

Gaskookplaat
Piano di cottura a gas

[nl] Gebruiksaanwijzing 3
[it] Istruzioni per l'uso 14

T28V66N0.. T28Z66N0..

NEFF

Inhoudsopgave

 **Gebruik volgens de voorschriften 4**

 **Belangrijke veiligheidsvoorschriften 4**

 **Oorzaken van schade 6**

 **Milieubescherming. 6**

Energie besparen. 6
Milieuvriendelijk afvoeren 6

 **Het apparaat leren kennen 7**

Gaskookplaat. 7
Bedieningsknop 7
Bedieningsknop wok-brander. 7
Speciale accessoires 7

 **Gasbranders. 8**

Kookplaat instellen. 8
Automatische ontsteking 8
Veiligheidssysteem. 8
Ontsteking met de hand. 8
Uitschakelen. 8
Insteltabel en tips 8

 **Kookpannen 9**

Geschikte kookvormen 9
Waarschuwingen voor het gebruik. 10

 **Reinigen en onderhouden 10**

De volgende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt 10
Apparaat reinigen. 11
Ingebrand vuil 11

 **Wat te doen bij storingen? 12**

 **Servicedienst 13**

Garantievoorwaarden. 13

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor later gebruik of voor een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Houd het toestel tijdens het gebruik in de gaten. Het toestel mag alleen binnen worden gebruikt.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Maak voor de bescherming van kinderen geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of tralies. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUIKT!
Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.
Worden er storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

⚠ Waarschuwing – Gevaar van verstikking!
Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/ butaan/ in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- **Beschadiging van aangrenzende apparaten of meubelen door oververhitting.:** Wanneer het apparaat langere tijd wordt gebruikt, ontstaan er warmte en vocht. Er is extra ventilatie nodig. Open een raam of schakel een afzuigkap in die de lucht naar buiten toe afvoert.
- **Beschadiging van het apparaat door ophoping van warmte:** Verwarm een braadslede, pan of pizzasteen niet met meerdere branders tegelijk.
- **Functiestoring:** Draai de schakelknop altijd op de positie 0 wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Milieubescherming

Energie besparen

- Kies een brander die bij de afmetingen van de pan past.
- Zet de pan in het midden.
- Leg altijd een passende deksel op de pan.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

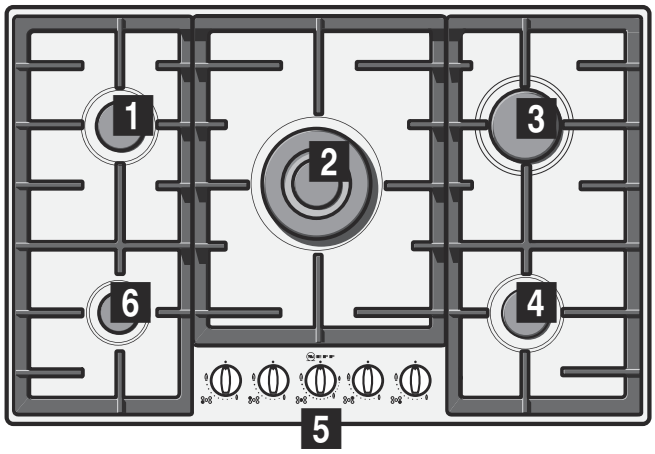


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

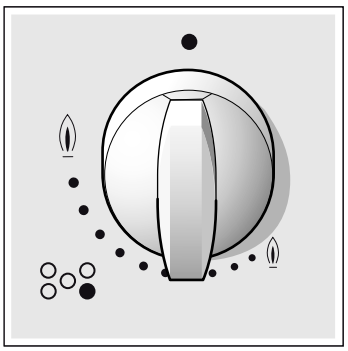
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen en krijgt u informatie over de toebehoren.

Gaskookplaat



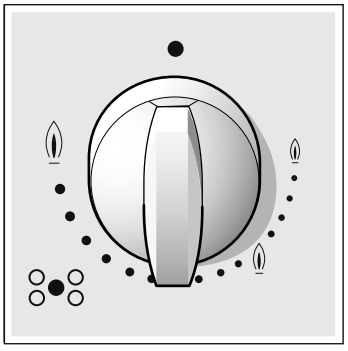
Nr.	Aanduiding
1	Normale brander 1,75 kW
2	Wok-brander 5 kW (4,6 kW)
3	Sterke brander 3 kW
4	Spaarbrander 1 kW
5	Bedieningsknop
6	Normale brander 1,75 kW

Bedieningsknop



De markeringen op de bedieningsknop geven de toewijzing aan de betreffende brander en de instelling, van de laagste tot de hoogste stand, aan. De instelling is traploos.

