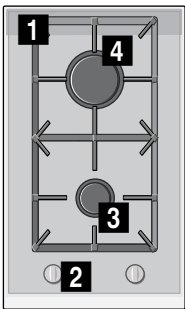


GASKOCHFELD
TABLE DE CUISSON GAZ
PIANO DI COTTURA A GAS

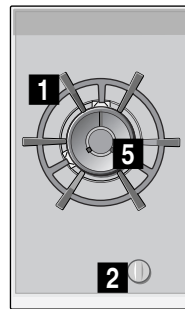
[de] GEBRAUCHSANLEITUNG	3
[fr] MODE D'EMPLOI	14
[it] ISTRUZIONI PER L'USO	25

N23TA.....

N23TA29...



N23TA19...



- 1** Rost
- 2** Bedienknebel
- 3** Normalbrenner mit bis zu 1,9 kW

- 4** Starkbrenner mit bis zu 2,8 kW
- 5** Dual-Wokbrenner mit bis zu 6,1 kW

- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur standard avec jusqu'à 1,9 kW

- 4** Brûleur puissant avec jusqu'à 2,8 kW
- 5** Double brûleur pour wok avec jusqu'à 6,1 kW

- 1** Griglie
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore standard fino a 1,9 kW

- 4** Bruciatore a fiamma alta fino a 2,8 kW
- 5** Bruciatore per wok doppio fino a 6,1 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
	Hinweise bei der Benutzung.....	7
	Kochtabelle.....	8
	Reinigen und warten	11
	Reinigung.....	11
	Pflege.....	11
	Störungen, was tun?	11
	Kundendienst	12
	Garantiebedingungen.....	12
	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 Erstickten 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. Brennbar 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!

- Sprünge oder Brüche in der Glasplatte sind gefährlich. Alle Brenner und jedes elektrische Heizelement unverzüglich ausschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Die Oberfläche des Geräts nicht berühren. Nie ein defektes Gerät einschalten. Kundendienst rufen.
- 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!

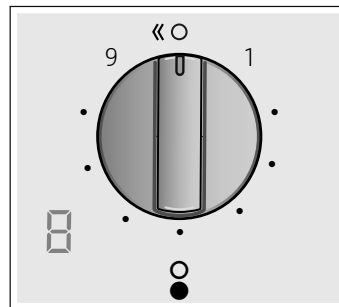
- Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Sprünge oder Brüche in der Glasplatte können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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.



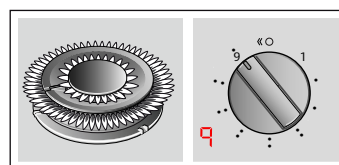
Anzeigen

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

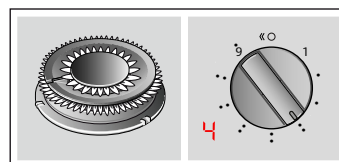
Displayanzeigen

	Elektrische Zündung
9-1	Kochstufen
	Ausgeschalteter Brenner
Hh	Restwärme

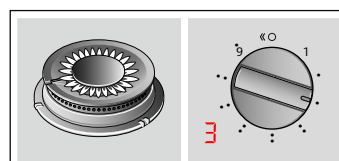
Die inneren und äußeren Flammen der Dual-Wokbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden. Die möglichen Leistungsstufen sind:



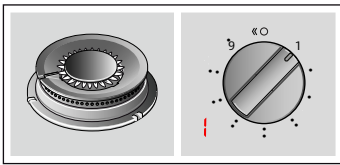
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.



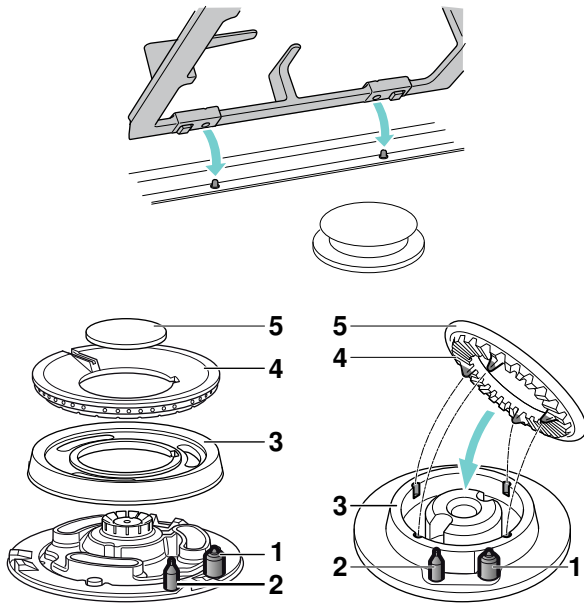
Innere Flamme auf maximaler Leistung.



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	Brennerring
4	Brennerkelch
5	Brennerdeckel

Restwärmeanzeige

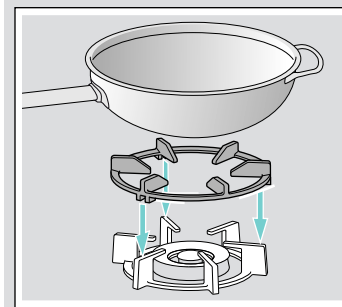
Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige, die auf heiße oder warme Kochstellen hinweist.

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.

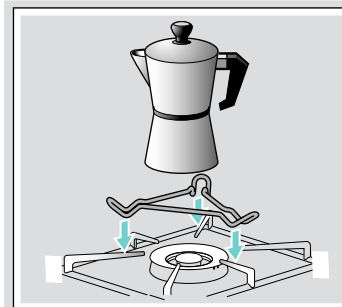
Diese Geräte sind untereinander und/oder mit herkömmlichen Kochfeldern derselben Marke kombinierbar, indem ein Verbindungselement verwendet wird. Weitere Informationen finden Sie im Katalog.



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.



