MARQUE: NEFF

REFERENCE: T67S76N1

CODIC: 4000897

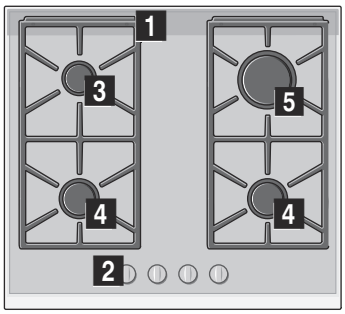


[de] Gebrauchsanleitung 3
[en] Instruction manual 10
[es] Instrucciones de uso 17
[fr] Notice d'utilisation 24
[it] Istruzioni per l'uso 31
[nl] Gebruiksaanwijzing 38

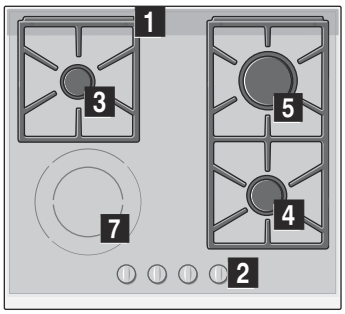
Gaskochfeld
Gas hob
Placa de cocción a gas
Table de cuisson gaz
Piano di cottura a gas
Gaskookplaat

NEFF

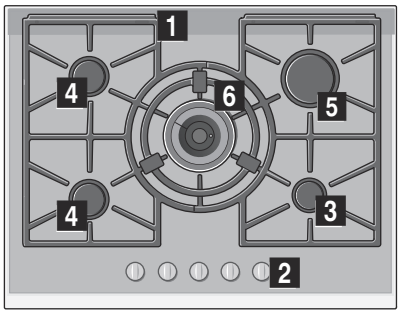
T66S66..
T66S66....



T66M66..



T67S76..



1 Rost
2 Bedienknebel
3 Sparbrenner bis 1,1 kW
4 Normalbrenner bis 1,9 kW
5 Schnellbrenner bis 2,8 kW
6 Dualer Doppelbrenner Wok D bis 4,2 kW
7 Elektrische Kochplatte 1800 W

1 Pan supports
2 Control knobs
3 Auxiliary burner (up to 1.1 kW)
4 Semi-rapid burner (up to 1.9 kW)
5 Rapid burner (up to 2.8 kW)
6 Dual double-flame wok burner D up to 4.2 kW
7 Electric hob 1800 W

1 Parrillas
2 Mandos
3 Quemador auxiliar de hasta 1,1 kW
4 Quemador semi-rápido de hasta 1,9 kW
5 Quemador rápido de hasta 2,8 kW
6 Quemador wok de doble llama dual D de hasta 4,2 kW
7 Placa eléctrica 1800 W

1 Grilles
2 Boutons de commande
3 Brûleur auxiliaire de 1,1 kW maximum
4 Brûleur semi-rapide de 1,9 kW maximum
5 Brûleur rapide de 2,8 kW maximum
6 Brûleur wok double flamme double D de 4,2 kW maximum
7 Plaque électrique 1800 W

1 Griglie
2 Manopole
3 Bruciatore ausiliario fino a 1,1 kW
4 Bruciatore semirapido fino a 1,9 kW
5 Bruciatore rapido fino a 2,8 kW
6 Bruciatore wok "dual" a doppia fiamma D fino a 4,2 kW
7 Piastra elettrica 1800 W

