



MARQUE: NEFF

REFERENCE: H56W20S03

CODIC: 3850862



[de] Gebrauchsanleitung	2
[fr] Notice d'utilisation	15
[it] Istruzioni per l'uso	28
[nl] Gebruiksaanwijzing	41

H56W20N3 H56W20S3
Mikrowelle
Micro-ondes
Forno a microonde
Magnetron



Précautions de sécurité importantes 15
 Causes de dommages 17
Installation et branchement..... 17
Conseils concernant l'énergie et l'environnement..... 18
 Economie d'énergie..... 18
 Elimination écologique..... 18
Le bandeau de commande 18
 Sélecteur rotatif 18
 Les accessoires 18
Avant la première utilisation 19
 Régler l'heure 19
Les micro-ondes..... 19
 Conseils pour les récipients 19
 Puissances micro-ondes 20
 Réglage des micro-ondes..... 20
Memory..... 20
 Enregistrer Memory 20
 Démarrer Memory..... 20
Modifier la durée du signal..... 21
Entretien et nettoyage..... 21
 Nettoyants 21
Tableau des pannes 22

Service après-vente 22
 Numéro E et numéro FD 22
 Caractéristiques techniques 23
Programmes automatiques..... 23
 Réglage du programme..... 23
 Décongélation avec les programmes automatiques 23
 Cuisson avec les programmes automatiques 24
Testés pour vous dans notre laboratoire 24
 Remarques relatives aux tableaux 24
 Décongélation 24
 Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés .. 25
 Réchauffer des préparations 25
 Cuire des préparations 26
 Astuces concernant les micro-ondes 27
Plats tests selon EN 60705..... 27
 Cuisson et décongeler avec micro-ondes 27

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.neff-international.com et la boutique en ligne : www.neff-eshop.com

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou

disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en

dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de

cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.

- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Risque de brûlure !

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur

coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur

typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Causes de dommages

Attention !

- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est destiné à l'encastrement uniquement.

Veillez respecter la notice de montage spécifique.

L'appareil peut être encastré dans un élément haut d'une largeur de 60 cm (au moins 30 cm de profondeur et 85 cm au-dessus du sol).

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de raccordement. Si, après l'encastrement de l'appareil, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economie d'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore

chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

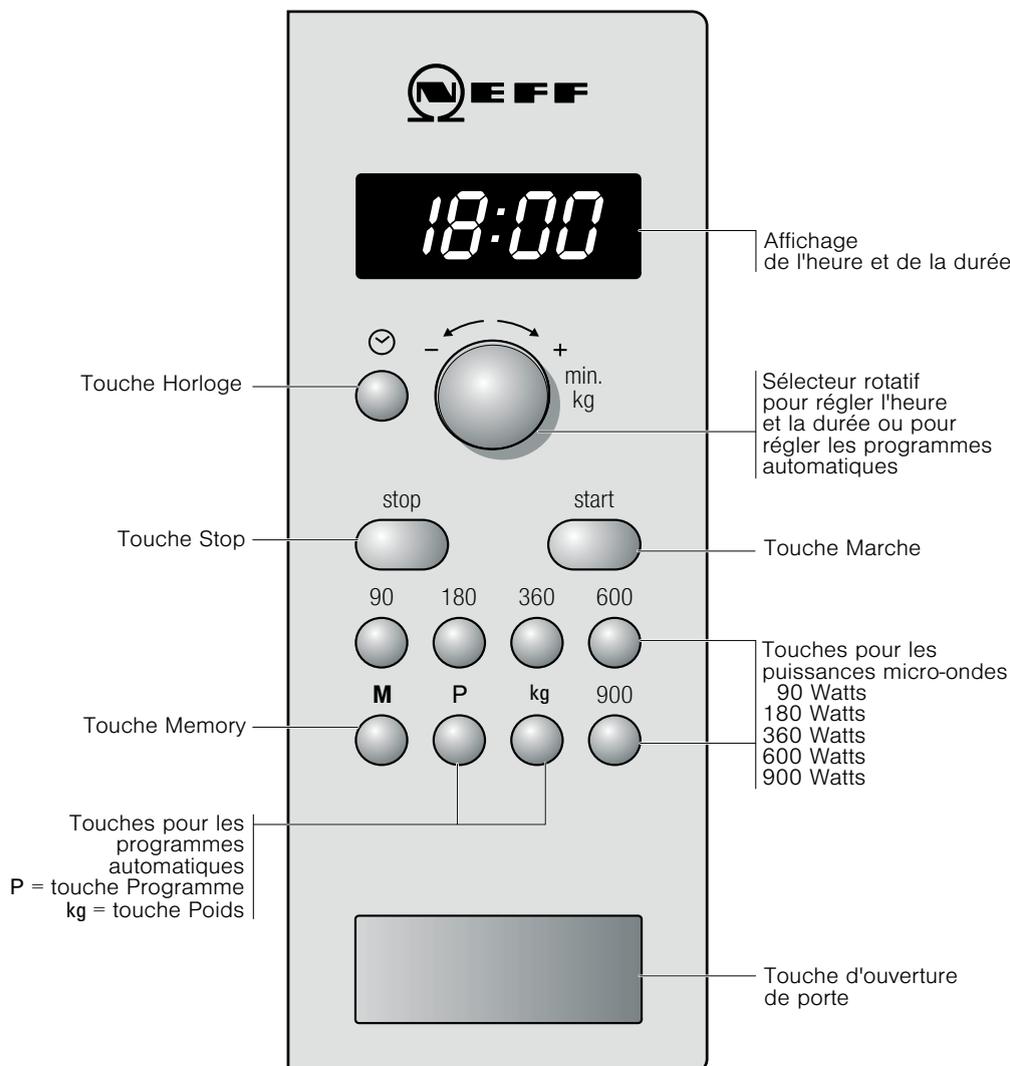
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Le bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

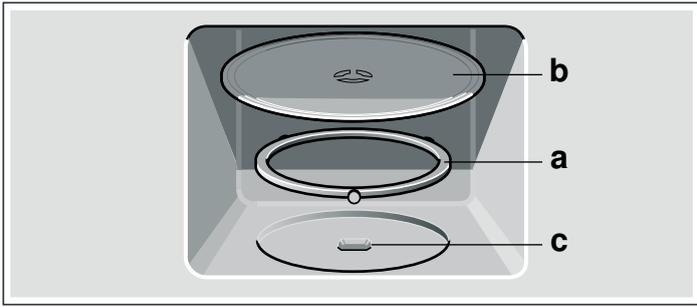
Les accessoires

Le plateau tournant

Mise en place du plateau tournant :

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.

