

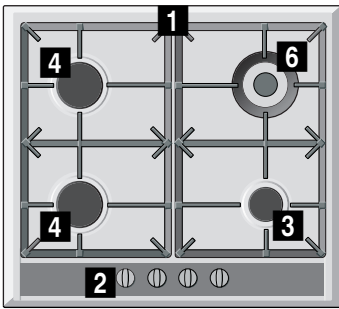


GASKOCHFELD
TABLE DE CUISSON GAZ
PIANO DI COTTURA A GAS

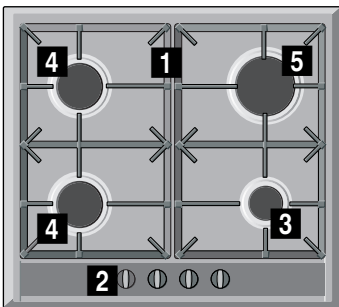
[de] GEBRAUCHSANLEITUNG	3
[fr] MODE D'EMPLOI	14
[it] ISTRUZIONI PER L'USO	25

T26DA....., T27DA....., T29DA.....

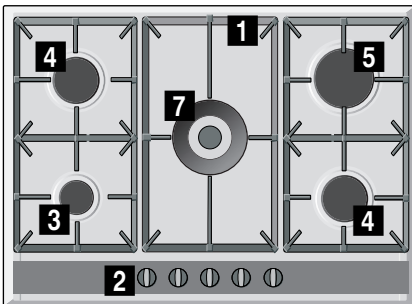
T26DA59..



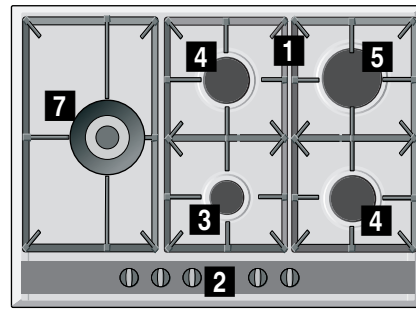
T26DA49...



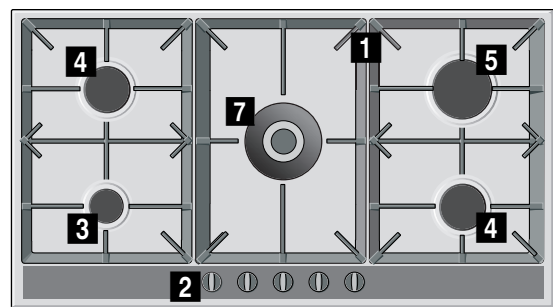
T27DA69..



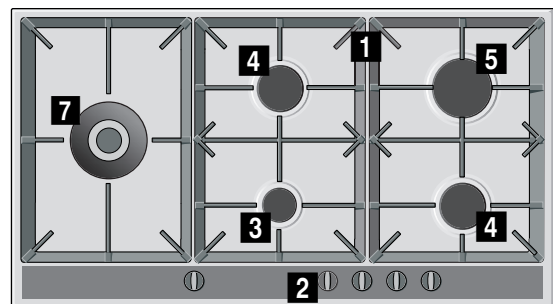
T27DA79...



T29DA69..



T29DA79..



- 1** Rost
- 2** Bedienknebel
- 3** Sparbrenner mit bis zu 1 kW
- 4** Normalbrenner mit bis zu 1,75 kW

- 5** Starkbrenner mit bis zu 3 kW
- 6** Mini-Wokbrenner bis 3,5 kW
- 7** Dual-Wokbrenner mit bis zu 5 kW

- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur éco avec jusqu'à 1 kW
- 4** Brûleur standard avec jusqu'à 1,75 kW

- 5** Brûleur puissant avec jusqu'à 3 kW
- 6** Mini-brûleur pour wok jusqu'à 3,5 kW
- 7** Double brûleur pour wok avec jusqu'à 5 kW

- 1** Griglia
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore piccolo fino a 1 kW
- 4** Bruciatore standard fino a 1,75 kW

- 5** Bruciatore a fiamma alta fino a 3 kW
- 6** Mini bruciatore per wok fino a 3,5 kW
- 7** Bruciatore per wok doppio fino a 5 kW

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Gerät kennen lernen	5
	Bedienelemente und Brenner.....	5
	Restwärmeanzeige.....	6
	Zubehör.....	6
	Gasbrenner	7
	Manuelles Einschalten.....	7
	Automatische Zündung.....	7
	Sicherheitssystem.....	7
	Einen Brenner ausschalten.....	7
	Warnhinweise.....	7
	Tabellen und Tipps	7
	Geeignete Kochgefäße.....	7
	Gebrauchshinweise.....	7
	Kochtabelle.....	8
	Reinigen und warten	11
	Reinigung.....	11
	Pflege.....	11
	Störungen, was tun?	12
	Kundendienst	13
	Garantiebedingungen.....	13
	Umweltschutz	13
	Umweltgerecht entsorgen.....	13

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
089 - 12 474 474

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen. Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Geräts weiter.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle. Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass bei der Installation der Einbauanleitung gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort genutzt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Alle Installations-, Anschluss-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Informationen zur Umstellung auf eine andere Gasart finden Sie in der Einbauanleitung. Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Verwenden Sie keine Abdeckungen oder Kindersicherungen, die nicht vom Hersteller des Kochfelds empfohlen werden. Es kann zu Unfällen kommen, beispielsweise durch Überhitzung, Entflammung oder Ablösung von Materialteilen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Gefahr der Verpuffung!

Bei Ansammlung von unverbranntem Gas in geschlossenen Räumen besteht Verpuffungsgefahr. Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen. Lesen Sie die Warnhinweise bezüglich der Funktionsweise der Gasbrenner aufmerksam durch.

Warnung – Vergiftungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

Warnung – Brandgefahr!

- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen.

- Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.
- Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Decken Sie das Kochgefäß zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.
- Wird ein Brenner mit einer zu hohen Leistung betrieben, entstehen sehr hohen Temperaturen. Brennbare Materialien können sich entzünden. Die Anzeige der Leistungsstufe im Display kann sich von der am Knebel eingestellten Leistungsstufe unterscheiden. Die Anzeige der Leistungsstufe im Display dient lediglich als zusätzliche Information. Die Leistungsstufe immer entsprechend der Bedruckung am Knebel einstellen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Kochgefäße, die beschädigt sind, die nicht die richtige Größe aufweisen, deren Rand über das Kochfeld hinausragt oder die schlecht aufgestellt sind, können schwere Schäden verursachen. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu den Kochgefäßen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Wenn ein Bedienknopf nicht gedreht werden kann oder locker ist, darf er nicht mehr benutzt werden. Wenden Sie sich sofort an den Kundendienst, damit der Bedienknopf repariert oder ersetzt wird.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

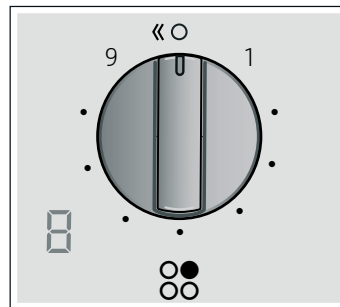
Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.

Gerät kennen lernen



In der Modellübersicht finden Sie Ihr Gerät mit den Brennerleistungen. → Seite 2

Bedienelemente und Brenner

An jedem Bedienknebel ist der zugehörige Brenner gekennzeichnet. Mit den Bedienknäbeln können Sie, entsprechend der verschiedenen Positionen, die jeweils benötigte Leistung zwischen den Maximal- und Minimalwerten einstellen. Versuchen Sie nie, von Position 0 direkt auf Position 1 oder von Position 1 auf Position 0 zu wechseln.



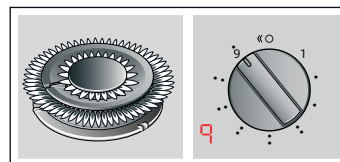
Anzeigen

	Vom Bedienknäbel gesteuerter Brenner
	Ausgeschalteter Brenner
9	Höchste Leistungsstufe und elektrische Zündung
1	Niedrigste Leistungsstufe

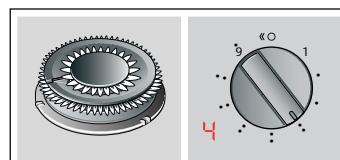
Displayanzeigen

	Elektrische Zündung
9-1	Kochstufen
	Ausgeschalteter Brenner
Hh	Restwärme

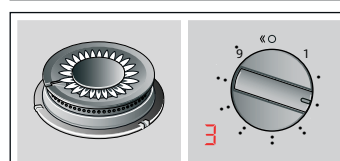
Die inneren und äußeren Flammen der Dual-Wokbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden. Die möglichen Leistungsstufen sind:



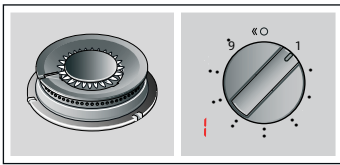
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.



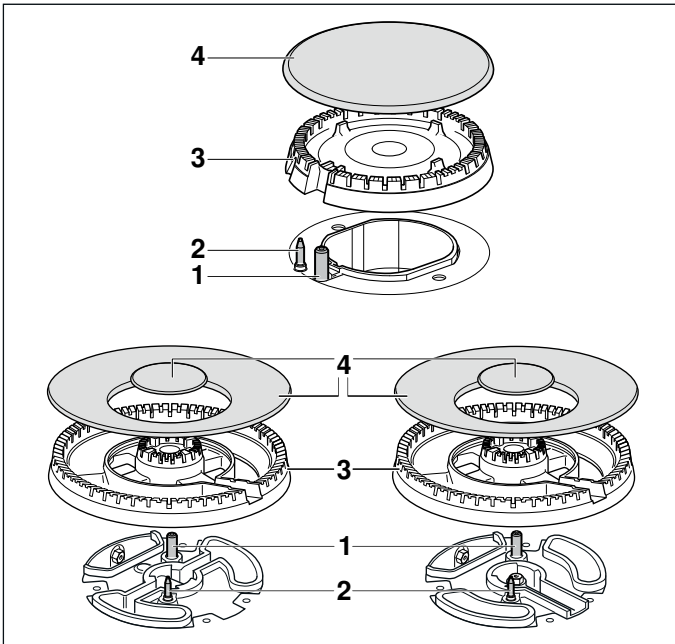
Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Brennerteile richtig aufliegen. Die Brennerdeckel nicht vertauschen.

