



[da] Brugsanvisning .....	2
[el] Οδηγίες χρήσεως .....	7
[fi] Käyttöohje .....	12
[no] Bruksveiledning .....	17
[sv] Bruksanvisning .....	22
[ru] Правила пользования.....	27

Varmeskuffe  
Συρτάρι θέρμανσης  
Lämpölaatikko  
Varmeskuff  
Värmelåda  
Шкаф для подогрева  
посуды

N21H4..., N22H4...



<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	2
Før indbygningen.....	2
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	2
Varm bund.....	2
Fagligt ukorrekte reparationer.....	2
Revner i varmepladen.....	2
<b>Varmeskuffen</b> .....	3
Åbne og lukke .....	3
<b>Forvarmning af service</b> .....	3
Generelt om service .....	3
Krus og kopper .....	3
Sådan gør De .....	3
<b>Holde madretter varme</b> .....	4
Sådan gør De .....	4
Slukning .....	4
<b>Anvendelsesmåder</b> .....	4
Langtidsstegning.....	4
<b>Pleje og rengøring</b> .....	5
Apparatets yderside .....	5
Varmeplade.....	5
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	5
<b>Kundeservice</b> .....	6
Tekniske data .....	6
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	6
Miljøvenlig bortskaffelse .....	6

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) og Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til varmholdning af madretter og opvarmning af service.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis:

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til at betjene apparatet rigtigt og sikkert.

### Varm bund

#### Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved varmepladen i bunden af varmeskuffen, når den er varm. Brug altid grydehandsker hhv. grydelapper, når De tager servicet ud. Hold altid små børn på sikker afstand.

#### Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande eller plastbeholdere i varmeskuffen.

## Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Kun på den måde kan De betjene Deres apparat sikkert.

Opbevar brugs- og monteringsvejledningen godt. Hvis De giver komfuret videre til andre, skal De vedlægge vejledningerne.

### Før indbygningen

Dette apparat er udelukkende beregnet til private husholdninger. Følg den medfølgende monteringsvejledning.

#### Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

#### Elektrisk tilslutning

Apparatet er klart til at sluttes til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstikkontakt. Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.

Flytning af stikdåserne eller udskiftningen af tilslutningsledningen må udelukkende udføres af en autoriseret elektriker. Hvis afstanden til stikkontakten er for stor efter installationen, skal der forefindes en indretning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.

Der må ikke anvendes multistik, stikpaneler eller forlængerledninger. Der er brandfare i tilfælde af overbelastning.

#### Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

### Fagligt ukorrekte reparationer

#### Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af kontakten, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

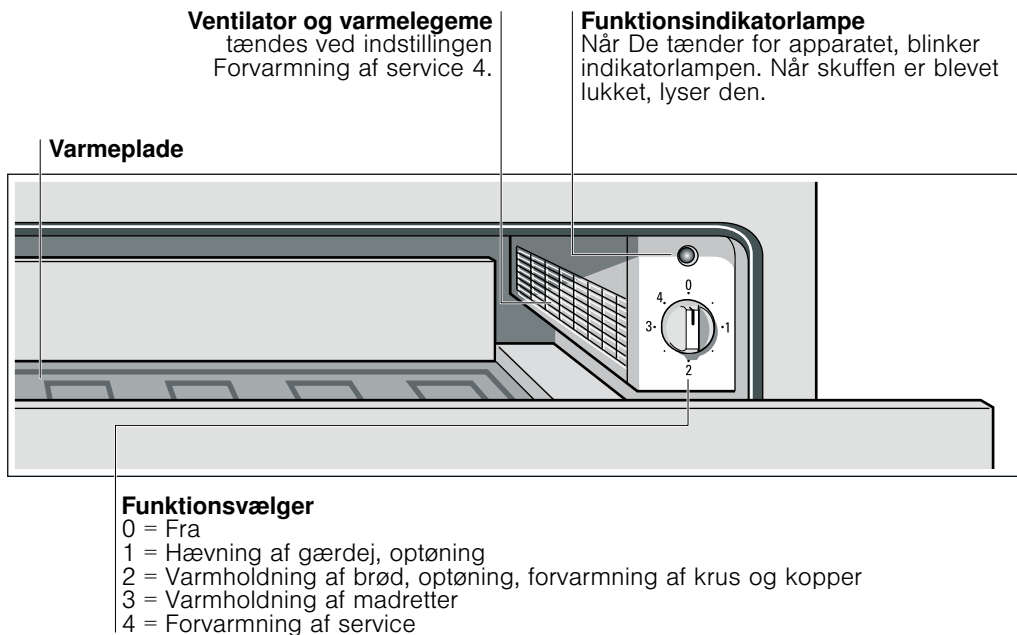
### Revner i varmepladen

#### Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af kontakten, hvis der er brud, sprækker eller revner i varmepladen. Kontakt kundeservice.

# Varmeskuffen

I varmeskuffen kan De forvarme service eller holde madretter varme.



Apparatet varmer kun, hvis skuffen er lukket rigtigt.

## Åbne og lukke

Ved apparater uden håndgreb:

Tryk på midten af skuffen for at åbne eller lukke den.

Når skuffen åbnes, springer den en lille smule ud. Derefter kan den let trækkes ud.

# Forvarmning af service

I forvarmet service bliver madretter ikke afkølet så hurtigt. Drikkevarer holder sig varme længere.

## Generelt om service

Varmeskuffen må maksimalt belastes med 25 kg. De kan f.eks. forvarme middagservice til 6 eller 12 personer.

lav skuffe (14 cm høj)		høj skuffe (29 cm høj)	
6 middagstallerkener	Ø 24 cm	12 middagstallerkener	Ø 24 cm
6 suppekopper	Ø 10 cm	12 suppekopper	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 fad	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 fade	32 cm

## Placering af servicet

Fordel så vidt muligt servicet over hele fladen. Høje tallerkenstabler bliver langsommere gennemvarme end enkelte servicedele som f.eks. 2 skåle.

## Krus og kopper

Opvarm altid krus og kopper, som f.eks. espressokopper, på trin 2.

### ⚠ Fare for forbrænding!

Ved trin 3 eller 4 bliver kopper og krus meget varme.

## Sådan gør De

1. Anbring servicet i skuffen.
2. Indstil funktionsvælgeren på trin 4. Vælg altid kun trin 2 til kopper og krus.  
Funktionsindikatorlampen blinker.
3. Luk varmeskuffen.  
Funktionsindikatorlampen lyser. Apparatet varmer.

## Hvor længe varer forvarmningen?

Varigheden af forvarmningen afhænger af det materiale, som servicet er lavet af, samt af dets tykkelse, mængde, højde og placering.

Fordel så vidt muligt servicet over hele fladen. Ved middagservice til 6 personer varer forvarmningen ca. 15-25 minutter.