2. Laisser le plateau tournant **b** s'enclencher dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.



Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

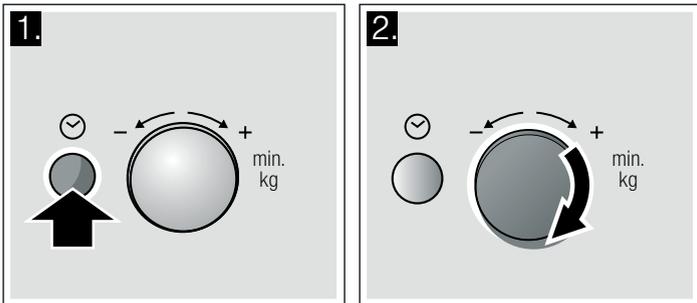
Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Régler l'heure

Après le raccordement de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros s'allument dans la zone d'affichage.

1. Appuyer sur la touche ☺.
12:00 h et ☺ apparaissent dans l'affichage.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.



3. Réappuyer sur la touche ☺.

L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

Appuyer sur la touche ☺ et ensuite sur stop.
L'affichage est obscurci.

Réafficher l'heure

Appuyer sur la touche ☺.
Dans l'affichage apparaît 12:00. Régler ensuite comme décrit sous le point 2 et 3.

Modifier l'heure p.ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Régler comme décrit sous le point 1 à 3.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Cette notice vous informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des micro-ondes.

Remarque : Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.

Faites un essai avec les micro-ondes. Faites chauffer par exemple une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dans la tasse. Placez la tasse contenant l'eau sur le plateau tournant.

1. Appuyer sur la touche 900 W.
2. Régler 1:30 min au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche start.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute 30 secondes. L'eau est chaude.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez relire les consignes de sécurité figurant au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal, les préparations restent froides.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal - p. ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant :

1. Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.

2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Puissances micro-ondes

Pour votre micro-ondes vous pouvez régler cinq puissances micro-ondes différentes.

90 W	Pour décongeler des mets délicats
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	Pour cuire de la viande et pour faire chauffer des mets délicats
600 W	Pour faire chauffer et cuire des mets
900 W	Pour réchauffer des liquides

Remarque : Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

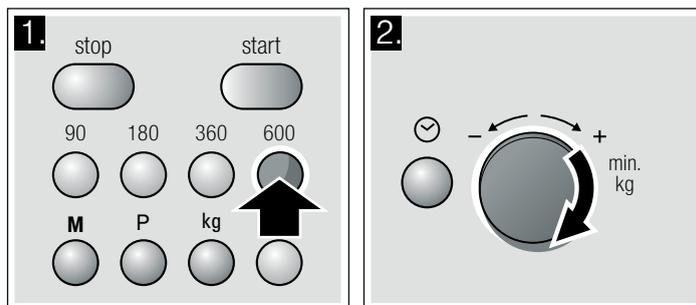
Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance micro-ondes 600 W

1. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.

Dans l'affichage, la puissance micro-ondes réglée s'allume et 1:00 min apparaît.

2. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche start.

La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur stop. L'heure se réaffiche.

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

Arrêter

Appuyer une fois sur la touche stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche start après avoir fermé la porte.

Annuler

Appuyer 2 fois sur la touche stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche stop.

Remarque : Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer Memory

Exemple : 360 W, 25 minutes

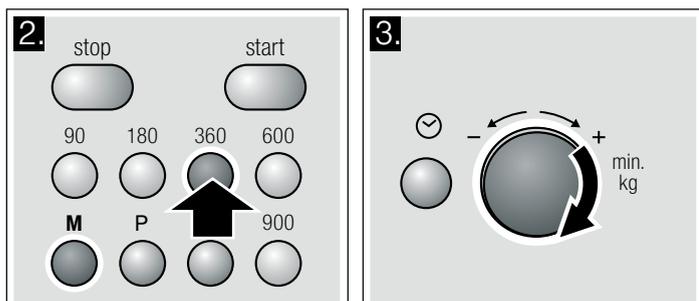
1. Appuyer sur la touche **M**.

"M" s'allume dans l'affichage.

2. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.

"M", la puissance désirée et 1:00 min. s'allument dans l'affichage.

3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



4. Confirmer avec la touche **M**.

L'heure se réaffiche. Le réglage est mémorisé.

Remarque : Vous pouvez aussi enregistrer Memory et le démarrer de suite. A la fin, n'appuyez pas sur la touche **M**, mais sur la touche start.

Réaffecter Memory

Appuyer sur la touche "**M**".

Les anciens réglages apparaissent. Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

Remarques

- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances micro-ondes successives.
- Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.

Démarrer Memory

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

1. Appuyer sur la touche **M**.

Les réglages mémorisés apparaissent.

2. Appuyer sur la touche start

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur stop. L'heure se réaffiche.

Arrêter

Appuyer une fois sur la touche stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche start après avoir fermé la porte.

Annuler

Appuyer 2 fois sur la touche stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche stop.

Modifier la durée du signal

Lorsque l'appareil se désactive, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Pour cela, appuyez env. 6 secondes sur la touche start.

La nouvelle durée du signal est validée. L'heure se réaffiche.

Réglages possibles :

Durée du signal courte - 3 sons

Durée du signal longue - 30 sons.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeur à pression ou à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez refroidir l'appareil.

⚠ Risque de choc électrique !

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer sous un jet d'eau.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants.
La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint.
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.
Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- de nettoyants fortement alcoolisés.

Nettoyants

Attention !

Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Nettoyer l'extérieur de l'appareil et le compartiment de cuisson avec un chiffon humide et un nettoyeur doux. Sécher avec un chiffon propre.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil avec de l'inco	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utiliser un produit de nettoyage pour four uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : De l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Tableau des pannes

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Incidents et dépannage

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée.	Connecter la fiche
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière marche dans la cuisine.
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclencher au bout d'env. 10 secondes.
Trois zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant	Réglez l'heure à nouveau.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche stop.
	La touche start n'a pas été appuyée après le réglage.	Appuyez sur la touche start ou annulez le réglage à l'aide de la touche stop.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche start.	Appuyez sur la touche start.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer l'anneau à roulettes et le creux dans le compartiment de cuisson.
Le mode micro-ondes s'arrête sans raison apparente.	Le mode micro-ondes est en panne.	Si cette panne se réitère, appelez le service après-vente.

Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Vous pouvez remédier vous-même à certains messages d'erreur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente 

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 143
FR	01 40 10 42 10
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	AC 230 V, 50 Hz
Consommation d'énergie	1450 W
Puissance de sortie maximale	900 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	10 A

Dimensions (HxLxP)

- appareil	280 mm x 513 mm x 405 mm
- compartiment de cuisson	215 x 337 x 354 mm
Poids net	20.153 kg
Cadre meuble de 60 cm	382 x 594 x 20 mm
Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

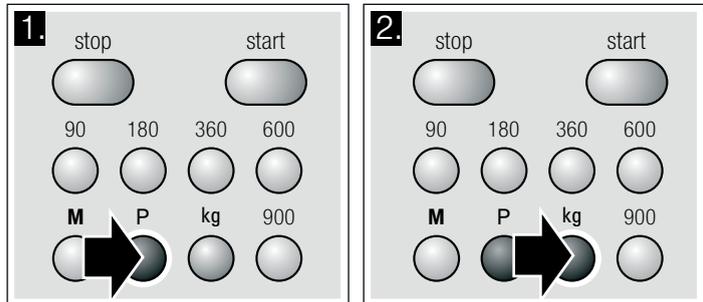
Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement décongeler des aliments et préparer des plats rapidement et sans problème. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous avez le choix entre 7 programmes.

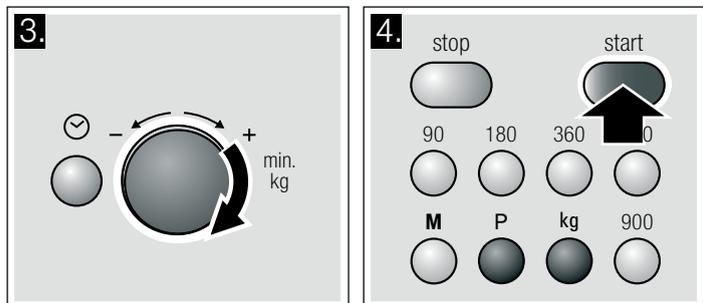
Réglage du programme

Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante :

1. Appuyer répétitivement sur la touche **P**, jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse.
2. Appuyer sur la touche **kg**.
"P" s'allume dans l'affichage et un poids de référence apparaît.



3. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.
4. Appuyer sur la touche start.



La durée du programme s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur stop. L'heure se réaffiche.

Correction

Appuyer deux fois sur la touche stop et régler de nouveau.

Arrêter

Appuyer une fois sur la touche stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche start après avoir fermé la porte.

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche stop.

Remarques

- Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyer sur la touche start après avoir fermé la porte.
- Vous pouvez interroger le numéro de programme et le poids en appuyant sur **P** ou bien **kg**. La valeur interrogée apparaît pendant 3 secondes dans l'affichage.

Décongélation avec les programmes automatiques

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

Remarques

■ Préparation des aliments

Utilisez des aliments qui ont été congelés et stockés si possible à plat et par portion, à -18 °C.

Pour la décongélation, retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.

■ Récipient

Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine, et ne mettez pas de couvercle.

■ Temps de repos

L'aliment dégelé doit encore reposer 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.

Ensuite vous pouvez continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur. En cas de volaille, vous pouvez maintenant retirer les abats.

■ Signal

Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et séparez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Numéro de programme.	Fourchette de poids en kg	
	Décongeler	
P 01	Viande hachée	0,20 - 1,00
P 02	Morceaux de viande	0,20 - 1,00
P 03	Poulet, morceaux de poulet	0,40 - 1,80
P 04	Pain	0,20 - 1,00

Cuisson avec les programmes automatiques

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

Remarques

■ Récipient

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient micro-onde avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut.

■ Préparation des aliments

Pesez l'aliment. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

Riz :

N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications du fabricant sur l'emballage. C'est généralement deux à trois volumes d'eau pour un volume de riz.

Pommes de terre :

Pour des pommes de terre à l'anglaise, coupez les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes frais :

Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.

■ Signal

Pendant le déroulement du programme, un signal retentit après un certain temps. Remuez l'aliment.

■ Temps de repos

Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme. Laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise.

Les résultats de cuisson dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Numéro de programme.	Fourchette de poids en kg	
	Cuire	
P 05	Riz	0,05 - 0,2
P 06	Pommes de terre	0,15 - 1,0
P 07	Légumes	0,15 - 1,0

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons quelle puissance micro-ondes est la plus appropriée pour votre plat et vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques relatives aux tableaux

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent des récipients, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent souvent des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale :
Double quantité - quasiment double durée
Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant la durée.

Placez le récipient toujours sur le plateau tournant.

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le plateau tournant.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuer délicatement régulièrement, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

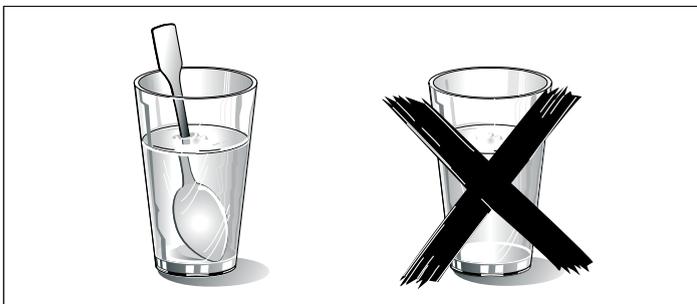
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 10-15 min.	-
Potage	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	En remuant, séparer les morceaux de viande
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin
Soufflés, p.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	-
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Ajouter un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Ajouter de l'eau dans le récipient de façon à ce que le fond soit recouvert
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des préparations

Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



Attention !

Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	350-500 g	600 W, 8-11 min.	-
Boissons	150 ml	800 W, 1-2 min.	Placez une cuillère dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	300 ml	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le chauffage. Contrôler impérativement la température !
	100 ml	360 W, env. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Potage 1 tasse	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Potage, 2 tasses	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Séparer les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajouter un peu de liquide
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuire des préparations

Remarques

■ Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Rôti de viande hachée	750 g	600 W, 20-25 min.	Cuire à découvert
Poulet entier, frais, sans abats	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Si vous doublez la quantité, doublez la durée Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Eau de condensation

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. C'est normal. Cela ne

compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires d'essai se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils micro-ondes.

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

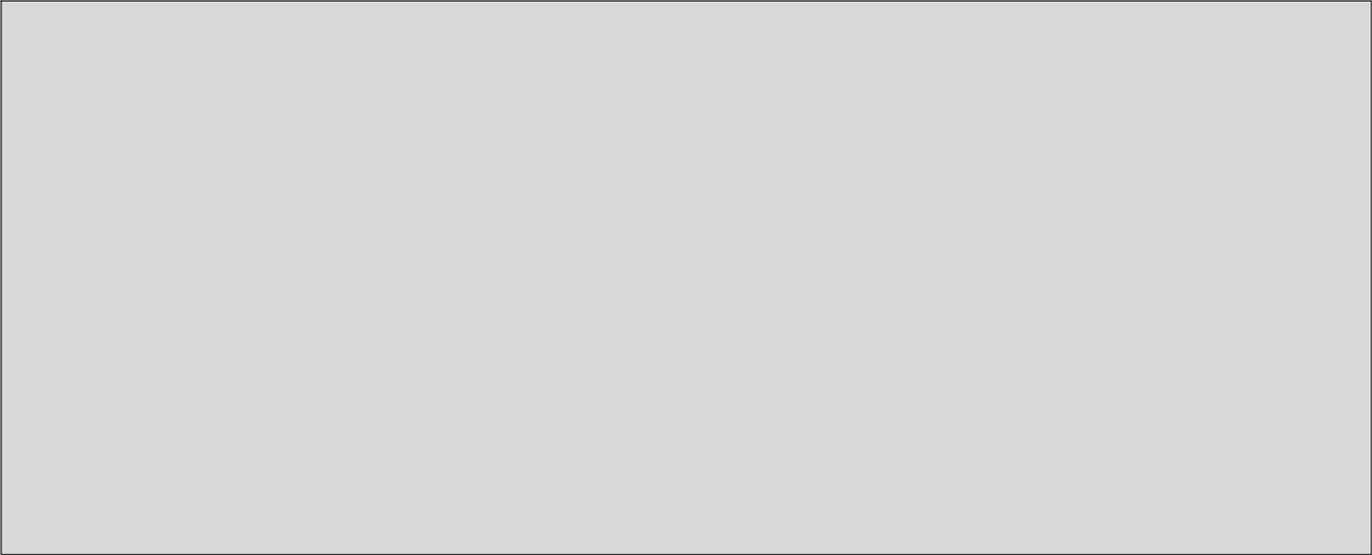
Cuisson et décongeler avec micro-ondes

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs, 565 g	180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.	Placer un moule en Pyrex 20 x 17 cm sur le plateau tournant.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.
Rôti de viande hachée	600 W, 20-25 min.	Placer un moule en Pyrex sur le plateau tournant.