Roste stets vorsichtig entfernen. Das Verschieben eines Rosts kann die nebenliegenden Roste ebenfalls verrücken.



Elemente

- | | |
|---|---------------|
| 1 | Zündkerze |
| 2 | Thermoelement |
| 3 | Brennerkelch |
| 4 | Brennerdeckel |

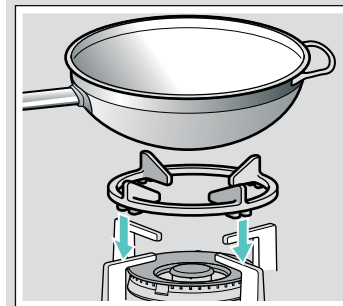
Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige, die auf heiße oder warme Kochstellen hinweist.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie die Kochstelle mit dieser Anzeige nicht.

Zubehör

Je nach Modell sind beim Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.



Wok-Zusatzrost

Nur für den Gebrauch auf Wokbrennern geeignet. Verwenden Sie Kochgeschirr mit gewölbtem Boden.

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, wird die Verwendung des Wok-Zusatzrostes empfohlen.



Zusatzrost Espresso-Kocher

Nur für den Gebrauch auf dem kleinsten Brenner geeignet. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm.

Teilenummer

Z32SW11X0 Wok-Zusatzrost: Gusseisen (4-5 kW)

Z32SW10X0 Wok-Zusatzrost: Gusseisen (Mini-Wokbrenner)

Z32SE10X0 Zusatzrost Espresso-Kocher

Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.


Gasbrenner

Manuelles Einschalten

1. Drücken Sie den Bedienknebel des ausgewählten Brenners und drehen Sie ihn nach links, bis zur höchsten Leistungsstufe.
2. Halten Sie einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz usw.) an den Brenner.

Automatische Zündung

Wenn das Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

1. Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners drücken und nach links bis zur höchsten Leistungsstufe drehen. Solange der Bedienknebel gedrückt gehalten wird, erzeugen alle Brenner Funken und auf dem Display erscheint das Symbol . Die Flamme entzündet sich. Einige Sekunden warten.
2. Den Bedienknebel loslassen.
3. Den Bedienknebel in die gewünschte Position drehen.

Wenn keine Zündung erfolgt, den Brenner ausschalten und die zuvor beschriebenen Schritte wiederholen. Dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt halten (bis zu 10 Sekunden).

Warnung – Verpuffungsgefahr!

Wenn sich die Flamme nach 10 Sekunden nicht entzündet, den Brenner ausschalten und die Tür oder das Fenster des Raumes öffnen. Bevor der Brenner erneut eingeschaltet wird, mindestens eine Minute warten.

Hinweis: Auf maximale Sauberkeit achten. Wenn die Zündkerzen verschmutzt sind, kann es zu einer fehlerhaften Zündung kommen. Die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht metallischen Bürste reinigen. Darauf achten, dass die Zündkerzen keinen heftigen Stößen ausgesetzt werden.


Sicherheitssystem

Ihr Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Gasaustritt verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen.

Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist:

1. Entzünden Sie den Brenner wie gewohnt.
2. Halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

Einen Brenner ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf Position 0. Im Display erscheint das Symbol  und nach wenigen Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar. Die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten usw.

Wenn die Flamme des Brenners versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Tabellen und Tipps

Geeignete Kochgefäße

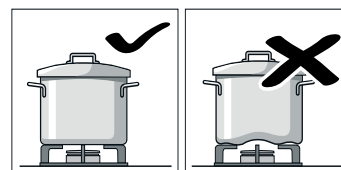
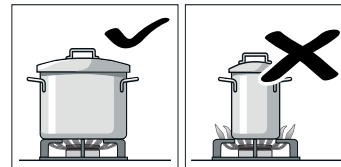
Brenner	Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens	Maximaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens
Wokbrenner	22 cm	30 cm
Starkbrenner	20 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	22 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm

Das Geschirr darf nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

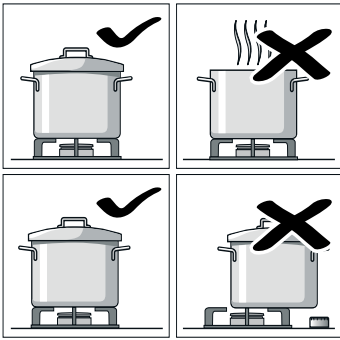
Gebrauchshinweise

Hinweis: Bei Nutzung mit bestimmten Pfannen oder Töpfen kann es zu einer vorübergehenden, leichten Verformung der Stahl-Kochfläche kommen. Das ist normal und wirkt sich nicht auf die Funktionsfähigkeit des Gerätes aus.

Folgende Empfehlungen helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden am Kochgeschirr zu vermeiden:



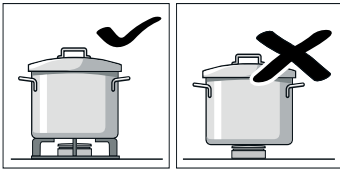
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner. Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren. Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen. Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.

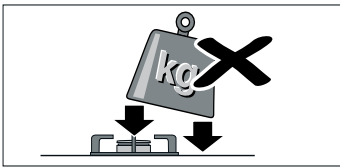
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfrostre und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Kochtabelle

Die folgende Tabelle enthält die optimalen Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die Angaben sind Referenzwerte für vier Portionen.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen, von der Art des verwendeten Gases sowie vom Material des Kochgeschirrs abhängig. Für die Zubereitung dieser Gerichte wurde hauptsächlich Kochgeschirr aus rostfreiem Stahl verwendet.

Verwenden Sie stets entsprechend großes Kochgeschirr und stellen Sie es mittig auf den Brenner. Informationen zum Durchmesser des Kochgeschirrs finden Sie unter. → "Geeignete Kochgefäße"

Informationen zur Tabelle

Die Zubereitung jedes Gerichts setzt sich aus einem oder zwei Schritten zusammen. Jeder Schritt enthält Informationen über:

- Garmethode
- Kochstufe
- Dauer in Minuten

In der Tabelle angegebene Garmethoden

- Aufkochen
- Weiterkochen
- Druck im Schnellkochtopf aufbauen
- Druck im Schnellkochtopf halten
- Stark anbraten
- Sanft anbraten
- Schmelzen, zerlassen
- * Ohne Deckel
- ** Ständig rühren

Hinweis: Die Symbole erscheinen nicht auf dem Gerät. Sie dienen als Orientierung für die verschiedenen Garmethoden.

Es erscheinen Angaben für die Zubereitung von Gerichten auf unterschiedlichen Brennern. Die empfohlene Option ist der erste erwähnte Brenner. In der Modellübersicht werden alle Brenner des Kochfelds beschrieben. → Seite 2

Beispiel:

Gericht Brenner	Ge- samt- zeit in Min.	Schritt 1		Schritt 2	
Suppen, Cremesuppen					
Fischsuppe					
Starkbrenner	12-17		8 7-9		1 5-8
Normalbrenner	17-22		8 11-13		1 6-9
Wokbrenner	10-15		9 6-8		4 4-7

Dieses Beispiel zeigt die Zubereitung von Fischsuppe mit dem Starkbrenner, Normalbrenner und Wokbrenner.

Mit dem Starkbrenner (empfohlene Option) beträgt die gesamte Garzeit zwischen 12 und 17 Minuten.

- Schritt 1: Aufkochen. Für 7-9 Minuten Kochstufe 8 einstellen.
- Schritt 2: Weiterkochen. Für 5-8 Minuten auf die Kochstufe 1 wechseln.

Die Angaben gelten auch für die weiteren vorgeschlagenen Brenner.

Gericht Brenner	Ge- samt- zeit in Min.	Schritt 1		Schritt 2	
Suppen, Cremesuppen					
Fischsuppe					
Starkbrenner	12-17		8 7-9		1 5-8
Normalbrenner	17-22		8 11-13		1 6-9
Mini-Wokbrenner	10-15		9 5-7		1 5-8
Kürbiscreme, Borschtsch-Suppe					
Starkbrenner	30-35		9 10-12		5 20-23
Normalbrenner	45-50		9 15-17		6 30-33
Dual-Wokbrenner	25-30		9 8-10		4 17-20

Gericht Brenner	Ge- samt- zeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Minestrone (Gemüsesuppe)							
Starkbrenner	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalbrenner	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini-Wokbrenner	43-48		9	8-10		3	35-38
Nudeln und Reis							
Spaghetti							
Starkbrenner	18-22		9	8-10		6	10-12
Normalbrenner	20-24		9	10-12		7	10-12
Mini-Wokbrenner	18-22		9	8-10		6	10-12
Reis							
Starkbrenner	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalbrenner	18-23		9	7-9		6	11-14
Mini-Wokbrenner	15-20		9	4-6		2	11-14
Ravioli							
Starkbrenner	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalbrenner	17-22		8	12-14		8	5-8
Dual-Wokbrenner	8-13		8	3-5		8	5-8
Gemüse und Hülsenfrüchte							
Gekochte Kartoffeln (Püree, Kartoffelsalat)							
Starkbrenner	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalbrenner	25-30		9	10-12		6	15-18
Mini-Wokbrenner	25-30		8	11-13		6	14-17
Hummus (pürierte Kichererbsen)							
Starkbrenner	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini-Wokbrenner	47-52		8	10-12		7	37-40
Normalbrenner	52-57		9	12-14		5	40-43
Linzen							
Starkbrenner	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalbrenner	50-55		9	18-20		6	32-35
Mini-Wokbrenner	40-45		8	8-10		8	32-35
Frittiertes Gemüse							
Starkbrenner	12-17		7	6-8		6	6-9
Mini-Wokbrenner	12-17		7	6-8		5	6-9
Dual-Wokbrenner	10-15		7	5-7		5	5-8
Sautiertes frisches Gemüse**							
Dual-Wokbrenner	5-7		9	5-7			
Mini-Wokbrenner	7-8		9	7-8			
Starkbrenner	6-8		9	6-8			
Pommes frites							
Dual-Wokbrenner	13-18		7	13-18			

