



MARQUE: NEFF

REFERENCE: T 2764 S1 NOIR

CODIC: 2478935



Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à un strict contrôle de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à tous les besoins d'une cuisson parfaite. Pour votre commodité, ce manuel d'instructions est divisé en deux volets, un d'utilisation et un autre d'installation. Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Elles contiennent une **information importante**, non seulement pour l'utilisation, mais aussi pour votre sécurité et l'entretien.

Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Vous pouvez, comme nous, contribuer à la préservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet.


L'huile utilisée ne doit pas être jetée dans l'évier car elle a un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et apportez-la à un point de collecte ou à défaut, déposez-la dans votre poubelle, (elle finira dans une décharge contrôlée, ce qui n'est pas la meilleure solution mais évite la pollution de l'eau). C'est pour le bénéfice de vos enfants et de vous-même.

Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables.

Les coordonnées du centre le plus proche vous seront indiquées par votre administration locale.

---

## Emballage et appareil usagé

Si le symbole  figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

### Élimination écologique



Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE 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.

# CONTENU

<b>Consignes de sécurité</b> .....	51
<b>Présentation de votre nouvelle table de cuisson</b> .....	53
<b>Brûleurs à gaz</b> .....	54
Diamètres des récipients conseillés .....	55
Conseils pour cuisiner.....	56
<b>Consignes d'utilisation</b> .....	57
En ce qui concerne la cuisson .....	57
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation .....	58
<b>Situations anormales</b> .....	59
<b>Conditions de garantie</b> .....	60

---

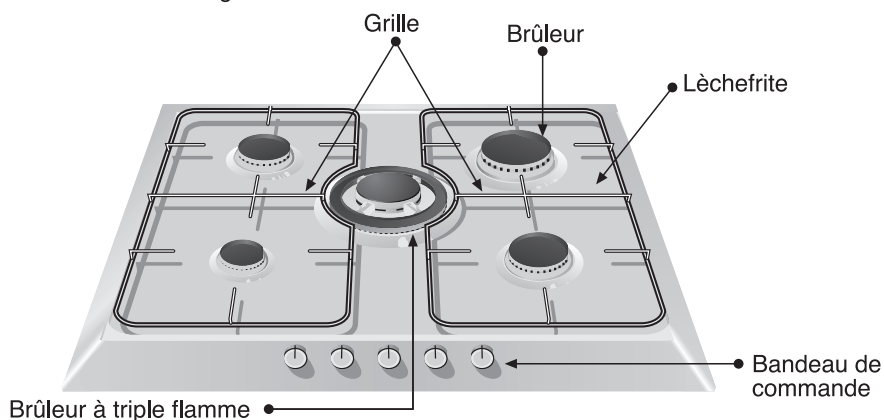
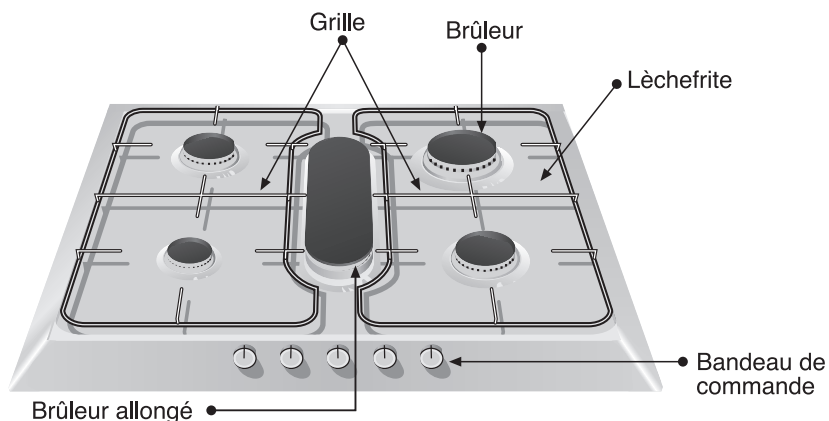
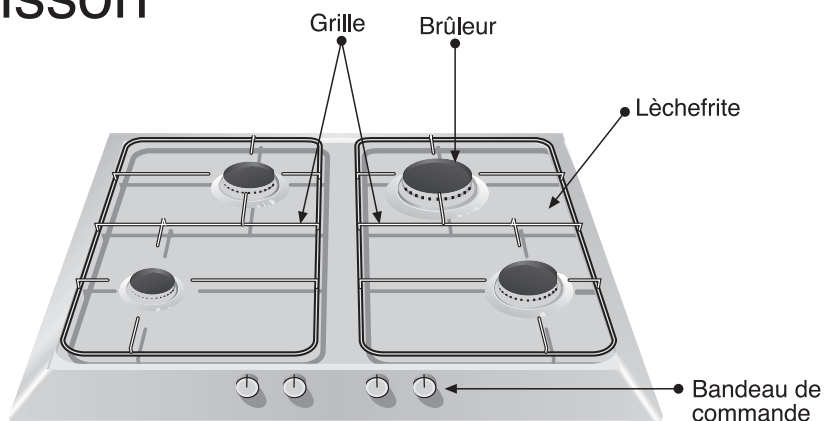
# Consignes de sécurité