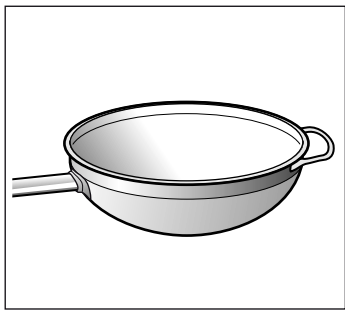
Bedieningsknop wok-brander



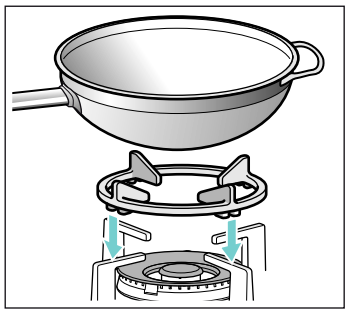
Het middelste vlamsymbool op de bedieningsknop van de wok-brander markeert de stand vanaf welke ook de buitenste vlamkring wordt ingeschakeld.

Speciale accessoires

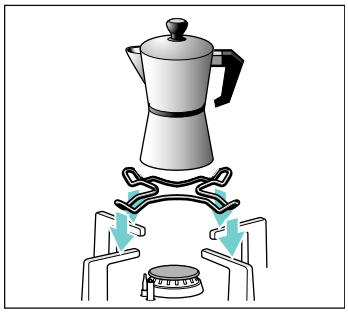
U kunt de volgende accessoires bestellen via onze servicedienst of op het internet.



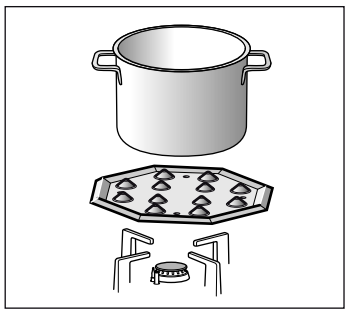
Wok-pan (00469744)
De wok verdeelt de sterke hitte gelijkmatig en maakt zo een snellere bereiding van gerechten mogelijk, waarbij minder olie nodig is. Houd u bij het gebruik van een wok aan de aanwijzingen van de producent.



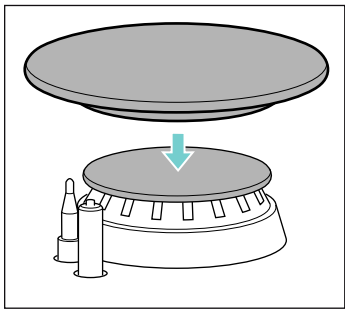
Extra wok-rooster (00647660)
(Inbegrepen bij de levering van enkele apparaatversies)
Voor het gebruik van wok-pannen op de wok-brander.



Opzetrooster koffieapparaat (0088903)
Het opzetrooster voor het koffieapparaat is alleen geschikt voor de spaarbrander, om kookvormen onder de Ø 9 cm te gebruiken (bijv. espressokan).



Sudderplaat (00648786)
De sudderplaat reduceert de warmte bij gebruik van de laagste vermogensstand.
Leg de sudderplaat met de gewelfde kant naar boven op het rooster en nooit direct op de branders.
Plaats de kookvorm in het midden van de sudderplaat.



Sudderdeksel (00616229)
De sudderdeksel is alleen geschikt voor de spaarbrander. Deze maakt langzaam koken op een kleine vlam mogelijk. De spaarbrander verwijderen en de sudderdeksel plaatsen.

Gebruik de toebehoren uitsluitend zoals aangegeven. De producent is niet aansprakelijk wanneer de toebehoren op onjuiste wijze worden gebruikt.

Gasbranders

Aanwijzingen
- Een licht zoemen tijdens het gebruik van de brander is normaal.
- Het is normaal dat er tijdens het eerste gebruik geurtjes ontstaan. Dit brengt geen risico met zich mee en duidt niet op een defect. De geurtjes verdwijnen in de loop van de tijd.
- Een oranjekleurige vlam is normaal. Deze ontstaat door stof in de lucht, overgelopen vloeistof etc.
- Gaat de vlam van de brander per ongeluk uit, draai de bedieningsknop van de brander dan op "stand 0". Minstens een minuut wachten alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

Kookplaat instellen

Aan de hand van de markeringen op de bedieningskoppen kunt u de stand van de betreffende brander en de brandstand, van laag tot hoog, zien. De stand kan traploos worden geregeld.

Aanwijzingen
- Kookplaten alleen in gebruik nemen wanneer de pannendragers en alle branderonderdelen er goed op zijn geplaatst.
- Branders en ontstekingskaarsen moeten schoon en droog zijn.
- Alleen de voorgeschreven toebehoren gebruiken. Niets op de roestvrijstalen plaat leggen (bijv. aluminiumfolie).

Automatische ontsteking

Aanwijzing: Let er goed op dat de ontstekingskaarsen schoon zijn. Zijn ze vervuild, dan kan dit van invloed zijn op het ontbranden. Maak de ontstekingskaarsen regelmatig schoon met een kleine borstel die niet van metaal is. Let erop dat geen heftige stoten op de ontstekingskaarsen worden uitgeoefend.

Uw gas-kookplaat beschikt over ontstekingskaarsen voor de elektrische ontbranding.