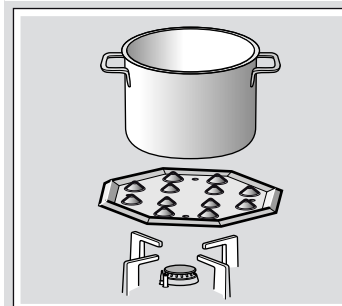
Zusatzrost Espresso-Kocher

Nur für den Gebrauch auf der inneren Flamme des Wok-Brenners geeignet. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 22 cm.



Zusatzrost Espresso-Kocher

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



Simmer-Platte

Dieses Zubehörteil ist nur für das Niedertemperatur-Garen geeignet. Es kann mit dem Sparbrenner oder dem Normalbrenner verwendet werden. Falls Ihr Kochfeld über mehrere Normalbrenner verfügt, empfiehlt es sich, die Simmer-Platte auf den hinteren oder den vorderen rechten Normalbrenner aufzusetzen.

Setzen Sie das Zubehörteil mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Träger, nie direkt auf den Brenner.

Teilenummer

- Z2406X0 Zusatzrost Espresso-Kocher für Wokbrenner
- Z2402X0 Zusatzrost Espresso-Kocher für den kleinsten Brenner
- Z2480X0 Simmer Plate

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

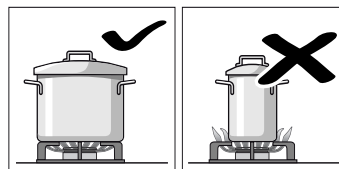
Geeignete Kochgefäße

Brenner	Minstdurchmesser des Kochgeschirrbodens	Maximaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens
Dual-Wokbrenner	22 cm	30 cm
Starkbrenner	20 cm	26 cm
Normalbrenner	12 cm	22 cm

Das Geschirr darf nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

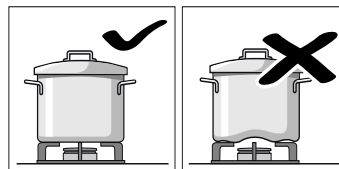
Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



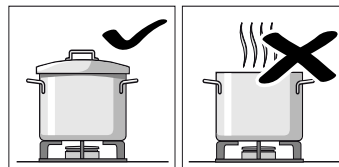
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

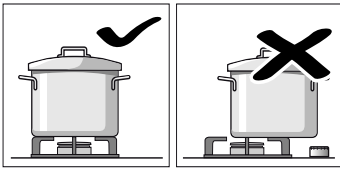


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

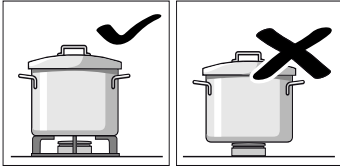
Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.



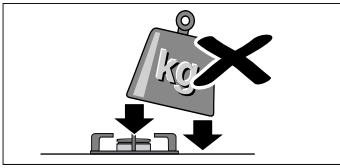
Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



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 Topfrost 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	Gesamtzeit 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	Gesamtzeit 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	4-6		4	6-9
Kürbiscreme, Borschtsch-Suppe							
Starkbrenner	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalbrenner	45-50		9	15-17		6	30-33
Wokbrenner	25-30		9	7-9		4	18-21
Minestrone (Gemüsesuppe)							
Starkbrenner	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalbrenner	57-62		9	10-12		6	47-50
Wokbrenner	45-50		7	8-10		4	37-40
Nudeln und Reis							
Spaghetti							
Starkbrenner	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Normalbrenner	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Wokbrenner	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Reis							
Starkbrenner	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalbrenner	18-23		9	7-9		6	11-14

Gericht Brenner	Gesamtzeit in Min.	Schritt 1	Schritt 2
		  	  
Wokbrenner	13-18	 8 4-6	 4 9-12
Ravioli			
Starkbrenner	9-14	 9 4-6	 6 5-8
Normalbrenner	17-22	 8 12-14	 8 5-8
Wokbrenner	10-15	 8 4-6	 8 6-9
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
Wokbrenner	25-30	 7 11-13	 5 14-17
Hummus (pürierte Kichererbsen)			
Starkbrenner	50-55	 9 10-12	 4 40-43
Normalbrenner	52-57	 9 12-14	 5 40-43
Wokbrenner	47-52	 7 10-12	 5 37-40
Berglinsen			
Starkbrenner	40-45	 9 8-10	 8 32-35
Normalbrenner	50-55	 9 18-20	 6 32-35
Wokbrenner	45-50	 9 7-9	 4 38-41
Gemüse in Tempurteig			
Starkbrenner	12-17	 * 7 6-8	 * 6 6-9
Normalbrenner	15-20	 * 8 8-10	 * 7 7-10
Wokbrenner	10-15	 * 7 5-7	 * 5 5-8
Sautiertes frisches Gemüse**			
Wokbrenner	5-7	 * 9 5-7	
Starkbrenner	6-8	 * 9 6-8	
Pommes frites			
Wokbrenner	12-17	 * 7 12-17	
Starkbrenner	15-20	 * 9 15-20	
Normalbrenner	25-30	 * 9 25-30	
Eier			
Shakshuka, Menemen			
Normalbrenner	15-20	 9 10-12	 4 5-8
Starkbrenner	13-18	 8 7-9	 3 6-9
Wokbrenner	15-20	 6 11-13	 4 4-7
Omelette (1 St.)			
Normalbrenner	3-5	 * 8 3-5	
Starkbrenner	2-4	 * 9 2-4	
Wokbrenner	2-4	 * 5 2-4	
Spanische Tortilla			
Starkbrenner	25-30	 * 9 25-30	
Wokbrenner	18-23	 * 7 18-23	