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

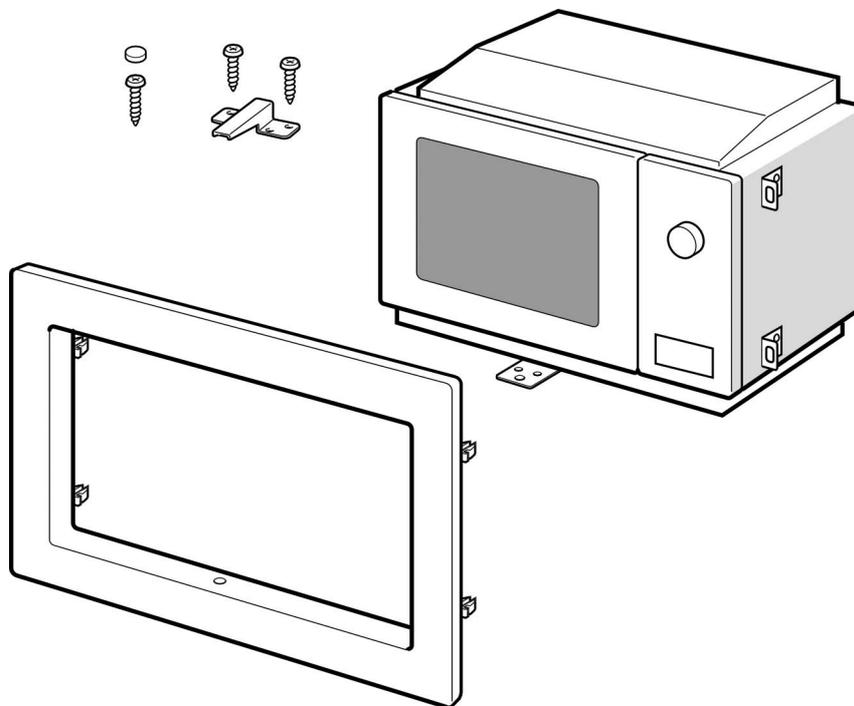


Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

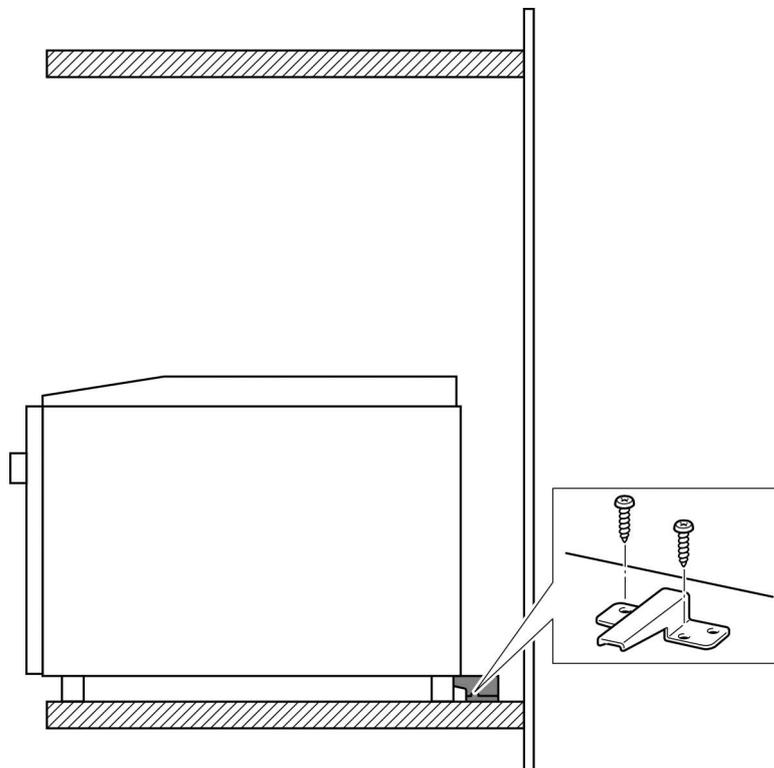
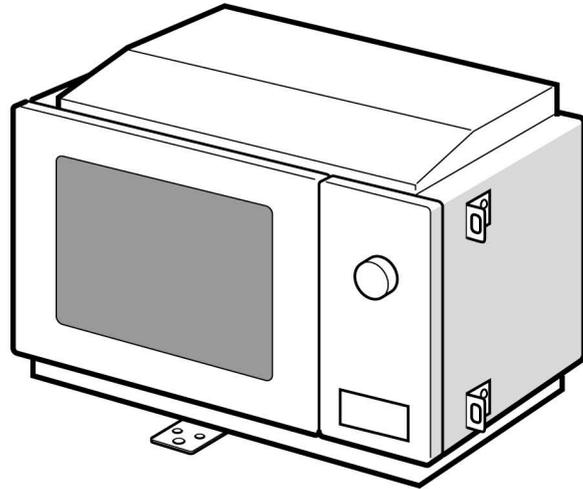
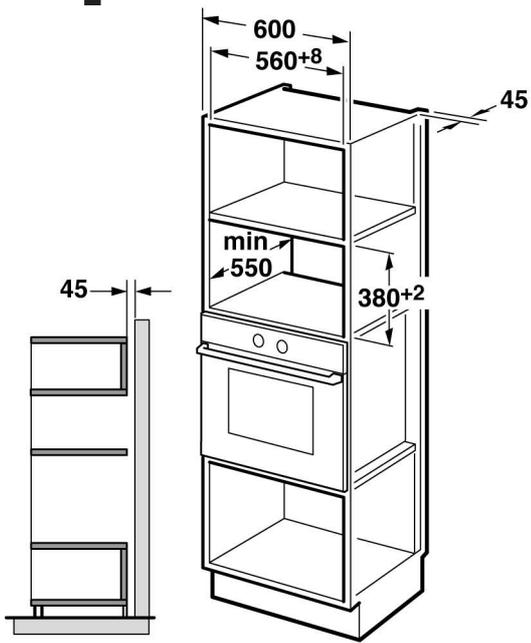


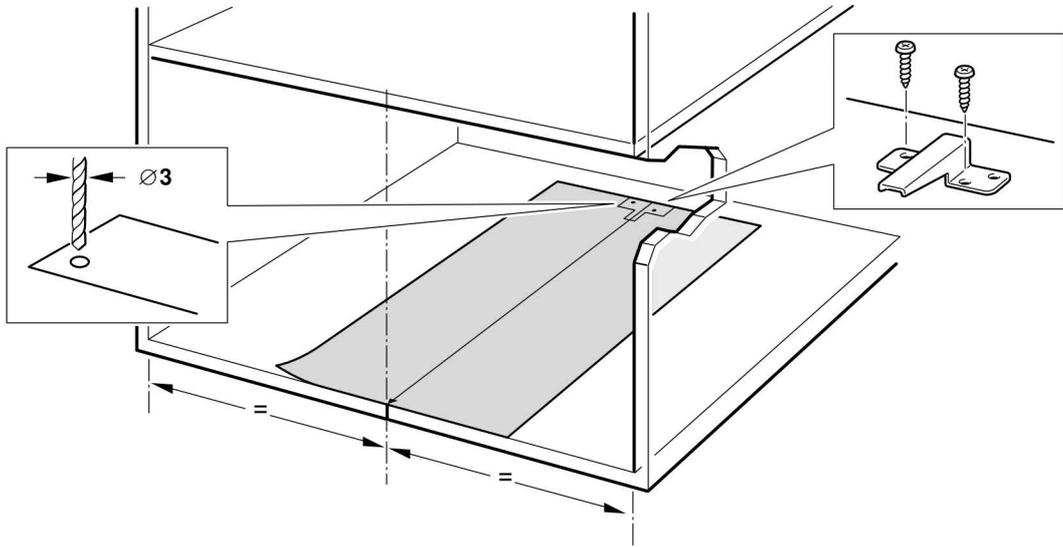
- de** **Montageanweisung**
bitte aufbewahren
- en** **Installation Instructions**
please keep
- fr** **Manuel de montage**
à garder soigneusement
- it** **Istruzione per
l'installazione**
si prega di conservare
- nl** **Installatievoorschrift**
goed bewaren
- da** **Montagevejledning**
bedes opbevaret
- pt** **Instruções de montagem**
por favor, guardar

- es** **Instrucciones de Montaje**
por favor, guardar
- el** **Οδηγίες εγκατάστασης**
Να φυλάσσεται
- no** **Monteringsanvisning**
må oppbevares
- sv** **Monteringsanvisning**
spara anvisningen
- fi** **Aseennusohjeet**
säilytä ohjeet
- ru** **Инструкция по
монтажу**
Пожалуйста, сохраните
- tr** **Montaj Talimatları**
Lütfen saklayınız