1. Plaats een geschikte kookvorm op de gewenste brander.
2. Druk op de betreffende bedieningsknop en draai hem naar links in de gewenste stand.De brander ontsteekt automatisch.
3. Houd de bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt.

Door langzaam aan de bedieningsknop te draaien, kan de vlamgrootte traploos worden ingesteld tussen hoge en lage brandstand.

⚠ Waarschuwing – Ontploffingsgevaar!
Ontsteekt de brander niet na 15 seconden, schakel de bedieningsknop dan uit en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht nog minstens een minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

Veiligheidssysteem

Uw kookplaat beschikt over een veiligheidssysteem (thermokoppel) dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan.

Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:
1. Ontsteek de brander op gewone wijze.
2. Laat de knop niet los, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden nadat de vlam ontstoken is.

Ontsteking met de hand

Bij een stroomuitval kunt u de brander ook met de hand ontsteken.

1. Plaats een geschikte kookvorm op de gewenste brander.
2. Druk op de betreffende bedieningsknop en draai hem naar links in de gewenste stand.Houd de bedieningsknop ingedrukt.
3. Steek de brander aan met een gasaansteker of een lucifer. Houd de bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt.

Uitschakelen

Draai de gewenste bedieningsknop naar rechts in de stand 0.

Insteltabel en tips

Instelgebied	Bereidingsmethode	Voorbeelden
Hoogste stand	Aan de kook brengen	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
	Blancheren	Groente
Van tot	Braden	Vlees, vis, aardappels
	Bakken	Gerechten met bloem, gerechten met eieren
	Zachtjes laten koken	Knoedels, gekookte worst, soepvlees
	Afkloppen	Crèmes, sauzen
	Doorkoken	Soepen, aardappels
	Stomen	Groente, vis
	Stomen	Fruit, groente, vis
	Stoven	Goulash, braadstukken, groente
Laagste stand	Ontdooien	Diepvriesgerechten
	Wellen	Rijst, peulvruchten
	Verwarmen	Soepen, eenpansmaaltijden, groente in saus

De waarden van de insteltabel dienen alleen als richtlijn, omdat er afhankelijk van de soort en toestand van de gerechten en van de afmetingen en de vulling van de pan meer of minder warmte nodig is.

Door het grote vermogen worden vet en olie snel heet. Blijf er tijdens de bereiding bij, vet kan ontbranden en het gerecht kan vlam vatten.

Gerechten die langer moeten koken kunt u klaarmaken op de achterste kookzones.

Wij raden u aan om voor het aan de kook brengen, frituren en aanbraden van grote hoeveelheden de sterke brander of de wok-brander te gebruiken.

Tips voor de wok

Aanwijzing: Om te koken met een wok-pan moet u het extra wok-rooster boven de wok-brander op de pannenhouder leggen. Let erop dat de wok-pan bij het koken goed op het extra wok-rooster staat.

Wij raden wok-pannen met een gewelfde bodem aan. U kunt als extra toebehoren een hoogwaardige wok-pan bestellen (bestelnummer 00469744).

Gebruik voor het koken met de wok-pan alleen spijsolie die zeer sterk verhit kan worden, bijv. aardnootolie.

Bereid de ingrediënten bij grote hitte niet te lang en roer ze voortdurend. De groente moet nog bijtvast zijn.

Voor het roeren en uitnemen van de gerechten kunt u het beste een platte opscheplepel met een lange steel van hittebestendig materiaal gebruiken.

Kookpannen

De volgende aanwijzingen helpen u om energie te sparen en schade aan kookvormen te voorkomen.

Geschikte kookvormen

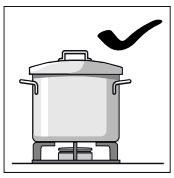
Branders	Aanbevolen diameter pannenbodem	Minimale diameter pannenbodem
Spaarbrander	100 - 180 mm	100 mm
Normale brander achter	180 - 220 mm	140 mm
Normale brander voor	180 mm kookpannen 160 mm bakpannen	140 mm
Sterke brander	220 - 240 mm	140 mm
Wok-brander	220 - 240 mm Wok-pan alleen gebruiken met extra wok-rooster.	200 mm Bij diameter < 220 mm: alleen de binnenbrander gebruiken.

Waarschuwingen voor het gebruik

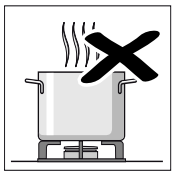
Onderstaande raadgevingen helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



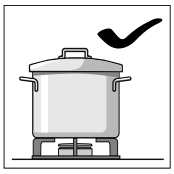
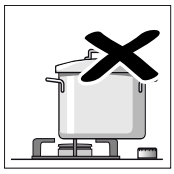

Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.
Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkanten van de pan niet raken.




Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.
Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

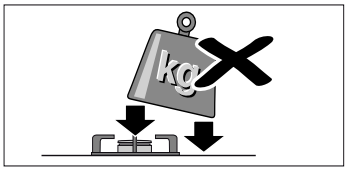
Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.

Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.
Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.




Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.
Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.
Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Reinigen en onderhouden

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ Waarschuwing – Risico van een elektrische schok!
Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken om het apparaat schoon te maken.

De volgende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt

- Schurende of scherpe schoonmaakmiddelen
- Zure schoonmaakmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, etc.)
- Chloor- of sterke alcoholhoudende schoonmaakmiddelen
- Ovenspray
- Harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes
- Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.

Apparaat reinigen

Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Roestvrijstalen oppervlakken	Schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek opbrengen. Met een zachte doek nadrogen.Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen. **Attentie!** **Schade aan de afdichting** De omlopende spleet in het roestvrijstalen vlak alleen reinigen met een zachte borstel. Gebruik geen puntige voorwerpen. Voor sterke verontreiniging of door hitte veroorzaakte verkleuring is bij uw vakhandelaar of bij onze servicedienst een reinigingsmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 00311499) te verkrijgen.
Pannenhouder	Voor het schoonmaken voorzichtig afnemen. In de afwasbak laten inweken. Reinigen met afwasborstel en schoonmaakmiddel. Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat ze niet losraken. Met helder water afspoelen en zorgvuldig drogen alvorens ze te plaatsen. **Niet in de vaatwasmachine reinigen!**
Bedieningsknop	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn. **Attentie!** **Schade aan het apparaat** Bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.
Branderonderdelen	Met helder water afspoelen en zorgvuldig droogmaken alvorens ze te plaatsen. **Niet in de vaatwasmachine reinigen!**
Ontstekingskaars	Zo nodig voorzichtig reinigen met een kleine borstel.

Maak het apparaat na gebruik, als het afgekoeld is, altijd schoon. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten inbranden.

1. Branderonderdelen en afdruiprooster na het reinigen en drogen weer terugplaatsen.
2. Let erop dat de branderonderdelen goed geplaatst zijn.

Aanwijzing: Branderring en branderdeksel moeten bij het plaatsen inklikken en recht liggen.

Ingebrand vuil

Voor hardnekkig ingebrand vuil kunt u bij uw vakhandel of bij onze servicedienst een schoonmaakgel voor de grill bestellen (artikel-nr. 00311761). Deze is geschikt voor pannendragers en de roestvrijstalen plaat. De schoonmaakgel zo nodig 's nachts laten inwerken. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het schoonmaakmiddel in acht.

Attentie!
Gebruik de gel niet voor de branderonderdelen.

Wat te doen bij storingen?

Soms kunnen storingen gemakkelijk worden verholpen. Neem de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Storing van de algemene eletronica.	De huiszekering is in werking getreden.	Controleer in de meterkast of de zekering in werking is getreden.
De elektrische ontsteking functioneert niet.	Tussen de ontstekingskaarsen en de branders kunnen zich resten van levensmiddelen of schoonmaakmiddelen bevinden.	De tussenruimte tussen ontstekingskaars en brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	De branderdeksels zorgvuldig drogen.
	De branderdeksels zijn niet goed geplaatst.	Controleer of de deksels goed liggen.
	Stroomuitval	Brander met de hand aansteken.
Onregelmatige brandervlam	De branderonderdelen zijn niet juist geplaatst.	Branderonderdelen op de juiste manier plaatsen.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	Openingen van de brander schoonmaken.
De gasstroom schijnt niet normaal te zijn of er komt geen gas vrij.	Tussengeschakelde ventielen zijn gesloten.	De tussengeschakelde ventielen openen.
	Controleer bij gebruik van een gasfles of deze niet leeg is.	Gasfles vervangen.
In de keuken ruikt het naar gas.	Mogelijke ondichte plaatsen bij de aansluiting van de gasfles.	Aansluiting van de gasfles controleren op dichtheid.
De brander gaat na het branden direct uit.	U heeft de bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Nadat de brander is aangegaan, de bedieningsknop nog enkele seconden ingedrukt houden.Stevig indrukken.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	Openingen van de brander schoonmaken.

Servicedienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4040
B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Garantievoorwaarden

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen op onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Indice

 **Conformità d'uso 15**

 **Importanti avvertenze di sicurezza 15**

 **Cause dei danni 17**

 **Tutela dell'ambiente 17**

Risparmio energetico 17
Smaltimento ecocompatibile 17

 **Conoscere l'apparecchio 18**

Piano di cottura a gas 18
Manopola di comando 18
Manopola di comando bruciatore wok 18
Accessorio speciale 18

 **Bruciatori a gas 19**

Regolazione del piano di cottura 19
Accensione automatica 19
Sistema di sicurezza 19
Accensione manuale 19
Disattivazione 19
Tabella delle impostazioni e consigli 19

 **Recipienti da cucina 20**

Pentole idonee 20
Avvertenze per l'uso 21

 **Pulizia e manutenzione 21**

Non utilizzare i seguenti detergenti 21
Pulizia dell’apparecchio 22
Sporco incrostato 22

 **Malfunzionamento, che fare? 23**

 **Servizio assistenza clienti 24**

Condizioni di garanzia 24

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 per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia. Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e preparare bevande e non per generare calore. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

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

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

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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 8 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.

