



MARQUE: NEFF

REFERENCE: N 14 K 30 NO

CODIC: 2830361



Consignes de sécurité.....	18
Votre nouvel appareil.....	21
Tables de cuisson.....	22
Voyant de contrôle de chaleur résiduelle.....	22
Bouton de commande de contrôle de zone simple.....	22
Fonctionnement de la plaque avec une zone de cuisson double	23
Les zones de cuisson	23
Fonctionnement de la plaque avec une zone de cuisson kombi	23
Bouton de commande de sélection de la zone de cuisson	24
Diamètres conseillés des récipients	24
Conseils de cuisine.....	25
Suggestions pour économiser de l'énergie.....	25
Avertissements	26
Dommmages	26
Nettoyage et maintenance	27
Nettoyage.....	27
Produits de nettoyage inappropriés	28
Formation d'irisations métalliques.....	28
Maintenance.....	28
Anomalies.....	28
Service d'assistance technique.....	29
Conditions de garantie	29
Emballage et appareils usagés	29
Élimination de résidus de manière écologique	29

Cher client :

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de nous faire confiance. Cet appareil, pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à des contrôles de qualité stricts durant tout le processus de fabrication ainsi que méticuleusement testés pour qu'il puisse satisfaire toutes vos exigences de cuisson parfaite. Ne sortez pas l'appareil de l'emballage de protection jusqu'à ce qu'il soit encastré.

Nous vous prions de lire les instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Les informations qu'elles contiennent sont fondamentales pour un fonctionnement correct, et, ce qui est encore plus important, pour votre sécurité.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux strictement nécessaires pour garantir qu'il soit efficacement protégé durant le transport. Ces matériaux sont complètement recyclables, réduisant ainsi l'impact environnemental. Nous vous invitons à contribuer aussi à la conservation de l'environnement, en tenant compte des conseils suivants :

- 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 ramassage de matériaux recyclables le plus proche et déposez-y votre appareil,
- ne jetez pas dans l'évier l'huile usagée. Gardez-la dans un récipient fermé et déposez-le dans un point de ramassage, ou, à défaut, dans une benne à ordures (qui finira dans une décharge contrôlée ; ce n'est probablement pas une bonne solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

IMPORTANT :

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil est endommagé ou n'est pas conforme aux exigences de qualité prévues, nous vous prions de nous le communiquer le plus rapidement possible. Pour que la garantie soit valable, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Vous pourrez seulement manipuler à ce moment-là votre appareil de façon efficace et sûre.

Conservez les instructions d'utilisation et d'installation, et joignez-les à l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Vérifiez l'appareil après l'avoir sorti de l'emballage. S'il a été endommagé pendant le transport, ne le connectez pas et contactez le Service Technique.

Avant de commencer à installer votre nouvelle table de cuisson, assurez-vous de suivre la notice de montage. Assurez-vous que l'installation électrique de votre logement ait une prise de mise à terre et qu'elle réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. Le montage et la connexion de votre appareil doivent être réalisés par un technicien autorisé, en respectant les normes et la législation d'application, ainsi que les prescriptions des compagnies d'électricité locales. L'utilisation de cet appareil sans prise de mise à terre ou avec une installation incorrecte pourrait causer, même dans des circonstances assez peu probables, des dommages importants (lésions personnelles et mort par électrocution). Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inapproprié ni des dommages possibles à cause d'installations électriques non appropriées.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Ceci peut endommager l'isolation du câble et la table de cuisson.

Si vous observez que l'appareil est endommagé, ne le connectez pas. En cas de panne, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil.

Pour les réparations, contactez notre Service Technique. Toute réparation devant être réalisée sur la table de cuisson, le changement ou l'installation du câble de connexion inclus, doit être réalisée par le Service Technique.

Ne forcez pas les boutons de commande si l'un d'eux ne peut pas tourner normalement. Appelez immédiatement le Service Technique pour procéder à sa réparation ou à son remplacement.