Gericht Brenner	Ge- samt- zeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Starkbrenner	15-20		9	15-20			
Mini-Wokbrenner	15-20		8	15-20			
Eier							
Shakshuka							
Normalbrenner	15-20		9	10-12		4	5-8
Starkbrenner	13-18		8	7-9		3	6-9
Dual-Wokbrenner	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 Port.)							
Normalbrenner	3-5		8	3-5			
Starkbrenner	2-4		9	2-4			
Mini-Wokbrenner	2-4		9	2-4			
Spanische Tortilla							
Starkbrenner	25-30		9	25-30			
Mini-Wokbrenner	20-25		9	20-25			
Dual-Wokbrenner	18-23		7	18-23			
Saucen							
Béchamelsauce**							
Sparbrenner	10-15		6	2-4		6	8-11
Normalbrenner	10-15		5	2-4		5	8-11
Starkbrenner	3-8		5	1-2		5	2-6
Sauce mit Blauschimmelkäse**							
Sparbrenner	4-6		7	4-6			
Normalbrenner	3-5		7	3-5			
Dual-Wokbrenner	4-6		3	4-6			
Napolitana-Sauce							
Normalbrenner	18-23		6	2-4		4	16-19
Starkbrenner	13-18		9	1-3		8	12-15
Mini-Wokbrenner	13-18		8	1-3		6	12-15
Carbonara-Sauce							
Normalbrenner	10-15		6	5-7		3	5-8
Starkbrenner	8-13		5	4-6		3	4-7
Dual-Wokbrenner	10-15		3	10-15			
Fisch							
Seehecht auf römische Art							
Starkbrenner	5-10		8	5-10			
Mini-Wokbrenner	5-10		9	2-4		7	3-6
Dual-Wokbrenner	5-10		6	5-10			
Gebackener Lachs							
Starkbrenner	5-10		7	2-4		1	3-6

Gericht Brenner	Gesamtzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Mini-Wokbrenner	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Dual-Wokbrenner	4-9	*	6	2-4		1	2-5
Muscheln							
Starkbrenner	5-7		9	5-7			
Mini-Wokbrenner	4-6		9	4-6			
Dual-Wokbrenner	3-5		9	3-5			
Fleisch							
Entenbrust (1 Stck)							
Normalbrenner	6-8	*	7	6-8			
Starkbrenner	9-11	*	7	9-11			
Dual-Wokbrenner	6-8	*	5	6-8			
Rinderfilet Stroganoff							
Mini-Wokbrenner	5-10	*	9	5-10			
Starkbrenner	8-13	*	9	8-13			
Dual-Wokbrenner	5-10	*	7	5-10			
Hähnchenschnitzel (8 Hähnchenbrustfilets)							
Starkbrenner	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Mini-Wokbrenner	9-14	*	7	4-6	*	6	5-8
Normalbrenner	7-12	*	9	7-12			
Hackfleisch (Fleischpastete, Frikadellen, Bolognese-Sauce)							
Starkbrenner	15-20	*	8	15-20			
Normalbrenner	20-25	*	9	20-25			
Mini-Wokbrenner	12-17	*	9	12-17			
Fertigprodukte							
Gefrorene Kroketten (16 Stck)							
Gefrorene Fischstäbchen (12 Stck)							
Mini-Wokbrenner	4-8		9	4-8			
Starkbrenner	6-10		8	6-10			
Normalbrenner	8-12		8	8-12			
Bratwürste (12 Stck.)							
Starkbrenner	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalbrenner	7-12		9	7-12			
Mini-Wokbrenner	5-10		9	1-3		7	4-7
Brühwürste (12 Stck.)							
Normalbrenner	8-13		9	8-13			
Mini-Wokbrenner	9-14		4	9-14			
Dual-Wokbrenner	9-14		4	9-14			
Hamburger (4 Stck)							
Starkbrenner	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6

Gericht Brenner	Gesamtzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
Mini-Wokbrenner	3-8	*	9	1-3	*	7	2-5
Dual-Wokbrenner	3-8	*	9	1-3	*	7	2-5
Gefrorenes Gemüse**							
Starkbrenner	7-12	*	9	7-12			
Mini-Wokbrenner	7-12	*	9	7-12			
Dual-Wokbrenner	5-10	*	9	5-10			
Pizza (20 cm Durchmesser)							
Dual-Wokbrenner	3-7		4	4-8			
Mini-Wokbrenner	8-12		1	8-12			
Starkbrenner	16-20		1	16-20			
Desserts							
Reispudding**							
Normalbrenner	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Sparbrenner	40-45	*	9	12-14	*	2	28-31
Mini-Wokbrenner	32-37	*	8	10-12	*	1	22-25
Milchschokolade							
Sparbrenner	10-14	*	1	10-14			
Dual-Wokbrenner	12-16	*	1	12-16			
Normalbrenner	16-20	*	1	16-20			
Crêpes (4 Stck)							
Mini-Wokbrenner	8-13	*	7	1-3	*	6	7-10
Starkbrenner	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Dual-Wokbrenner	9-14	*	5	1-3	*	4	8-11
Brotpudding							
Starkbrenner	25-30		9	10-12		6	15-18
Mini-Wokbrenner	25-30		9	10-12		7	15-18
Dual-Wokbrenner	22-27		9	7-9		7	15-18
Spanischer Pudding**							
Starkbrenner	3-8	*	5	3-8			
Normalbrenner	8-13	*	5	8-13			
Mini-Wokbrenner	3-8	*	2	3-8			
Rührkuchen (im Wasserbad)							
Starkbrenner	35-40		9	35-40			
Dual-Wokbrenner	40-45		9	40-45			
Mini-Wokbrenner	35-40		9	35-40			

Kochtipps

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Cremesuppen und Hülsenfrüchten einen Schnellkochtopf. Die Garzeit wird deutlich reduziert. Wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Geben Sie alle Zutaten gleich zu Beginn zu.
- Legen Sie beim Kochen von Kartoffeln und Reis immer einen Deckel auf. Die Garzeit wird dadurch deutlich geringer. Das Wasser muss kochen, bevor Sie Nudeln, Reis oder Kartoffeln zugeben. Passen Sie anschließend die Kochstufe an, um das Kochen fortzusetzen.
- Erhitzen Sie bei Pfannen-Gerichten zuerst das Öl. Sobald Sie mit dem Braten begonnen haben, halten Sie die Temperatur konstant, indem Sie bei Bedarf die Kochstufe anpassen. Warten Sie beim Zubereiten mehrerer Portionen, bis die Temperatur wieder erreicht ist. Wenden Sie die Speisen regelmäßig.
- Wenn Sie Suppen, Creme, Linsen oder Kichererbsen garen, geben Sie alle Zutaten gleichzeitig in das Kochgeschirr.

**Reinigen und warten****Reinigung**

Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Reinigen Sie die Oberflächen der Brennereinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später nur schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und der Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Brenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Verteilern platziert sind.

Achtung!

- Entfernen Sie zum Reinigen des Gerätes nicht die Bedienelemente. Eintretende Feuchtigkeit kann das Gerät schädigen.
- Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

Pflege

Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort. So vermeiden Sie, dass Essensreste ankleben und Sie sparen Mühe und Zeit.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen sie ausgesetzt sind, kann sich am Wok-Brenner und an den Zonen aus Edelstahl (Fettauffangschale, Umgebung der Brenner usw.) die Farbe verändern. Das ist normal. Reinigen Sie diese Bereiche nach jeder Benutzung mit einem für Edelstahl geeigneten Produkt.

Es wird empfohlen, regelmäßig das Reinigungsmittel mit der Teilenummer 311499 zu verwenden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist.

Achtung!

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen.

Störungen, was tun?

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der allgemeine elektrische Betrieb ist gestört.	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob eine Sicherung beschädigt ist, und wechseln Sie diese aus.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Prüfen Sie auf dem Bedienfeld, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschalter ausgefallen ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Es können sich Speisereste oder Reste von Reinigungsmitteln zwischen den Zündkerzen und den Brennern abgelagert haben.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind feucht.	Trocknen Sie die Brennerdeckel sorgfältig.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Stellen Sie sicher, dass die Deckel ordnungsgemäß aufliegen.
Die automatische Zündung funktioniert nicht und auf dem Display erscheint das Symbol F1 oder F2 .	Das Gerät ist nicht geerdet, unsachgemäß angeschlossen oder das Erdungskabel ist schadhaft.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
	Die Elektronik ist überhitzt.	Schalten Sie die Brenner aus oder benutzen Sie ausschließlich die niedrigste Brennstufe, bis sich die Elektronik ausreichend abgekühlt hat.
Die Flamme des Brenners brennt ungleichmäßig.	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Legen Sie die Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brenner.
	Die Brennerschlitze sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Brennerschlitze.
Der Gasfluss scheint nicht ordnungsgemäß zu funktionieren oder es tritt kein Gas aus.	Die Gaszufuhr ist durch zwischengeschaltete Ventile geschlossen.	Öffnen Sie die zwischengeschalteten Ventile.
	Stammt das Gas aus einer Gasflasche, stellen Sie sicher, dass diese nicht leer ist.	Tauschen Sie die Gasflasche aus.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist geöffnet.	Schließen Sie die Gashähne.
	Die Gasflasche wurde unsachgemäß angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche sachgemäß angeschlossen ist.
	Möglicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Zentralhahn der Gasleitung, lüften Sie den Raum und rufen Sie unverzüglich einen autorisierten Installateur, der die Gasanlage überprüft und das Installationszertifikat ausstellt. Benutzen Sie das Gerät solange nicht, bis Sie sicher sind, dass weder an der Anlage noch am Gerät Gas austritt.
Der Brenner schaltet sich aus, sobald der Bedienknebel losgelassen wird.	Der Bedienknebel wurde nicht lange genug gedrückt gehalten.	Ist der Brenner eingeschaltet, halten Sie den Bedienknebel einige Sekunden länger gedrückt.
	Die Brennerschlitze sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Brennerschlitze.
Im Display erscheint F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 .	Fehler in der Elektronik.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie einige Sekunden und schließen Sie es erneut an. Leuchtet die Anzeige weiterhin, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Die Kochstufen-Anzeige auf dem Display weicht immer wieder von der mit dem Bedienknebel gewählten Kochstufe ab.	Fehlerhafte Kalibrierung der Elektronik.	Die Kalibrierung gemäß der Montageanleitung durchführen.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Geräts bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanleitung.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544
D 089 12 474 474
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.


