turbo Grill avec ventilation 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.
	Turbo Grill Idéal pour griller de grosses pièces de viande.
	Grill Fonction est utilisée pour faire griller, gratiner ou toaster, généralement en fin de cuisson.
	Chaleur tournante brassée Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur avec un ventilateur pour faire circuler l'air. Idéale pour cuire des plats sur différents niveaux sans altérer le goût, de cuire de manière homogène.
	Convection naturelle Pour une cuisson plus lente et délicate, idéal pour obtenir des plats bien cuits. Convient pour la cuisson à un seul étage. Nécessite un préchauffage.
	Convection naturelle par la sole Ce type de cuisson est conseillé pour les plats à pâtes (quiches, tartes, pizzas), les préparations qui lèvent (cakes, brioches, soufflés). Il peut être utilisé pour finaliser la cuisson sans impacter la coloration ou pour les plats à cuisson lente.
	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.

RÉGLAGES ET UTILISATION DU PROGRAMMATEUR / MINUTEUR DU FOUR

Réglage du minuteur

1. Appuyez et maintenez  pressé jusqu'à ce que le symbole du fonctionnement manuel  apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que le symbole de la cloche  clignote sur l'affichage.
3. Appuyez sur ,  et les chiffres des heures clignoteront.
4. Alors que les chiffres des heures clignotent, appuyez de

manière répétée sur ,  pour régler les heures jusqu'à 23 heures.




5. Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignoteront.
6. Alors que les chiffres des minutes clignotent, appuyez de manière répétée sur ,  pour régler les minutes jusqu'à 59 minutes.
7. Une fois que la durée de cuisson est réglée, appuyez sur  pour confirmer.
 - Le symbole de la cloche  s'arrêtera de clignoter et l'affichage reviendra à l'horloge.
8. Lorsque la durée de cuisson réglée sera écoulée, l'alarme retentira.
 - L'alarme peut être arrêtée en appuyant sur n'importe quel bouton. Le symbole de la cloche  disparaîtra de l'affichage
 - Pour mettre le four en mode de veille, appuyez et maintenez  et  pressés durant environ 3 secondes.

Cuisson semi-automatique

Il existe deux types de cuisson semi-automatiques disponibles sur ce four.

Cuisson semi-automatique avec réglage de la durée




Cette méthode vous permet de cuire pendant une durée spécifique. Par exemple, si un plat a besoin de 2 heures de cuisson, vous pouvez régler le four afin qu'il s'éteigne deux heures plus tard. Cela vous permet d'être sûr(e) que vos aliments seront cuits durant un temps défini.

1. Appuyez et maintenez  pressé jusqu'à ce que le symbole du fonctionnement manuel  apparaisse sur l'affichage.
2. Tournez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.
3. Tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température requise.
4. Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que le message 'dur' apparaisse sur l'affichage.



5. Appuyez sur  /  et la lettre 'A' suivie de chiffres clignoteront sur l'affichage.






6. Utilisez  /  pour régler la durée de cuisson désirée.
 - La durée de cuisson maximale est de 10 heures (10:00).
7. Appuyez sur  pour confirmer. La lettre 'A' s'arrêtera de clignoter.
8. Lorsque la durée de cuisson réglée sera écoulée, l'alarme retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
 - La lettre 'A' clignotera.
 - L'alarme peut être arrêtée en appuyant sur n'importe quel bouton. La lettre 'A' disparaîtra de l'affichage.

Cuisson semi-automatique avec réglage de l'heure de fin

Cette méthode vous permet de saisir un moment précis lorsque vous souhaitez que le four s'éteigne.




Par exemple, si vous souhaitez laisser le four sans surveillance, vous pouvez sélectionner l'heure d'arrêt du four.

1. Appuyez et maintenez  pressé jusqu'à ce que le symbole du fonctionnement manuel  apparaisse sur l'affichage.
2. Tournez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.
3. Tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température requise.
4. Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que le message 'End' apparaisse sur l'affichage.







5. Appuyez sur ,  et la lettre 'A' suivie de chiffres clignoteront sur l'affichage.



6. Utilisez ,  pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'arrête.
7. Appuyez sur  pour confirmer. La lettre 'A' s'arrêtera de clignoter.
8. Lorsque l'heure réglée de fin de cuisson sera atteinte, l'alarme retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
 - La lettre 'A' clignotera.
 - L'alarme peut être arrêtée en appuyant sur n'importe quel bouton. La lettre 'A' disparaîtra de l'affichage.

Retour au fonctionnement manuel

Pour continuer d'utiliser le four après une cuisson automatique ou semi-automatique, vous devrez remettre le four en mode de fonctionnement manuel. Pour ce faire, appuyez et maintenez  pressé jusqu'à ce que le symbole de fonctionnement manuel  apparaisse sur l'affichage.