- ❑ **Lisez attentivement ce manuel** d'utilisation pour cuisiner d'une manière efficace et sûre avec cet appareil.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz doivent uniquement être effectués par un **technicien spécialiste agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont correctes**.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valables que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil. Il est nécessaire de suivre les instructions techniques pour l'adaptation de ce dernier aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que le lieu où est installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil dans de forts courants d'air qui pourraient éteindre les brûleurs.
- ❑ Cet appareil sort d'usine adapté au gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ **Gardez** bien les instructions d'utilisation et d'assemblage, pour pouvoir les fournir avec l'appareil, en cas de changement de propriétaire.
- ❑ Si votre table de cuisson possède un panneau en verre, n'exercez pas de forces excessives sur celui-ci. Si la table de cuisson présente un verre détaché, **appelez immédiatement le service après-vente**, pour qu'il procède à la réparation ou à son remplacement.
- ❑ Ne mettez pas en marche un **appareil endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson se réchauffent pendant le fonctionnement de l'appareil. Faites attention. **Gardez toujours hors de la portée des enfants**.

- ❑ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires, **jamais** comme chauffage.
- ❑ Les matières grasses ou les huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est pourquoi la préparation de plats avec des matières grasses ou des huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.
- ❑ Ne jetez jamais de l'eau si la matière grasse ou l'huile s'enflamment. **DANGER** de brûlures ! couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.
- ❑ Si un robinet résiste, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement le service après-vente officiel** pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Les graphiques représentés dans cette notice d'instruction ne sont donnés qu'à titre indicatif.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ  
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS  
À CE SUJET.**

# Présentation de votre nouvelle table de cuisson



# Brûleurs à gaz

Fig. 1



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle. Fig. 1.

**Pour allumer un brûleur**, pressez sur le bouton du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position d'allumage, en le maintenant sur la position maximum pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le et réglez-le sur la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération.

Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Pour ce faire, utilisez une petite brosse, en faisant attention à ce que la bougie ne subisse pas d'impact violent.

Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **soupapes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

**Pour éteindre**, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position 0.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc., et d'un brûleur **allongé**, spécialement conçu afin que vous puissiez cuisiner très facilement des poissons en utilisant un récipient approprié.

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif

de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

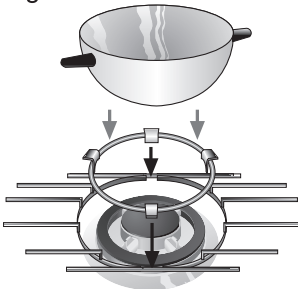
## Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme	22 cm	
Rapide	22 cm	26 cm
Brûleur allongé	récipients ovales et rectangulaires	
Semi-rapide	12 cm	20 cm
Auxiliaire	10 cm	12 cm

### Grilles complémentaires

Fig. 2



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre une grille complémentaire **indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour des récipients ayant un diamètre supérieur à : 26 cm, grills, casseroles en terre et toute classe de récipients concaves (Wok chinois, etc.).  
Fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire avec réf. 363300.

**Grille cafetières** : En fonction du modèle, votre table de cuisson peut inclure une grille cafetière supplémentaire, **indispensable** au brûleur auxiliaire pour les récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous la référence 184200.

**Le fabricant décline toute responsabilité si ces grilles supplémentaires sont utilisées ou pas utilisées de façon correcte.**



## Conseils pour cuisiner

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
<b>Triple flamme</b>	Faire bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, plats asiatiques (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés.	
<b>Brûleur allongé</b>	Cuisiner des poissons.		Décongeler des poissons surgelés.	Maintenir au chaud.
<b>Rapide</b>	Escalope, steak, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
<b>Semi-rapide</b>	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats.	
<b>Auxiliaire</b>	Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

# Consignes d'utilisation concernant la cuisson

## NON



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



Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec couvercle déplacé, cela provoque un gaspillage d'énergie.



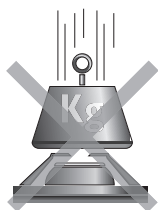
N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



Ne déplacez pas le récipient sur le brûleur, il pourrait se renverser. N'utilisez pas de récipients de grand diamètre dans les brûleurs proches des commandes. Une fois centrés sur le brûleur ces récipients peuvent les atteindre ou s'en approcher tellement que la température s'élève dans cette zone et pourrait provoquer des dommages.