Chiudere la valvola di sicurezza della linea di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione per molto tempo.

Importanti avvertenze di sicurezza

⚠ Avviso – CHE COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

Se si notano odore di gas oppure anomalie nell'installazione a gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- Spegnere immediatamente fuochi accesi o sigarette.
- Non azionare l'interruttore della luce né quello dell'apparecchio, non estrarre la spina dalla presa. Non utilizzare il telefono o il cellulare nell'ambiente domestico.
- Aprire le finestre e aerare bene la stanza.
- Contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

⚠ Avviso – Pericolo di soffocamento!

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas provoca la formazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel luogo di installazione. Provvedere a una buona ventilazione del luogo di installazione. Le aperture di aerazione naturali vanno tenute aperte oppure è necessario prevedere un dispositivo meccanico per l'aerazione (ad es. una cappa aspirante). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria una ventilazione supplementare, ad es. tramite l'apertura di una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad es. facendo funzionare il dispositivo meccanico per l'aerazione presente a un livello di potenza superiore.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- Le zone di cottura a gas sviluppano molto calore se vengano fatte funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. L'apparecchio o la cappa aspirante montata sopra di esso possono subire danni o addirittura incendiarsi. I resti di grasso presenti nel filtro della cappa aspirante potrebbero incendiarsi. Utilizzare le zone di cottura a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su zone di cottura in funzione. Non riscaldare mai stoviglie vuote.
- 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 lesioni!

- 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.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Pentole di dimensioni inadeguate, danneggiate o posizionate scorrettamente possono provocare gravi lesioni. Osservare le indicazioni relative alle stoviglie da utilizzare.

⚠ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- **Danni da calore sugli apparecchi o sui mobili adiacenti:** Se l'apparecchio è usato per un lasso di tempo prolungato, si formano calore e umidità E' necessaria una ventilazione complementare. Aprire la finestra o attivare una cappa con convogliamento verso l'esterno.
- **Danni all'apparecchio causati da accumulo di calore:** Non riscaldare contemporaneamente più pentole, padelle o pietre del grill.
- **Disturbo di funzionamento:** Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.

Tutela dell'ambiente

Risparmio energetico

- Selezionare il bruciatore adeguato alla misura della pentola.
- Collocare le stoviglie centrandole.
- Coprire sempre la pentola con un coperchio adeguato.

Smaltimento ecocompatibile

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

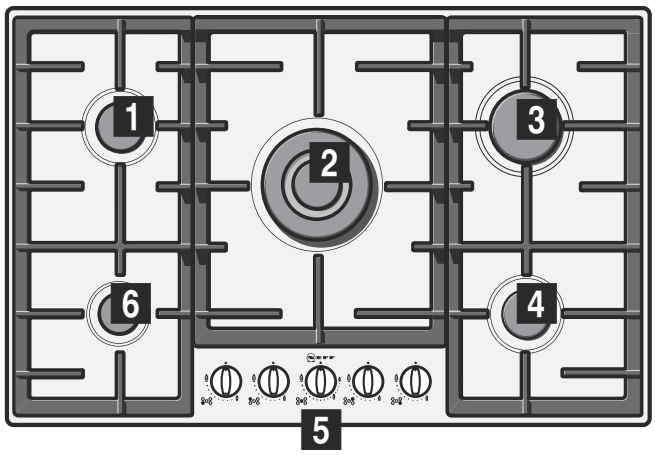


Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

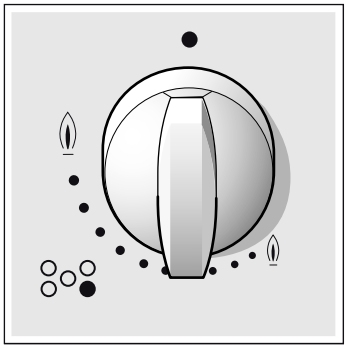
Di seguito è descritto come fare a prendere confidenza con l'apparecchio e si trovano informazioni relative agli accessori.

Piano di cottura a gas



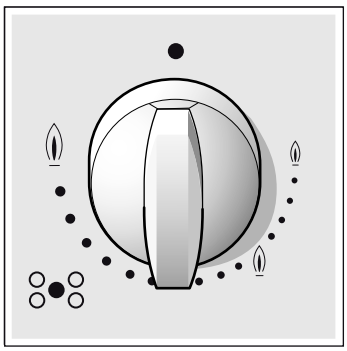
N.	Denominazione
1	Bruciatore medio 1,75 kW
2	Bruciatore wok 5 kW (4,6 kW)
3	Bruciatore grande 3 kW
4	Bruciatore a risparmio energetico 1 kW
5	Manopola di comando
6	Bruciatore medio 1,75 kW

Manopola di comando



I contrassegni sulla manopola di comando indicano la correlazione con il relativo bruciatore e l'impostazione della fiamma da alta a bassa. L'impostazione non prevede livelli.