## Slukke

Åbn skuffen. Slå funktionsvælgeren fra.

## Tage servicet ud

Brug en grydehandske eller en grydelap, når De tager servicet ud af skuffen.

### ⚠ Fare for forbrænding!

Varmepladens overflade er meget varm. De nederste servicedele bliver varmere end de øverste.

# Holde madretter varme

Stil aldrig varme gryder eller pander direkte fra den varme kogesektion ned på varmeskuffens glasbund. Glasbunden kan blive beskadiget.

Fyld ikke så meget i koge- og stegegrejet, at det løber over.

Dæk maden til med et varmebestandigt låg eller med aluminiumsfolie.

Vi anbefaler, at De ikke holder maden varm i mere end en time.

**Egnede retter:** Kød, fjerkræ, fisk, saucer, grøntsager, garniture og supper.

## Sådan gør De

1. Sæt servicet i skuffen.
2. Stil funktionsvælgeren på trin 3, og forvarm apparatet i 10 minutter.
3. Kom maden i det forvarmede service.
4. Luk skuffen igen.  
Funktionsindikatorlampen lyser. Apparatet varmer.

## Slukning

Slå funktionsvælgeren fra. Brug en grydehandske eller en grydelap, når De tager servicet op af skuffen.

# Anvendelsesmåder

I tabellen kan De se de forskellige anvendelsesmåder for varmeskuffen. Sæt funktionsvælgeren på det ønskede trin. Opvarm servicet, hvis det er angivet i tabellen.

Trin	Madretter / service	Tips
1	Sarte dybfrosne retter, f.eks. optøning af flødekager, smør, pølse, ost	Optøning
1	Hævning af gærdej	Tildækkes
2	Dybfrostmad, f.eks. optøning af kød, kager, brød	Optøning
2	Varmholdning af æg, f.eks. kogte æg, rørag	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Varmholdning af brød, f.eks. toastbrød, rundstykker	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Forvarmning af krus og kopper	F.eks. espressokopper
2	Sarte retter, f.eks. langtidsstegt kød	Læg låg på fadet
3	Varmholdning af madretter	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Varmholdning af drikkevarer	Forvarm servicet, dæk drikkevarerne til
3	Opvarmning af flade madretter, f.eks. omeletter, wraps, tacos	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Opvarmning af tørre kager, f.eks. "streusel-kager", muffins	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Smeltning af blokchokolade eller overtrækschokolade	Forvarm servicet, knæk chokoladen i små stykker
3	Opløse husblas	Uden låg, ca. 20 minutter
4	Forvarmning af service	Ikke egnet til kopper og krus

## Langtidsstegning

Langtidsstegning er ideel til alt skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør. Fordel ved denne metode: Eftersom tilberedningstiden er væsentligt længere ved langtidsstegning, er der meget mere spillerum ved planlægningen af menuen. Langtidsstegt kød kan uden problemer holdes varmt.

**Egnede fade og gryder:** Anvend fade med låg af glas, porcelæn eller keramik, som f.eks. et glasstegefad.

### Sådan gør De

1. Forvarm fadet i varmeskuffen på trin 4.
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, og læg det straks herefter i det forvarmede fad. Læg låg på.
3. Sæt fadet med kødet ind i varmeskuffen igen, og lad det småstege videre. Stil funktionsvælgeren på trin 3.

## Tips vedrørende langtidsstegning

Brug kun frisk, førsteklasses kød. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Ved langtidsstegning udvikler fedt en kraftig fedtsmag.

Selv store stykker kød behøver ikke at blive vendt.

De kan skære kødet ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.

På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet altid rosa i midten. Men det betyder på ingen måde, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

Kød, der er langtidsstegt, er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød. Sørg for, at saucen er meget varm ved serveringen. Sæt tallerkenerne med ned i varmeskuffen i de sidste 20-30 minutter.

Hvis det langtidsstegte kød skal holdes varmt, stilles tilbage til trin 2 efter langtidsstegningen. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til to timer.

## Tabel

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød, lammekød, vildt og fjerkræ er velegnet til langtidsstegning. Tidsangivelserne for bruning og langtidsstegning er afhængige af kødstykkets størrelse. Tidsangivelserne for bruningen gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedtstof.

Ret	Bruning på kogezone	Efterstegning i ovnen
<b>Små stykker kød</b>		
Terninger eller strimler	på alle sider 1-2 minutter	20-30 minutter
Små schnitzler, steaks eller medaljoner	1-2 minutter pr. side	35-50 minutter
<b>Mellemstore stykker kød</b>		
Filet (400-800g)	på alle sider 4-5 minutter	75-120 minutter
Lammeryg (ca. 450g)	2-3 minutter pr. side	50-60 minutter
Fedtfattige stege (600-1000g)	på alle sider 10-15 minutter	120-180 minutter
<b>Store stykker kød</b>		
Filet (fra 900g)	på alle sider 6-8 minutter	120-180 minutter
Roastbeef (1,1-2kg)	på alle sider 8-10 minutter	210-300 minutter

## Pleje og rengøring

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser. Rengør kun apparatet, når det er slukket. Funktionsvælger: Position = 0.

### Apparatets yderside

Tør apparatet af med vand og lidt opvaskemiddel. Tør efter med en blød klud.

Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets front, skal det straks tørres af med vand.

### Overflader af rustfrit stål

Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Brug vand med lidt opvaskemiddel til rengøring. Tør fladerne efter med en blød klud.

### Apparater med glasfront

Rengør glasfronten med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.

### Varmeplade

Rengør varmepladen med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

## En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De tilkalder en servicetekniker, bør De selv undersøge følgende:

<b>Servicet hhv. maden er stadig koldt/kold.</b>	Kontroller: <ul style="list-style-type: none"><li>■ om apparatet er tændt</li><li>■ om der er strømafbrydelse</li><li>■ om skuffen er helt lukket</li></ul>
<b>Servicet hhv. maden bliver ikke tilstrækkeligt varmt/varm.</b>	Det kan skyldes: <ul style="list-style-type: none"><li>■ at servicet hhv. maden ikke er blevet varmet op tilstrækkeligt længe</li><li>■ at skuffen har været åben i længere tid</li></ul>
<b>Funktionsindikatorlampen blinker.</b>	Se efter, om skuffen er lukket.
<b>Når varmeskuffen er lukket, blinker indikatorlampen meget hurtigt.</b>	Tilkald en servicetekniker.
<b>Funktionsindikatorlampen lyser ikke.</b>	Indikatorlampen er defekt. Tilkald en servicetekniker.
<b>Sikringen i sikringsboksen springer.</b>	Træk netstikket ud af stikkontakten, og tilkald en servicetekniker.