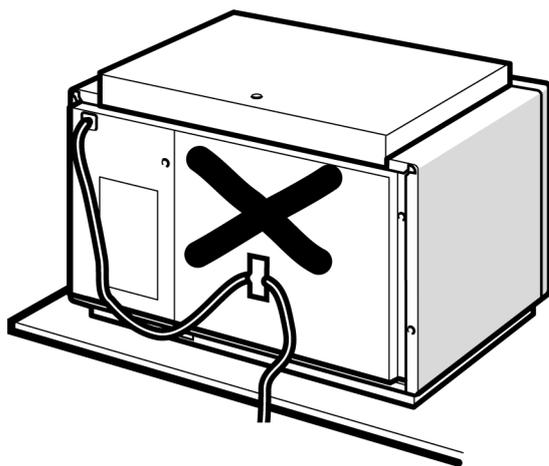
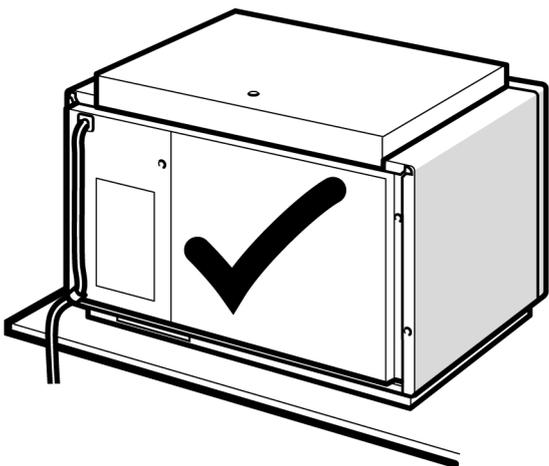