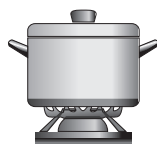
Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.



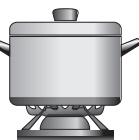
Ne posez pas de poids excessifs, ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.

## OUI

Utilisez toujours des **récipients** adaptés à chaque brûleur. Vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et d'abîmer les récipients.



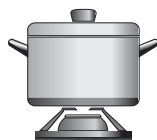
Placez toujours le **couvercle**.



Utilisez seulement des marmites, des poêles et des casseroles avec **fond plat et épais**.

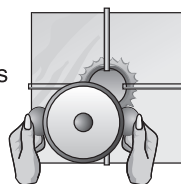


Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



Posez le récipient **sur la grille**.

Maniez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.



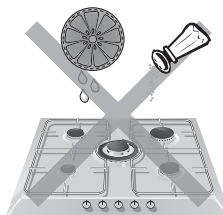
# En ce qui concerne le nettoyage et la conservation



## NON

N'utilisez **JAMAIS** de produits **abrasifs**, d'objets coupants, de lavettes en acier, de couteaux, etc., pour retirer des restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ou les plaques électriques. Si votre table de cuisson possède un bandeau en verre ou en aluminium, n'utilisez **pas** de couteau, de raclette ou tout autre objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

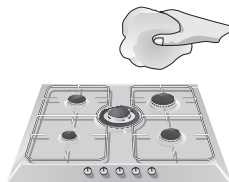
N'utilisez **PAS** de machines nettoyantes à la **vapeur** sur la table de cuisson car vous pourriez l'endommager.



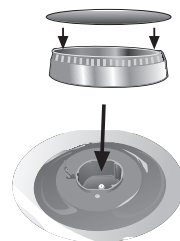
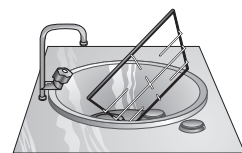
Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson. **Évitez** dans la mesure du possible le contact du **sel** avec la surface de la table électrique.

## OUI

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon**. Retirez immédiatement tout le liquide ayant débordé, vous économiserez ainsi des efforts inutiles.



Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent **régulièrement être nettoyés** en les submergeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés. Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, **veillez** à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



Si l'utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les de quelques gouttes d'huile ou d'un autre produit de maintenance vendu habituellement sur le marché.

En raison des hautes températures que doivent supporter le couvercle du cercle de votre brûleur à triple flamme et les zones d'acier inoxydable comme : les cercles des plaques, la lèchefrite, les contours des brûleurs, etc., il est tout à fait **NORMAL** que ces parties se décolorent avec le temps. Nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit destiné à l'acier inoxydable. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre table de cuisson disposent de chevilles en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant car elles pourraient se détacher et laisser la grille sans protection, ce qui pourrait amener à rayer la table de cuisson.

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Si votre plaque de cuisson possède un panneau en aluminium sous le bandeau de commande, n'utilisez pas de lavette pour nettoyer ce panneau, cela pourrait éliminer les indications (sérigraphie).

# Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes.

Le tableau suivant contient quelques conseils.

## Remarque importante :

Seul un personnel agréé par notre service après-vente peut travailler sur le système fonctionnel de gaz et d'électricité.

Que se passe-t-il...	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fusible défectueux.</li> <li>- L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôlez le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé.</li> <li>- Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.</li> </ul>
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs.</li> <li>- Les brûleurs sont mouillés.</li> <li>- Les couvercles du brûleur sont mal placés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé.</li> <li>- Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.</li> <li>- Vérifiez que les couvercles sont bien placés.</li> </ul>
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes parties du brûleur ont été mal posées.</li> <li>- Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placez correctement les différentes pièces.</li> <li>- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.</li> </ul>
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires.</li> <li>- Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouvrir les éventuels robinets intermédiaires.</li> <li>- Remplacez la bouteille par une pleine.</li> </ul>
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un robinet est ouvert.</li> <li>- Possible fuite au raccord de la bouteille.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez ce fait.</li> <li>- Vérifiez que le raccord est correct.</li> </ul>
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous n'avez pas maintenu enfoncé suffisamment longtemps le bouton.</li> <li>- Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes supplémentaires.</li> <li>- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.</li> </ul>

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR

FD

Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque est située sur la partie inférieure de votre table de cuisson.

---

# Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué.

Si vous le souhaitez, le vendeur à qui vous avez acheté l'appareil sera à tout moment disposé à vous fournir des renseignements à ce sujet. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat.

Tout droit de modification réservé.