Si des cassures, des fissures ou des fentes apparaissent sur la table de cuisson, il existe un danger de décharge électrique. Déconnectez immédiatement l'appareil. Déconnectez le fusible de l'appareil dans la boîte à fusibles. Contactez le Service Technique.

Ne gardez ni n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériaux inflammables ni de produits non alimentaires sous cet électroménager ni dans sa proximité.

Ne touchez pas les zones de cuisson. Danger de brûlures ! Maintenez les enfants loin de cet appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle indique si les zones de cuisson sont chaudes.

Les graisses ou les huiles surchauffées prennent facilement feu. Ne vous absentez pas si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si celles-ci prennent feu, ne les éteignez pas avec de l'eau. Danger de brûlures ! Recouvrez le récipient avec un couvercle pour étouffer le feu et déconnectez la zone de cuisson.

S'il y a de l'humidité entre la base du récipient et la zone de cuisson, de la pression de vapeur peut se créer. Le récipient peut sauter soudainement à cause de la pression de la vapeur. Danger de lésions ! Maintenez toujours la zone de cuisson et la base du récipient sèches.

Ne placez pas de récipients déformés pouvant ne pas être stables sur la table de cuisson, pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.

Cet appareil a été conçu seulement pour une utilisation ménagère, et non professionnelle.

Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner, et jamais en tant que chauffage.

Les enfants et les adultes, qui, présentant des handicaps physiques, sensoriels ou psychiques, ou de par leur manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas capables d'utiliser l'appareil, ne devront pas le faire sans la surveillance d'un un adulte responsable.

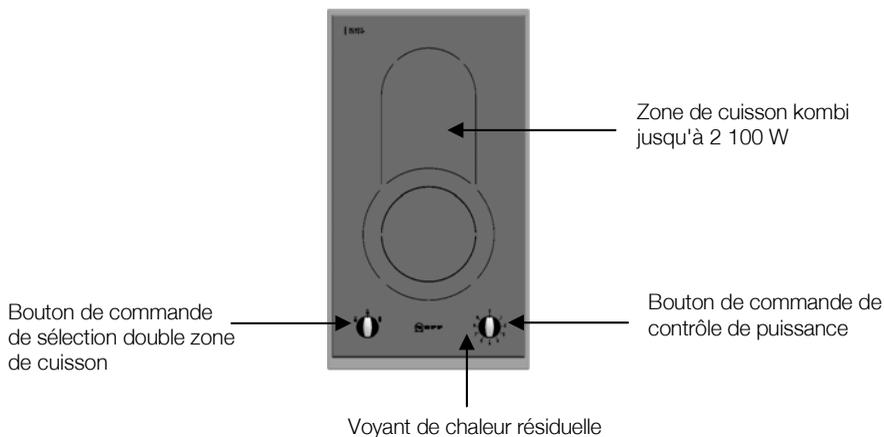
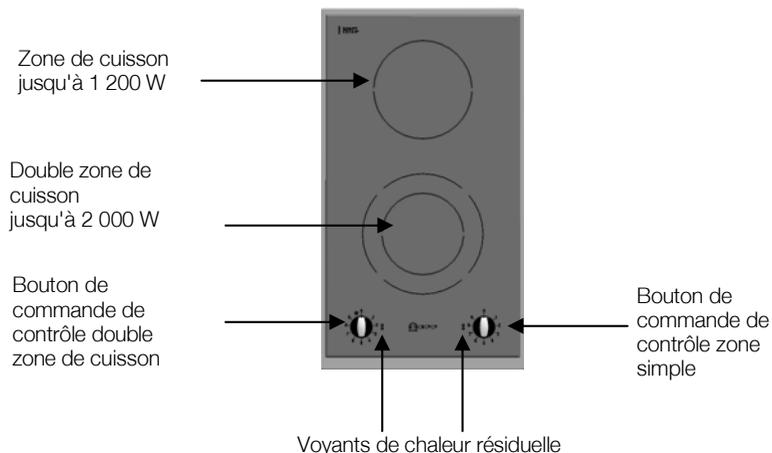
Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont indiqués à titre indicatif.