Important: Si vous ne tournez pas le bouton de sélection des fonctions et le bouton de contrôle du thermostat dans les positions  et  respectivement, le four continuera à fonctionner lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement manuel.

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)

Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un détergent ménager.

Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide et séchez le entièrement

Nettoyage des accessoires amovibles

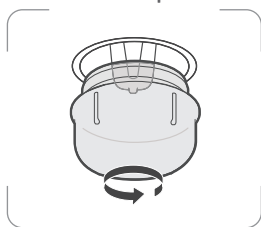
Nettoyez le plateau et la grille de cuisson à l'eau savonneuse chaude. Rincez les et séchez-les complètement avant de les utiliser.

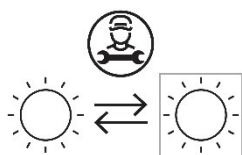
Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique

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

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





Source lumineuse remplaçable par un professionnel

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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	ME651SS3
Type de four	Four électrique
Masse de l'appareil (M)	28.6 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité (V)	65L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique) ($CE_{\text{cavité électrique}}$)	0.99kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode en mode de ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique) ($CE_{\text{cavité électrique}}$)	0.77kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité ($EEl_{\text{cavité}}$)	94

Exigences d'éco-conception selon le décret n° 66/2014 de l'UE

Élément	Valeur	Étape 1	Étape 2	Étape 3
$EEl_{\text{cavité}}$	94	<input checked="" type="checkbox"/> 1 an après son entrée en vigueur <146	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ans après son entrée en vigueur <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 ans après son entrée en vigueur <96

Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V~50Hz-60Hz
Puissance maximale	3 kW
Ampère (A) de prise (10 /16 / 32 A)	- A
Puissance de la lampe du four	25W
Élément chauffant supérieur (W)	950
Élément chauffant du gril (W)	2000
Élément chauffant par convection (W)	-
Moteur de convection (W)	19
Ventilateur de refroidissement (W)	23
Nettoyage (Émail / catalytique / pyrolyse)	Émail
Poids net kg	28.6
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
Volume utilisable (litres)	65 L
Dimensions : (Petite, Moyenne et grande)	Grande
Niveau sonore dB(A) re1pw	58
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 Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au 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)

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures du manuel d'instructions, pouvant se produire dû à l'amélioration et le développement du produit.

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



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

INHOUDSOPGAVE

 WAARSCHUWINGE	P.24
 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	P.27
 BESCHRIJVING VAN DE OVEN	P.28
 INSTALLATIE	P.30
ELEKTRISCHE AANSLUITING	P.31
 WERKING	P.32
DE TIJD INSTELLEN	P.32
EEN OVENFUNCTIE SELECTEREN	P.33
DE OVENTIMER INSTELLEN EN GEBRUIKEN.....	P.34
De timer instellen	P.34
Semi-automatisch koken	P.35
Semi - automatisch koken via de kookduur	P.35
Semi-automatisch koken via de eindtijd	P.36
Handmatige werking hervatten	P.37
 REINIGING EN ONDERHOUD	P.38
 TECHNISCH GEGEVENSBLAD	P.40
 VERWIJDERING	P.42

WAARSCHUWINGE

LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BLIJF VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden en het vervangen van de lamp, raadpleeg de secties "Werking" en "Reiniging en onderhoud".
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
 - bed & breakfasts.
- 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.
- Ontkoppelingmechanismen 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 met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek "INSTALLATIE".
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken

kan tijdens de werking van het app araat 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.

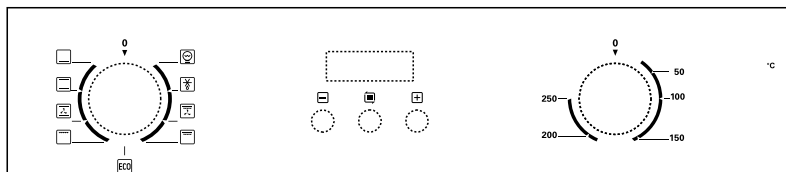
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- 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 oven deur open is, zorg dat kinderen niet op de deur klimmen of erop gaan zitten.
- Gebruik altijd ovenwanten om levensmiddelen in de oven uit te halen of te verplaatsen.
- Zorg dat de bedieningsknoppen zich altijd in de positie 'off' (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