1 Roosters
2 Knoppen
3 Hulpbrander tot 1,1 kW
4 Halfsnelbrander tot 1,9 kW
5 Snelbrander tot 2,8 kW
6 Dual wokbrander met dubbele vlam D tot 4,2 kW
7 Elektrische plaat 1800 W

fr Table des matières

Consignes de sécurité ... **24**
Votre nouvel appareil ... **26**
Accessoires ... 26
Brûleurs à gaz ... **26**
Allumage manuel ... 27
Allumage automatique ... 27
Système de sécurité ... 27
Éteindre un brûleur ... 27
Niveaux de chauffe ... 27
Avertissements ... 27
Conseils pour cuisiner ... 27
Plaque électrique ... **28**
Fonctionnement ... 28
Conseils pour cuisiner ... 28
Récipients de préparation ... **28**
Récipients appropriés ... 28
Conseils d'utilisation ... 28
Nettoyage et entretien ... **29**
Nettoyage ... 29
Maintenance ... 29
Résoudre des anomalies ... **29**
Service Technique ... **30**
Conditions de garantie ... 30
Emballage et appareils usagés ... **30**
Elimination écologique ... 30

Vous trouverez des informations supplementaires 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.Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

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

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Risque de déflagration !

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

Risque d'intoxication !

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

Risque de brûlures !

- Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement.Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.
- Si l'indicateur de chaleur résiduelle ne fonctionne pas, coupez la zone de cuisson et prévenez le service technique.

Risque d'incendie !

- Les zones de cuisson chauffent fortement.Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson.N'entreposez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

Risque de blessures !

- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- Les récipients peuvent bouger brusquement du fait de la présence de liquide entre le fond du récipient et la zone de cuisson. Maintenez toujours la zone de cuisson et la base du récipient sèches.
- En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.
- Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Appelez immédiatement le service technique pour procéder à sa réparation ou à son remplacement.

Risque de décharge électrique !

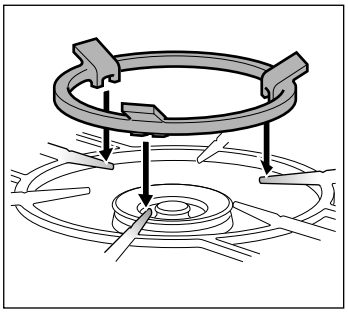
- Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les fissures ou ruptures du verre comportent un risque d'électrocution.Déconnectez le fusible de la boîte à fusibles.Prévenez le service technique.

Votre nouvel appareil

À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs.

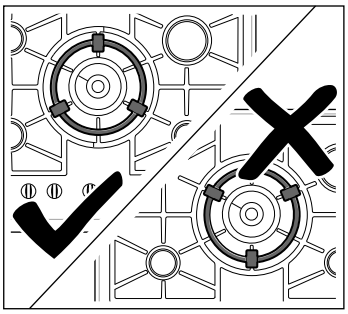
Accessoires

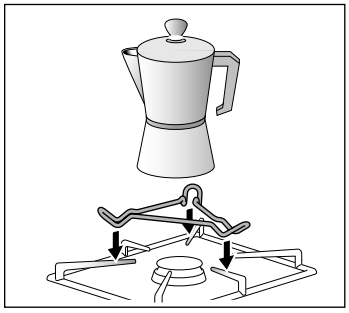
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



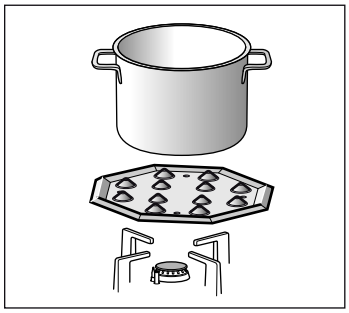
Grille supplémentaire wok
À utiliser exclusivement sur des brûleurs wok double et triple flamme avec des récipients ayant un diamètre supérieur à 26 cm, grils, casseroles en terre, poêles à paella, récipients à base concave, etc.

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





Grille supplémentaire cafetière
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.



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.

