



Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for NEFF T21S36N1. You'll find the answers to all your questions on the NEFF T21S36N1 in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual NEFF T21S36N1
User guide NEFF T21S36N1
Operating instructions NEFF T21S36N1
Instructions for use NEFF T21S36N1
Instruction manual NEFF T21S36N1



en	Operating instructions	3
fr	Mode d'emploi	14

Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000512295 B



www.neff-international.com



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T21S36N1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)
<http://yourpdfguides.com/dref/3562409>

Manual abstract:

.....
.....
@@@@@@@@@6 Additional wok pan support

..... 6 Additional coffee maker support ..

... 6 Simmer Plate

.. 6 Gas burners ...

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....

7 Switching on manually.....

.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....

... 7 Switching on automatically ..

.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

... 7 Safety system

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....

.....
.....
.....
8 Cooking guidelines

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

... 8 Cooking pans

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

... 9 Suitable pans

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

..... 9 Wok pan....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

..... *9 Precautions for use ..*

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

..... *10 Cleaning and maintenance.*

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

..... *11 Cleaning*

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....11 Maintenance

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....11 Trouble shooting.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.. 12 Technical Assistance Service.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....

.... 13 Warranty conditions

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

....13 Used appliances and packaging.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.. 13 Environmentally-friendly waste management

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....
.....

....13 3 Dear customer, Vorwort Congratulations on your choice and thank you for purchasing one of our appliances.

This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality, which are subject to strict quality control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results. Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety. The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below: Dispose of the packaging in the appropriate recycling bin Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance Do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water) Important: In the unlikely event that the appliance should be damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible.

For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately. 4 m Safety precautions Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively. All operations relating to installation, regulation and

conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting the applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity providers. You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another type of gas. Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions. This appliance can only be installed in a wellventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed. The place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations. Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners. This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate.

If this needs to be changed, please consult the assembly instructions. Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service. Keep the operation and installation instructions and provide them along with the appliance if it is passed on to another user. Do not switch on the appliance if it is damaged in any way.

Contact our Technical Assistance Service. The surfaces of cooking appliances heat up during operation. Care must be taken when using these appliances. Keep children well away from this appliance. This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system. Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate. In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply.

For repairs, call our Technical Assistance Service. If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it. Never place unstable pans on the hob or the burners, as they may accidentally tip over. Do not clean the hob using a steam cleaner. Risk of electrocution! This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 standard for gas appliances: built-in appliance. Do not store or use corrosive chemicals, steamers, inflammable materials or nonfood products below or near this domestic appliance. This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance by a responsible adult. Never leave the appliance unattended during operation. 5 The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

The manufacturer is exempt from all liability if the requirements of this manual are not complied with. Your new appliance This section will introduce your new appliance and its accessories. These instructions may be applied to different hobs. Accessories The following accessories can be purchased from the Technical Assistance Service: Additional wok pan support Only for use on double-flame burners with pans with a round base. Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray.

This is normal and does not affect the operation of the appliance. Code Z2472X0 Additional coffee maker support Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter. Code Z2402X0 Simmer Plate This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting. Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner. Centre the pan over the accessory.

Code Z2480X0 The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly. 1 2 3 4 5 6 Pan supports Control knobs Auxiliary burner (up to 1 kW) Semi-rapid burner (up to 1,75 kW) Rapid burner (up to 3 kW) Double-flame burner (up to 3,3 kW) 6 Gas burners There are indications to show which burner each control knob operates.



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T21S36N1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)
<http://yourpdfguides.com/dref/3562409>

m Risk of deflagration! If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner back on. It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Safety system Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off. JQLWLRQ 7KHUPRFRXSOH VSDUNHU To ensure that this device is active: Switching on manually 1. Press the chosen burner control knob 1. Switch on the burner as usual. 2.

Without releasing the control knob, press and turn it anticlockwise to the required setting. 2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner. and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame. Switching off a burner Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting. Switching on automatically If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers): 1. Press the chosen burner control knob Power levels The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power. Setting High flame Low flame Ú., Control knob off Maximum capacity or aperture and electricity on Minimum capacity or aperture and turn it anticlockwise to the maximum power setting.

While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners.

The flame ignites. 2. Release the control knob. 3. Turn the control knob to the required setting.