👁 BESCHRIJVING VAN DE OVEN

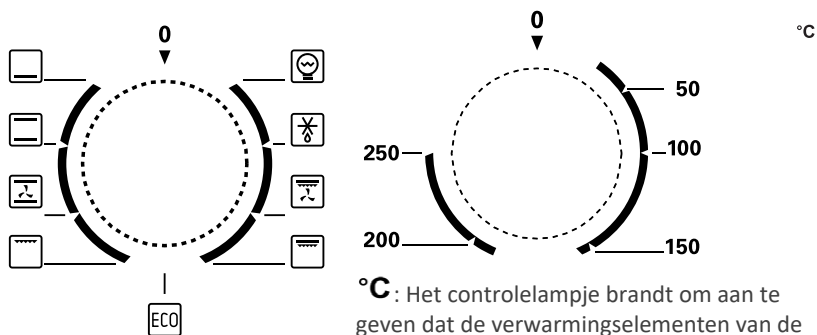
Bedieningspaneel

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



Linker gedeelte: Functiek-
ezeeknop

Rechter gedeelte: Thermo-
staatregelknop

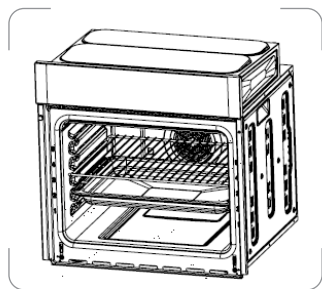
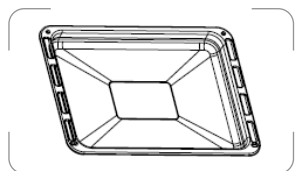


°C: Het controlelampje brandt om aan te geven dat de verwarmingselementen van de oven in werking zijn.

Middelste gedeelte: display en de drie volgende knoppen

- [-] Tijd verlagen knop [≡] OK/Timer knop [+]
- 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.

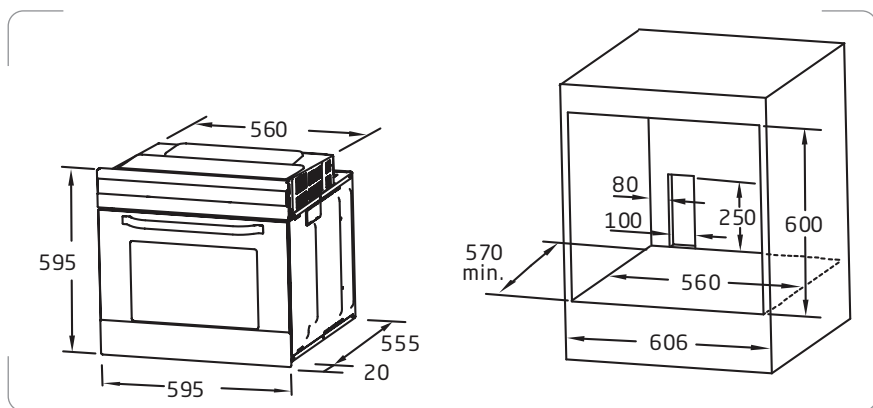
Duw het rooster / ovenplaat tussen de geleidestangen in de oven en duw volledig in.

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.

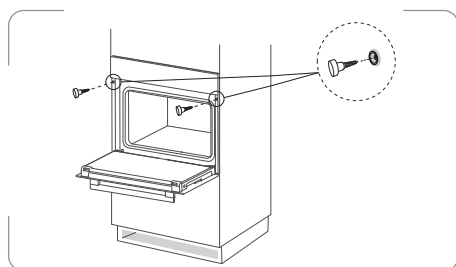
De bijgevoegde afmetingen zijn in mm.



Installatiestappen

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

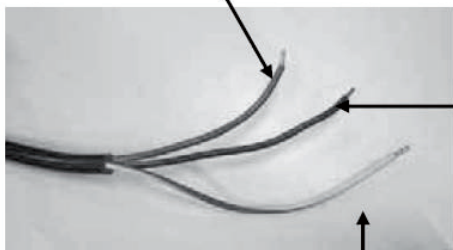
Schematisch schema van de kastbevestiging



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 aardingsymbool (⏏)



WERKING

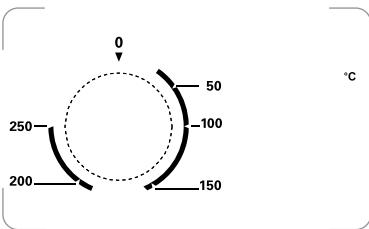
DE TIJD INSTELLEN

1. Steek de stekker in het stopcontact en u hoort een pieptoon.
 - De uurscijfers "12" knipperen en de minutencijfers "30" worden op het display weergegeven.
2. Terwijl de uurscijfers "12" knipperen, druk herhaaldelijk op ,  om het uur in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen.
 - De minutencijfers "30" knipperen.
4. Terwijl de minutencijfers knipperen, druk herhaaldelijk op ,  om de minuten in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen.

DE OVEN GEBRUIKEN

Voor ingebruikname is het aanbevolen om de oven gedurende 15 minuten op 200°C te gebruiken om eventuele fabricageresten in de oven te verbranden.