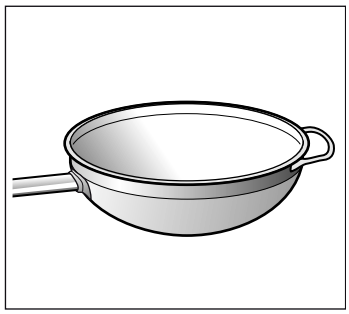
Manopola di comando bruciatore wok



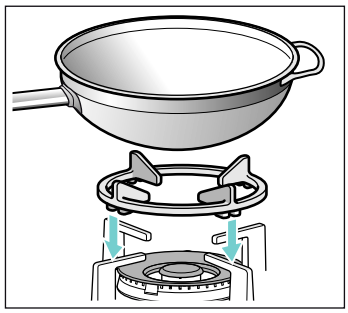
Il simbolo intermedio della fiamma sulla manopola di comando del bruciatore wok indica il livello a partire dal quale è attivato anche il cerchio di fiamma complementare.

Accessorio speciale

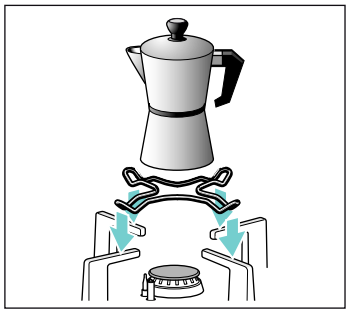
È possibile ordinare i seguenti accessori presso il nostro servizio clienti oppure su internet.



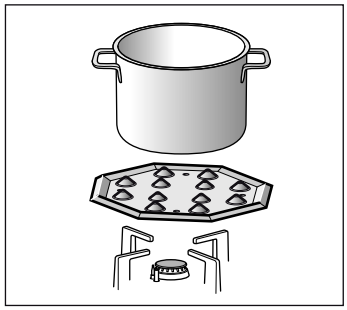
Padella wok (00469744)
Il wok distribuisce uniformemente l'intensità del calore, permettendo in questo modo di cuocere le pietanze più in fretta e usare meno olio. In caso di utilizzo di un wok, osservare le istruzioni del produttore.



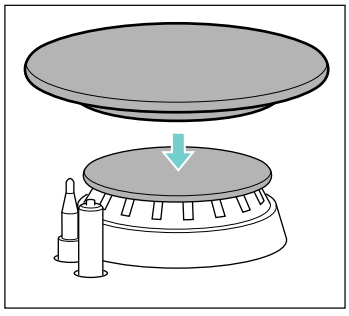
Griglia supplementare wok (00647660)
(inclusa in alcune versioni dell'apparecchio)
Per utilizzare padelle wok sul bruciatore wok.



Supporto per la preparazione del caffè (0088903)
Il supporto per la preparazione del caffè si adatta solo al bruciatore a risparmio energetico, per l'uso di stoviglie di misura inferiore a Ø 9 cm (per esempio macchinetta da caffè).



Diffusore di calore (00648786)
Il diffusore di calore riduce il calore se si utilizza il livello di potenza più basso.
Collocare il diffusore di calore con le protuberanze verso l'alto sul supporto per le pentole, mai direttamente sul bruciatore.
Collocare la stoviglia centrando il diffusore di calore.



Diffusore (00616229)
Il diffusore è adatto soltanto per il bruciatore a risparmio energetico. Il diffusore permette di cuocere a lungo a fuoco lento. Rimuovere il bruciatore a risparmio energetico e posizionare il diffusore.

Utilizzare gli accessori esclusivamente nel modo indicato. Il produttore non si assume la responsabilità, di utilizzi scorretti degli accessori.

Bruciatori a gas

Avvertenze
- Un leggero ronzio durante il funzionamento dei bruciatori è normale.
- Nel corso del primo utilizzo è normale l'emissione di odori. Questo non rappresenta né un rischio né un difetto. Gli odori scompaiono con il tempo.
- Una fiamma di di colore arancione è normale. Deriva da polveri nell'aria, dal versamento di liquidi ecc.
- Quando la fiamma si spegne accidentalmente: ruotare la manopola di controllo del bruciatore in posizione 0". Prima di riaccendere, atttendere almeno un minuto.

Regolazione del piano di cottura

I contrassegni sulle manopole di comando mostrano qual è il bruciatore di turno e la potenza alta o bassa della fiamma. La potenza è regolabile senza selezionare un livello.

Avvertenze
- Accendere le zone di cottura solamente quando il supporto per pentole e tutti i componenti del bruciatore sono posizionati correttamente.
- Bruciatori e candelette di accensione devono essere puliti e asciutti.
- Utilizzare solo gli accessori prescritti. Non coprire la superficie del piano cottura (per esempio con carta di alluminio).

Accensione automatica

Avvertenza: Accertarsi che la pulizia sia massima. Se le candelette di accensione sono otturate, è possibile che l'accensione fallisca. Pulire regolarmente le candelette di accensione con una piccola spugna non metallica. Evitare urti violenti sulle candelette di accensione.