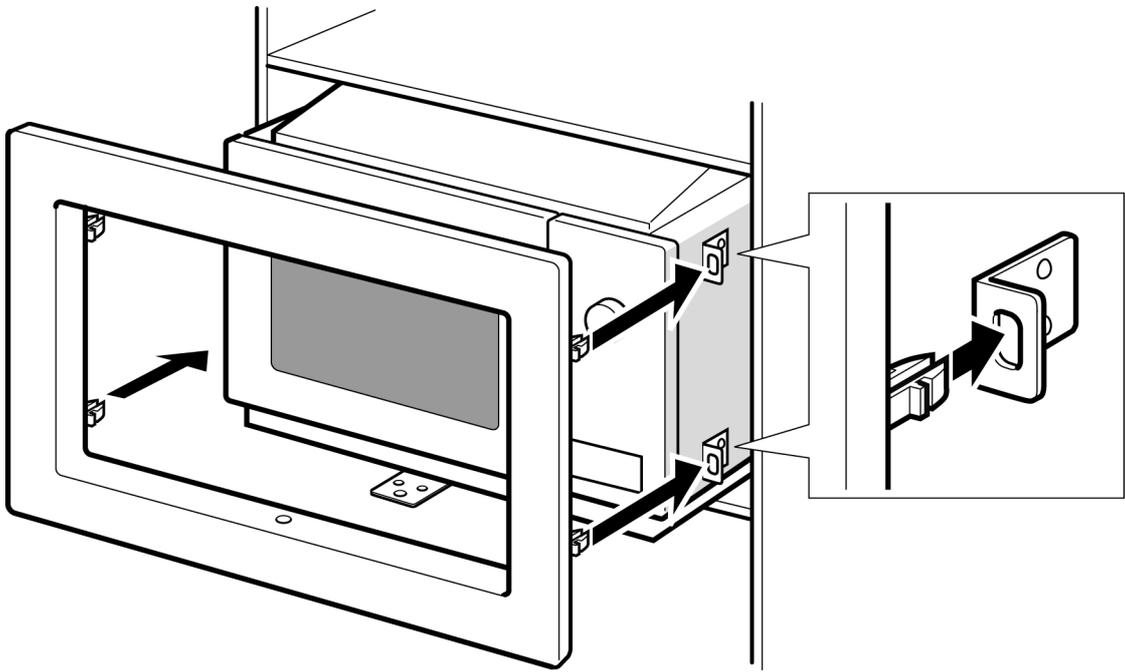
1



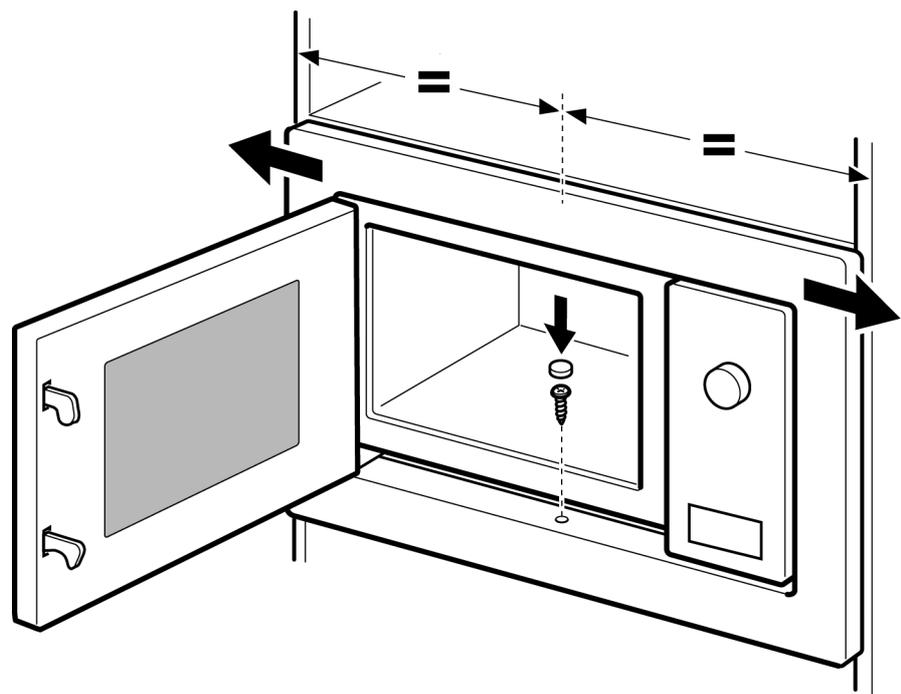


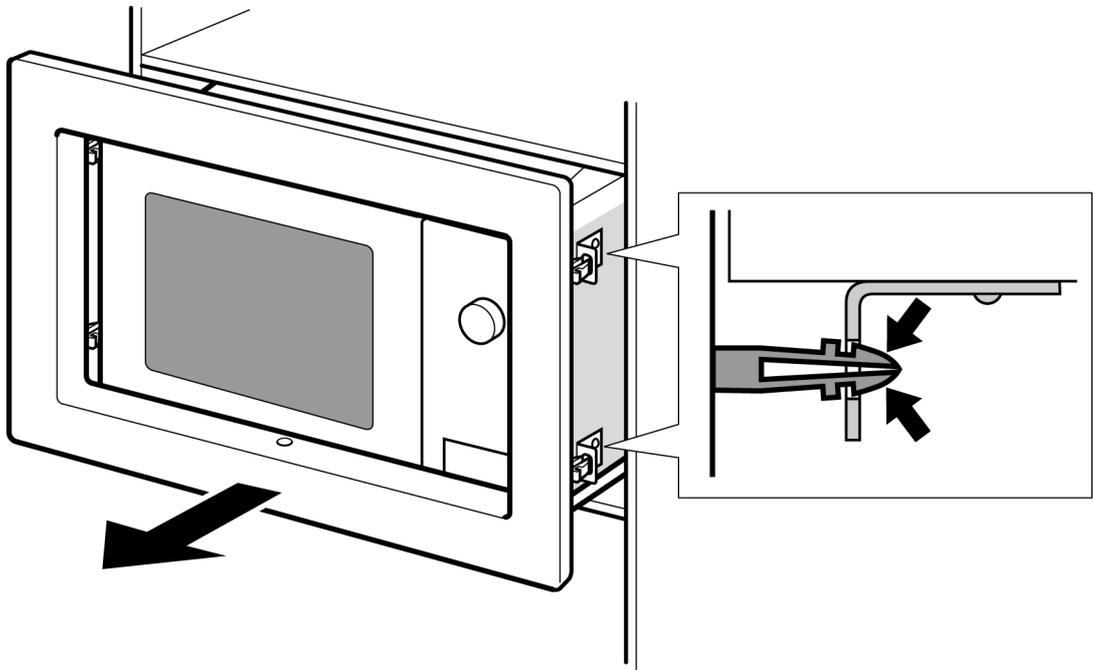
2





3





de

Das müssen Sie beachten

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.

Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorhanden sein.

Bild 1 Einbaumöbel

Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.

Mindesteinbauhöhe 85 cm.

Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen nicht verdecken.

Bild 2 Einbau vorbereiten

Hinweis:

Anschlussleitung nicht einklemmen oder knicken.

Bild 3 Gerät einsetzen

en

Please note

Electrical connection

The oven is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician, and in accordance with the appropriate regulations.

If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Figure 1 Fitted units

The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.

Minimum installation height: 85 cm.

Do not cover ventilation slots and suction holes.

Figure 2 Preparing for installation

Note:

Do not trap or bend the power cable.

Figure 3 Attaching the appliance

fr

Consignes à respecter

Branchement électrique

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité réglementairement installée. Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer une prise ou à changer le cordon de branchement, en respectant les prescriptions en vigueur.

Si, une fois le four encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

Pour la France:

La fiche mâle doit rester librement accessible une fois l'appareil encastré.

Fig. 1 Meuble d'encastrement

Le meuble d'encastrement ne doit pas posséder de paroi arrière derrière l'appareil.

Hauteur minimum d'encastrement 85 cm.

Ne pas couvrir les fentes d'aération et les orifices d'aspiration.

Fig. 2 Préparation de l'encastrement

Remarque :

Ne pas pincer ou plier le câble d'alimentation.

Fig. 3 Encastrer l'appareil

it

Aspetti a cui prestare attenzione

Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di connettore e deve essere collegato esclusivamente a una presa con messa a terra installata in modo appropriato. Lo spostamento di una presa o la sostituzione della linea di allacciamento possono essere eseguiti unicamente da personale specializzato conformemente alle normative in vigore in materia.

Se, dopo il montaggio, il connettore non è più accessibile, è necessario prevedere, al momento dell'installazione, un dispositivo di separazione onnipolare con una distanza tra i contatti non inferiore a 3 mm.

Figura 1 Mobili da incasso

Inserire l'apparecchio in un mobile da incasso senza parete posteriore.

Altezza di incasso minima 85 cm.

Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria.

Figura 2 Preparazione del montaggio

Avvertenza:

Fare in modo che il cavo di collegamento non rimanga incastrato o schiacciato.

Figura 3 Utilizzo dell'apparecchio

nl

Hierop dient u te letten

Elektrische aansluiting

Het apparaat is klaar voor gebruik en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het aanbrengen van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel dient door een electricien, met inachtneming van de geldende voorschriften, te worden uitgevoerd.

Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

Afbeelding 1 Inbouwmeubel

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben.

Minimale inbouwhoogte 85 cm.

Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen niet afdekken.

Afbeelding 2 Inbouw voorbereiden

Aanwijzing:

Aansluitkabel niet inklemmen of knikken.

Afbeelding 3 Apparaat inbrengen

da

De skal være opmærksom på følgende

Elektrisk tilslutning

⚠ Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik).

For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter.

Denne adapter (tilladt til maks.

13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Man må udelukkende stikke apparatets ledning i en fagligt korrekt installeret beskyttelsesstikkontakt. Ændringer ved en stikkontakt eller udskiftning af en tilslutningsledning må udelukkende gennemføres af en faglært elektriker under hensyntagen til de gældende forskrifter.

Hvis man ikke længere kan nå stikket efter montagen, skal der være en skilleanordning med en kontaktabstand på min. 3 mm til stedet.

Figur 1 Indbyggede køkkenelementer

Der må ikke være en bagvæg i indbygningsskabet bag apparatet. Minimum montagehøjde 85 cm. Ventilationsåbninger og udsugningsåbninger må ikke dækkes til.

Figur 2 Forberede montagen

OBS!

Tilslutningskablet må ikke komme i klemme eller blive knækket.

Figur 3 Sætte apparatet på plads

pt

Indicações a respeitar

Ligação eléctrica

O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A instalação de uma tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista e respeitando as normas aplicáveis.

Se, depois da instalação, a ficha ficar inacessível, deve existir do lado da instalação um dispositivo de corte omnipolar, com uma distância de contacto de, pelo menos, 3 mm.