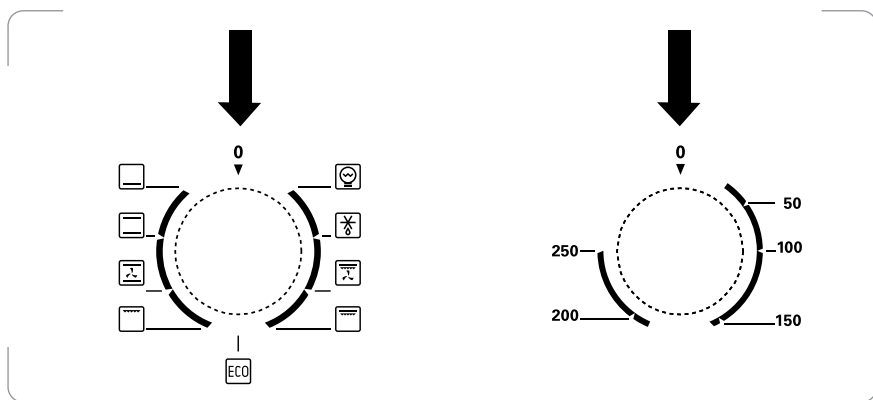
1. Druk en houd  ingedrukt totdat het handmatig werkingssymbool  op het display wordt weergegeven.
2. Draai de functiekeuzeknop om de gewenste kookmodus te selecteren.
 - Zie onderstaande informatie voor het selecteren van een ovenfunctie.
3. Draai de thermostaatregelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.



De thermostaatregelknop stelt u in staat om een oventemperatuur tussen 50°C - 250°C in te stellen.

- Het controlelampje **°C** brandt en dooft vervolgens eenmaal de ingestelde temperatuur bereikt is.



- Het controlelampje °C wordt tijdens het kookproces afwisselend in- en cooking time. uitgeschakeld.
4. Eenmaal het kookproces is beëindigd, draai de functiekeuzeknop naar de positie ▼ en draai de thermostaatregelknop naar de positie 0.










EEN OVENFUNCTIE SELECTEREN

U kunt de functiekeuzeknop gebruiken om de gewenste kookmodus te selecteren. Het apparaat gebruikt de verschillende verwarmingselementen binnenin de ovenruimte, afhankelijk van de ovenfunctie die u hebt gekozen.









Onderstaande tabel geeft meer informatie over elk van de beschikbare functies.








Symbol	Beschrijving
	Ovenlamp Deze functie schakelt de ovenlamp in zonder enige bakfunctie behalve ECO-functie ,
	Ontdooien Deze functie laat lucht op kamertemperatuur rond de levensmiddelen circuleren. .

Symbool	Beschrijving
	Dubbele grill met ventilator Deze functie gebruikt alle bovenste verwarmingselementen terwijl de ventilator ervoor zorgt dat er warmte rond het voedsel circuleert. Het is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel.
	Dubbele grill Deze functie gebruikt alle bovenste verwarmingselementen en is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel.
	Grillen met warmtestraling Deze functie gebruikt een deel van de bovenste verwarmingselementen en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel.
	Conventionele met ventilator Deze functie gebruikt de bovenste en onderste verwarmingselementen met een ventilator om de lucht te laten circuleren. Het is ideaal voor het grillen of roosteren van grote hoeveelheden vlees.
	Conventie Deze functie is ideaal om op traditionele wijze te roosteren. De oven moet naar de vereiste temperatuur worden voorverwarmd. Het beste bakresultaat wordt verkregen door het voedsel in het midden van de oven te plaatsen.
	Warmte onderaan Deze functie is ideaal voor ovenschotels, kerrieschotels en slow cooking.
	Deze functie zorgt voor energiebesparing tijdens het koken.

DE OVENTIMER INSTELLEN EN GEBRUIKEN

De timer instellen

1. Druk en houd  ingedrukt totdat het handmatig werkingssymbool  op het .display wordt weergegeven.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat het kloksymbool  op het display knippert. .
3. Druk op  /  en de uren cijfers knipperen. .
4. Terwijl de uren cijfers knipperen, druk herhaaldelijk op  /  om het gewenste uur (tot 23 uur) in te stellen.

5. Druk op  om te bevestigen. De minutencijfers knipperen.
6. Terwijl de minutencijfers knipperen, druk herhaaldelijk op  om de gewenste minuten (tot 59 minuten) in te stellen.
7. Eenmaal de gewenste tijd is ingesteld, druk op  om te bevestigen.
 - Het kloksymbool  stopt met knipperen en de actuele tijd wordt opnieuw op het display weergegeven.
8. Het alarm gaat af eenmaal de ingestelde tijd is verstreken.
 - Het alarm kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige knop te drukken. Het kloksymbool  verdwijnt van het display.
 - Om in stand-by te gaan, druk en houd  en  circa 3 seconden ingedrukt.