De må kun lade kvalificerede fagfolk udføre reparationer. Hvis Deres apparat bliver repareret på en fagligt ukorrekt måde, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på den nærmeste serviceværksted findes i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

## E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummeret (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservicen. Typeskiltet med numrene finder De, hvis De åbner varmeskuffen. Notér informationerne på apparatet her, så De er fri for at skulle lede længe efter dem i tilfælde af funktionsfejl.

E-nr.	FD
Kundeservice 	

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

## Tekniske data

Strømforsyning:	220-240 V
	50/60 Hz
Samlet tilslutningsværdi:	850 W
VDE-kontrolleret:	ja
CE-tegn:	ja

# Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

## Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

<b>Τι πρέπει να προσέχετε</b> .....	7
Πριν την τοποθέτηση .....	7
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	7
Καυτός πάτος.....	7
Ακατάλληλες επισκευές .....	7
Ραγίσματα στη θερμαντική πλάκα.....	7
<b>Το συρτάρι θέρμανσης</b> .....	8
Ανοιγμα και κλείσιμο .....	8
<b>Προθέρμανση πιατικών/σκευών</b> .....	8
Πιατικά/σκεύη γενικά.....	8
Ποτήρια και φλιτζάνια.....	8
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία .....	8
<b>Διατήρηση του φαγητού ζεστού</b> .....	9
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία .....	9
Απενεργοποίηση.....	9
<b>Εφαρμογές</b> .....	9
Ελαφρό μαγείρεμα .....	9
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	10
Συσκευή, εξωτερικά .....	10
Θερμαντική πλάκα.....	10
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	10
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	11
Τεχνικά στοιχεία .....	11
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	11
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον.....	11

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) και στο online-shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού και το ζέσταμα των πιατικών/σκευών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση:

- όταν δε βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή
- όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

### Καυτός πάτος

#### Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην ακουμπήσετε ποτέ την καυτή θερμαντική πλάκα στο συρτάρι θέρμανσης. Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/σκεύη. Κρατάτε τα μικρά παιδιά πάντοτε μακριά.

#### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα ή πλαστικά δοχεία στο συρτάρι θέρμανσης.

## Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

### Πριν την τοποθέτηση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Προσέξτε τις συνημμένες οδηγίες εγκατάστασης.

### Ζημιές μεταφοράς

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

### Ηλεκτρική σύνδεση

Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.

Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων μ' ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.

Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

### Ακατάλληλες επισκευές

#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή έχει βλάβη, κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το φιν από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

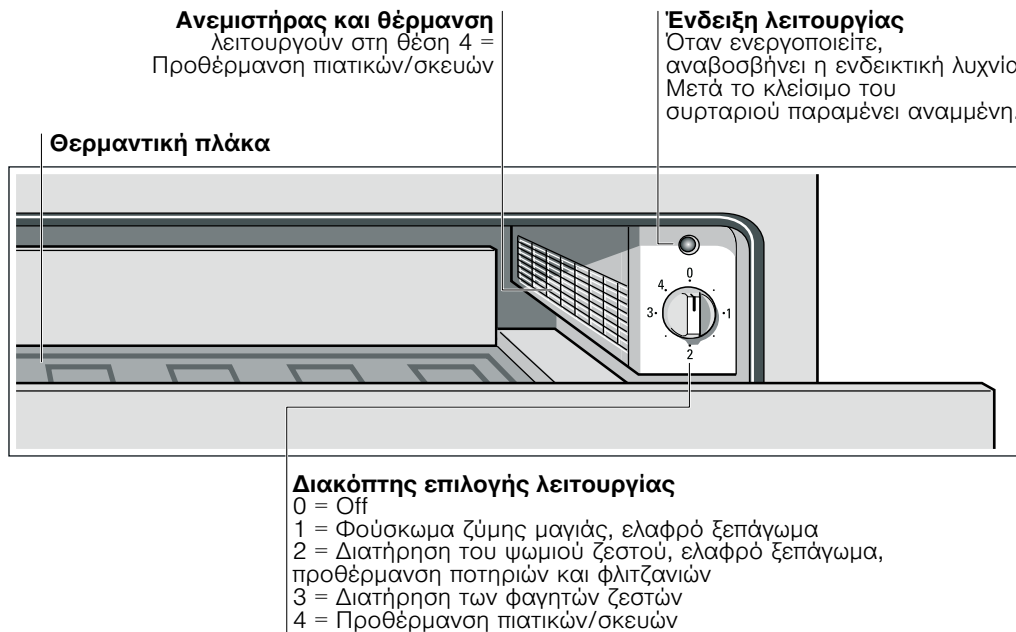
### Ραγίσματα στη θερμαντική πλάκα

#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Εάν η θερμαντική πλάκα παρουσιάζει σπασίματα, ραγίσματα ή ρωγμές, κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το φιν από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

# Το συρτάρι θέρμανσης

Στο συρτάρι θέρμανσης μπορείτε να προθερμάνετε τα πιατικά/σκεύη ή να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.



Η συσκευή θερμαίνει μόνο, όταν το συρτάρι έχει κλείσει σωστά.

## Άνοιγμα και κλείσιμο

Στις συσκευές χωρίς λαβή:

Πιέστε στη μέση του συρταριού, για να το ανοίξετε ή να το κλείσετε.

Στο άνοιγμα πετάγεται το συρτάρι ελαφρά προς τα έξω. Μετά μπορεί να τραβηχτεί έξω χωρίς πρόβλημα.

# Προθέρμανση πιατικών/σκευών

Στα προθερμασμένα πιατικά/σκεύη δεν κρύνουν τα φαγητά τόσο γρήγορα. Τα ποτά μένουν περισσότερο χρόνο ζεστά.

## Πιατικά/σκεύη γενικά

Δεν επιτρέπεται να φορτώσετε το συρτάρι θέρμανσης πάνω από 25 κιλά. Μπορείτε π.χ. να προθερμάνετε πιατικά μενού για 6 ή 12 άτομα.

Χαμηλό συρτάρι (14 cm ύψος)		Ψηλό συρτάρι (29 cm ύψος)	
6 πιάτα μενού	Ø 24 cm	12 πιάτα μενού	Ø 24 cm
6 κούπες σούπας	Ø 10 cm	12 κούπες σούπας	Ø 10 cm
1 μπολ	Ø 19 cm	1 μπολ	Ø 22 cm
1 μπολ	Ø 17 cm	1 μπολ	Ø 19 cm
1 πιατέλα για κρέας	32 cm	1 μπολ	Ø 17 cm
		2 πιατέλες για κρέας	32 cm

## Τοποθέτηση των πιατικών/σκευών

Μοιράστε τα πιατικά/σκεύη κατά το δυνατό πάνω σ' ολόκληρη την επιφάνεια. Οι ψηλές στοίβες των πιάτων θερμαίνονται πιο αργά από τα ξεχωριστά πιατικά, όπως π.χ. 2 μπολ.

