



Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for NEFF T63S46S1. You'll find the answers to all your questions on the NEFF T63S46S1 in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual NEFF T63S46S1
User guide NEFF T63S46S1
Operating instructions NEFF T63S46S1
Instructions for use NEFF T63S46S1
Instruction manual NEFF T63S46S1



[en] Instruction manual3
[fr] Mode d'emploi9

Gas hob
Table de cuisson gaz



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T63S46S1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3654482)
<http://yourpdfguides.com/dref/3654482>

Manual abstract:

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

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

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

.....5 Precautions for use

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

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

..6 Cleaning and maintenance ...

.....
.....

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

.....6 Cleaning ..

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

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

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

... 6 Maintenance ..

.....
.....

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

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

.....
. 6 Trouble shooting....

.....
.....

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

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

....7 Technical Assistance Service

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

.....
.....

7 Warranty conditions.....

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

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

. 7 Used appliances and packaging

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

.....
.....

...8 Environmentally-friendly waste management ..

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

8 Produktinfo Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.neffinternational.com and in the online shop www.neffeshop.com ~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 well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications.

The appliance must not be connected to a combustion product removal device. The place in which the appliance is installed must have fullyfunctioning ventilation, in accordance with the regulations. 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. 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 remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. 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. Pans which are damaged, are not the right size, hang over the edge of the hob or are not positioned correctly can cause serious injuries. Follow the advice and warnings provided relating to the cooking pans. While using your hob, prevent any draughts and do not spill any cold liquids on it, as this may cause the glass to break.

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 regulation for gas appliances: built-in appliance. Do not store or use corrosive chemicals, steamers, inflammable materials or non-food 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. The graphics in this instruction manual are given as a guide only. The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with. 3 Your new appliance Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as the burner power. Accessories The following accessories can be purchased from the Technical Assistance Service: Additional wok pan support Only for use on wok burners with pans with a round base. The additional wok pan support should be used to prolong the appliance's useful life.

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 Z2472X0 Z2471X0 Z2402X0 Z2480X0 Additional coffee maker support Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter. Additional wok pan support: cast iron (3.3 kW) Additional wok pan support: cast iron (4 kW) Additional coffee maker support Simmer Plate The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly. Gas burners There are indications to show which burner each control knob operates. Switching on manually 1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting. It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly.

2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner. Switching on automatically If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers): 1. Press the chosen burner control knob 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. 4 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). 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 the appliance may mean additional ventilation is required (for example, opening a window) or more effective ventilation (for example, increasing the hob's ventilation, if possible).



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T63S46S1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3654482)
<http://yourpdfguides.com/dref/3654482>

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least one minute. A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

⚠️=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. 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. WKHUPRFRXSOH LJQLWLRQ VSDUNHU To ensure that this device is active: 1. Switch on the burner as usual. 2. Without releasing the control knob, press and hold it down Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts. Cooking guidelines Burner Wok burner Very high - High Medium Low Reheating and keeping Boiling, steamthings hot: cooked and preing, griddling, toasting, paellas, cooked dishes Asian food (wok). Rice, white Steaming: sauce, ragout fish, vegetables Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles Melting: butDefrosting ter, chocoand slow cooking: veg- late, jelly etables, fruit and frozen products firmly for 4 seconds after lighting the flame. Switching off a burner Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting. Power levels The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power. Setting High flame Low flame Rapid burner Escalopes, steaks, omelettes, frying Semi-rapid burner Steamed potatoes, fresh vegetables, vegetable stews, pasta Cooking: casseroles, rice pudding, caramel Ú > oe Control knob off Maximum capacity or aperture and electricity on Minimum capacity or aperture Auxiliary burner Cooking pans Suitable pans Burner Wok burner Rapid burner Semi-rapid burner Auxiliary burner Minimum pan diameter 22 cm 22 cm 14 cm 12 cm Maximum pan diameter 30 cm 26 cm 20 cm 16 cm Wok pan The wok pan diffuses intense heat uniformly, so that the food is cooked in less time and using less oil.

Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok pan. 5 Precautions for use The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage: Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan. Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a thick, flat base. Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy. Always centre the pan over the burner, not to one side.

Otherwise it could tip over. Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures. Place the pans on the pan supports, never directly on the burner. Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.

Pans should be pWhen 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. Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list. To book an engineer visit and product advice GB 0844 8928989 Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute.

A call set-up fee of up to 6 pence may apply. IE 01450 2655 Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance. Warranty conditions In the unlikely event that the appliance is 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. 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. 7 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. 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) This appliance complies with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment). 8 P Table des matières[Mofr]de'mopli Consignes de sécurité....

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

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

..... 9 Votre nouvel appareil.

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

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

.....
.. 10 Accessoires ...

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

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

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

..... 10 Brûleurs à gaz ..

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

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

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

.. 10 Allumage manuel.....

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

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

..... 10 Allumage automatique.

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

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

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

.. 10 Système de sécurité..

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

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

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

..... 11 Éteindre un brûleur.

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

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

.....