Semi-automatisch koken


Er zijn twee manieren van semi-automatisch koken op deze oven beschikbaar.

Semi-automatisch koken via de kookduur



Deze methode stelt u in staat om gedurende een bepaalde tijd te koken.

Bijv. als een gerecht 2 uur moet koken, kunt u de oven instellen zodat deze 2 uur later automatisch wordt uitgeschakeld. Dit zorgt ervoor dat uw gerecht precies gedurende deze tijd wordt gekookt




1. Druk en houd  ingedrukt totdat het handmatig werkingssymbool  op het display wordt weergegeven.
2. Draai de functiekeuzeknop om de gewenste kookmodus te selecteren.
3. Draai de thermostaatregelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.

4. Druk herhaaldelijk op  totdat de tekst 'dur' op het display knippert.



5. Druk op ,  en de letter 'A' en cijfers knipperen op het display.




6. Gebruik ,  om de gewenste kookduur in te stellen.
 - De maximale kookduur is 10 uur (10:00).
7. Druk op  om te bevestigen. De letter 'A' stopt met knipperen.
8. Zodra de ingestelde kookduur is verstreken, hoort u het alarm en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
 - De letter 'A' knippert.
 - Het alarm kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige knop te drukken. De letter 'A' verdwijnt van het display.

Semi-automatisch koken via de eindtijd



Deze methode stelt u in staat om een bepaalde tijd in te voeren wanneer u wilt dat de oven automatisch wordt uitgeschakeld.

Bijv. als u geen toezicht op de oven kunt houden, kunt u een bepaalde tijd invoeren wanneer de oven automatisch uitgeschakeld moet worden.




1. Druk en houd  ingedrukt totdat het handmatig werkingssymbool  op het display wordt weergegeven.
2. Draai de functiekeuzeknop om de gewenste kookmodus te selecteren.
3. Draai de thermostaatregelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.

4. Druk herhaaldelijk op  totdat het woord 'End' op het display knippert.







5. Druk op ,  en de letter 'A' en cijfers knipperen op het display.



6. Gebruik ,  om de tijd in te stellen wanneer de oven uitgeschakeld moet worden.
7. Druk op  om te bevestigen. De letter 'A' stopt met knipperen.
8. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, hoort u het alarm en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
- De letter 'A' knippert.
 - Het alarm kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige knop te drukken. De letter 'A' verdwijnt van het display.

Handmatige werking hervatten

Om de oven na het automatisch of semi-automatisch koken verder te gebruiken, moet u de oven opnieuw op de handmatige werkingsmodus instellen. Om dit te doen, druk en houd  ingedrukt totdat het handmatig werkingsymbool  op het display wordt weergegeven.

Belangrijk: Als u de functiekeuzeknop en de thermostaatregeling knop niet op de positie  en  instelt, blijft de oven ingeschakeld wanneer u de handmatige werkingmodus selecteert.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende 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)

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

Het afneembaar toebehoren reinigen

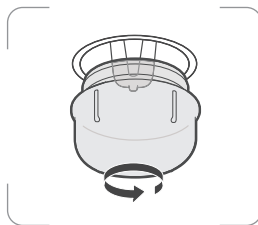
Was het rooster en de bakplaat in warm zeepwater. Spoel en droog vervolgens grondig voor gebruik.

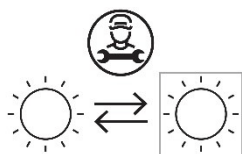
De gloeilamp in de oven vervangen

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

TECHNICAL DATA SHEET

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

Identificatie van model	ME651SS3
Soort oven	Elektrische oven
Gewicht van het apparaat (M)	28.6 kg
Aantal ruimtes	1
Warmtebron per ruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Inhoud per ruimte (V)	65L
Energieverbruik (elektriciteit) nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de conventionele modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) ($EC_{\text{elektrische ruimte}}$)	0.99kWh/cyclus
Energieverbruik nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de ventilator gedwongen modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) ($EC_{\text{elektrische ruimte}}$)	0.77kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ruimte (EEI_{ruimte})	94

Ecodesign requirements according to EU regulation No. 66/2014

Item	Value	Stage 1	Stage 2	Stage 3
EEI_{ruimte}	94	<input checked="" type="checkbox"/> 1 jaar na inwerking -treding <146	<input checked="" type="checkbox"/> 3 jaar na inwerking -treding <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 jaar na inwerking -treding <96

Voedingsspanning en frequentie	220-240 V~50Hz-60Hz
Max vermogen	3 kW
Ampère (A) voor stekker (10 /16 / 32 A)	- A
Vermogen ovenlamp	25 W
Bovenste verwarmingselement (W)	950
Grill-verwarmingselement (W)	2000
Conventie-verwarmingselement (W)	-
Conventiemotor(W)	19
Koelventilator (W)	23
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Email
Netto gewicht kg	28.6
Buitenafmetingen (B*D*H)	595*575*595 mm
Uitsparing kast/meubilair (B*D*H)	560*570*600 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	65 L
Afmetingen: (Klein/Medium/GAroot)	Groot
Geluid dB(A) re1pw	58
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 Vanden Borre