## Ποτήρια και φλιτζάνια

Ζεσταίνετε τα ποτήρια και τα φλιτζάνια όπως π.χ. τα φλιτζάνια εσπρέσσο πάντοτε με τη βαθμίδα 2.

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Στη βαθμίδα 3 ή 4 ζεσταίνονται τα ποτήρια και τα φλιτζάνια πάρα πολύ.

## Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Τοποθετήστε τα πιατικά/σκεύη μέσα στο συρτάρι.
2. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 4. Επιλέγετε για ποτήρια και φλιτζάνια πάντοτε τη βαθμίδα 2. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει.
3. Κλείστε το συρτάρι θέρμανσης. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή θερμαίνει.

## Πόσο διαρκεί η προθέρμανση

Η διάρκεια της προθέρμανσης, εξαρτάται από το υλικό και το πάχος των πιατικών/σκευών, καθώς και από την ποσότητα, το ύψος και τη διάταξη των πιατικών/σκευών. Μοιράστε τα πιατικά/σκεύη κατά το δυνατό πάνω σ' ολόκληρη την επιφάνεια.

Στα πιατικά μενού για 6 άτομα διαρκεί η προθέρμανση περίπου 15-25 λεπτά.

## Απενεργοποίηση

Ανοίξτε το συρτάρι. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

## Αφαίρεση των πιατικών/σκευών

Βγάλτε τα πιατικά/σκεύη με ένα κατάλληλο γάντι ή με μια πάστρα από το συρτάρι.

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η επιφάνεια της θερμαντικής πλάκας είναι ζεστή. Τα κάτω μέρη των σκευών θερμαίνονται περισσότερο από τα επάνω.



# Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτές κατασάρολες ή τηγάνια απευθείας από την ζεστή βάση εστιών πάνω στο γυάλινο πάτο του συρταριού θέρμανσης. Ο γυάλινος πάτος μπορεί να υποστεί ζημιά.

Μη γεμίζετε τα πιατικά/σκεύη πάρα πολύ, για να μη χυθεί τίποτα.

Σκεπάζετε τα φαγητά μ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα καπάκι ή με αλουμινόχαρτο.

Σας συνιστούμε, να μην κρατάτε τα φαγητά ζεστά περισσότερο από μια ώρα.

**Κατάλληλα φαγητά:** Κατάλληλα είναι κρέας, πουλερικά, ψάρι, σάλτσες, λαχανικά, πρόσθετα και σούπες.

## Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Τοποθετήστε τα πιατικά/σκεύη μέσα στο συρτάρι.
2. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 3 και προθερμάνετε τη συσκευή 10 λεπτά.
3. Βάλτε τα φαγητά στα προθερμασμένα πιατικά/σκεύη.
4. Κλείστε ξανά το συρτάρι.  
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή θερμαίνει.

## Απενεργοποίηση

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Βγάλτε τα φαγητά μ' ένα κατάλληλο γάντι ή με μια πιάστρα από το συρτάρι.

# Εφαρμογές

Στον πίνακα θα βρείτε διάφορες εφαρμογές για το συρτάρι θέρμανσης. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στην επιθυμητή βαθμίδα. Προθερμάνετε τα πιατικά/σκεύη, όταν αναφέρεται στον πίνακα.

Βαθμίδα	Φαγητά / Πιατικά/σκεύη	Υπόδειξη
1	Ευαίσθητα κατεψυγμένα φαγητά π.χ. τούρτες με σαντιγί, βούτυρο, λουκάνικα, τυρί	Ελαφρό ξεπάγωμα
1	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Σκέπασμα
2	Κατεψυγμένα φαγητά π.χ. κρέας, γλυκά, ψωμί	Ελαφρό ξεπάγωμα
2	Διατήρηση των αυγών ζεστών π.χ. βρασμένα αυγά, αλμυρές ομελέτες	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
2	Διατήρηση του ψωμιού ζεστού π.χ. ψωμί τοστ, ψωμάκια	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
2	Προθέρμανση ποτηριών και φλιτζανιών	π.χ. φλιτζάνια εσπρέσσο
2	Ευαίσθητα φαγητά π.χ. ελαφρά μαγειρεμένο κρέας	Σκέπασμα πιατικών/σκευών
3	Διατήρηση του φαγητού ζεστού	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Διατήρηση των ποτών ζεστών	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα ποτών
3	Ζέσταμα πιτών π.χ. κρέπες, μεξικάνικες πίτες, τάκος	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Ζέσταμα στεγνών γλυκών π.χ. γλυκιά πίτα στρωμένη με σβολάκια ζύμης, μάφινς	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Λιώσιμο ράβδου σοκολάτας ή σοκολάτας κουβερτούρας	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, τεμαχισμός φαγητών
3	Λιώσιμο ζελατίνας	Σε ανοιχτό σκεύος, περίπου 20 λεπτά
4	Προθέρμανση πιατικών/σκευών	Ακατάλληλη για ποτήρια και φλιτζάνια

## Ελαφρό μαγείρεμα

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι η ιδανική μέθοδος μαγειρέματος για όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό και έτσι γίνεται πολύ τρυφερό. Το πλεονέκτημά σας: Επειδή οι χρόνοι στο ελαφρό μαγείρεμα είναι σημαντικά μεγαλύτεροι, έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού. Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα.

**Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος:** Χρησιμοποιείτε ένα μαγειρικό σκεύος από γυαλί, πορσελάνη ή κεραμικό με καπάκι, π.χ. μια γυάλινη ψηλή φόρμα.

## Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Προθερμάνετε το συρτάρι θέρμανσης μαζί με τα πιατικά/σκεύη στη βαθμίδα 4.
2. Ζεστάνετε δυνατά λίγο λίπος σ' ένα τηγάνι. Τηγανίστε αρχικά το κρέας ισχυρά και βάλτε το αμέσως στα προθερμασμένα σκεύη. Τοποθετήστε το καπάκι.
3. Βάλτε τα σκεύη με το κρέας ξανά μέσα στο συρτάρι θέρμανσης και συνεχίστε το ψήσιμο. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 3.

## Υποδείξεις για το ελαφρό μαγείρεμα

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, άριστης ποιότητας κρέας. Απομακρύνετε προσεκτικά τους τένοντες και τα υπολείμματα του λίπους. Το λίπος δημιουργεί κατά το ελαφρό μαγείρεμα μια δυνατή δική του γεύση.

Ακόμα και τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος δεν πρέπει να γυριστούν.

Μετά το ελαφρό μαγείρεμα μπορείτε να κόψετε αμέσως το κρέας. Δεν είναι απαραίτητος ένας χρόνος ηρεμίας.

Λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου ψησίματος το κρέας έχει στο εσωτερικό του πάντοτε ροζέ χρώμα. Αυτό δεν σημαίνει όμως, ότι είναι ωμό ή μισοψημένο.

Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά. Σερβίρετε τις σάλτσες ζεστές. Τοποθετήστε τα πιάτα τα τελευταία 20-30 λεπτά μέσα στο συρτάρι θέρμανσης.

Όταν θέλετε να διατηρήσετε το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας ζεστό, ρυθμίστε μετά το ελαφρό μαγείρεμα στη βαθμίδα 2. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορείτε να τα διατηρήσετε ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, ενώ τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και δύο ώρες.

## Πίνακας

Για το ελαφρό μαγείρεμα είναι κατάλληλα όλα τα τρυφερά μέρη από βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο και αρνίσιο κρέας, καθώς και από θηράματα και πουλερικά. Οι χρόνοι για το αρχικό ψήσιμο και οι χρόνοι για τη συνέχιση του ψησίματος εξαρτώνται από το μέγεθος του κομματιού του κρέατος. Οι χρόνοι για το αρχικό ψήσιμο ισχύουν για την τοποθέτηση μέσα στο καυτό λίπος.

Φαγητό	Αρχικό ψήσιμο στην εστία μαγειρέματος	Συνέχιση ψησίματος στο συρτάρι θέρμανσης
<b>Μικρά κομμάτια κρέατος</b>		
Κύβοι ή λωρίδες	απ' όλες τις πλευρές 1-2 λεπτά	20-30 λεπτά
Μικρά σνίτσελ, μπριζόλες ή μενταγιόν	κάθε πλευρά 1-2 λεπτά	35-50 λεπτά
<b>Μεσαία κομμάτια κρέατος</b>		
Φιλέτο (400-800 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 4-5 λεπτά	75-120 λεπτά
Αρνίσια πλάτη (περίπου 450 γρ.)	κάθε πλευρά 2-3 λεπτά	50-60 λεπτά
Άπαχο ψητό (600-1000 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 10-15 λεπτά	120-180 λεπτά
<b>Μεγάλα κομμάτια κρέατος</b>		
Φιλέτο (από 900 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 6-8 λεπτά	120-180 λεπτά
Ροσμπίφ (1,1-2 κιλά)	απ' όλες τις πλευρές 8-10 λεπτά	210-300 λεπτά

## Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο στην απενεργοποιημένη κατάσταση. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας: Θέση = 0.

### Συσκευή, εξωτερικά

Σκουπίστε τη συσκευή με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Ακατάλληλα είναι δυνατά υλικά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό. Μη χρησιμοποιείτε

### Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Χρησιμοποιήστε για τον καθαρισμό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε στο τέλος την επιφάνεια μ' ένα μαλακό πανί.

### Συσκευές με γυάλινη μπροστινή πλευρά

Καθαρίστε τη γυάλινη μπροστινή πλευρά με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

### Θερμαντική πλάκα

Καθαρίστε τη θερμαντική πλάκα με ζεστό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

### Τα πιατικά/σκεύη ή τα φαγητά παραμένουν κρύα.

Ελέγξτε:

- εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη
- εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος
- εάν το συρτάρι είναι εντελώς κλειστό

### Τα πιατικά/σκεύη ή τα φαγητά δεν ζεσταίνονται αρκετά.

Ενδεχομένως:

- τα πιατικά/σκεύη ή τα φαγητά να μην θερμάνθηκαν για αρκετό χρόνο
- το συρτάρι να ήταν για μεγαλύτερο χρόνο ανοιχτό

### Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει.

Κοιτάξτε, εάν το συρτάρι είναι κλειστό.

### Σε περίπτωση που το συρτάρι θέρμανσης είναι κλειστό, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει γρήγορα.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει.

Η ενδεικτική λυχνία είναι χαλασμένη. Ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Η ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών έπεσε.

Αφαιρέστε το φιλ από την πρίζα και ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από ειδικευμένους εγκαταστάτες. Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

## Αριθμός Ε και αριθμός FD

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αντίστοιχους αριθμούς θα τη βρείτε, όταν ανοίξετε το συρτάρι της θέρμανσης. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, γράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθ. Ε	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

## Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης GR 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

## Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος:	220-240 V
	50/60 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	850 W
Έλεγχος VDE:	Ναι
Σήμα CE:	Ναι

# Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

## Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

<b>Mitä on otettava huomioon</b> .....	<b>12</b>
Ennen asennusta .....	12
<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>12</b>
Kuuma pohja .....	12
Epäasianmukaiset korjaukset.....	12
Säröt kuumennuslevyissä.....	12
<b>Lämpölaatikko</b> .....	<b>13</b>
Avaaminen ja sulkeminen.....	13
<b>Astioiden esilämmitys</b> .....	<b>13</b>
Astiat yleisesti.....	13
Juoma-astiat.....	13
Toimi näin.....	13
<b>Ruoan lämpimänäpito</b> .....	<b>14</b>
Toimi näin.....	14
Sammuttaminen .....	14
<b>Käyttö</b> .....	<b>14</b>
Mieto kypsennys .....	14
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>15</b>
Laitteen ulkopuoli.....	15
Kuumennuslevy .....	15
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>15</b>
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>16</b>
Tekniset tiedot .....	16
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>16</b>
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto .....	16

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) ja Online-Shopista: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta vain ruokien lämpimänä pitämiseen ja astioiden lämmittämiseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa:

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- heillä ei ole tietoa ja kokemusta laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

### Kuuma pohja

#### Palovamman vaara!

Älä kosketa lämpölaatikon kuumaa kuumennuslevyä. Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

#### Palovaara!

Älä säilytä lämpölaatikossa palavia esineitä tai muoviasiatioita.

## Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten osaat käyttää laitettasi turvallisesti.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, muista liittää ohjeet mukaan.

### Ennen asennusta

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskotitalouksien käyttöön. Ota mukanaolevat asennusohjeet huomioon.

#### Kuljetusvauriot

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

#### Sähköliitäntä

Tämä laite on pistovalmis ja sen saa liittää ainoastaan yhteen määräystenmukaisesti asennettuun suojakoskettimen pistorasiaan. Verkköjännitteen täytyy vastata tyyppikilvessä mainittua jännitettä.

Pistorasioiden muuttaminen tai liitäntäjohdon vaihto on sallittu ainoastaan valtuutetulle sähköasentajalle. Jos pistoke ei enää ole saatavilla asennuksen jälkeen, asennuspuolella täytyy olla käsillä moninapainen erotuslaite, jonka kosketinetaisyys on vähintään 3 mm.