... 11 Niveaux de chauffe..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 11 Avertissements ...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11 Conseils d'utilisation.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....
.. *12 Nettoyage et entretien ...*

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

.....
.... *12 Nettoyage .*

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

.....
.... *12 Maintenance .*

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

.....
..... *12 Résoudre des anomalies .*

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

.....
..... *13 Service Technique*

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

.....
.... *13 Conditions de garantie .*

.....
.....

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

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

. 13 Emballage et appareils usagés

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

.....14 Élimination des résidus de manière écologique ..

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

. 14 Produktinfo 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 =Consignes de sécurité Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T63S46S1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3654482)
<http://yourpdfguides.com/dref/3654482>

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicable, ainsi que les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. @@@@Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

@@@Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre Service Technique. @@@@Contactez notre Service Technique.

@Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à distance.

@@@@@Risk de brûlures ! @@@@Pour la réparation, contactez notre Service Technique. @@@@Les récipients qui seraient abîmés, 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. Lors de l'utilisation de votre plaque de cuisson, évitez les courants d'air et les débordement de liquides froids. Cela risquerait en effet de rompre le verre.

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 30-11 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. 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 À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs. Accessoires Vous pourrez obtenir les accessoires suivants auprès de notre Service Technique : Grille supplémentaire wok Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs wok avec des récipient à base concave.

Il est recommandé d'utiliser la grille supplémentaire wok pour prolonger la vie utile de l'appareil.

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 Z2472X0 Z2471X0 Z2402X0

Z2480X0 Grille supplémentaire cafetière À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm. Grille supplémentaire wok : grille en fonte (3,3 kW) Grille supplémentaire wok : grille en fonte (4 kW) Grille supplémentaire cafetière *Simmer Plate* 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 manuel 1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et 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. tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée. allumettes, etc.

) du brûleur. 2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, Allumage automatique Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies): 1. Appuyez sur le bouton de commande du 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. 10 2. Relâchez le bouton de commande. 3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

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. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. 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. 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). ⚠=Risk de déflagration ! Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce.



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T63S46S1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3654482)

<http://yourpdfguides.com/dref/3654482>

Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur. 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.

WKHUPRFRXSOH ERXJLH Pour que cet dispositif soit actif : 1. Allumez le brûleur normalement. 2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher
Conseils pour cuisiner Brûleur Brûleur wok Très fort - Fort Moyen Lent Réchauffer et garder au Bouillir, cuire, rôtir, dorer, pael- chaud : plats préparés, plats las, cuisine asia- cuisinés tique (Wok) Cuisson à la vapeur : poisson, légumes 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 Flamme grande Flamme petite Brûleur rapide Escalope, steak, Riz, béchaoulette, fritures mel, ragoût Brûleur semi- Pommes de rapide terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes Brûleur auxiliaire Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel Ú > oe Bouton de commande éteint Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique Ouverture ou capacité minimums Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Récipients de préparation Récipients appropriés Brûleur Brûleur wok Brûleur rapide Brûleur semirapide Diamètre minimum du récipient 22 cm 22 cm 14 cm Diamètre maximum du récipient 30 cm 26 cm 20 cm 16 cm Récipient wok Le récipient wok 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. Brûleur auxiliaire 12 cm 11 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. N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient. Evitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des cassolettes en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum. Nettoyage et entretien 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 ! 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. 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 12 Résoudre des anomalies Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues.



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T63S46S1 user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3654482)

<http://yourpdfguides.com/dref/3654482>

Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants : Anomalie Le fonctionnement électrique général est en panne. Cause probable Fusible défectueux. Solution Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché. @ @L'allumage automatique ne fonctionne pas. @ @Les brûleurs sont mouillés. Les couvercles du brûleur sont mal placés.

@ @Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. @ @raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse. La flamme du brûleur n'est pas uniforme. Les pièces du brûleur sont mal placées. Les rainures du brûleur sont sales.

Placez correctement les pièces. Nettoyez les rainures du brûleur. Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. Le flux de gaz ne paraît pas L'arrivée de gaz est fermée par des robinets normal ou aucun gaz ne sort. intermédiaires.

Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle Changez la bouteille. n'est pas vide. Il y a une odeur de gaz dans la cuisine. Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas. Un robinet de gaz est ouvert. Possible fuite au raccord de la bouteille. Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. Les rainures du brûleur sont sales. Fermez les robinets de gaz. Vérifiez que le raccord est hermétique.

Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Nettoyez les rainures du brûleur. 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.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente. Commande de réparation et conseils en cas de dérangements B 070 222 143 FR 01 40 10 42 10 CH 0848 840 040 Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil. dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé. 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 13 Emballage et appareils usagés Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole), tenez compte des instructions suivantes.

Élimination des résidus de manière écologique Déballer l'appareil et débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique. 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).

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/ CE concernant les équipements électriques et électroniques, identifiée sous le nom de WEEE (waste electrical and electronic equipment). 14 Constructa Neff Vertriebs-GmbH Carl-Wery-Straße 34 D-81739 München *9000567229* 9000567229 D .



[You're reading an excerpt. Click here to read official NEFF T63S46S1](http://yourpdfguides.com/dref/3654482)

[user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3654482)

<http://yourpdfguides.com/dref/3654482>