De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00,

maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

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

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

TABLE OF CONTENTS

 WARNINGS.....	P.45
 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	P.48
 DESCRIPTION OF THE OVEN.....	P.49
 INSTALLATION.....	P.51
ELECTRICAL CONNECTION	P.52
 OPERATION	P.53
SETTING THE TIME OF DAY	P.53
USING THE OVEN	P.53
SETTING AND USING THE OVEN PROGRAMMER/ TIMER.	P.55
Setting the Timer	P.55
Semi-automatic Cooking	P.56
Semi -automatic cooking by duration	P.56
Semi -automatic cooking by end time	P.57
Resuming Manual Operation	P.58
 CLEANING AND MAINTENANCE	P.59
 TECHNICAL DATA SHEET	P.61
 DISPOSAL	P.63

WARNINGS

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

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

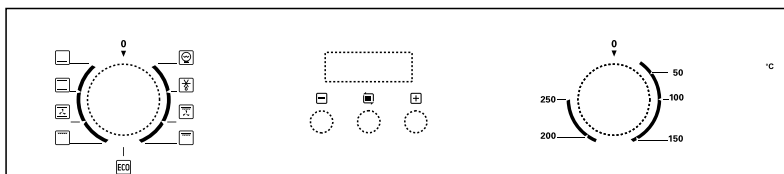
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 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

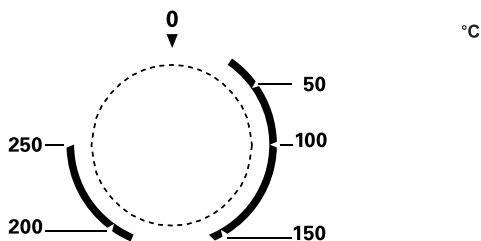
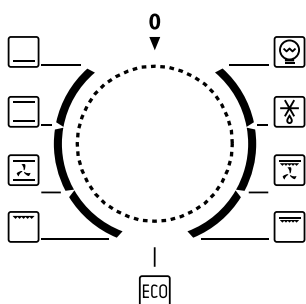
Control panel

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.






Left part: Function selection knob

Right part: Thermostat control knob



°C: The indicator light will illuminate to indicate that the oven's heating elements are in operation.

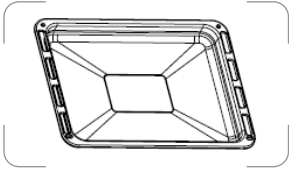
Middle part: display and the following three buttons

 Time decrease button  OK/Timer button  Time increase button

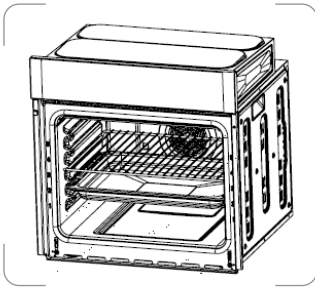
Oven accessories



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



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

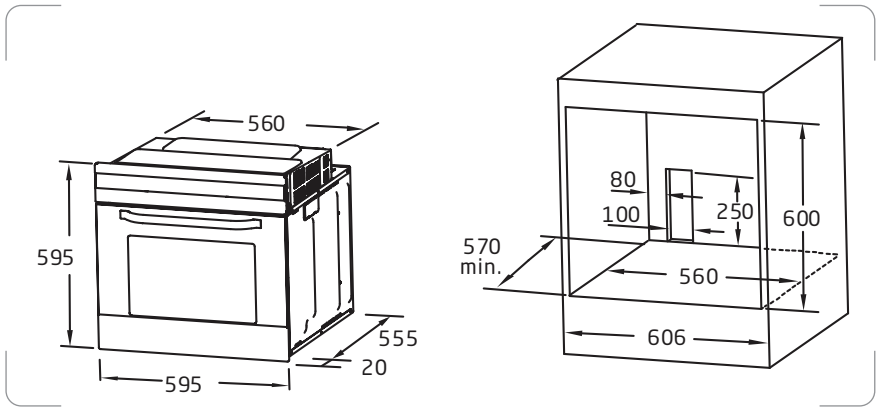
In case the wire shelf and the pan
are inserted together, lay the wire
shelf over the pan.

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.

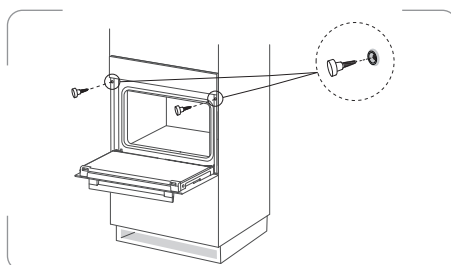
The attached dimensions are in mm.