Älä käytä moninapapistoketta, pistokelistoja tai jatkojohtoja. Ylikuormituksesta syntyy tulipalon vaara.

### Epäasianmukaiset korjaukset

#### Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa tehdä vain koulutettu huoltopalvelumme teknikko.

Jos laite on viallinen, kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

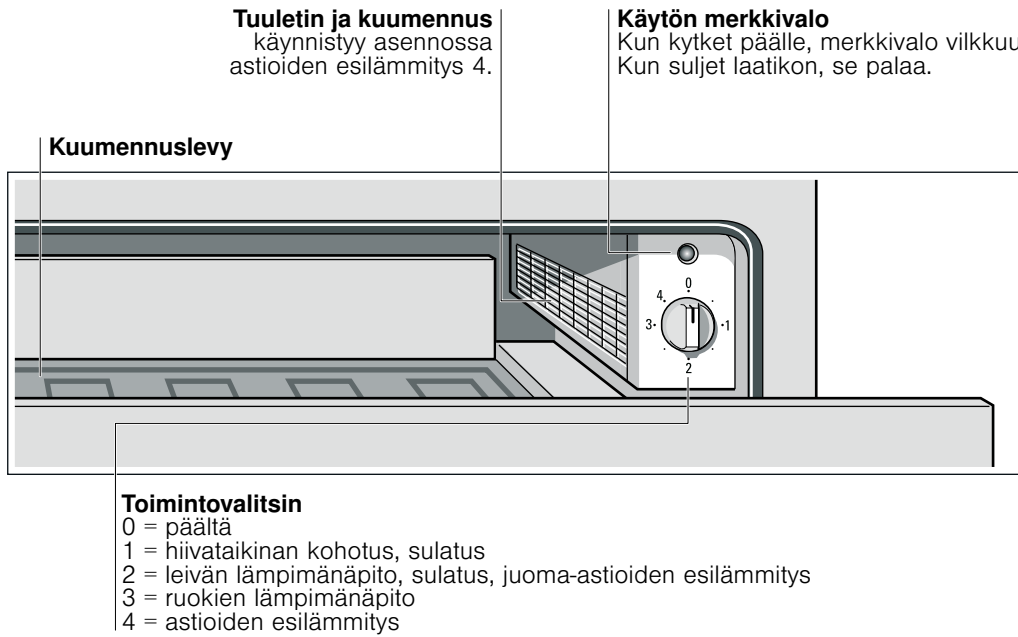
### Säröt kuumennuslevyissä

#### Sähköiskun vaara!

Jos kuumennuslevyissä on murtumia, säröjä tai naarmuja, kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

# Lämpölaatikko

Lämpölaatikossa voit esilämmittää astioita tai pitää ruokaa lämpimänä.



Laitte kuumenee vain, jos laatikko on kunnolla kiinni.

## Avaaminen ja sulkeminen

**Laite, jossa ei ole kahvaa:**

Avaa tai sulje laatikko painamalla laatikkoa keskeltä.

Kun laatikko avataan, se ponnahtaa hiukan ulos. Se on sen jälkeen helppo vetää ulos.

# Astioiden esilämmitys

Esilämmitetyissä astioissa ruoka ei jäähydy yhtä nopeasti kuin kylmissä astioissa. Juomat pysyvät pitempään lämpimänä.

## Astiat yleisesti

Lämpölaatikko kestää korkeintaan 25 kg painon. Voit esilämmittää esim. 6 tai 12 hengen astiaston.

alalaatikko (14 cm korkea)		korkea laatikko (29 cm korkea)	
6 ruokalautasta	Ø 24 cm	12 ruokalautasta	Ø 24 cm
6 keittolautasta	Ø 10 cm	12 keittolautasta	Ø 10 cm
1 kulho	Ø 19 cm	1 kulho	Ø 22 cm
1 kulho	Ø 17 cm	1 kulho	Ø 19 cm
1 lihalautanen	32 cm	1 kulho	Ø 17 cm
		2 lihalautasta	32 cm

## Astioiden sijoittaminen

Sijoita astiat mahdollisuuksien mukaan koko pinnalle. Korkeat lautaspinnat lämpiävät hitaammin kuin yksittäiset astiat, esim. kulhot.

## Juoma-astiat

Lämmitä juoma-astiat kuten esim. espressokupit aina tehoalueella 2.

### ⚠ Palovamman vaara!

Juoma-astiat kuumenevat erittäin kovasti tehoalueella 3 tai 4.

## Toimi näin

1. Laita astiat laatikkoon.
2. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 4. Valitse juoma-astioille aina tehoalue 2. Toiminnan merkkivalo vilkkuu.
3. Sulje lämpölaatikko. Toiminnan merkkivalo palaa. Laitte kuumenee.

## Kuinka kauan esilämmittäminen kestää

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää, riippuu astioiden materiaalista ja paksuudesta, astioiden määrästä, korkeudesta ja astioiden asetelusta. Sijoita astiat mahdollisuuksien mukaan koko pinnalle.

6 hengen astiaston esilämmittäminen kestää noin 15-25 minuuttia.

## Sammuttaminen

Avaa laatikko. Kytke toimintovalitsin pois päältä.

## Astioiden ottaminen ulos

Ota astiat patakintaalla tai patalapuilla laatikosta.

### ⚠ Palovamman vaara!

Kuumennuslevyn pinta on kuuma. Alimmat astioiden osat kuumenevat enemmän kuin yläosat.

# Ruoan lämpimänäpito

Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja suoraan kuumalta keittotasolta lämpölaatikon lasipohjalle. Lasipohja voi vaurioitua.

Älä täytä astiaa niin täyteen, että siitä roiskuu yli.

Peitä ruoka lämmönkestävällä kannella tai alumiinifoliolla.

Suosittelemme, ettei ruokia pidetä lämpimänä yli tuntia.

**Sopivat ruoat:** Sopivia ruokia ovat liha, lintu, kala, kastikkeet, vihannekset, lisukkeet ja keitot.

## Toimi näin

1. Aseta astia laatikkoon
2. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 3 ja esilämmitä laitetta 10 minuuttia.
3. Laita ruoka esilämmitettyyn astiaan.
4. Sulje laatikko uudestaan.  
Toiminnan merkkivalo palaa. Laite kuumenee.

## Sammuttaminen

Kytke toimintovalitsin pois päältä. Ota ruoka pois laatikosta patakintaalla tai patalapuilla.

# Käyttö

Taulukosta löydät lämpölaatikon eri käyttömahdollisuuksia. Aseta toimintovalitsin halutulle tehoalueelle. Esilämmitä astia, jos se on mainittu taulukossa.