Figura 1 Móvel embutido

O armário embutido não deve ter parede posterior atrás do aparelho. Altura mínima para a instalação 85 cm. Não cubra as ranhuras de ventilação nem as aberturas de aspiração.

Figura 2 Preparar a instalação

Nota:

Não entale ou dobre o cabo de ligação.

Figura 3 Colocar o aparelho no devido lugar

es

Cosas que debería tener en cuenta

Conexión eléctrica

El aparato está listo para ser conectado y sólo debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra instalada conforme a las instrucciones. El cambio de ubicación de una toma de corriente o el cambio de línea de conexión sólo debe realizarlo un electricista cualificado siguiendo las indicaciones correspondientes.

Si una vez efectuada la instalación el enchufe no está al alcance, se debe disponer en el lado de la instalación de un dispositivo de separación omnipolar con

un distancia entre contactos de por lo menos 3 mm.

Figura 1 Mueble empotrado

El armario empotrado no puede tener ninguna placa posterior detrás del aparato.

Altura mínima del montaje 85 cm.

No cubrir ni la abertura de ventilación ni el orificio de aspiración.

Figura 2 Preparación del montaje

Nota:

No pillar ni doblar los cables de la línea de conexión.

Figura 3 Colocación del aparato

el

Αυτό πρέπει να προσέξετε

Ηλεκτρική σύνδεση

Η συσκευή είναι έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η μετατόπιση μιας πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο, λαμβάνοντας υπόψη τους σχετικούς κανονισμούς.

Εάν ο ρευματολήπτης μετά την τοποθέτηση δεν είναι πλέον προσιτός, πρέπει από την πλευρά της εγκατάστασης να υπάρχει μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με μια ελάχιστη απόσταση επαφής 3 mm.

Εικ. 1 Εντοιχιζόμενα ντουλάπια

Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι δεν επιτρέπεται να έχει πίσω από τη συσκευή κανένα πίσω τοίχωμα. Ελάχιστο ύψος τοποθέτησης 85 cm. Μην καλύψετε τις σχισμές εξαερισμού και τα ανοίγματα αναρρόφησης.

Εικ. 2 Προετοιμασία της τοποθέτησης

Υπόδειξη:

Μην μαγκώσετε ή μην τσακίσετε το καλώδιο σύνδεσης.

Εικ. 3 Τοποθέτηση της συσκευής

no

Dette må du være oppmerksom på

Elektrisk tilkopling

Apparatet er klart til tilkopling og må bare tilkoples en forskriftsmessig monteret jordet stikkontakt. Montering av stikkontakt eller utskifting av tilkopplingsledning må bare foretas av

elektriker, og alle angjeldende regler og forskrifter må følges.

Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en flerpolet skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

For Norge:

Stikkkontakten må være tilgjengelig etter monteringen av apparatet.

Figur 1 Innbyggingselementer

Innbyggingsskapet må ikke ha en bakvegg bak apparatet.

Minimum innbyggingshøyde er 85 cm.

Ventilasjonsåpninger og innsugingsåpninger må ikke tildekkes.

Figur 2 Forberede innbygging

OBS!

Tilkoblingsledningen må ikke klemmes eller få knekk.

Figur 3 Sette apparatet på plass

sv

Följande måste beaktas

Elektrisk anslutning

Ugnen levereras med stickkontakt och får endast anslutas till jordat vägguttag.

Montering av väggkontakt eller byte av anslutningsledningen får endast utföras av behörig elektriker under beaktande av tillämpliga föreskrifter.

Om stickkontakten inte går att nå efter det att den byggts in, måste frångående användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning om minst 3 mm och allpolig frångslagning.

Bild 1 Inbyggnadsskåp

Inbyggnadsskåpet får inte ha någon bakre vägg bakom produkten.

Minsta inbyggnadshöjd 85 cm.

Ventilationsspringor och insugningsöppningar får inte täckas över.

Bild 2 Förbereda inbyggnad

Obs:

Anslutningssladden får inte klämmas eller knäckas.

Bild 3 Sätt in enheten

fi

Mitä on otettava huomioon

Sähköliitännät

Laite on liitännätavalmis ja sen liittäminen on sallittua ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun suojakosketus-pistorasiaan. Pistorasian siirtämisen tai liitännätjohtojen vaihtamisen saa tehdä ainoastaan valtuutettu sähköasentaja painettujen määräysten mukaisesti.

Jos pistoke ei ole saatavilla asennuksen jälkeen, asennuspuolella täytyy olla yleisnapainen jakolaite, jolla on väh. 3 mm kosketinväli.

Kuva 1 Kaluste

Kalusteessa ei saa olla takaseinää laitteen takana.

Vähimmäisasennuskorkeus 85 cm.

Tuuletusaukkoa ja imuaukkoja ei saa peittää.

Kuva 2 Asennuksen valmistelu

Huomautus:

Älä purista tai taita liitäntäjohtoa.

Kuva 3 Laitteen asennus

ru

На что следует обратить внимание

Подключение к электросети

Печь можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний.

Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов, так чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.

Рис. 1 Встроенная мебель

У шкафа, в который встраивается прибор, не должно быть задней стенки.

Минимальная высота монтажа 85 см.

Не закрывать вентиляционные прорези и воздухозаборные отверстия.

Рис. 2 Подготовка к монтажу

Указание:

Не допускать защемления или перегиба сетевого провода.

Рис. 3 Установка прибора

tr

Bunlara dikkat etmelisiniz

Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik fişi, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bir prize montajı veya cihazın elektrik kablosunun değiştirilmesi, sadece yetkili bir elektrikçi tarafından ve geçerli yönetmelikler dikkate alınarak yapılmalıdır.

Eğer cihaz kurulduktan sonra cihazın fişine erişmek mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesi olan bir ayırma tertibatı öngörülmelidir.

Resim 1 Ankastre mobilyalar

Cihazın yerleştirileceği dolap, cihazın arkasında bir arka duvara sahip olmamalıdır.

Minimum montaj yüksekliği 85 cm.

Havalandırma yarıkları ve emme boşlukları örtülmemelidir.

Resim 2 Montaj Hazırlığı

Bilgi:

Bağlantı hattını sıkıştırmayınız veya katlamayınız.

Resim 3 Cihaz yerleşimi