Gericht Brenner	Gesamtzeit in Min.	Schritt 1	Schritt 2
		  	  
Saucen			
Béchamelsauce**			
Normalbrenner	10-15	 * 5 2-4	 * 5 8-11
Wokbrenner	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Starkbrenner	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Sauce mit Blauschimmelkäse**			
Normalbrenner	3-5	 * 7 3-5	
Starkbrenner	3-5	 * 5 3-5	
Wokbrenner	4-6	 * 3 4-6	
Sauce Napoli			
Normalbrenner	18-23	 * 6 2-4	 * 4 16-19
Starkbrenner	15-20	 * 8 1-3	 * 6 14-17
Wokbrenner	12-17	 * 7 2-4	 * 5 10-13
Carbonara-Sauce			
Normalbrenner	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Starkbrenner	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Wokbrenner	10-15	 * 3 10-15	
Fisch			
Seehecht paniert			
Starkbrenner	5-10	 * 8 5-10	
Normalbrenner	8-13	 * 9 8-13	
Wokbrenner	4-9	 * 9 1-3	 4 3-6
Gebackener Lachs			
Starkbrenner	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Normalbrenner	5-10	 * 8 2-4	 1 3-6
Wokbrenner	7-12	 * 6 2-4	 1 5-8
Muscheln			
Starkbrenner	5-7	 9 5-7	
Wokbrenner	4-6	 9 4-6	
Normalbrenner	10-12	 9 10-12	
Fleisch			
Entenbrust (1 St.)			
Normalbrenner	6-8	 * 7 6-8	
Starkbrenner	9-11	 * 7 9-11	
Wokbrenner	6-8	 * 5 6-8	
Rinderfilet Stroganoff			
Starkbrenner	8-13	 * 9 8-13	
Wokbrenner	5-10	 * 7 5-10	
Normalbrenner	12-17	 * 9 12-17	
Hähnchenschnitzel (8 Hähnchenbrustfilets)			
Starkbrenner	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Wokbrenner	7-12	 * 9 2-4	 * 5 5-8
Normalbrenner	7-12	 * 9 7-12	

Gericht Brenner	Gesamtzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
							
Hackfleisch							
Starkbrenner	15-20	 *	8	15-20			
Normalbrenner	20-25	 *	9	20-25			
Wokbrenner	15-20	 *	6	15-20			
Fertigprodukte							
TK Krokette (16 St.)							
TK Fischstäbchen (12 St.)							
Starkbrenner	6-10		8	6-10			
Normalbrenner	8-12		8	8-12			
Wokbrenner	6-10		9	3-5		4	3-5
Bratwurstchen (12 St.)							
Starkbrenner	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalbrenner	7-12		9	7-12			
Wokbrenner	5-10		9	1-3		5	4-7
Brühwürste (12 St.)							
Normalbrenner	8-13		9	8-13			
Wokbrenner	9-14		4	9-14			
Starkbrenner	7-12		7	7-12			
Hamburger aus Rindfleisch (4 St., 1 cm dick, 110 g)							
Starkbrenner	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Wokbrenner	4-9	 *	7	1-3	 *	6	3-6
Normalbrenner	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7
Bohnen in Tomatensauce erwärmen und warm halten (Simmer-Platte verwenden)							
Normalbrenner	20-22		6	5-7		1	15
Pizza (20 cm Durchmesser)							
Wokbrenner	4-8		4	4-8			
Starkbrenner	16-20		1	16-20			
Normalbrenner	20-25		1	20-25			
Desserts							
Milchreis nach Din 3360-12* (Simmer-Platte verwenden)							
Normalbrenner	62-67	 **	8	27-32		2	35
Milchreis**							
Normalbrenner	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Wokbrenner	23-28	 *	6	8-10	 *	4	15-18
Schokolade schmelzen gemäß EN 60350-2 (Simmer-Platte verwenden)							
Normalbrenner	20-24	 *	1	20-24			
Pfannkuchen (8 St.)							
Normalbrenner	17-22	 *	8	3-5	 *	5	50 s/ Seite
Starkbrenner	20-25	 *	6	4-6	 *	4	60 s/ Seite
Brotpudding (im Wasserbad)							
Starkbrenner	25-30		9	10-12		6	15-18

Gericht Brenner	Gesamtzeit in Min.	Schritt 1			Schritt 2		
							
Wokbrenner	23-28		9	8-10		7	15-18
Normalbrenner	27-32		9	10-12		7	17-20
Spanischer Pudding**							
Starkbrenner	3-8	 *	5	3-8			
Normalbrenner	8-13	 *	5	8-13			
Wokbrenner	3-8	 *	3	3-8			
Biskuit (im Wasserbad)							
Starkbrenner	35-40		9	35-40			
Wokbrenner	40-45		9	40-45			
Normalbrenner	45-50		9	45-50			

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 Brennereinzerteile 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.
- Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfen Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.
- Keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle des Glases mit den Kappen der Brenner, den Metallprofilen oder auf den Glas- oder Aluminiumblenden, falls vorhanden, verwenden.

Pflege

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

Die Kochgefäße nicht über das Glas ziehen, es können Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf das Glas fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.

Sandkörner (z. B. vom Säubern von Gemüse) zerkratzen die Glasfläche.

Karamellisierter Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden.

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 schadhaf.	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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 ?	22
	Service après-vente	23
	Conditions de garantie	23
	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. Utiliser 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 !

- La présence de fêlures ou de cassures dans la plaque en verre est dangereuses. Éteindre immédiatement tous les brûleurs et tous les éléments chauffants électriques. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Ne pas toucher la surface de l'appareil. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Appeler le service après-vente.
- 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 !

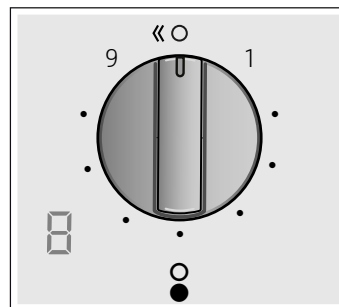
- Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les fêlures et cassures dans la plaque en verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

👁 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.