Garantiebedingungen

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Umweltschutz

Wenn sich auf dem Typenschild des Geräts das Symbol  befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht in das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

Table des matières

	Utilisation conforme	14
	Précautions de sécurité importantes	15
	Présentation de l'appareil	16
	Éléments de commande et brûleurs	16
	Indicateur de chaleur résiduelle	17
	Accessoires	17
	Brûleurs à gaz	18
	Mise sous tension manuelle	18
	Allumage automatique	18
	Système de sécurité	18
	Désactiver un brûleur	18
	Avertissements	18
	Tableaux et conseils	18
	Récipients appropriés	18
	Conseils d'utilisation	18
	Tableau de cuisson	19
	Nettoyage et maintenance	22
	Nettoyage	22
	Maintenance	22
	Anomalies, que faire ?	23
	Service après-vente	24
	Conditions de garantie	24
	Protection de l'environnement	24
	Élimination écologique	24

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

Utilisation conforme

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage. Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial

ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décollement de fragments de matériaux.

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 15 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.

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque de déflagration !

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Mise en garde – Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utilisez les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entrez pas d'objets sur la plaque de cuisson.

- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.
- Si un brûleur fonctionne à une puissance trop élevée des températures très élevées se forment. Des matières inflammables peuvent s'enflammer. L'affichage de la puissance de chauffe peut différer de la puissance de chauffe réglée sur la manette. L'affichage de la puissance de chauffe sert uniquement en tant qu'information supplémentaire. Réglez toujours la puissance de chauffe sur la manette en fonction de l'impression.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- S'il n'est pas possible de tourner un bouton de commande ou si celui-ci est mal fixé, il ne doit plus être utilisé. Contactez immédiatement le service après-vente afin de faire réparer ou remplacer le bouton de commande.

⚠ Mise en garde – Risque de décharge électrique !

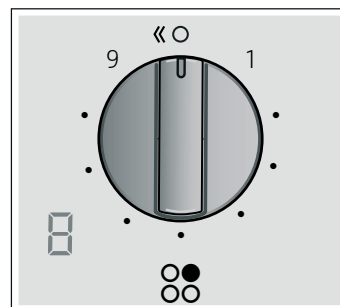
Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Présentation de l'appareil



Sur la vue d'ensemble des modèles, vous retrouverez votre appareil avec les puissances des brûleurs.
→ Page 2

Éléments de commande et brûleurs



Le brûleur correspondant est indiqué sur chaque manette de commande. Les boutons de commande vous permettent de régler les puissances requises entre les valeurs maximales et minimales selon les différentes positions. Ne tentez jamais de passer directement de la position 0 à la position 1 ou de la position 1 à la position 0.



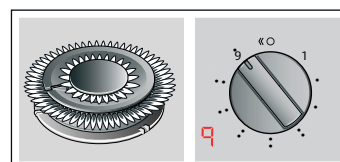
Affichages

	Brûleur commandé par la manette de commande
	Brûleur désactivé
9	Puissance de chauffe la plus élevée et allumage électrique
1	Puissance de chauffe la plus faible

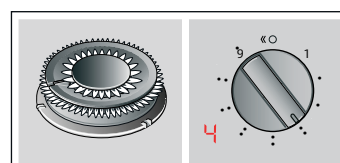
Affichages à l'écran

	Allumage électrique
9-1	Positions de chauffe
	Brûleur désactivé
Hh	Chaleur résiduelle

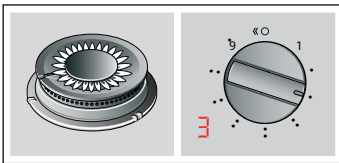
Les flammes intérieures et extérieures du brûleur à double flamme peuvent être régulées indépendamment les unes des autres. Les niveaux de puissance possibles sont :



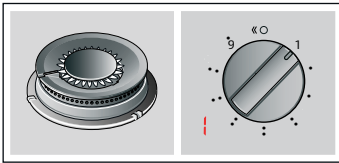
Flammes extérieures et intérieures à la puissance maximale.



Flammes extérieures à la puissance minimale, flammes intérieures à la puissance maximale.



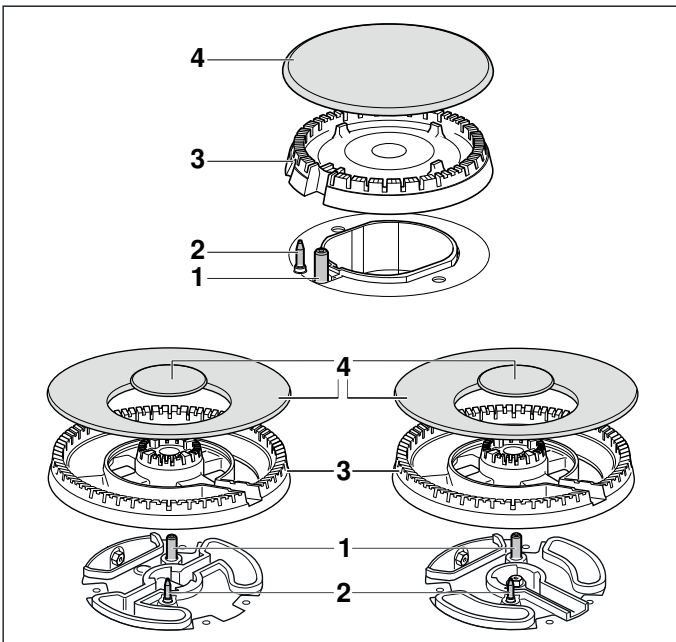
Flammes intérieures à la puissance maximale.



Flammes intérieures à la puissance minimale.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervertissez pas les couvercles des brûleurs.

Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.



Éléments

1	Bougie d'allumage
2	Thermocouple
3	Corps du brûleur
4	Chapeau du brûleur

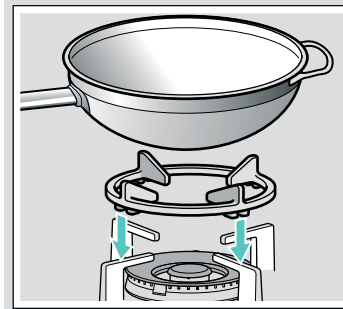
Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle qui indique si le foyer est chaud ou tiède.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Lorsque le foyer refroidit davantage, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi. Ne touchez pas le foyer si vous voyez cet affichage.

Accessoires

Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



Grille wok supplémentaire

Uniquement appropriée pour l'utilisation sur des brûleurs wok. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond bombé. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, l'utilisation d'une grille wok supplémentaire est recommandée.



Grille supplémentaire pour cafetière Espresso

Uniquement appropriée pour l'utilisation sur le plus petit brûleur. Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12 cm.

Code

- Z32SW11X0 Grille wok supplémentaire : fonte (4-5 kW)
- Z32SW10X0 Grille wok supplémentaire : Fonte (mini brûleur pour Wok)
- Z32SE10X0 Grille supplémentaire pour cafetière Espresso

Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.


Brûleurs à gaz

Mise sous tension manuelle

1. Appuyez sur la manette de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée.
2. Approchez un allumeur ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si la table de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies d'allumage) :

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée. Tant que le bouton de commande est maintenu enfoncé, tous les brûleurs génèrent une étincelle et le symbole  apparaît. La flamme s'enflamme. Patientez quelques secondes.
2. Relâchez le bouton de commande.
3. Tournez le bouton de commande dans la position souhaitée.

Si aucun allumage ne se produit, éteignez le brûleur et répétez les étapes précédemment décrites. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Mise en garde – Risque de déflagration !

Si la flamme ne s'allume pas après 10 secondes, éteignez le brûleur et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant d'allumer de nouveau le brûleur.

Remarque : Veillez à une propreté maximale. Si les bougies d'allumage sont encrassées, cela peut entraîner un allumage défectueux. Nettoyez régulièrement les bougies d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les bougies d'allumage à des chocs importants.

Système de sécurité

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le passage de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.

Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Désactiver un brûleur

Tournez la manette de commande vers la droite sur la position 0. Le symbole  apparaît, puis l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après quelques secondes.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Tableaux et conseils

Récipients appropriés

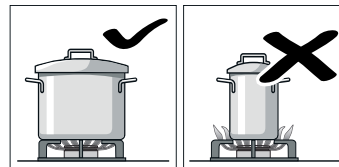
Brûleurs	Diamètre minimum du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Brûleur wok	22 cm	30 cm
Brûleur puissant	20 cm	26 cm
Brûleur standard	14 cm	22 cm
Brûleur éco	12 cm	16 cm

Le récipient ne doit pas dépasser le bord du foyer.

Conseils d'utilisation

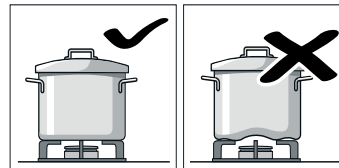
Remarque : En cas d'utilisation avec certaines poêles ou casseroles, une légère déformation passagère de la surface de cuisson en acier peut se produire. C'est normal et cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

Les recommandations suivantes vous aident à économiser de l'énergie et vous empêchent d'endommager les ustensiles :

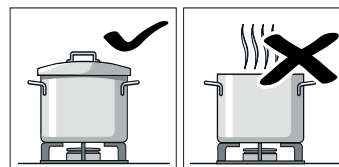


Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

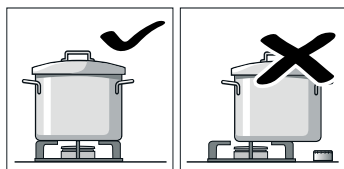
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



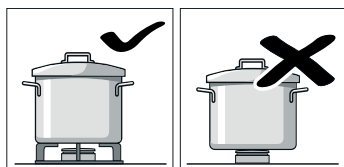
N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser. N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.



Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

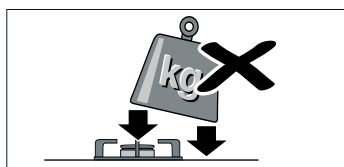


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser. Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près des boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant répertorie les positions de chauffe et les temps de cuisson de différents plats. Les indications sont des valeurs de référence pour quatre portions.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau du récipient. Pour la préparation de ces plats, un ustensile de cuisson en acier inoxydable a principalement été utilisé.