Tehoalue	Ruoat / astia	Huomautus
1	Herkät pakasteruoat esim. kermakakut, voi, makkara, juusto	sulatus
1	Anna hiivataikinan nousta	peitetynä
2	Pakasteruoat esim. liha, kakut, leipä	sulatus
2	Munien lämpimänäpito esim. keitetyt munat, munakokkeli	esilämmitä astia, peitä ruoka
2	Leivän lämpimänäpito esim. paahtoleipä, sämpylä	esilämmitä astia, peitä ruoka
2	Juoma-astian esilämmitys	esim. espressokupit
2	Herkät ruoat esim. miedosti kypsennetty liha	astioiden peittäminen
3	Ruoan lämpimänäpito	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Juomien lämpimänäpito	esilämmitä astia, peitä juomat
3	Ohuiden leivonnaisten lämmittäminen esim. ohukaiset, wrapit, tacot	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Kuivien kakkujen lämmittäminen esim. sirotekakku, muffinsit	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Suklaaleivyn tai kuorrutesuklaan sulattaminen	esilämmitä astia, pilko ruoka
3	Liivatteen sulatus	avoin, n. 20 minuuttia
4	Astioiden esilämmitys	ei sovi juoma-astioille

## Mieto kypsennys

Mieto kypsennys on ihanteellinen kypsennystapa kaikille herkille lihapaloille, jotka halutaan kypsentää punertaviksi. Lihasta tulee erittäin mehukasta ja mureaa. Etusi: koska mieto kypsennys kestää huomattavasti kauemmin, sinulla on enemmän pelivaraa suunnitellessasi ruokalistaa. Miedosti kypsennettyä lihaa voidaan pitää ongelmitta lämpimänä.

**Sopivat astiat:** Käytä kannellisia lasi-, posliini- tai keramiikka-astioita, esim. lasipannua.

### Toimi näin

1. Esilämmitä lämpölaatikko ja astia tehoalueella 4.
2. Kuumenna vähän rasvaa pannulla täydellä teholla. Ruskista liha voimakkaasti ja laita se heti esilämmitettyyn astiaan. Laita kansi päälle.
3. Laita astiassa oleva liha taas lämpölaatikkoon ja jälkikypsennä. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 3.

## Ohjeita miedosta kypsennyksestä

Käytä vain tuoretta, virheetöntä lihaa. Poista jänteet ja rasva huolellisesti. Rasvasta muodostuu miedossa kypsennyksessä voimakasta makua.

Älä käytä suuria lihapaloja.

Voit leikata lihaa heti miedon kypsennyksen jälkeen. Se ei tarvitse imeytymisaikaa.

Eriyisen kypsennystavan takia liha on aina sisältä punertavaa. Se ei siitä syystä ole missään tapauksessa raakaa tai liian vähän kypsyyntä.

Miedosti kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavallisesti paistettu liha. Tarjoile kastike erittäin kuumana. Laita lautaset viimeisiksi 20-30 minuutiksi lämpölaatikkoon.

Kun haluat pitää miedosti kypsennettyä lihaa lämpimänä, kytke miedon kypsennyksen jälkeen takaisin tehoalueelle 2. Pieniä lihapaloja voit pitää lämpimänä jopa 45 minuuttia, suurempia paloja jopa 2 tuntia.

## Taulukko

Mietoon kypsennykseen sopii kaikki pehmeät palat naudan-, sian-, vasikan-, lampaan-, riistan- ja siipikarjan lihaa. Ruskistus- ja jälkikypsennysajat riippuvat lihanpalan koosta. Ruskistusajat lasketaan siitä, kun liha laitetaan kuumaan rasvaan.

Ruokalaji	Ruskistus keittoalueella	Jälkikypsennys uunissa
<b>Pienet lihanpalat</b>		
Kuutiot tai suikaleet	noin 1-2 minuuttia	20-30 minuuttia
Pienet leikkeet, pihvit tai medaljongit	1-2 minuuttia puolta kohti	35-50 minuuttia
<b>Keskikokoiset lihanpalat</b>		
Filee (400-800g)	noin 4-5 minuuttia	75-120 minuuttia
Lampaanselkä (n. 450g)	2-3 minuuttia puolta kohti	50-60 minuuttia
Vähärasvaiset paistit (600-1000g)	noin 10-15 minuuttia	120-180 minuuttia
<b>Suuret lihanpalat</b>		
Filee (yli 900g)	noin 6-8 minuuttia	120-180 minuuttia
Paahtopaisti (1,1-2kg)	noin 8-10 minuuttia	210-300 minuuttia

## Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Puhdista laitetta vain sen ollessa pois päältä. Toimintovalitsin: asento = 0.

### Laiteen ulkopuoli

Pyyhi laite vedellä ja tilkalla astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Voimakkaat tai hankaavat aineet eivät ole sopivia. Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä.

### Teräspinnat

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisjäänteet aina heti. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Käytä puhdistukseen

vettä ja vähän astianpesuainetta. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.

### Laitteet, joissa lasinen etupaneeli

Puhdista lasipinta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.

### Kuumennuslevy

Puhdista kuumennuslevy lämpimällä vedellä ja tilkalla astianpesuainetta.

## Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, se saattaa usein johtua vain pikkuseikoista. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua:

<b>Astia tai ruoka jää kylmäksi.</b>	Tarkasta: <ul style="list-style-type: none"><li>■ onko laite päällä</li><li>■ onko kyseessä sähkökatkos</li><li>■ onko laatikko kokonaan suljettu</li></ul>
<b>Astia tai ruoka ei lämpyä riittävästi.</b>	Kyseessä voi olla: <ul style="list-style-type: none"><li>■ että astiaa tai ruokaa ei lämmitetty tarpeeksi kauan</li><li>■ että laatikko oli pitkään auki</li></ul>
<b>Toiminnan merkkivalo vilkkuu.</b>	Katso, onko laatikko kiinni.
<b>Lämpölaatikon ollessa kiinni merkkivalo vilkkuu voimakkaasti.</b>	Soita huoltopalveluun.
<b>Toiminnan merkkivalo ei pala.</b>	Merkkivalo on rikki. Ota yhteyttä huoltopalveluun
<b>Sulake sulakekotelossa palaa.</b>	Irrota verkkopistoke ja ota yhteyttä huoltopalveluun.

Korjaukset ovat sallittuja vain valtuutetuille ammattilaisille. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi vaatii korjausta, huoltopalvelumme auttaa sinua. Lähimmän huoltopisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Mainitut asiakaspalvelukeskukset ilmoittavat mielellään lähimmän huoltopalvelupisteen.

**E-numero ja FD-numero** Ilmoita huoltopalveluun aina laitteesi valmistenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Tyyppikilpi ja numerot löytyvät, kun avaat lämpölaatikon. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapauksessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 	

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)  
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

## Tekniset tiedot

Virtalähde:	220-240 V
	50/60 Hz
Yhteisliitântäarvo:	850 W
VDE-testattu:	kyllä
CE-merkki:	kyllä

# Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

## Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-alueella koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.