Il vostro piano cottura a gas dispone di candelette di accensione per l'accensione elettrica.

1. Collocare una stoviglia adatta sul bruciatore desiderato.
2. Premere la manopola di comando corrispondente e ruotarla verso sinistra, nella posizione desiderata. Il bruciatore si accende automaticamente.
3. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi.

Ruotando lentamente la manopola di comando è possibile impostare un'altezza più o meno alta della fiamma, senza un livello.

⚠ Avviso – Pericolo di esplosione!
Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, chiudere la manopola di comando e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

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.

Accensione manuale

In caso di mancanza di corrente, accendere il bruciatore manualmente.

1. Collocare una stoviglia adatta sul bruciatore desiderato.
2. Premere la manopola di comando corrispondente e ruotarla verso sinistra, nella posizione desiderata. Tenere premuta la manopola di comando.
3. Accendere il bruciatore con un accendigas o con un fiammifero. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi.

Disattivazione

Ruotare verso destra in posizione 0 la manopola di comando desiderata.

Tabella delle impostazioni e consigli

Campo di regolazione	Procedimento di cottura	Esempi
Fiamma alta	Cottura iniziale	Acqua
	Rosolatura	Carne
	Riscaldare	Grasso, liquidi
	Portare a cottura	Minestre, sughi
	Sbollentare	Verdura
Da a	Cottura arrosto	Carne, pesce, patate
	Cottura al forno	Pietanze da forno e a base di uova
	Stufare	Canederli, würstel, bollito
	Montare	Creme, salse
	Continuazione della cottura	Minestre, patate
	Cottura a vapore	Verdura, pesce
	Stufare	Verdura, frutta, pesce
	Stufare	Gulasch, arrosto, verdure
Fiamma bassa	Scongelamento	Alimenti surgelati
	Ammollare	Riso, legumi
	Riscaldare	Minestre, minestroni, verdure in salsa

I valori della tabella delle impostazioni sono meramente indicativi, poiché il calore necessario varia a seconda del tipo e dello stato delle pietanze, nonché della grandezza e del livello di riempimento della pentola.

Con una potenza elevata, grasso e olio si riscaldano velocemente. Non lasciare la pietanza incustodita, potrebbe infiammarsi il grasso bruciarsi la pietanza.

Pietanze che devono cuocere più a lungo, dovrebbero essere preparate sulle aree di cottura posteriori.

Per una cottura parziale, per friggere e arrostire grandi quantità, utilizzare preferibilmente il bruciatore a fiamma alta o il bruciatore wok.

Consigli relativi al wok

Avvertenza: Per cucinare con una padella wok è necessario aggiungere al bruciatore wok il supporto aggiuntivo per wok, sopra il supporto per le pentole. Accertarsi che durante la cottura la padella wok poggi in modo sicuro sul supporto aggiuntivo per il wok.

Suggeriamo l'utilizzo di padelle wok con la base arrotondata. È possibile ordinare padelle wok di alta qualità come accessorio speciale (codice prodotto 00469744).

Per cucinare con la padella wok utilizzare solo olio di cottura che resiste a temperature molto elevate, per es. olio di semi di arachide.

Cuocere gli ingredienti a fuoco alto, non troppo a lungo e continuando a mescolare. La verdura dovrebbe rimanere soda.

Per mescolare e togliere le pietanze dalla pentola servirsi preferibilmente di un mestolo piatto a manico lungo di un materiale resistente al calore.

Recipienti da cucina

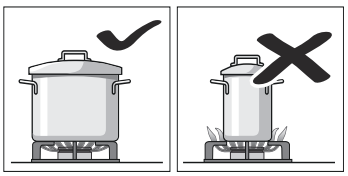
Seguire i seguenti suggerimenti consente il risparmio energetico e permette di evitare danni alle stoviglie.

Pentole idonee

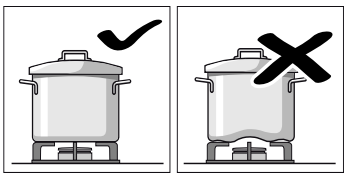
Bruciatori	Diametro della pentola suggerito	Diametro minimo della pentola
Bruciatore a risparmio energetico	100 - 180 mm	100 mm
Bruciatore medio posteriore	180 - 220 mm	140 mm
Bruciatore medio anteriore	Pentole da 180 mm Padelle da 160 mm	140 mm
Bruciatore rapido	220 - 240 mm	140 mm
Bruciatore wok	220 - 240 mm Utilizzare la padella wok solamente con la griglia supplementare.	200 mm Per diametri < 220 mm: utilizzare solo il bruciatore interno.