Utilisez toujours un ustensile approprié et positionnez-le au centre du brûleur. Vous trouverez des informations sur le diamètre de l'ustensile sous. → "Récipients appropriés"

Informations sur le tableau

La préparation de chaque plat se compose d'une ou de deux étapes. Chaque étape présente des informations sur ce qui suit :

- Mode de cuisson
- Position de chauffe
- Durée en minutes

Modes de cuisson répertoriés dans le tableau

- Porter à ébullition
- Poursuivre la cuisson
- Faire monter la pression dans la cocotte minute
- Maintenir la pression dans la cocotte minute
- Saisir fortement
- Faire rissoler
- Faire fondre, fondre
- * Sans couvercle
- ** Remuer constamment

Remarque : Les symboles n'apparaissent pas sur l'appareil. Ils servent d'orientation pour les différents modes de cuisson.

Le tableau présente des indications pour la préparation de plats sur différents brûleurs. L'option recommandée est le premier brûleur mentionné. Tous les brûleurs de la table de cuisson sont décrits dans la vue d'ensemble des modèles. → Page 2

Exemple :

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
Soupes, soupes crémeuses							
Soupe au poisson							
Brûleur puissant	12-17		8	7-9		1	5-8
Brûleur standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Brûleur wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Cet exemple montre la préparation de soupe de poisson avec le brûleur puissant, le brûleur standard et le brûleur pour wok.

Avec le brûleur puissant (option recommandée) le temps de cuisson total se situe entre 12 de 17 minutes.



































- Étape 1 : porter à ébullition. Régler la position de chauffe 8 pendant 7 à 9 minutes.
- Étape 2 : continuer la cuisson. Passer à la position de chauffe 1 pendant 5 à 8 minutes.

Ces indications sont également valables pour les autres brûleurs proposés.















Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
Soupes, soupes crémeuses							
Soupe au poisson							
B. puissant	12-17		8	7-9		1	5-8
B. standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Mini-brûleur wok	10-15		9	5-7		1	5-8
Crème de potiron, bortsch (soupe de betterave)							
B. puissant	30-35		9	10-12		5	20-23
B. standard	45-50		9	15-17		6	30-33
Double brûleur wok	25-30		9	8-10		4	17-20
Minestrone (soupe de légumes)							
B. puissant	47-52		9	10-12		5	37-40
B. standard	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini-brûleur wok	43-48		9	8-10		3	35-38
Pâtes et riz							
Spaghettis							
B. puissant	18-22		9*	8-10		6	10-12
B. standard	20-24		9*	10-12		7	10-12
Mini-brûleur wok	18-22		9*	8-10		6	10-12

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
Riz							
B. puissant	17-22		9	5-7		2	12-15
B. standard	18-23		9	7-9		6	11-14
Mini-brûleur wok	15-20		9	4-6		2	11-14
Ravioli							
B. puissant	9-14		9	4-6		6	5-8
B. standard	17-22		8	12-14		8	5-8
Double brûleur wok	8-13		8	3-5		8	5-8
Légumes et légumes secs							
Pommes de terre cuites (purée, salade de pommes de terre)							
B. puissant	23-28		9	8-10		5	15-18
B. standard	25-30		9	10-12		6	15-18
Mini-brûleur wok	25-30		8	11-13		6	14-17
Hummus (purée de pois chiches)							
B. puissant	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini-brûleur wok	47-52		8	10-12		7	37-40
B. standard	52-57		9	12-14		5	40-43
Lentilles							
B. puissant	40-45		9	8-10		8	32-35
B. standard	50-55		9	18-20		6	32-35
Mini-brûleur wok	40-45		8	8-10		8	32-35
Légumes frits							
B. puissant	12-17		7	6-8		6	6-9
Mini-brûleur wok	12-17		7	6-8		5	6-9
Double brûleur wok	10-15		7	5-7		5	5-8
Légumes frais sautés**							
Double brûleur wok	5-7		9	5-7			
Mini-brûleur wok	7-8		9	7-8			
B. puissant	6-8		9	6-8			
Frites							
Double brûleur wok	13-18		7	13-18			
B. puissant	15-20		9	15-20			
Mini-brûleur wok	15-20		8	15-20			
œufs							
Shakshuka							
B. standard	15-20		9	10-12		4	5-8

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
B. puissant	13-18		8	7-9		3	6-9
Double brûleur wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 port.)							
B. standard	3-5		8	3-5			
B. puissant	2-4		9	2-4			
Mini-brûleur wok	2-4		9	2-4			
Tortilla espagnole							
B. puissant	25-30		9	25-30			
Mini-brûleur wok	20-25		9	20-25			
Double brûleur wok	18-23		7	18-23			
Sauces							
Sauce béchamel**							
Brûleur éco	10-15		6	2-4		6	8-11
B. standard	10-15		5	2-4		5	8-11
B. puissant	3-8		5	1-2		5	2-6
Sauce avec bleu**							
Brûleur éco	4-6		7	4-6			
B. standard	3-5		7	3-5			
Double brûleur wok	4-6		3	4-6			
Sauce napolitaine							
B. standard	18-23		6	2-4		4	16-19
B. puissant	13-18		9	1-3		8	12-15
Mini-brûleur wok	13-18		8	1-3		6	12-15
Sauce carbonara							
B. standard	10-15		6	5-7		3	5-8
B. puissant	8-13		5	4-6		3	4-7
Double brûleur wok	10-15		3	10-15			
Poisson							
Merlan à la romaine							
B. puissant	5-10		8	5-10			
Mini-brûleur wok	5-10		9	2-4		7	3-6
Double brûleur wok	5-10		6	5-10			
Saumon cuit							
B. puissant	5-10		7	2-4		1	3-6
Mini-brûleur wok	7-12		8	2-4		1	5-8
Double brûleur wok	4-9		6	2-4		1	2-5

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Moules							
B. puissant	5-7		9		5-7		
Mini-brûleur wok	4-6		9		4-6		
Double brûleur wok	3-5		9		3-5		
Viandes							
Magret de canard (1 pièce)							
B. standard	6-8		7		6-8		
B. puissant	9-11		7		9-11		
Double brûleur wok	6-8		5		6-8		
Filet de bœuf Stroganoff							
Mini-brûleur wok	5-10		9		5-10		
B. puissant	8-13		9		8-13		
Double brûleur wok	5-10		7		5-10		
Blancs de poulet (8 filets de poulet)							
B. puissant	7-12		9	2-4		6	5-8
Mini-brûleur wok	9-14		7	4-6		6	5-8
B. standard	7-12		9		7-12		
Viande hachée (tourte à la viande, boulettes de viande, sauce bolognaise)							
B. puissant	15-20		8		15-20		
B. standard	20-25		9		20-25		
Mini-brûleur wok	12-17		9		12-17		
Plats cuisinés							
Croquettes surgelées (16 pièces)							
Bâtonnets de poisson surgelés (12 pièces)							
Mini-brûleur wok	4-8		9		4-8		
B. puissant	6-10		8		6-10		
B. standard	8-12		8		8-12		
Saucisses à griller (12 pièces)							
B. puissant	5-10		9	1-3		7	4-7
B. standard	7-12		9		7-12		
Mini-brûleur wok	5-10		9	1-3		7	4-7
Saucisses (12 pièces)							
B. standard	8-13		9		8-13		
Mini-brûleur wok	9-14		4		9-14		
Double brûleur wok	9-14		4		9-14		

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Hamburger (4 pièces)							
B. puissant	4-9		9	1-3		7	3-6
Mini-brûleur wok	3-8		9	1-3		7	2-5
Double brûleur wok	3-8		9	1-3		7	2-5
Légumes congelés**							
B. puissant	7-12		9		7-12		
Mini-brûleur wok	7-12		9		7-12		
Double brûleur wok	5-10		9		5-10		
Pizza (diamètre 20 cm)							
Double brûleur wok	3-7		4		4-8		
Mini-brûleur wok	8-12		1		8-12		
B. puissant	16-20		1		16-20		
Desserts							
Riz au lait**							
B. standard	30-35		8	9-11		4	21-24
Brûleur éco	40-45		9	12-14		2	28-31
Mini-brûleur wok	32-37		8	10-12		1	22-25
Chocolat au lait							
Brûleur éco	10-14		1		10-14		
Double brûleur wok	12-16		1		12-16		
B. standard	16-20		1		16-20		
Crêpes (4 pièces)							
Mini-brûleur wok	8-13		7	1-3		6	7-10
B. puissant	17-22		7	1-3		5	16-19
Double brûleur wok	9-14		5	1-3		4	8-11
Pudding de pain							
B. puissant	25-30		9	10-12		6	15-18
Mini-brûleur wok	25-30		9	10-12		7	15-18
Double brûleur wok	22-27		9	7-9		7	15-18
Flan espagnol**							
B. puissant	3-8		5		3-8		
B. standard	8-13		5		8-13		
Mini-brûleur wok	3-8		2		3-8		
Génoise (au bain-marie)							
B. puissant	35-40		9		35-40		

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1		Étape 2	
			 		 
Double brûleur wok	40-45		9 40-45		 
Mini-brûleur wok	35-40		9 35-40		 

Conseils de cuisson

- Utilisez une cocotte minute pour préparer les soupes et les légumes secs. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. Si vous utilisez une cocotte minute, suivez les instructions du fabricant. Ajoutez tous les ingrédients en même temps dès le début.
- Utilisez toujours un couvercle pour cuire les pommes de terre et le riz. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. L'eau ne doit pas bouillir avant d'ajouter les pâtes, le riz ou les pommes de terre. Adaptez la position de chauffe pour poursuivre la cuisson.
- Pour les plats préparés à la poêle, réchauffez d'abord cette dernière avec de l'huile. Dès que vous commencez à faire frire vos aliments, maintenez la température et ajustant si besoin la position de chauffe. Si vous préparez plusieurs portions, patientez jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. Retournez régulièrement les aliments.
- Si vous préparez des soupes, des crèmes, des lentilles ou des pois chiches, ajoutez tous les ingrédients en même temps dans l'ustensile de cuisson.