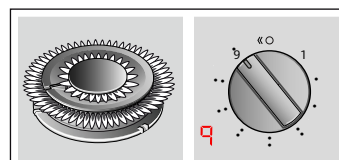
**Affichages**

⦿	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

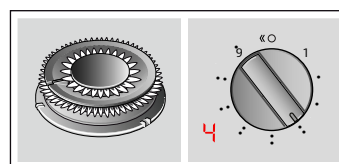
Affichages à l'écran

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

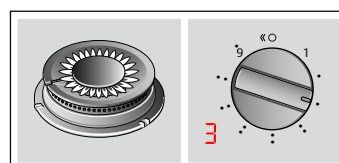
Les flammes intérieures et extérieures du brûleur à double flamme peuvent être régulées indépendamment les unes des autres. Les niveaux de puissance possibles sont :



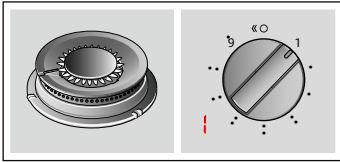
Flammes extérieures et intérieures à la puissance maximale.



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



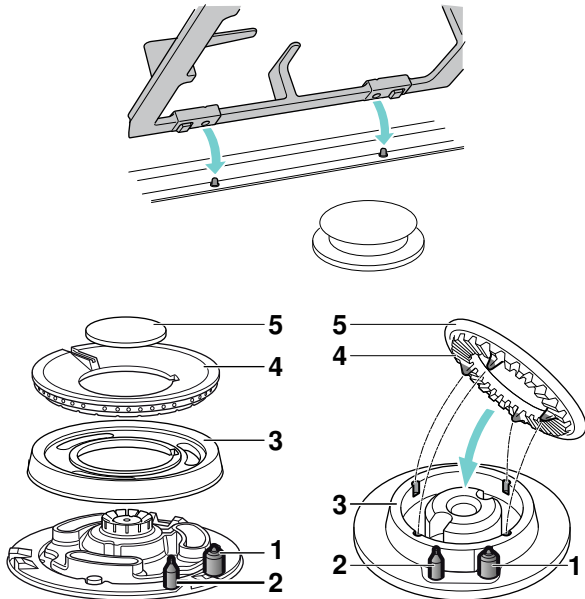
Flammes intérieures à la puissance maximale.



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'intervenez 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	Couronne du brûleur
4	Corps du brûleur
5	Chapeau du brûleur

Indicateur de chaleur résiduelle

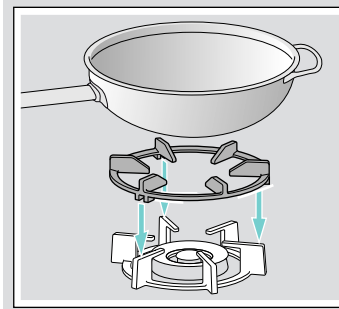
La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle qui indique si le foyer est chaud ou tiède.

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.

Ces appareils peuvent être combinés entre eux et/ou avec des plaques de cuisson conventionnelles de la même marque à l'aide de l'accessoire d'union. Consultez le catalogue.



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.



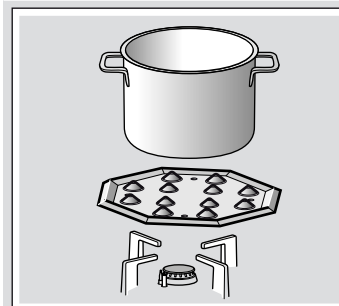
Grille supplémentaire pour cafetière Espresso

Uniquement appropriée pour utiliser sur la flamme interne du brûleur wok. Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 22 cm.



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.



Plaque de cuisson à feu doux

Cette pièce d'accessoire est uniquement appropriée pour la cuisson basse température. Elle peut être utilisée avec le brûleur éco ou le brûleur standard. Si votre table de cuisson est dotée de plusieurs brûleurs standards, il est recommandé de placer la plaque de cuisson à feu doux sur le brûleur standard arrière ou avant droit.

Placez la pièce d'accessoire avec les renflements vers le haut sur le support, jamais directement sur le brûleur.

Code

Z2406X0	Grille supplémentaire pour cafetière Espresso pour brûleur pour wok
Z2402X0	Grille supplémentaire pour cafetière Espresso pour le plus petit brûleur
Z2480X0	Plaque de cuisson à feu doux

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 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

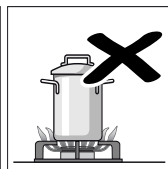
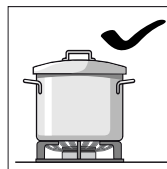
Récipients appropriés

Brûleurs	Diamètre minimum du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Double brûleur wok	22 cm	30 cm
Brûleur rapide	20 cm	26 cm
Brûleur standard	12 cm	22 cm

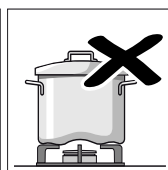
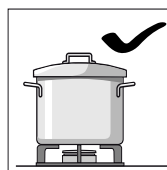
Le récipient ne doit pas dépasser le bord du foyer.

Conseils d'utilisation

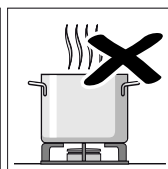
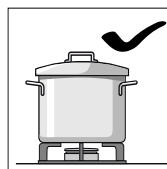
Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



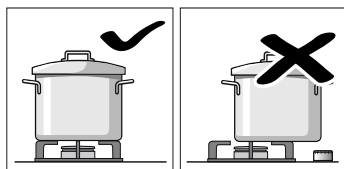
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur. N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



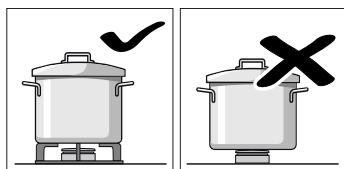
N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser. N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.