Le fabricant est libre de toute responsabilité si les dispositions de ce manuel ne sont pas prises en compte.

Indication :

Le fonctionnement intermittent des zones de cuisson n'est pas une incidence. Elles fonctionnent toujours à une puissance maximum durant des périodes d'allumage ou d'arrêt plus ou moins longues, en fonction du niveau de puissance sélectionné. Plus le niveau de puissance est élevé, plus long sera le temps de fonctionnement et plus élevée sera la température atteinte.

Votre nouvel appareil



Ces appareils peuvent être assortis, et/ou avec des tables de cuisson conventionnelles de la même marque, en utilisant l'accessoire d'union. Consultez le catalogue.

Tables de cuisson

Il est recommandé, au début de la cuisson, de placer le bouton de commande sur sa position maximale, et, selon la quantité et la qualité des aliments, de passer postérieurement à une position intermédiaire de maintenance.

En profitant de l'inertie thermique des zones de cuisson, celles-ci peuvent être éteintes un peu avant de terminer la cuisson, pour économiser ainsi de l'énergie. La cuisson poursuivra grâce à la chaleur résiduelle accumulée dans les zones de cuisson.

Utilisez des **réipients avec un fond parfaitement plat**, épais et de taille semblable à la zone de cuisson, et jamais de taille inférieure. Evitez que les liquides ne débordent sur la surface de la table de cuisson, ainsi que de travailler dessus avec des réipients mouillés.

Sur les appareils électriques, le voyant de contrôle de chaleur résiduelle s'éclaire en activant une zone de cuisson, indiquant que la zone de cuisson est chaude. Quand la zone de cuisson est déconnectée, le voyant de contrôle de chaleur résiduelle reste éclairé pendant que cette zone est chaude, indiquant la présence de chaleur résiduelle. Une fois que les zones de cuisson ont refroidi, le voyant de contrôle de fonctionnement/résiduel s'éteint. **Attention !** Si une coupure de courant électrique a lieu pendant que les voyants de chaleur résiduelle sont allumés, puis le courant est rétabli aussitôt, les indicateurs peuvent ne pas s'éclairer de nouveau si la zone de cuisson est encore chaude.

Les tables de cuisson disposent d'un régulateur de contrôle d'énergie grâce auquel vous pouvez choisir la puissance adéquate pour l'aliment que vous cuisinez.

Fig. 1.

En tenant compte du type de cuisson, de la quantité d'aliments et en utilisant le tableau de suggestions de cuisine, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position correspondante au plat que vous désirez cuisiner. Pour déconnecter la zone de cuisson, placez le bouton de commande sur la position 0. Le voyant de contrôle de chaleur résiduelle s'éteindra une fois que la surface de la table de cuisson a refroidi.

Voyant de contrôle de chaleur résiduelle

Bouton de commande de contrôle zone simple

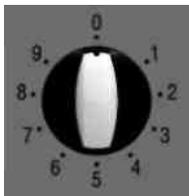


Fig. 1

Fonctionnement de la plaque avec une double zone de cuisson

Les zones de cuisson

Fig.2

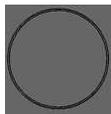
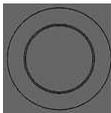


Fig. 3



Pour les modèles équipés de deux zones de cuisson, l'une d'elles présente un circuit simple et l'autre un circuit double (fig. 2 et 3). Celle-ci présente donc deux zones de cuisson possibles : l'une complète de 2 000 W et une autre centrale de 800 W si votre appareil fonctionne à 230V et de 1 000 W s'il fonctionne à 400V.

La petite zone de cuisson (centrale), se connecte en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à libérer la position de 0, moment à partir duquel il est possible de la situer dans n'importe quelle intensité signalée de 1 al 9.

1 = Température minimum.

9 = Température maximum.