Nettoyage et maintenance

Nettoyage

Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil. Si de l'humidité pénètre dans l'appareil, cela risque de l'endommager.
- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou d'objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

En raison des hautes températures supportées, le brûleur wok et les zones en acier inoxydable (lèchefrite, pourtour des brûleurs, etc.) peuvent changer de couleur. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 311499.

Attention !

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

Anomalies, que faire ?

Dans certains cas, les défauts survenus peuvent facilement être éliminés. Avant d'appeler le service après-vente, observez les remarques suivantes :

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Solution
Le fonctionnement électrique général est perturbé.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si un fusible est endommagé, puis changez-le.
	La sécurité automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché(e).	Vérifiez sur le panneau de commande si le fusible automatique ou le disjoncteur différentiel est défectueux.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Des restes d'aliments ou de détergents peuvent subsister entre les bougies d'allumage et les brûleurs.	L'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont humides.	Séchez soigneusement les chapeaux de brûleur.
	Les chapeaux du brûleur ne sont pas correctement posés.	Assurez-vous que les chapeaux sont correctement en place.
L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est défectueux.	L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est défectueux.	Contactez votre électricien.
	Surchauffe de l'électronique.	Éteignez le brûleur ou utilisez exclusivement le niveau de combustion le plus faible jusqu'à ce que l'électronique ait suffisamment refroidi.
La flamme du brûleur brûle irrégulièrement.	Les parties du brûleur ne sont pas correctement posées.	Posez correctement les parties du brûleur sur le brûleur correspondant.
	Les fentes du brûleur sont encrassées.	Nettoyez les fentes du brûleur.
Le débit de gaz ne semble pas fonctionner correctement ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires.	Ouvrez les vannes intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille de gaz, assurez-vous que cette dernière n'est pas vide.	Remplacez la bouteille de gaz.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert.	Fermez le robinet de gaz.
	La bouteille de gaz a été mal raccordée.	Assurez-vous que la bouteille de gaz est correctement raccordée.
	Sortie de gaz possible.	Fermez le robinet central de la conduite de gaz, aérez la pièce et appelez immédiatement un installateur autorisé pour vérifier l'installation au gaz et la certifier. N'utilisez plus l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'aucun gaz ne s'échappera ni de l'installation ni de l'appareil.
Le brûleur s'éteint dès que vous relâchez le bouton de commande.	Vous n'avez pas maintenu enfoncé le bouton de commande assez longtemps.	Si le brûleur est activé, maintenez enfoncée le bouton de commande quelques secondes de plus.
	Les fentes du brûleur sont encrassées.	Nettoyez les fentes du brûleur.
Les symboles F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 apparaissent.	Défaut de l'électronique.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez quelques secondes, puis rebranchez-la. Si l'affichage reste allumé, contactez le service après-vente.
L'affichage des niveaux de cuisson diffère toujours du niveau de cuisson sélectionné avec le bouton de commande.	Calibrage de l'électronique défectueux.	Effectuez le calibrage selon les instructions de montage.

Service après-vente

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.


Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Protection de l'environnement

Si la plaque signalétique de l'appareil comporte le symbole , observez les remarques suivantes.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

Indice

	Conformità d'uso	25
	Importanti avvertenze di sicurezza	26
	Conoscere l'apparecchio	27
	Elementi di comando e bruciatori	27
	Indicatore di calore residuo	28
	Accessori	28
	Bruciatori a gas	29
	Attivazione manuale	29
	Accensione automatica	29
	Sistema di sicurezza	29
	Disattivare un bruciatore	29
	Avvertenze	29
	Tabelle e consigli	29
	Recipienti adeguati	29
	Avvertenze d'uso	29
	Tabella di cottura	30
	Pulizia e manutenzione	33
	Pulizia	33
	Manutenzione	33
	Malfunzionamento, che fare?	34
	Servizio assistenza clienti	35
	Condizioni di garanzia	35
	Tutela dell'ambiente	35
	Smaltimento ecocompatibile	35

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.neff-international.com e l'eShop www.neff-eshop.com

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Un'attenta lettura garantirà una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio. Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione. Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi sufficientemente ventilati.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio. Per l'adattamento ad altri tipi di gas, si consiglia di rivolgersi al nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Utilizzare l'apparecchio solo per

cucinare e non quale fonte di riscaldamento. La garanzia ha validità solo se viene rispettato l'utilizzo per il quale è stato concepito.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare coperchi o barriere di sicurezza per bambini non consigliate dal produttore del piano di cottura. Possono provocare degli incidenti, ad es. dovuti al surriscaldamento, all'accensione o al distacco di frammenti di materiale.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di deflagrazione!

L'accumulo di gas incombusto in un locale chiuso comporta pericolo di deflagrazione. Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze relative al funzionamento dei bruciatori a gas.

Avviso – Pericolo di intossicazione!

L'uso di un apparecchio di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina, specialmente quando il piano di cottura è in funzione: mantenere libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare o più efficace: aprire una finestra o incrementare la potenza della ventilazione meccanica.

Avviso – Pericolo di ustioni!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.
- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni. Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

Avviso – Pericolo di incendio!

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non collocare oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non conservare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

- Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi dall'apparecchio durante il riscaldamento di grassi od olio. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.
- Se un bruciatore viene usato con una potenza troppo elevata, si generano temperature molto alte. Materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. L'indicatore del livello di potenza sul display può essere diverso dal livello di potenza impostato sulla manopola. L'indicatore del livello di potenza sul display serve esclusivamente come informazione supplementare. Impostare il livello di potenza sempre in conformità alla marcatura sulla manopola.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano di cottura o siano mal posizionati possono causare lesioni gravi. Seguire le avvertenze e i consigli relativi ai recipienti da cucina.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi elettrici e condutture del gas danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se una manopola non può essere ruotata oppure è allentata, non deve più essere utilizzata. Rivolgersi repentinamente al servizio di assistenza clienti in modo che la manopola venga riparata o sostituita.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

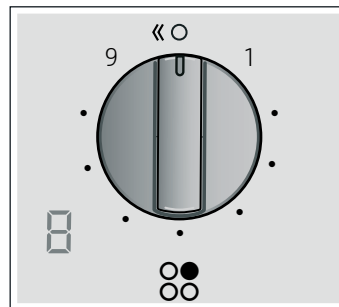
Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

Conoscere l'apparecchio



Nella panoramica dei modelli è possibile trovare il proprio apparecchio con le relative potenze dei bruciatori. → *Pagina 2*

Elementi di comando e bruciatori



Su ciascuna manopola di comando è contrassegnato il corrispondente bruciatore. Con le manopole di comando è possibile impostare, in corrispondenza delle diverse posizioni, la potenza di volta in volta necessaria tra i valori massimi e minimi. Non cercare mai di passare dalla posizione 0 direttamente alla posizione 1 o dalla posizione 1 alla posizione 0.



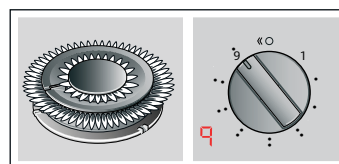
Indicatori

	Bruciatore comandato dalla manopola di comando
	Bruciatore disattivato
9	Livello di potenza massimo e accensione elettrica
1	Livello di potenza minimo

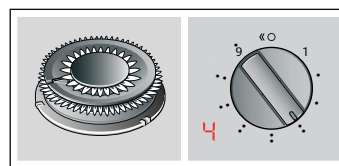
Visualizzazioni del display

	Accensione elettrica
9-1	Livelli di cottura
	Bruciatore disattivato
Hh	Calore residuo

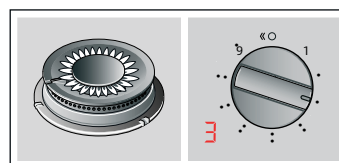
Le fiamme interne ed esterne del bruciatore doppio possono essere regolate indipendentemente le une dalle altre. I possibili livelli di potenza sono:



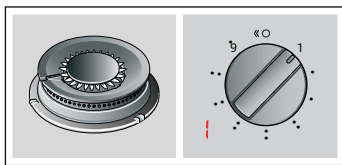
Fiamma esterna e interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla potenza minima, fiamma interna alla potenza massima.



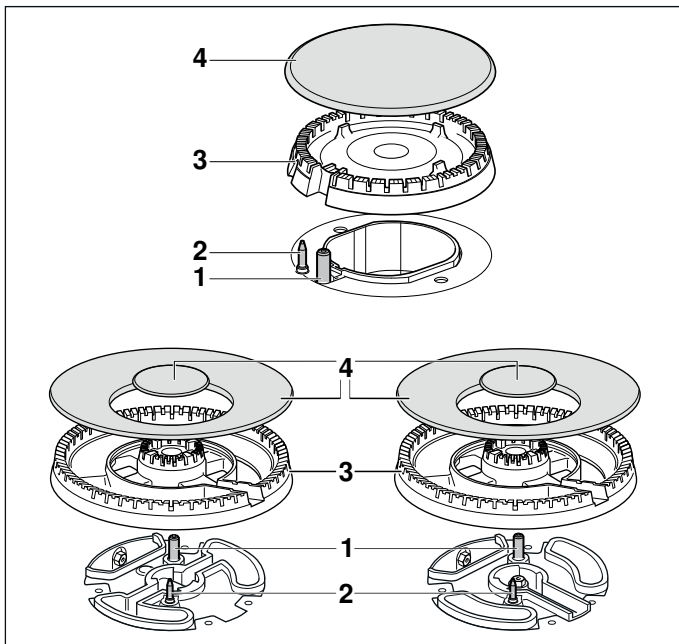
Fiamma interna alla potenza massima.



Fiamma interna alla potenza minima.

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Non scambiare i coperchi dei bruciatori.

Rimuovere sempre attentamente le griglie. Lo spostamento di una griglia può comportare lo spostamento delle griglie adiacenti.



Elementi	
1	Candela di accensione
2	Termocoppia
3	Coppetta bruciatore
4	Coperchio bruciatore

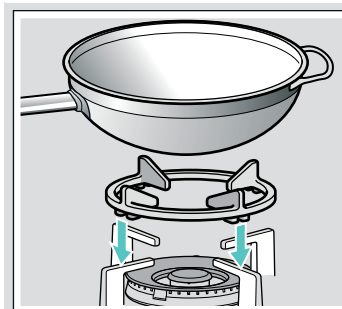
Indicatore di calore residuo

Il piano di cottura dispone di un indicatore del calore residuo per ciascuna zona di cottura che indica quali zone di cottura sono ancora calde o tiepide.

Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, la zona di cottura è ancora calda. Quando la zona di cottura si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne. Non toccare la zona di cottura quando è presente questo indicatore.

Accessori

Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



Griglia supplementare wok

Adatta esclusivamente per l'impiego su bruciatori per wok. Utilizzare stoviglie con fondo concavo.

Per prolungare la durata utile dell'apparecchio, si consiglia di utilizzare la griglia supplementare per wok.



Griglia supplementare per moka

Adatta esclusivamente per l'impiego sul bruciatore più piccolo. Utilizzare la stoviglia con un diametro inferiore a 12 cm.

Codice

Z32SW11X0 Griglia supplementare wok: ghisa (4-5 kW)

Z32SW10X0 Griglia supplementare wok: ghisa (mini bruciatore per wok)

Z32SE10X0 Griglia supplementare per moka

Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.


Bruciatori a gas

Attivazione manuale

1. Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla verso sinistra fino al livello di potenza massimo.
2. Avvicinare un accenditore o una fiamma (accendino, fiammifero, ecc.) al bruciatore.

Accensione automatica

Se il piano cottura dispone di un'accensione automatica (candelette di accensione):

1. Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla verso sinistra fino al livello di potenza massimo.
Fin quando la manopola di comando viene tenuta premuta, tutti i bruciatori producono scintille e sul display compare il simbolo . La fiamma si accende. Attendere alcuni secondi.
2. Rilasciare la manopola di comando.
3. Ruotare la manopola di comando nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, disattivare il bruciatore e ripetere i passaggi descritti in precedenza. Questa volta tenere premuta la manopola di comando più a lungo (fino a 10 secondi).

Avviso – Pericolo di esplosione!

Se dopo 10 secondi la fiamma non si accende, disattivare il bruciatore e aprire la porta o la finestra della stanza. Prima di riattivare il bruciatore, attendere almeno un minuto.

Avvertenza: Prestare attenzione alla massima pulizia. Se le candelette sono otturate, è possibile che l'accensione presenti delle anomalie. Pulire regolarmente le candelette con una piccola spugna non metallica. Evitare che le candelette siano esposte a urti violenti.


Sistema di sicurezza

Il piano di cottura dispone di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori.

Per garantire che questo dispositivo sia attivo:

1. Accendere il bruciatore come di consueto.
2. Dopo l'accensione della fiamma, non rilasciare la manopola e mantenerla saldamente premuta per 4 secondi.

Disattivare un bruciatore

Ruotare la manopola di comando verso destra in posizione 0. Sul display compare il simbolo  e dopo pochi secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Avvertenze

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori. Questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Tabelle e consigli

Recipienti adeguati

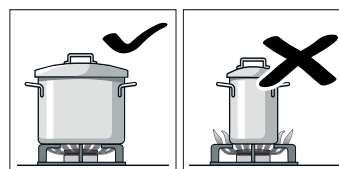
Bruciatore	Diametro minimo del fondo della stoviglia	Diametro massimo del fondo della stoviglia
Bruciatore per wok	22 cm	30 cm
Bruciatore a fiamma alta	20 cm	26 cm
Bruciatore standard	14 cm	22 cm
Bruciatore piccolo	12 cm	16 cm

La stoviglia non deve sporgere al di fuori del bordo del piano di cottura.

Avvertenze d'uso

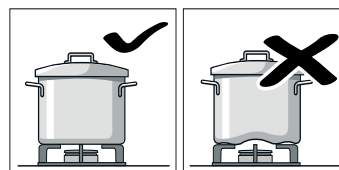
Avvertenza: In caso di utilizzo con determinate padelle o pentole è possibile che si verifichi una leggera e temporanea deformazione della superficie di cottura in acciaio. È normale e non pregiudica la funzionalità dell'apparecchio.

I consigli riportati qui di seguito aiutano a risparmiare energia e a evitare danni alle stoviglie:

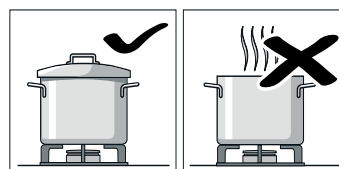


Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

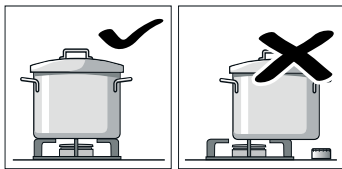
Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.



Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi. Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

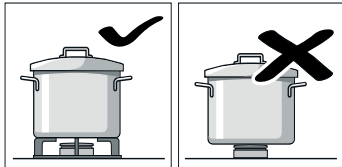


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



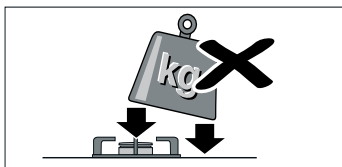
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Tabella di cottura

La seguente tabella contiene i livelli di cottura ottimali e i tempi di cottura per le diverse pietanze. Le indicazioni mostrano i valori di riferimento per quattro porzioni.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità delle pietanze, dal tipo di gas impiegato e dal materiale degli utensili per cottura. Per la preparazione di queste pietanze, sono state impiegate per lo più stoviglie in acciaio inox.

Utilizzare sempre la stoviglia della dimensione corrispondente e collocarla al centro del bruciatore. Le informazioni relative al diametro della stoviglia si trovano in → "Recipienti adeguati"

Informazioni sulla tabella

La preparazione di ciascuna pietanza è composta da una o due fasi. Ciascuna fase contiene informazioni relative a:

- Metodo di cottura
- Livello di cottura
- Durata in minuti

Metodi di cottura indicati nella tabella

- Portare a cottura
- Proseguimento della cottura
- Creare la pressione nella pentola a pressione
- Mantenere la pressione nella pentola a pressione
- Rosolatura a fuoco vivace
- Rosolatura a fuoco lento
- Fondere, sciogliere
- * Senza coperchio
- ** Mescolare costantemente

Avvertenza: I simboli non compaiono sull'apparecchio. Fungono da suggerimento per i diversi metodi di cottura.

Compaiono indicazioni per la preparazione di pietanze sui diversi bruciatori. L'opzione consigliata riguarda il primo bruciatore menzionato. Nella panoramica modelli vengono descritti tutti i bruciatori del piano di cottura. → Pagina 2

Esempio:

Pietanza Bruciatore	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Minestre, vellutate							
Zuppa di pesce							
Bruciatore a fiamma alta	12-17		8	7-9		1	5-8
Bruciatore standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Bruciatore per wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Questo esempio mostra la preparazione di una zuppa di pesce con il bruciatore a fiamma alta, bruciatore standard e il bruciatore per wok.

Con il bruciatore a fiamma alta (opzione consigliata), il tempo di cottura totale è compreso tra 12 e 17 minuti.

- Fase 1: portare a cottura. Impostare il livello di cottura 8 per 7-9 minuti.
- Fase 2: proseguimento della cottura. Commutare al livello di cottura 1 per 5-8 minuti.

Le indicazioni valgono anche per gli altri bruciatori proposti.

Pietanza Bruciatori	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Minestre, vellutate							
Zuppa di pesce							
Bruciatore a fiamma alta	12-17		8	7-9		1	5-8
B. standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Mini bruciatore wok	10-15		9	5-7		1	5-8
Vellutata di zucca, zuppa Borsch							
Bruciatore a fiamma alta	30-35		9	10-12		5	20-23
B. standard	45-50		9	15-17		6	30-33
Bruciatore per wok doppio	25-30		9	8-10		4	17-20
Minestrone (zuppa di verdure)							
Bruciatore a fiamma alta	47-52		9	10-12		5	37-40
B. standard	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini bruciatore wok	43-48		9	8-10		3	35-38

Pietanza Bruciatori	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Pasta e riso							
Spaghetti							
Bruciatore a fiamma alta	18-22	*	9	8-10		6	10-12
B. standard	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Mini bruciatore wok	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Riso							
Bruciatore a fiamma alta	17-22		9	5-7		2	12-15
B. standard	18-23		9	7-9		6	11-14
Mini bruciatore wok	15-20		9	4-6		2	11-14
Ravioli							
Bruciatore a fiamma alta	9-14		9	4-6		6	5-8
B. standard	17-22		8	12-14		8	5-8
Bruciatore per wok doppio	8-13		8	3-5		8	5-8
Verdure e legumi							
Patate bollite (purea, insalata di patate)							
Bruciatore a fiamma alta	23-28		9	8-10		5	15-18
B. standard	25-30		9	10-12		6	15-18
Mini bruciatore wok	25-30		8	11-13		6	14-17
Hummus (purea di ceci)							
Bruciatore a fiamma alta	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini bruciatore wok	47-52		8	10-12		7	37-40
B. standard	52-57		9	12-14		5	40-43
Lenticchie							
Bruciatore a fiamma alta	40-45		9	8-10		8	32-35
B. standard	50-55		9	18-20		6	32-35
Mini bruciatore wok	40-45		8	8-10		8	32-35
Verdure fritte							
Bruciatore a fiamma alta	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Mini bruciatore wok	12-17	*	7	6-8	*	5	6-9
Bruciatore per wok doppio	10-15	*	7	5-7	*	5	5-8
Verdure fresche saltate **							
Bruciatore per wok doppio	5-7	*	9	5-7			

Pietanza Bruciatori	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Mini bruciatore wok	7-8	*	9	7-8			
Bruciatore a fiamma alta	6-8	*	9	6-8			
Patate fritte							
Bruciatore per wok doppio	13-18	*	7	13-18			
Bruciatore a fiamma alta	15-20	*	9	15-20			
Mini bruciatore wok	15-20	*	8	15-20			
Uova							
Shakshuka							
B. standard	15-20		9	10-12		4	5-8
Bruciatore a fiamma alta	13-18		8	7-9		3	6-9
Bruciatore per wok doppio	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 porz.)							
B. standard	3-5	*	8	3-5			
Bruciatore a fiamma alta	2-4	*	9	2-4			
Mini bruciatore wok	2-4	*	9	2-4			
Tortilla spagnola							
Bruciatore a fiamma alta	25-30	*	9	25-30			
Mini bruciatore wok	20-25	*	9	20-25			
Bruciatore per wok doppio	18-23	*	7	18-23			
Salse							
Besciamella**							
B. piccolo	10-15	*	6	2-4	*	6	8-11
B. standard	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Bruciatore a fiamma alta	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Salsa con formaggio erborinato**							
B. piccolo	4-6	*	7	4-6			
B. standard	3-5	*	7	3-5			
Bruciatore per wok doppio	4-6	*	3	4-6			
Salsa napoletana							
B. standard	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Bruciatore a fiamma alta	13-18	*	9	1-3	*	8	12-15
Mini bruciatore wok	13-18	*	8	1-3	*	6	12-15