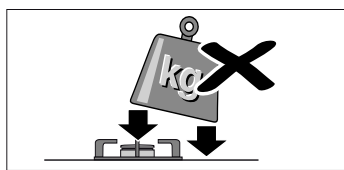
Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



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							
Brûleur puissant	12-17		8	7-9		1	5-8
Brûleur standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Brûleur pour wok	10-15		9	4-6		4	6-9
Crème de potiron, bortsch (soupe de betterave)							
Brûleur puissant	30-35		9	10-12		5	20-23
Brûleur standard	45-50		9	15-17		6	30-33
Brûleur pour wok	25-30		9	7-9		4	18-21
Minestrone (soupe de légumes)							
Brûleur puissant	47-52		9	10-12		5	37-40
Brûleur standard	57-62		9	10-12		6	47-50
Brûleur pour wok	45-50		7	8-10		4	37-40
Pâtes et riz							
Spaghettis							
Brûleur puissant	18-22		9*	8-10		6	10-12
Brûleur standard	20-24		9*	10-12		7	10-12
Brûleur pour wok	18-22		8*	8-10		6	10-12
Riz							
Brûleur puissant	17-22		9	5-7		2	12-15
Brûleur standard	18-23		9	7-9		6	11-14

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Brûleur pour wok	13-18		8	4-6		4	9-12
Ravioli							
Brûleur puissant	9-14		9	4-6		6	5-8
Brûleur standard	17-22		8	12-14		8	5-8
Brûleur pour wok	10-15		8	4-6		8	6-9
Légumes et légumes secs							
Pommes de terre cuites (purée, salade de pommes de terre)							
Brûleur puissant	23-28		9	8-10		5	15-18
Brûleur standard	25-30		9	10-12		6	15-18
Brûleur pour wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (purée de pois chiches)							
Brûleur puissant	50-55		9	10-12		4	40-43
Brûleur standard	52-57		9	12-14		5	40-43
Brûleur pour wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lentilles brunes							
Brûleur puissant	40-45		9	8-10		8	32-35
Brûleur standard	50-55		9	18-20		6	32-35
Brûleur pour wok	45-50		9	7-9		4	38-41
Légumes en pâte tempura							
Brûleur puissant	12-17		7	6-8		6	6-9
Brûleur standard	15-20		8	8-10		7	7-10
Brûleur pour wok	10-15		7	5-7		5	5-8
Légumes frais sautés**							
Brûleur pour wok	5-7		9	5-7			
Brûleur puissant	6-8		9	6-8			
Frites							
Brûleur pour wok	12-17		7	12-17			
Brûleur puissant	15-20		9	15-20			
Brûleur standard	25-30		9	25-30			
Oeufs							
Shakshuka Menemen							
Brûleur standard	15-20		9	10-12		4	5-8
Brûleur puissant	13-18		8	7-9		3	6-9
Brûleur pour wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 port.)							
Brûleur standard	3-5		8	3-5			
Brûleur puissant	2-4		9	2-4			
Brûleur pour wok	2-4		5	2-4			
Tortilla espagnole							
Brûleur puissant	25-30		9	25-30			
Brûleur pour wok	18-23		7	18-23			

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Sauces							
Sauce béchamel**							
Brûleur standard	10-15		5	2-4		5	8-11
Brûleur pour wok	3-8		5	1-2		5	2-6
Brûleur puissant	3-8		5	1-2		5	2-6
Sauce au bleu**							
Brûleur standard	3-5		7	3-5			
Brûleur puissant	3-5		5	3-5			
Brûleur pour wok	4-6		3	4-6			
Sauce Napoli							
Brûleur standard	18-23		6	2-4		4	16-19
Brûleur puissant	15-20		8	1-3		6	14-17
Brûleur pour wok	12-17		7	2-4		5	10-13
Sauce carbonara							
Brûleur standard	10-15		6	5-7		3	5-8
Brûleur puissant	8-13		5	4-6		3	4-7
Brûleur pour wok	10-15		3	10-15			
Poisson							
Merlu pané							
Brûleur puissant	5-10		8	5-10			
Brûleur standard	8-13		9	8-13			
Brûleur pour wok	4-9		9	1-3		4	3-6
Saumon cuit au four							
Brûleur puissant	5-10		7	2-4		1	3-6
Brûleur standard	5-10		8	2-4		1	3-6
Brûleur pour wok	7-12		6	2-4		1	5-8
Moules							
Brûleur puissant	5-7		9	5-7			
Brûleur pour wok	4-6		9	4-6			
Brûleur standard	10-12		9	10-12			
Viandes							
Magret de canard (1 port.)							
Brûleur standard	6-8		7	6-8			
Brûleur puissant	9-11		7	9-11			
Brûleur pour wok	6-8		5	6-8			
Filet de bœuf Stroganoff							
Brûleur puissant	8-13		9	8-13			
Brûleur pour wok	5-10		7	5-10			
Brûleur standard	12-17		9	12-17			
Escalopes de poulet (8 blancs de poulet)							
Brûleur puissant	7-12		9	2-4		6	5-8
Brûleur pour wok	7-12		9	2-4		5	5-8
Brûleur standard	7-12		9	7-12			

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1		Étape 2	
					
Viande hachée					
Brûleur puissant	15-20	 *	8		15-20
Brûleur standard	20-25	 *	9		20-25
Brûleur pour wok	15-20	 *	6		15-20
Plats cuisinés					
Croquettes TK (16 pcs)					
TK bâtonnets de poisson (12 pcs)					
Brûleur puissant	6-10		8		6-10
Brûleur standard	8-12		8		8-12
Brûleur pour wok	6-10		9	3-5	 4 3-5
Saucisses grillées (12 pcs)					
Brûleur puissant	5-10		9	1-3	 7 4-7
Brûleur standard	7-12		9		7-12
Brûleur pour wok	5-10		9	1-3	 5 4-7
Saucisse à bouillir (12 pcs)					
Brûleur standard	8-13		9		8-13
Brûleur pour wok	9-14		4		9-14
Brûleur puissant	7-12		7		7-12
Hamburger à base de viande de bœuf (4 pcs, 1 cm d'épaisseur, 110 g)					
Brûleur puissant	4-9	 *	9	1-3	 * 7 3-6
Brûleur pour wok	4-9	 *	7	1-3	 * 6 3-6
Brûleur standard	5-10	 *	9	1-3	 * 8 4-7
Haricots à la sauce tomate, réchauffer et maintenir au chaud (utiliser la plaque de cuisson à feu doux)					
Brûleur standard	20-22		6	5-7	 1 15
Pizza (20 cm de diamètre)					
Brûleur pour wok	4-8		4		4-8
Brûleur puissant	16-20		1		16-20
Brûleur standard	20-25		1		20-25
Desserts					
Riz au lait selon DIN 3360-12* (utiliser la plaque de cuisson à feu doux)					
Brûleur standard	62-67	 **	8	27-32	 2 35
Riz au lait*					
Brûleur standard	30-35	 *	8	9-11	 * 4 21-24
Brûleur pour wok	23-28	 *	6	8-10	 * 4 15-18
Chocolat, faire fondre selon EN 60350-2 (utiliser la plaque de cuisson à feu doux)					
Brûleur standard	20-24	 *	1		20-24
Crêpes (8 pcs)					
Brûleur standard	17-22	 *	8	3-5	 * 5 50 s/face
Brûleur puissant	20-25	 *	6	4-6	 * 4 60 s/face
Pudding de pain (dans un bain d'eau)					
Brûleur puissant	25-30		9	10-12	 6 15-18