If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds). 7 Warnings It is normal to hear a soft whistling noise while the burner is operating. When it is first used, it is normal for the burner to give off odours. This does not pose any risk and does not indicate a malfunction.

They will disappear in time. An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc. The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used. You must therefore ensure that the kitchen is well ventilated: Either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood). Intense and prolonged use of water and scrub with a non-wire brush. It is recommended that the cleaning product available from our Technical Assistance Service (code 464524) is used regularly. If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob. Always dry the burners and pan supports completely.

Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel. After cleaning and drying the burners, make sure the burner caps are correctly positioned on the diffuser. Caution! Do not use steam cleaners. This could damage the hob. 11 Trouble shooting Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice: Fault Possible cause Solution Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped. The general electrical Defective fuse. system is malfunctioning. The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.

The automatic on function does not work. There may be food or cleaning products The space between the ignition sparker and stuck between the ignition sparkers and the the burner must be clean. burners. The burners are wet. Dry the burner caps carefully.

The burner caps are not correctly positioned. Check that the burner caps are correctly positioned. The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty. Contact the electrician. Ensure the components are correctly positioned.

Clean the grooves on the burner. Open all gas taps. Change the gas cylinder. Turn off the taps. Check that the coupling is sound. The burner flame is not uniform. The gas flow is not normal or there is no gas. The burner components are not correctly positioned. The grooves on the burner are dirty. The gas supply is blocked via gas taps.

If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty. The kitchen smells of A gas tap has been left on. gas. There may be a leak in the gas cylinder coupling. The safety valves on The control knob was not held down for long Once the burner is on, hold the control knob one of the burners are enough. down a few seconds longer. not working. The grooves on the burner are dirty. Clean the grooves on the burner. 12 Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.

) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual. Warranty conditions The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes. Used appliances and packaging If the) symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions: Environmentally-friendly waste management Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means. This appliance complies with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment). 13 P Table des matières Consignes de sécurité ..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.. 16 Votre nouvel appareil.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

...17 Accessoires ..

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

. 17 Grille supplémentaire wok.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

17 Grille supplémentaire cafetière

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
17 Simmer Plate

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

..... *18 Brûleurs à gaz...*

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.... *18 Allumage manuel*

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

..... *18 Allumage automatique ..*

.....
.....
.....
.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

... 18 Système de sécurité.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.. 19 Éteindre un brûleur

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

... 19 Niveaux de chauffe.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

. @@@@ Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage. Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique ; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis.



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T21S36N1 user guide](#)
<http://yourpdfguides.com/dref/3562409>

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté. Le lieu où est installé l'appareil doit disposer d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

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. Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre Service Technique. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Si vous observez que l'appareil est endommagé, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique. Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à distance.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Restez toujours à proximité si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures ! Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson. En cas d'incident, débranchez l'alimentation d'électricité et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre Service Technique. Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement. Ne placez pas de récipients déformés ou instables sur les plaques et les brûleurs, pour éviter tout renversement accidentel.

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque de cuisson. Risque d'électrocution ! Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble. Ne stockez pas et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables, ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité. 16 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, par des personnes handicapées physiquement ou mentalement, par toute personne n'ayant pas pris connaissance de la notice d'utilisation ou n'ayant pas l'habitude d'utiliser un tel appareil, sauf dans le cas où une personne responsable est présente. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif. Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées. Votre nouvel appareil Nous vous présentons dans cette partie votre nouvel appareil ainsi que tous ses accessoires. Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. Accessoires Vous pourrez obtenir les accessoires suivants auprès de notre Service Technique : Grille supplémentaire wok Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs double flamme avec des récipient à base concave.

L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Code Z2472X0 Grille supplémentaire cafetière À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm. Code Z2402X0 1 2 3 4 5 6 Grilles Boutons de commande Brûleur auxiliaire de 1 kW maximum Brûleur semi-rapide de 1,75 kW maximum Brûleur rapide de 3 kW maximum Brûleur double flamme de 3,3 kW maximum 17 Simmer Plate Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à la puissance minimum. Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le brûleur. Placer le récipient au centre sur l'accessoire. Code Z2480X0 Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte. Brûleurs à gaz Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle. Allumage automatique Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies): 1. Appuyez sur le bouton de commande du 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.

brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum. Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume. 2. Relâchez le bouton de commande. 3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum). Allumage manuel 1.