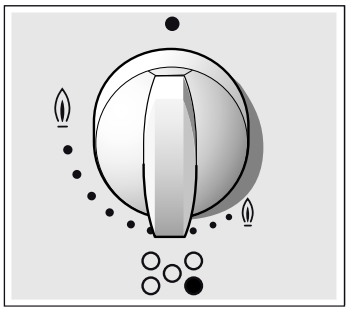
Code

Z2406X0	Grille supplémentaire cafetière
Z2480X0	Simmer Plate

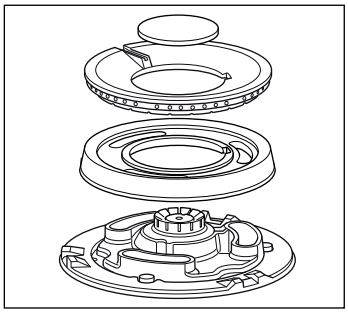
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

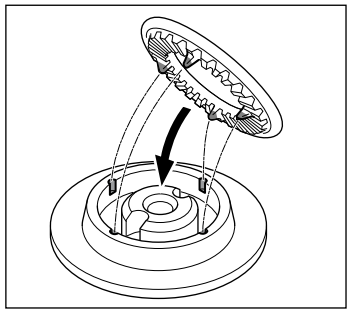
Brûleurs à gaz

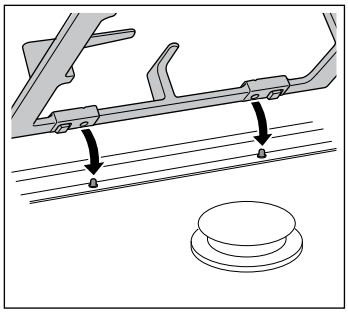
Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle.



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







Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du 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.

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.
2. Relâchez le bouton de commande.
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

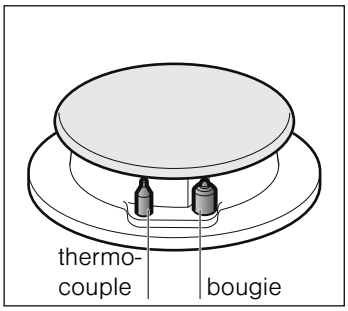
Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

⚠ Risque de déflagration !

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.

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.



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

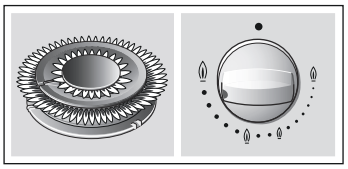
Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Niveaux de chauffe

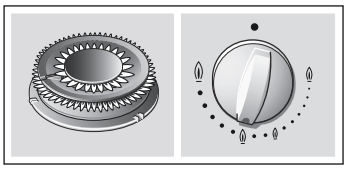
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position	●	Bouton de commande éteint
Flamme grande	🔥	Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite	🔥	Ouverture ou capacité minimums

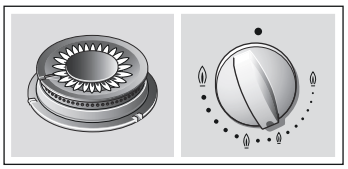
Sur les brûleurs à double flamme double, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées indépendamment. Les niveaux de chauffe possibles sont :



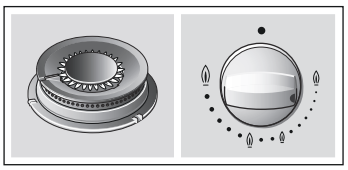
Flamme extérieure et intérieure à puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Avertissements

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

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

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

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

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.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort - Fort	Moyen	Lent
Brûleur wok	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok)	Réchauffer et garder au chaud : plats préparés, plats cuisinés	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette, fritures	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes	Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

Plaque électrique

Les modèles équipés d'une plaque vitrocéramique à double circuit offrent deux possibilités de zone de cuisson : une petite de 700 W et une plus grande de 1800 W, au cas où votre appareil fonctionnerait sous une tension de 230 V.

Fonctionnement

Comment allumer

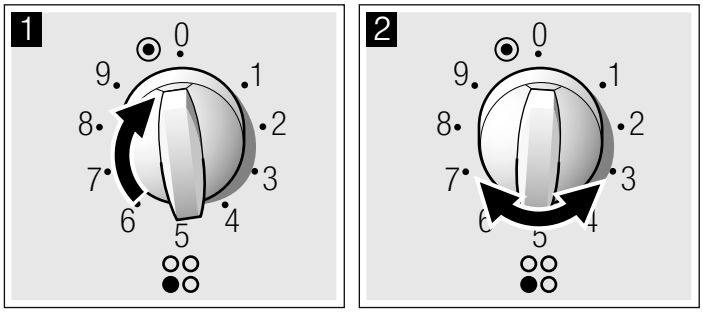
Allumer la petite zone de cuisson :
Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position souhaitée. L'indicateur de fonctionnement s'allume.