Si vous désirez aussi utiliser la zone de chauffe élargie, vous devez tourner le bouton de commande jusqu'à la position 0 puis régler la puissance désirée. Pour utiliser à nouveau la petite zone de cuisson, tournez le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 et sélectionnez à nouveau un niveau de puissance.

Le voyant de contrôle de chaleur résiduelle fonctionnera tel qu'il a été décrit précédemment.

Fonctionnement d'une plaque avec une zone de cuisson kombi

Votre table de cuisson kombi possède deux boutons de commande pour contrôler son fonctionnement. Le bouton de commande de la zone gauche de l'appareil est le sélecteur de la zone de chauffe, et son fonctionnement est décrit ci-dessous. Le bouton de commande de la zone droite contrôle la puissance de la zone sélectionnée, selon ce qui a été décrit dans la section "Bouton de commande de contrôle de puissance".

Bouton de commande de sélection de zone de cuisson



Avec ce bouton de commande, il est possible de sélectionner la taille de la zone de cuisson activée de la table de cuisson selon ce qui est décrit ci-dessous.

	Diam. 14 cm 0.9 kW
	Diam. 20 cm 1.75 kW
	14 cm x 35 cm 2.1 kW

Diamètre conseillé des récipients

	DIAMETRE MINIMUM DU RECIPIENT	ZONE DE CUISSON
Double zone de cuisson	12 cm	
	18 cm	
Zone de cuisson simple	14 cm	
Kombi	14 cm	
	20 cm	
	14 cm x 35 cm	

	Position
Fondre : chocolat, beurre, gélatine	1-2
Cuisson de : riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de : pommes de terre, pâtes légumes	4-5
Faire revenir : ragoûts, grillades en rouleaux	4-5
Cuire à la vapeur : poisson	5
Chauffer , maintenir chauds des plats	2-3-4-5
Griller : escalopes, biftecks, omelettes	6-7-8
Cuire et dorer	9

Un réglage plus haut es nécessaire en cas de :

- Quantités importantes de liquide.
- Grands plats à préparer.
- Cuisson avec des récipients non couverts.

Suggestions pour économiser de l'énergie

Utilisez des casseroles et des poêles dont la base est épaisse et plate. Les bases irrégulières augmentent le temps de cuisson.

Sélectionnez la taille correcte de la casserole pour chaque zone de cuisson. Le diamètre de la base de la casserole ou de la poêle doit concorder avec la taille de la zone de cuisson.

Pensez que les fabricants de récipients indiquent normalement le diamètre supérieur de la casserole. En général, ce diamètre est supérieur à celui de la base.

Utilisez une petite casserole pour des quantités réduites. Une grande casserole presque vide demande beaucoup d'énergie.

Placez toujours les couvercles qui s'adaptent aux casseroles et aux poêles. Si vous cuisinez sans couvercle, la consommation d'énergie se multiplie par quatre. Cuisinez avec une petite quantité d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Cuire les légumes avec peu d'eau conservera mieux leurs vitamines et minéraux. Sélectionnez une position de chauffe basse.

Avertissements d'utilisation

La table de cuisson peut s'endommager si des objets durs ou pointus tombent dessus. Il est recommandé de ne pas placer ce type d'objets dans des zones susceptibles de tomber sur la table de cuisson.

Évitez de laisser un récipient vide sur le feu, spécialement s'il s'agit de récipients émaillés ou en aluminium. La base du récipient et la table de cuisson peuvent s'endommager.

Suivez les indications du fabricant s'il s'agit de vaisselle spéciale.

Ne jamais placer de casseroles ou de poêles chaudes sur le cadre de la table de cuisson.

Le papier aluminium ou les récipients en plastique fondent s'ils sont placés sur les zones de cuisson chaudes.

Les dommages qui apparaissent ci-dessous ne touchent ni le fonctionnement ni la stabilité de votre table de cuisson.

Dommages



Formation de croûtes

A cause du renversement de sucre fondu ou d'aliments contenant beaucoup de sucre.