Appuyez sur le bouton de commande du m Risque de déflagration brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée. 2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur. ! Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur. 18 Système de sécurité Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)

[T21S36N1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)

<http://yourpdfguides.com/dref/3562409>

Assurez une bonne ventilation dans la cuisine : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante) L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique existante. 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.

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. Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique.

Attention, à ne pas cogner violemment les bougies. En raison du recouvrement plastique employé pour protéger l'acier inoxydable de cet appareil, il se pourrait que vous trouviez des restes d'adhésif sur les zones estampées. Pour les éliminer, il vous suffit de passer un chiffon humide. %RXJLH

7KHUPFRXSOH Pour que cet dispositif soit actif : 1. Allumez le brûleur normalement.

2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme. Éteindre un brûleur Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0. Niveaux de chauffe Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum. Position 0 Bouton de commande éteint Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique Ouverture ou capacité minimums Flamme grande Flamme petite, 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 aucune 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.

19 Conseils pour cuisiner Brûleur Brûleur double flamme Très fort - Fort Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok) Escalope, steak, omelette, fritures Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes Moyen Lent Réchauffer et maintenir au chaud : plats préparés, plats cuisinés Riz, béchamel, ragoût Cuisson à la vapeur : poisson, légumes Brûleur rapide Brûleur Semi-rapide Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats Brûleur auxiliaire Faire cuire : ragoûts, riz au Décongeler et cuire à feu Faire fondre : beurre, lait, caramel doux : légumes secs, fruits, chocolat, gélatine. produits congelés Récipients de préparation Récipients appropriés Brûleur Diamètre minimum du récipient 22 cm 22 cm 14 cm 26 cm 20 cm 16 cm Diamètre maximum du récipient Brûleur double flamme Brûleur rapide Brûleur semirapide Brûleur auxiliaire 12 cm Récipient wok Originaire de Chine, il s'agit d'une sorte de poêle arrondie, profonde à base plane ou concave. Elle distribue la chaleur intense de manière uniforme pour vous permettre de cuire les aliments plus rapidement et avec moins d'huile. Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant. 20 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 du 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.

21 Nettoyage et entretien Nettoyage Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon. Maintenance Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles. En raison des fortes températures qu'ils supportent, le brûleur double flamme et les zones en acier inoxydable (lèche-frite, contour des brûleurs, etc.) peuvent décolorer. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable. Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson. 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.



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)

[T21S36N1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)

<http://yourpdfguides.com/dref/3562409>

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 464524. 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.

@@@@@Attention ! N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.

@@Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants : Anomalie Cause probable Solution Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché. L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre. Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. Le fonctionnement Fusible défectueux.

électrique général est en panne. L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché. L'allumage automatique ne fonctionne pas. Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. Les brûleurs sont mouillés.

Les couvercles du brûleur sont mal placés. Vérifiez que les couvercles sont bien placés. L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est Contactez votre électricien. mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse. La flamme du brûleur Les pièces du brûleur sont mal placées. n'est pas uniforme. Les rainures du brûleur sont sales. Placez correctement les pièces. Nettoyez les rainures du brûleur. Le flux de gaz ne paraît L'arrivée de gaz est fermée par des robinets Ouvrez les éventuels robinets pas normal ou aucun intermédiaires.

intermédiaires. gaz ne sort. Changez la bouteille. Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide. Il y a une odeur de gaz Un robinet de gaz est ouvert. dans la cuisine. Possible fuite au raccord de la bouteille. Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas. Fermez les robinets de gaz. Vérifiez que le raccord est hermétique.

Le bouton de commande n'a pas été enfoncé Une fois le brûleur allumé, maintenez le assez longtemps. bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Les rainures du brûleur sont sales. Nettoyez les rainures du brûleur. 23 Service Technique 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. Conditions de garantie 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. Emballage et appareils usagés Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole), tenez compte des instructions suivantes. Elimination des résidus de manière écologique Déballez l'appareil et débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les équipements électriques et électroniques, identifiée WEEE (waste electrical and electronic equipment). 24 .



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)

[T21S36N1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3562409)

<http://yourpdfguides.com/dref/3562409>