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1		Étape 2	
					
Brûleur pour wok	23-28		9	8-10	 7 15-18
Brûleur standard	27-32		9	10-12	 7 17-20
Flan espagnol**					
Brûleur puissant	3-8	 *	5		3-8
Brûleur standard	8-13	 *	5		8-13
Brûleur pour wok	3-8	 *	3		3-8
Biscuit (dans un bain d'eau)					
Brûleur puissant	35-40		9		35-40
Brûleur pour wok	40-45		9		40-45
Brûleur standard	45-50		9		45-50

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.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de couteaux, de racleurs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les profilés métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance

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

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez la plaque de cuisson sur aucun de ses angles.

Les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) rayent la surface du verre.

Le sucre fondu ou des aliments à teneur élevée en sucre ayant débordés doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson à l'aide d'un racleur en verre.

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.

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Solution
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 per l'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!

- Rotture, incrinature o crepe nella piastra in vetro sono pericolose. Spegnerne immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento riscaldante elettrico. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- 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!

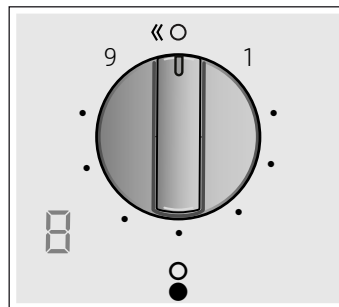
- Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- Rotture, incrinature o crepe nella piastra in vetro possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

👁 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.



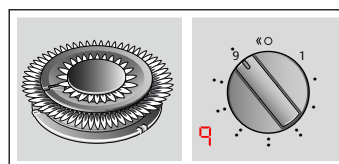
Indicatori

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

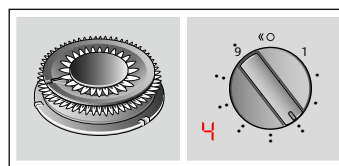
Visualizzazioni del display

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

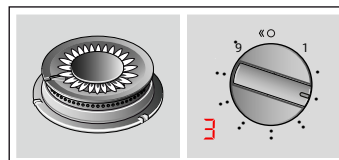
Le fiamme interne ed esterne del bruciatore doppio possono essere regolate indipendentemente le une dalle altre. I possibili livelli di potenza sono:



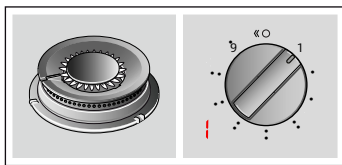
Fiamma esterna e interna alla massima potenza.



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



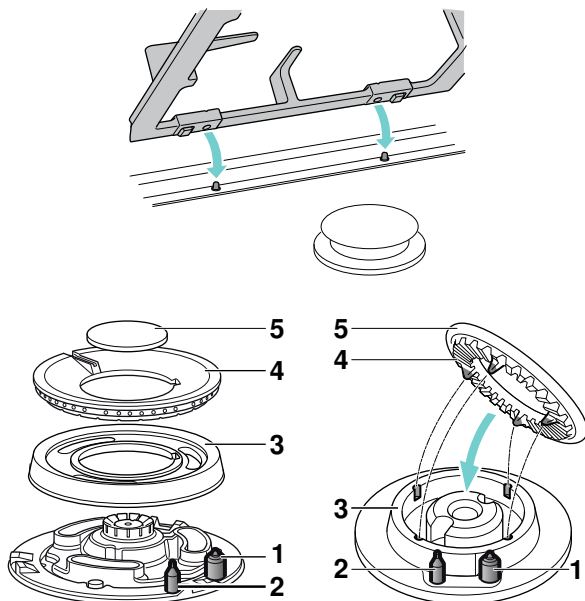
Fiamma interna alla potenza massima.



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	Anello bruciatore
4	Coppetta bruciatore
5	Coperchio bruciatore

Indicatore di calore residuo

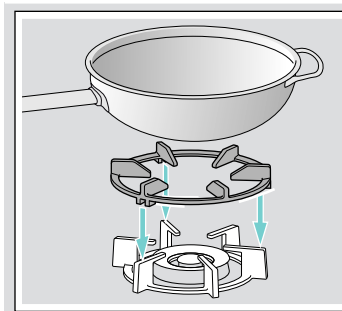
Il piano di cottura dispone di un indicatore del calore residuo per ciascuna zona di cottura che indica quali zone di cottura sono ancora calde o tiepide.

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.

Utilizzando l'accessorio di unione, questi apparecchi possono essere combinati tra loro e/o con piani di cottura convenzionali della stessa marca. Consultare il catalogo.



Griglia supplementare wok

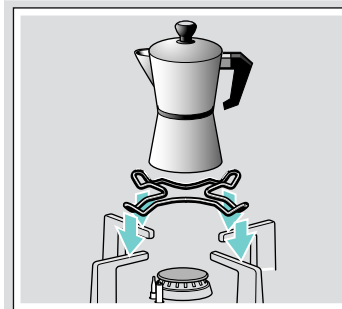
Adatta esclusivamente per l'impiego su bruciatori per wok. Utilizzare stoviglie con fondo concavo.