Rayures

A cause du sel, du sucre, des grains de sable ou des irrégularité du fond des poêles et des casseroles.



Décoloration

Changement de couleur vers un ton métallique de par l'usure causée par le frottement des récipients ou à cause de l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés.



Usure de la décoration

Décoration polie à l'émeri à cause de l'emploi de produits de nettoyage inappropriés.

Ces dommages sont causés par une utilisation non adéquate de l'appareil, il ne s'agit donc pas de problèmes techniques de l'appareil, et ils ne sont donc pas couverts par la garantie.

Nettoyage et maintenance

Nettoyage



Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. De cette façon, vous éviterez que les restes de nourriture n'adhèrent.

Pour nettoyer les zones où la saleté est incrustée, utilisez un racloir pour verre.

Retirez la sûreté de la raclette. Nettoyez la surface de la table de cuisson avec la lame seulement, étant donné que le support pourrait la rayer.

La lame est très aiguisée. Danger de lésions ! Assurez la lame une fois le nettoyage terminé.

Remplacez immédiatement la lame quand celle-ci présente des imperfections.

Nettoyez la surface avant qu'elle ne refroidisse complètement avec un produit de nettoyage et du papier absorbant. Si la surface de cuisson est encore très chaude, des taches peuvent apparaître. Nettoyez la surface avec un chiffon humide et séchez-la en frottant avec un torchon doux.

Maintenez toujours la zone des bandeaux de commande propres et sèches. Les restes de nourriture et les liquides ayant débordé peuvent toucher son fonctionnement.

Employez seulement de l'eau chaude avec un peu de savon pour nettoyer le cadre de la zone de cuisson. N'utilisez aucun produit corrosif ou abrasif. Ne pas utiliser sur cette zone le racloir pour verre. Vous pouvez endommager le cadre de la table de cuisson.

Pour nettoyer le cadre de la table de cuisson, n'utilisez pas d'objets aiguisés ni le racloir pour le verre. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Utilisez seulement de l'eau chaude avec un peu de savon.

Produits de nettoyage inappropriés

N'utilisez sous aucune circonstance : des éponges pouvant rayer la surface, des produits abrasifs ou des détergents corrosifs comme des sprays pour les fours ou des produits pour retirer les taches.

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à jet de vapeur.

Formation d'irisations métalliques

Ces changements de couleur sont créés par l'application de produits de nettoyage non appropriés ou à cause de l'usure causée par le frottement des récipients. Il est très difficile d'éliminer ce type de taches. Notre service d'assistance technique vous offre un service (payant) pour éliminer les décolorations.

Maintenance

Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage adapté aux vitrocéramiques. Le produit recouvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante que repousse la saleté. La table de cuisson sera plus belle pendant plus longtemps. De cette façon, le nettoyage sera plus facile.

Anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant d'appeler le Service Technique, tenez compte des conseils suivants :

Note importante :

Seulement le personnel autorisé de notre Service Technique peut travailler sur le système électrique.

Que se passe-t-il ?	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	<ul style="list-style-type: none">- Fusible défectueux.- Le système automatique ou un différentiel de l' installation a pu se mettre en marche.	<ul style="list-style-type: none">- contrôler le fusible de la boîte à fusibles générale et le changer s'il est endommagé.- Vérifier dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est mis en marche.

Service d'assistance technique

Si vous contactez notre Service Technique, vous devrez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la table de cuisson, et sur l'étiquette située sur la quatrième page de couverture du manuel d'utilisation.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays dans lequel vous avez effectué l'achat. Vous pouvez demander des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter une pièce justificative de l'achat pour pouvoir utiliser la garantie. Droit de modifications réservé.

Emballage et appareils usagés

Si, sur la plaque signalétique de l'appareil apparaît le



symbole  tenez compte des indications suivantes.

Elimination de résidus de manière écologique

Déballez l'appareil et jetez l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE sur les appareils électriques et électroniques identifiée comme WEEE (waste electrical and electronic equipment).