Installation Steps

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

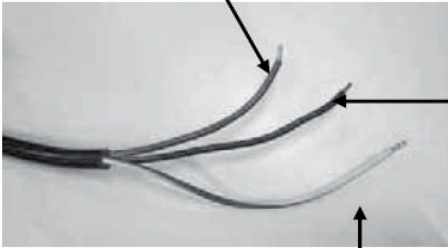
Schematic diagram of cabinet fixing




ELECTRICAL CONNECTION

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

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



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

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

⚙️ OPERATION

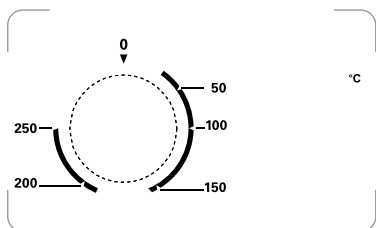
SETTING THE TIME OF DAY

1. Plug in the oven and a beep can be heard.
 - The hour digits "12." will flash and the minute digits "30" will show on the display.
2. Whilst the hour digits "12." is flashing, repeatedly press **+**, **-** to set the correct hour.
3. Press **☰** to confirm.
 - The minute digits "30" will flash.
4. Whilst the minute digits are flashing, repeatedly press **+**, **-** to set the correct minutes.
5. Press **☰** to confirm.

USING THE OVEN

Before first use, it is recommended to operate the oven at 200°C for 15 minutes to burn off any residue from the oven.

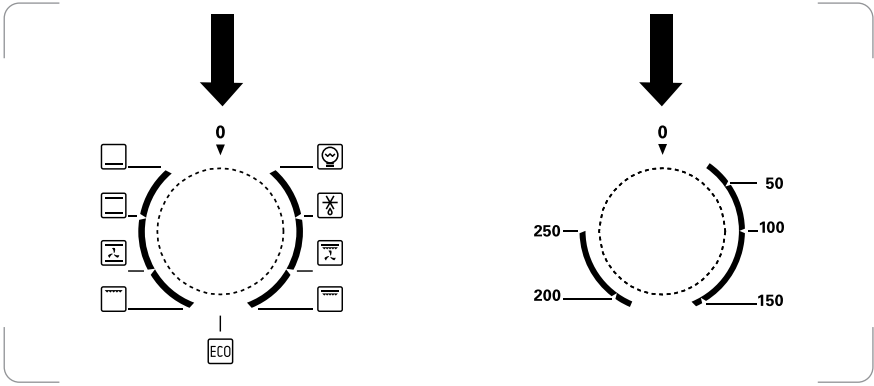
1. Press and hold **☰** until the manual operation symbol **☰** appears on the display.
2. Turn the function selection knob to select the required cooking mode.
 - See the details of selecting an oven function below.
3. Turn the thermostat control knob to set the required temperature.



The thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50°C - 250°C.

- The indicator light **°C** will illuminate and then go out when set temperature has been reached.
- The indicator light **°C** will cycle on and off throughout the cooking time.




- After cooking is finished, turn the function selection knob to the ▼ position while turn the thermostat control knob to the 0 position









Selecting an Oven Function

You can use the function selection knob to select the particular cooking mode. The appliance will utilize different elements within the oven cavity, depending on the oven function you select.












The chart below gives the details of all available functions.






Symbol	Description
	Oven lamp 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.
	Dual grill with fan This function uses all of the top elements while the fan allows heat to circulate around the food. It is ideal for grill large quantities of food.

Symbol	Description
	Dual grill This function uses all of the top elements and is ideal for grilling large quantities of food.
	Radiant grill This function uses part of the top element and is ideal for grilling small quantities of food.
	Conventional with fan This function uses top and bottom heating elements with a fan to circulate the air and is ideal for grilling or roasting large pieces of meat.
	Conventional This function is ideal for single traditional roasting. The oven needs to be preheated to the required temperature. Best cooking results can be achieved by placing food in the middle of the oven.
	Base heat This function is ideal for casseroles, curries and any slow cooking.
	This function ensures energy savings during cooking.

SETTING AND USING THE OVEN PROGRAMMER/TIMER

Setting the Timer

1. Press and hold  until the manual operation symbol  appears on the display.
2. Repeatedly press  until the bell symbol  flashes on the display.
3. Press  /  and the hour digits will flash.
4. While the hour digits are flashing, repeatedly press  /  to set the required hour up to 23 hours.
5. Press  to confirm. The minute digits will flash.
6. While the minute digits are flashing, repeatedly press  /  to set the required minutes up to 59 minutes.