Position 0 : position de déconnexion

Position 1 : puissance minimum

Position 9 : puissance maximum

Allumer la grande zone de cuisson :
Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à dépasser la position 9 puis tournez-le à nouveau dans le sens inverse jusqu'à la position souhaitée.



Pour réutiliser la petite zone de cuisson, tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire jusqu'à la position 0 puis rallumez.

Remarque : Il est recommandé de commencer la cuisson à la puissance maximale, puis de passer à des niveaux intermédiaires après quelques minutes.

Comment éteindre

Tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire jusqu'à la position de déconnexion. L'indicateur de fonctionnement / chaleur résiduelle s'éteindra une fois que la surface de la plaque aura refroidi.

Chaleur résiduelle

Il est conseillé d'éteindre la plaque électrique un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de poursuivre la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

Avertissements

Evitez le débordement de liquides sur la surface de la plaque électrique.

Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

Conseils pour cuisiner

Les suggestions qui suivent sont données à titre indicatif. La puissance devra être augmentée dans les cas suivants :

- grandes quantités de liquide,
- préparation de plats de grande taille,
- récipients sans couvercle.

Méthode de cuisson	Position
Faire fondre : chocolat, beurre, gélatine.	1-2
Faire cuire : riz, béchamel, ragoût	2-3
Faire cuire : pommes de terre, pâtes, légumes.	4-5
Faire mijoter : cuisson à l'étouffée, rôtis.	4-5
Cuire à la vapeur : poisson.	5
Réchauffer, maintenir au chaud : plats préparés.	2-3-4-5
Rôtir : escalopes, biftecks, omelettes.	6-7-8
Cuire et dorer	9

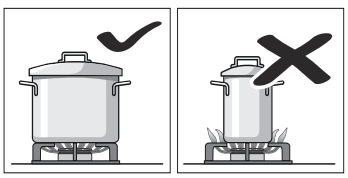
Récipients de préparation

Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur wok	22 cm	-
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm
Plaque électrique	14 cm	18 cm

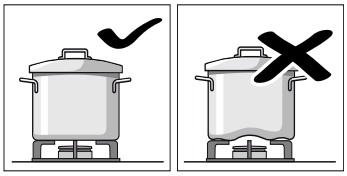
Conseils d'utilisation

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



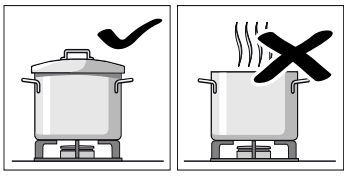
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

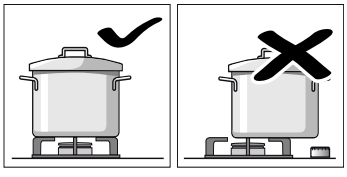


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

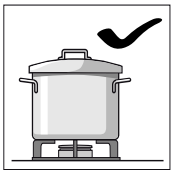


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

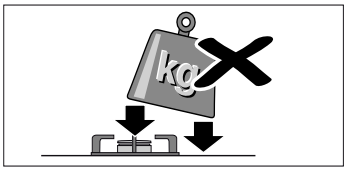
Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.





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.

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 !

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

Maintenance

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

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

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

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

Évitez, dans la mesure du possible, le contact du sel avec la surface de la plaque électrique.

Résoudre des anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

Anomalie	Cause probable	Solution
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus.
	Les rainures du brûleur sont sales.	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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conditions de garantie

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

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

Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole , tenez compte des instructions suivantes.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

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

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

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

9000818487

B