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



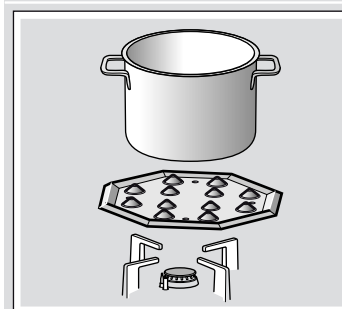
Griglia supplementare per moka

Adatta esclusivamente per l'impiego sulla corona interna del bruciatore wok. Utilizzare la stoviglia con un diametro inferiore a 22 cm.



Griglia supplementare per moka

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



Simmer plate

Questo accessorio è adatto soltanto per la cottura a bassa temperatura. Si può utilizzare con un bruciatore piccolo o un bruciatore standard. Qualora il piano di cottura disponga di più bruciatori standard, si consiglia di collocare la simmer plate sui bruciatori standard posteriori o anteriori destri.

Collocare sul supporto, mai direttamente sul bruciatore, l'accessorio con le protuberanze verso l'alto.

Codice

Z2406X0 Griglia supplementare per moka per bruciatore per wok

Z2402X0 Griglia supplementare per moka per il bruciatore più piccolo

Z2480X0 Simmer Plate

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

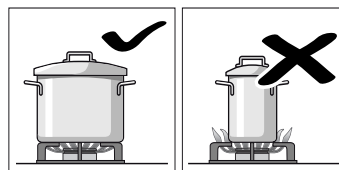
Recipienti adeguati

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

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

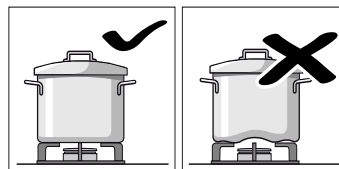
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:

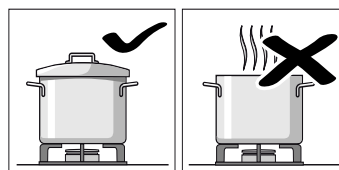


Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

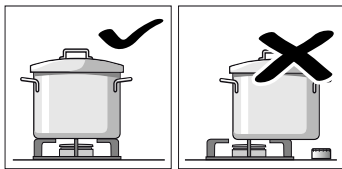
Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.



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

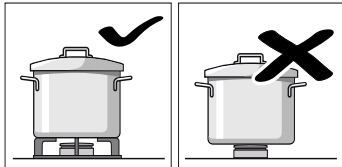


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



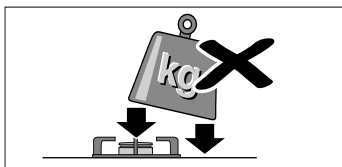
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

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 vivo
- 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 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	4-6		4	6-9
Vellutata di zucca, zuppa Borsch							
Bruciatore a fiamma alta	30-35		9	10-12		5	20-23
Bruciatore standard	45-50		9	15-17		6	30-33
Bruciatore per wok	25-30		9	7-9		4	18-21
Minestrone (zuppa di verdure)							
Bruciatore a fiamma alta	47-52		9	10-12		5	37-40
Bruciatore standard	57-62		9	10-12		6	47-50
Bruciatore per wok	45-50		7	8-10		4	37-40

Pietanza Bruciatore	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
							
Pasta e riso							
Spaghetti							
Bruciatore a fiamma alta	18-22	 *	9	8-10		6	10-12
Bruciatore stan- dard	20-24	 *	9	10-12		7	10-12
Bruciatore per wok	18-22	 *	8	8-10		6	10-12
Riso							
Bruciatore a fiamma alta	17-22		9	5-7		2	12-15
Bruciatore stan- dard	18-23		9	7-9		6	11-14
Bruciatore per wok	13-18		8	4-6		4	9-12
Ravioli							
Bruciatore a fiamma alta	9-14		9	4-6		6	5-8
Bruciatore stan- dard	17-22		8	12-14		8	5-8
Bruciatore per wok	10-15		8	4-6		8	6-9
Verdure e legumi							
Patate bollite (purea, insalata di patate)							
Bruciatore a fiamma alta	23-28		9	8-10		5	15-18
Bruciatore stan- dard	25-30		9	10-12		6	15-18
Bruciatore per wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (purea di ceci)							
Bruciatore a fiamma alta	50-55		9	10-12		4	40-43
Bruciatore stan- dard	52-57		9	12-14		5	40-43
Bruciatore per wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lenticchie di montagna							
Bruciatore a fiamma alta	40-45		9	8-10		8	32-35
Bruciatore stan- dard	50-55		9	18-20		6	32-35
Bruciatore per wok	45-50		9	7-9		4	38-41
Verdure in tempura							
Bruciatore a fiamma alta	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Bruciatore stan- dard	15-20	 *	8	8-10	 *	7	7-10
Bruciatore per wok	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8

Pietanza Bruciatore	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
							
Verdure fresche saltate**							
Bruciatore per wok	5-7	 *	9	5-7			
Bruciatore a fiamma alta	6-8	 *	9	6-8			
Patate fritte							
Bruciatore per wok	12-17	 *	7	12-17			
Bruciatore a fiamma alta	15-20	 *	9	15-20			
Bruciatore stan- dard	25-30	 *	9	25-30			
Uova							
Shakshuka, menemen							
Bruciatore stan- dard	15-20		9	10-12		4	5-8
Bruciatore a fiamma alta	13-18		8	7-9		3	6-9
Bruciatore per wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 porzione)							
Bruciatore stan- dard	3-5	 *	8	3-5			
Bruciatore a fiamma alta	2-4	 *	9	2-4			
Bruciatore per wok	2-4	 *	5	2-4			
Tortilla spagnola							
Bruciatore a fiamma alta	25-30	 *	9	25-30			
Bruciatore per wok	18-23	 *	7	18-23			
Salse e sughi							
Besciamella**							
Bruciatore stan- dard	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Bruciatore per wok	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Bruciatore a fiamma alta	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Salsa con formaggio erborinato**							
Bruciatore stan- dard	3-5	 *	7	3-5			
Bruciatore a fiamma alta	3-5	 *	5	3-5			
Bruciatore per wok	4-6	 *	3	4-6			
Sugo alla napoletana							
Bruciatore stan- dard	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19