Avvertenze per l'uso

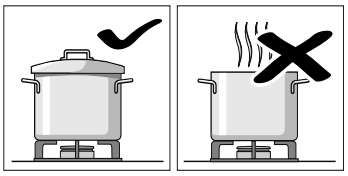
I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



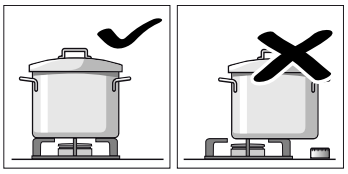
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.
Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.



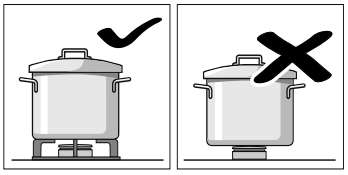
Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.
Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.



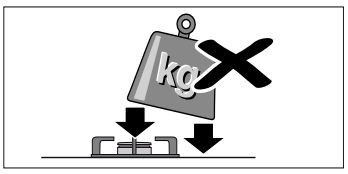
Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



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.

Pulizia e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le corrette modalità di cura e pulizia dell'apparecchio.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ Avviso – Pericolo di scarica elettrica!
Per la pulizia non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore.

Non utilizzare i seguenti detergenti

- Detergenti aggressivi o abrasivi
- Detergenti a contenuto acido (per esempio aceto, acido citrico ecc.)
- Detergenti a contenuto di cloro oppure detergenti ad elevato contenuto alcolico.
- Spray da forno
- Spugne dure e graffianti, spazzole o pagliette abrasive.
- Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarle.

Pulizia dell’apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Superfici in acciaio inossidabile	Applicare un detersivo con un straccio morbido e umido; asciugare con un panno. Per la pulizia usare solo poca acqua, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. **Attenzione!** **Danni alla guarnizione** Pulire le fenditure di contorno del piano in acciaio inox soltanto con una spazzola morbida. Non utilizzare oggetti appuntiti. Per sporco ostinato o scolorimento, presso il vostro rivenditore specializzato o presso il nostro servizio clienti è disponibile un detergente per acciaio inox (codice articolo 00311499).
Supporto pentola	Rimuovere con cautela per la pulizia. Mettere in ammollo nella vasca del lavello. Lavare con una spazzola e detergente per stoviglie. Pulire con cautela nella zona dei gommini per evitare che si stacchino. Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura prima di rimontare. **Non lavare in lavastoviglie!**
Manopola di comando	Pulire con uno straccio morbido e umido e con un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. **Attenzione!** **Danni all'apparecchio** Per pulirla, non estrarre la manopola di comando.
Componenti del bruciatore	Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura prima di rimontare. **Non lavare in lavastoviglie!**
Candela di accensione	Se necessario pulire attentamente con una piccola spazzola.

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. Rimuovere immediatamente eventuali liquidi fuoriusciti, non lasciare incrostare i residui di cibo.

1. Rimontare i componenti del bruciatore e il supporto per pentole.
2. Prestare attenzione al corretto posizionamento dei componenti dei bruciatori.

Avvertenza: Le corone e le coperture dei bruciatori vanno riposizionate ben adese e dritte.

Sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e ostinato è possibile ordinare presso il proprio rivenditore specializzato o presso il nostro servizio di assistenza clienti un gel per la pulizia della griglia (n. articolo 00311761). È adatto al supporto pentola e al piano in acciaio. Se necessario, lasciarlo agire sullo sporco per tutta la notte. Osservare le avvertenze riportate sul detergente.

Attenzione!
Non applicare il gel per la pulizia della griglia sui componenti del bruciatore.

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:

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Anomalie dell'impianto elettrico generale.	Si è attivato il dispositivo di sicurezza dell'impianto domestico.	Verificare nel contatore elettrico se si è attivato il dispositivo di sicurezza.
L'accensione elettrica non funziona.	Potrebbero esserci residui di cibo o di detergente tra le candelette di accensione e il bruciatore.	Lo spazio tra le candelette di accensione e il bruciatore deve essere pulito.
	Il bruciatore è bagnato.	Asciugare con cura la copertura del bruciatore.
	La copertura del bruciatore non è posizionata correttamente.	Verificare se la copertura è posizionata correttamente.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Accendere manualmente il bruciatore.
Irregolarità della fiamma del bruciatore.	I componenti del bruciatore non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore.
	Le aperture del bruciatore sono otturate.	Pulire le aperture del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo oppure il gas non fuoriesce.	Le valvole intermedie sono chiuse.	Aprire le valvole intermedie.
	In caso di utilizzo di una bombola di gas, accertarsi che questa non sia vuota.	Sostituire la bombola di gas.
In cucina si sente odore di gas.	Possibile perdita in corrispondenza dell'allacciamento della bombola di gas.	Verificare la tenuta stagna dell'allacciamento della bombola del gas.
Il bruciatore si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La manopola di comando non è stata premuta sufficientemente a lungo.	Dopo l'accensione del bruciatore tenere ancora premuta la manopola di comando per alcuni secondi. Premere energicamente.
	Le aperture del bruciatore sono otturate.	Pulire le aperture del bruciatore.

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.



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

Register your product online

www.neff-international.com

9001108139
950512
nl, it