Pietanza Bruciatori	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Salsa carbonara							
B. standard	10-15	*	6	5-7	*	3 5-8	
Bruciatore a fiamma alta	8-13	*	5	4-6	*	3 4-7	
Bruciatore per wok doppio	10-15	*	3	10-15			
Pesce							
Merluzzo alla romana							
Bruciatore a fiamma alta	5-10	*	8	5-10			
Mini bruciatore wok	5-10	*	9	2-4	*	7 3-6	
Bruciatore per wok doppio	5-10	*	6	5-10			
Salmone al forno							
Bruciatore a fiamma alta	5-10	*	7	2-4		1 3-6	
Mini bruciatore wok	7-12	*	8	2-4		1 5-8	
Bruciatore per wok doppio	4-9	*	6	2-4		1 2-5	
Frutti di mare							
Bruciatore a fiamma alta	5-7		9	5-7			
Mini bruciatore wok	4-6		9	4-6			
Bruciatore per wok doppio	3-5		9	3-5			
Carne							
Petto d'anatra (1 pezzo)							
B. standard	6-8	*	7	6-8			
Bruciatore a fiamma alta	9-11	*	7	9-11			
Bruciatore per wok doppio	6-8	*	5	6-8			
Filetto di manzo alla Stroganoff							
Mini bruciatore wok	5-10	*	9	5-10			
Bruciatore a fiamma alta	8-13	*	9	8-13			
Bruciatore per wok doppio	5-10	*	7	5-10			
Cotoletta di pollo (8 filetti di petto di pollo)							
Bruciatore a fiamma alta	7-12	*	9	2-4	*	6 5-8	
Mini bruciatore wok	9-14	*	7	4-6	*	6 5-8	
B. standard	7-12	*	9	7-12			
Carne trita (pasticcio di carne, polpette, ragù alla bolognese)							
Bruciatore a fiamma alta	15-20	*	8	15-20			

Pietanza Bruciatori	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
B. standard	20-25	*	9	20-25			
Mini bruciatore wok	12-17	*	9	12-17			
Cibi pronti							
Crocchette surgelate (16 pezzi)							
Bastoncini di pesce surgelati (12 pezzi)							
Mini bruciatore wok	4-8		9	4-8			
Bruciatore a fiamma alta	6-10		8	6-10			
B. standard	8-12		8	8-12			
Salsicce (12 pezzi)							
Bruciatore a fiamma alta	5-10		9	1-3		7 4-7	
B. standard	7-12		9	7-12			
Mini bruciatore wok	5-10		9	1-3		7 4-7	
Würstel lessi (12 pezzi)							
B. standard	8-13		9	8-13			
Mini bruciatore wok	9-14		4	9-14			
Bruciatore per wok doppio	9-14		4	9-14			
Hamburger (4 pezzi)							
Bruciatore a fiamma alta	4-9	*	9	1-3	*	7 3-6	
Mini bruciatore wok	3-8	*	9	1-3	*	7 2-5	
Bruciatore per wok doppio	3-8	*	9	1-3	*	7 2-5	
Verdure congelate**							
Bruciatore a fiamma alta	7-12	*	9	7-12			
Mini bruciatore wok	7-12	*	9	7-12			
Bruciatore per wok doppio	5-10	*	9	5-10			
Pizza (20 cm di diametro)							
Bruciatore per wok doppio	3-7		4	4-8			
Mini bruciatore wok	8-12		1	8-12			
Bruciatore a fiamma alta	16-20		1	16-20			
Dessert							
Budino di riso**							
B. standard	30-35	*	8	9-11	*	4 21-24	
B. piccolo	40-45	*	9	12-14	*	2 28-31	
Mini bruciatore wok	32-37	*	8	10-12	*	1 22-25	

Pietanza Bruciatori	Tempo totale in min.	Fase 1		Fase 2	
Cioccolato al latte					
B. piccolo	10-14	*	1	10-14	
Bruciatore per wok doppio	12-16	*	1	12-16	
B. standard	16-20	*	1	16-20	
Crêpes (4 pezzi)					
Mini bruciatore wok	8-13		7	1-3	* 6 7-10
Bruciatore a fiamma alta	17-22		7	1-3	* 5 16-19
Bruciatore per wok doppio	9-14		5	1-3	* 4 8-11
Budino di pane					
Bruciatore a fiamma alta	25-30		9	10-12	6 15-18
Mini bruciatore wok	25-30		9	10-12	7 15-18
Bruciatore per wok doppio	22-27		9	7-9	7 15-18
Budino spagnolo**					
Bruciatore a fiamma alta	3-8		5	3-8	
B. standard	8-13		5	8-13	
Mini bruciatore wok	3-8		2	3-8	
Torta morbida (a bagnomaria)					
Bruciatore a fiamma alta	35-40		9	35-40	
Bruciatore per wok doppio	40-45		9	40-45	
Mini bruciatore wok	35-40		9	35-40	

Consigli di cottura

- Per la preparazione di vellutate e legumi utilizzare la pentola a pressione. Il tempo di cottura viene sensibilmente ridotto. Se si utilizza una pentola a pressione, seguire le istruzioni del produttore. Aggiungere tutti gli ingredienti già all'inizio.
- Durante la cottura di patate e riso mettere sempre un coperchio. Il tempo di cottura viene sensibilmente ridotto. L'acqua deve bollire, prima di buttare la pasta, il riso o le patate. Adattare infine il livello di cottura per proseguire la cottura.
- Per le pietanze da cuocere in padella, riscaldare prima l'olio. Qualora sia già iniziata la cottura, mantenere la temperatura costante, in caso di necessità è invece possibile adattare il livello di cottura. Per la preparazione di più pietanze attendere finché la temperatura non viene di nuovo raggiunta. Girare costantemente le pietanze.
- Se si preparano zuppe, vellutate, lenticchie o ceci, aggiungere tutti gli ingredienti contemporaneamente.

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare residui metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

Attenzione!

- Per la pulizia dell'apparecchio non rimuovere gli elementi di comando. Il sopravvenire di umidità potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Manutenzione

Pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono. In tal modo, si evita che i residui di cibo restino attaccati al piano di cottura e si risparmiano sforzi inutili.

A causa della alte temperature sopportate, il bruciatore wok e le zone di acciaio inossidabile (parte superiore del piano di cottura, area circostante ai bruciatori, ecc.) possono cambiare colore. Si tratta di un fenomeno normale. Dopo ogni uso, pulire tali zone con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 311499.

Attenzione!

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sul piano di cottura.

? Malfunzionamento, che fare?

In alcuni casi è possibile eliminare facilmente le anomalie eventualmente insorte. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
Il funzionamento elettrico generale è disturbato.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se un fusibile è danneggiato e sostituirlo.
	È scattato l'interruttore automatico o un circuito di sicurezza per correnti di guasto.	Controllare sul pannello di comando se l'interruttore automatico o un circuito di sicurezza per correnti di guasto sono difettosi.
L'accensione automatica non funziona.	Potrebbero essersi depositati residui di cibo o resti di detersivo tra le candele di accensione e i bruciatori.	Lo spazio tra le candele di accensione e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono umidi.	Asciugare con cura i coperchi bruciatore.
	I coperchi bruciatore non sono posizionati correttamente.	Accertarsi che i coperchi siano collocati correttamente.
	L'apparecchio non è collegato a terra, è allacciato in modo non corretto o il cavo di messa a terra è danneggiato.	Mettersi in contatto con l'elettroinstallatore.
L'accensione automatica non funziona e sul display compare il simbolo F1 o F2 .	Il sistema elettronico è surriscaldato.	Disattivare i bruciatori o utilizzare esclusivamente il livello bruciatore più basso finché il sistema elettronico non si è sufficientemente raffreddato.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	I componenti del bruciatore non sono posizionati correttamente.	Posizionare i componenti del bruciatore in modo corretto sui rispettivi bruciatori.
	Le aperture del bruciatore sono sporche.	Pulire le aperture del bruciatore.
Il flusso di gas sembra non funzionare correttamente oppure il gas non fuoriesce.	L'alimentazione del gas è chiusa da valvole intermedie.	Aprire le valvole intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola accertarsi che quest'ultima non sia vuota.	Sostituire la bombola del gas.
In cucina si sente odore di gas.	Una valvola del gas è aperta.	Chiudere la valvola del gas.
	La bombola del gas non è stata allacciata correttamente.	Accertarsi che la bombola del gas sia allacciata correttamente.
	Possibile fuoriuscita di gas.	Chiudere il rubinetto centrale del condotto del gas, aerare l'ambiente e contattare immediatamente un installatore autorizzato affinché controlli l'impianto del gas e rilasci il certificato di installazione. Non utilizzare l'apparecchio finché non si è certi che non fuoriesce del gas né dall'impianto né dall'apparecchio stesso.
Il bruciatore si disattiva immediatamente non appena si rilascia la manopola di comando.	La manopola di comando non è stata tenuta premuta sufficientemente a lungo.	Quando il bruciatore è acceso, tenere premuta la manopola di comando qualche secondo in più.
	Le aperture del bruciatore sono sporche.	Pulire le aperture del bruciatore.
Sul display compare F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 .	Errore nel sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore continua ad accendersi, informare il servizio assistenza clienti.
L'indicazione dei livelli di cottura sul display varia sempre di più dal livello di cottura selezionato con la manopola di comando.	Calibrazione errata del sistema elettronico	Eseguire la calibrazione seguendo le istruzioni per il montaggio.

Servizio assistenza clienti

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.


Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Tutela dell'ambiente

Se sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio si trova il simbolo , prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001124338
990123(G)
de, fr, it