Pietanza Bruciatore	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Bruciatore a fiamma alta	15-20	*	8	1-3		6	14-17
Bruciatore per wok	12-17	*	7	2-4		5	10-13
Salsa carbonara							
Bruciatore standard	10-15		6	5-7		3	5-8
Bruciatore a fiamma alta	8-13		5	4-6		3	4-7
Bruciatore per wok	10-15		3	10-15			
Pesce							
Nasello impanato							
Bruciatore a fiamma alta	5-10	*	8	5-10			
Bruciatore standard	8-13	*	9	8-13			
Bruciatore per wok	4-9	*	9	1-3		4	3-6
Salmone al forno							
Bruciatore a fiamma alta	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Bruciatore standard	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Bruciatore per wok	7-12	*	6	2-4		1	5-8
Frutti di mare							
Bruciatore a fiamma alta	5-7		9	5-7			
Bruciatore per wok	4-6		9	4-6			
Bruciatore standard	10-12		9	10-12			
Carne							
Petto d'anatra (1 porzione)							
Bruciatore standard	6-8	*	7	6-8			
Bruciatore a fiamma alta	9-11	*	7	9-11			
Bruciatore per wok	6-8	*	5	6-8			
Filetto di manzo alla Stroganoff							
Bruciatore a fiamma alta	8-13	*	9	8-13			
Bruciatore per wok	5-10	*	7	5-10			
Bruciatore standard	12-17	*	9	12-17			
Cotoletta di pollo (8 filetti di petto di pollo)							
Bruciatore a fiamma alta	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8

Pietanza Bruciatore	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Bruciatore per wok	7-12	*	9	2-4	*	5	5-8
Bruciatore standard	7-12	*	9	7-12			
Carne tritata							
Bruciatore a fiamma alta	15-20	*	8	15-20			
Bruciatore standard	20-25	*	9	20-25			
Bruciatore per wok	15-20	*	6	15-20			
Cibi pronti							
Crocchette surgelate (16 pezzi)							
Bastoncini di pesce surgelati (12 pezzi)							
Bruciatore a fiamma alta	6-10		8	6-10			
Bruciatore standard	8-12		8	8-12			
Bruciatore per wok	6-10		9	3-5		4	3-5
Piccoli würstel (12 pezzi)							
Bruciatore a fiamma alta	5-10		9	1-3		7	4-7
Bruciatore standard	7-12		9	7-12			
Bruciatore per wok	5-10		9	1-3		5	4-7
Würstel lessi (12 pezzi)							
Bruciatore standard	8-13		9	8-13			
Bruciatore per wok	9-14		4	9-14			
Bruciatore a fiamma alta	7-12		7	7-12			
Hamburger di carne di manzo (4 pezzi, spessore 1 cm, 110 g)							
Bruciatore a fiamma alta	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Bruciatore per wok	4-9	*	7	1-3	*	6	3-6
Bruciatore standard	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Riscaldare i fagioli nella passata di pomodori e tenerli in caldo (utilizzare la simmer plate)							
Bruciatore standard	20-22		6	5-7		1	15
Pizza (20 cm di diametro)							
Bruciatore per wok	4-8		4	4-8			
Bruciatore a fiamma alta	16-20		1	16-20			
Bruciatore standard	20-25		1	20-25			

Pietanza Bruciatore	Tempo totale in min.	Fase 1			Fase 2		
Dessert							
Riso al latte secondo 3360-12* (utilizzare la simmer plate)							
Bruciatore standard	62-67	**	8	27-32		2	35
Riso al latte**							
Bruciatore standard	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Bruciatore per wok	23-28	*	6	8-10	*	4	15-18
Sciogliere il cioccolato secondo EN 60350-2 (utilizzare la simmer plate)							
Bruciatore standard	20-24	*	1	20-24			
Crêpe (8 porzioni)							
Bruciatore standard	17-22	*	8	3-5	*	5	50 s/ lato
Bruciatore a fiamma alta	20-25	*	6	4-6	*	4	60 s/ lato
Budino di pane (a bagnomaria)							
Bruciatore a fiamma alta	25-30		9	10-12		6	15-18
Bruciatore per wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Bruciatore standard	27-32		9	10-12		7	17-20
Budino spagnolo**							
Bruciatore a fiamma alta	3-8	*	5	3-8			
Bruciatore standard	8-13	*	5	8-13			
Bruciatore per wok	3-8	*	3	3-8			
Pan di Spagna (a bagnomaria)							
Bruciatore a fiamma alta	35-40		9	35-40			
Bruciatore per wok	40-45		9	40-45			
Bruciatore standard	45-50		9	45-50			

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 sopraggiungere di umidità potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi, pagliette di acciaio, oggetti taglienti, coltelli, ecc. per staccare residui di cibo induriti dal piano di cottura.
- Non utilizzare coltelli, raschietti o simili per pulire le giunzioni tra la lastra di vetro e gli elementi decorativi dei bruciatori, i profili metallici o i pannelli di vetro e alluminio, se presenti.

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.

Non trascinare i recipienti sul vetro, per evitare di graffiarlo. Analogamente, fare in modo che non cadano oggetti duri o appuntiti sul vetro. Non colpire il piano di cottura su nessuno dei suoi spigoli.

I granelli di terra (provenienti, ad esempio, dalla pulizia di ortaggi e verdure) graffiano la superficie del vetro.

Le eventuali fuoriuscite di zucchero fuso o di alimenti ad elevato contenuto di zucchero devono essere immediatamente eliminate dalla zona di cottura con l'ausilio del raschietto per vetro.

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

9001133032
990111(L)
de, fr, it