7. Once the required length of time has been set press  to confirm.
 - The bell symbol  will stop flashing and the display will return to the time of day.
8. When the desired length of time has elapsed the alarm will sound.
 - The alarm can be silenced by pressing any button. The bell symbol  will disappear from the display.
 - To enter the standby state, press and hold  and  for about 3 seconds.

Semi-automatic Cooking




There are two types of semi-automatic cooking available on this oven.

Semi-automatic cooking by duration

This method allows you to cook for a specific length of time.

For example, if a dish needs 2 hours to cook, you can set the oven to turn off 2 hours later.

This allows you to be sure that your food will be cooked for a set length of time.

1. Press and hold  until the manual operation symbol  appears on the display.
2. Turn the function selection knob to select the required cooking mode.
3. Turn the thermostat control knob to set the required temperature.
4. Repeatedly press  until the text 'dur' appears on the display.



5. Press **+**, **-** and the letter 'A' and the numbers will flash on the display.



6. Use **+**, **-** to set the required length of cooking time.
 - The maximum cooking time is 10 hours (10:00).
7. Press **Enter** to confirm. The letter 'A' will stop flashing.
8. When the set time has elapsed, the alarm will sound and the oven will automatically switch off.
 - The letter 'A' will flash.
 - The alarm can be silenced by pressing any button. The letter 'A' will disappear from the display.

Semi -auto matic cooking by end time

This method allows you to enter a specific time when you would like the oven to switch off.

For example, if you wish to leave the oven unattended, you can select the time of day when the oven must switch off.

1. Press and hold **Enter** until the manual operation symbol **|||** appears on the display.
2. Turn the function selection knob to select the required cooking mode.
3. Turn the thermostat control knob to set the required temperature.
4. Repeatedly press **Enter** until the word 'End' appears on the display.



5. Press **+**, **-** and the letter 'A' and the numbers will flash on the display.



6. Use **+**, **-** to set the time the oven is required to turn off.
7. Press **OK** to confirm. The letter 'A' will stop flashing.
8. When the set time has elapsed, the alarm will sound and the oven will automatically switch off.
- The letter 'A' will flash.
 - The alarm can be silenced by pressing any button. The letter 'A' will disappear from the display.

Resuming Manual Operation

To continue using the oven after an automatic or semi-automatic cooking, you will need to return the oven to manual operation mode. To do this, press and hold **OK** until the manual operation symbol **☰** appears on the display.

Important: If you do not turn the function selection knob and thermostat control knob to the **▼** and **0** positions respectively, the oven will continue to operate when you select the manual operation mode.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the outer surface

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

Cleaning the inside of the oven (after each use)

Wipe the inside of the oven using a household detergent.

Wipe clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

Cleaning removable accessories

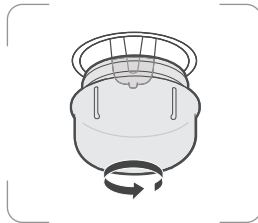
Wash wire shelf and pan in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

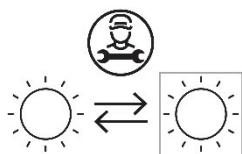
Replacing the oven light bulb

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

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

1. Rotate the lamp cover to remove.
2. Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the following specifications: 230V, G9 25W.
3. Twist the lamp cover back on.





Replaceable light source by a professional

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

TECHNICAL DATA SHEET

TECHNICAL DATA SHEET

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

Model identification	ME651SS3
Type of oven	Electric oven
Mass of the appliance (M)	28.6 kg
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity
Volume per cavity (V)	65L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.99kWh/cycle
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) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.77kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity (EEl_{cavity})	94

Ecodesign requirements according to EU regulation No. 66/2014

Item	Value	Stage 1	Stage 2	Stage 3
EEl_{cavity}	94	<input checked="" type="checkbox"/> 1 year after enter into force <146	<input checked="" type="checkbox"/> 3 years after entry into force <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 years after entry into force <96

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240 V~50Hz-60Hz
Max power	3 kW
Ampere (A) for plug (10 /16 / 32 A)	- A
Oven lamp power	25W
Top heating element (W)	950
Grill heating element (W)	2000
Convection heating element (W)	-
Convection motor (W)	19
Cooling fan (W)	23
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Enamel
Net Weight kg	28.6
Outside dimensions (W*D*H)	595*575*595 mm
Cabinet/furniture cut-out sizes (W*D*H)	560*570*600 mm
Energy Class (letter or the sticker) *	A
Usable volume (litres)	65 L
Usable volume (litres)	Large
Noise dB(A) re1pw	58
Made 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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France
21/12/2023

Déclaration UE de Conformité N°862023020020

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 –

Brand /Merk /Marca:

Proline

Référence commerciale –

ME651SS3

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+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, février 20, 2023

DocuSigned by:

Predrag Petricevic

EA30F3FB8F314D0...

PROLINE

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