<b>Hva du må ta hensyn til</b> .....	17
Før montering .....	17
<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	17
Varm bunn.....	17
Ukyndige reparasjoner.....	17
Sprekker i varmeplaten.....	17
<b>Varmeskuffen</b> .....	18
Åpne og lukke .....	18
<b>Forvarming av servise</b> .....	18
Kokekar generelt.....	18
Kopper og krus .....	18
Slik går du frem.....	18
<b>Holde matvarer varme</b> .....	19
Slik går du frem.....	19
Utkobling .....	19
<b>Bruksområder</b> .....	19
Langtidssteking .....	19
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	20
Utsiden av apparatet .....	20
Varmeplate .....	20
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> .....	20
<b>Kundeservice</b> .....	21
Tekniske data .....	21
<b>Miljøvern</b> .....	21
Miljøvennlig deponering .....	21

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) og nettbutikk: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **Sikkerhetsanvisninger**

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må bare brukes til varmholding av matvarer og servise.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som:

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

### **Varm bunn**

#### **Fare for forbrenninger!**

Ta aldri på varmeplaten i varmeskuffen. Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar. Hold små barn på trygg avstand.

#### **Brannfare!**

Oppbevar aldri brennbare gjenstander eller plastbeholdere i varmeskuffen.

## **Hva du må ta hensyn til**

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og montasjeanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

### **Før montering**

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger. Følg den vedlagte montasjeanvisningen.

### **Transportskader**

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

### **Elektrisk tilkobling**

Apparatet er klart til tilkobling og må bare tilkobles en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt. Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakter eller bytte av tilkoblingsledning må bare utføres av elektriker. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en alpolet skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

Bruk ikke forgreninger, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

### **Ukyndige reparasjoner**

#### **Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

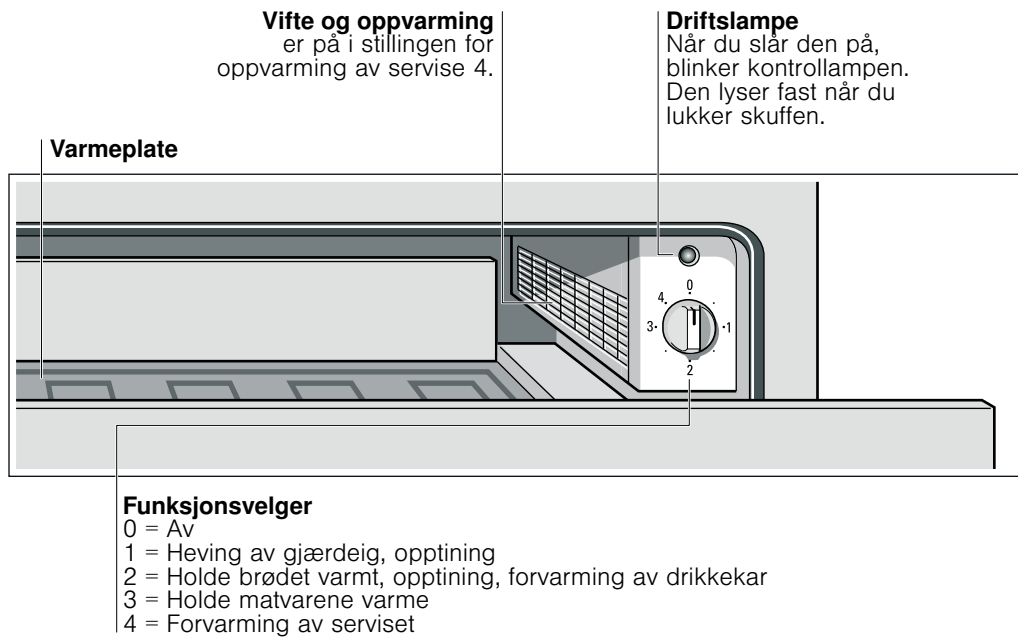
### **Sprekker i varmeplaten**

#### **Fare for elektrisk støt!**

Hvis det er sprekker, revner eller riper i varmeplaten, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

# Varmeskuffen

I varmeskuffen kan du forvarme kokekar eller holde matvarer varme.



Apparatet varmes bare opp når skuffen er ordentlig lukket.

## Åpne og lukke

For apparater uten håndtak:

Trykk midt på skuffen for å åpne og lukke den.

Ved åpning går skuffen forsiktig ut. Deretter kan den trekkes ut uten problemer.

# Forvarming av servise

I forvarmet servise blir ikke maten så fort kald. Drikkevarer holder seg lengre varme.

## Kokekar generelt

Varmeskuffen må ikke belastes med mer enn 25 kg. Du kan f. eks. sette inn et servise til 6 eller 12 personer.

Lav skuff (14 cm høy)		Høy skuff (29 cm høy)	
6 middagstallerkener Ø 24 cm		12 middagstallerkener Ø 24 cm	
6 suppetallerkener Ø 10 cm		12 suppetallerkener Ø 10 cm	
1 skål Ø 19 cm		1 skål Ø 22 cm	
1 skål Ø 17 cm		1 skål Ø 19 cm	
1 fat 32 cm		1 skål Ø 17 cm	
		2 fat 32 cm	

## Plassering av serviset

Fordel serviset best mulig over hele flaten. Høye tallerkenstabler blir langsommere gjennomvarme enn enkelte servisedeler, f. eks. 2 skåler.

## Kopper og krus

Varm alltid opp kopper og krus som for eksempel espressokopper på trinn 2.

### ⚠ Fare for forbrenning!

På trinn 3 eller 4 blir kopper og krus svært varme.

## Slik går du frem

1. Sett kokekaret i skuffen.
2. Still funksjonsvelgeren på trinn 4. Velg alltid trinn 2 for drikkekar.  
Driftsindikatorlampen blinker.
3. Lukk varmeskuffen.  
Driftsindikatorlampen blinker. Apparatet varmes opp.

## Hvor lang tid tar forvarmingen?

Hvor lang tid forvarmingen tar, er avhengig av materialet og tykkelsen på serviset samt mengden, høyden og plasseringen av serviset. Fordel serviset best mulig over hele flaten.

Ved et middagsservise for 6 personer tar forvarmingen ca. 15-25 minutter.

## Utkobling

Åpne skuffen. Slå av funksjonsvelgeren.

## Ta ut serviset

Ta serviset ut av varmeskuffen med en gryteklut eller grytevott.

### ⚠ Fare for forbrenninger!

Overflaten på varmeplaten er svært varm. De nederste delene av serviset blir varmere enn de øverste.

# Holde matvarer varme

Varme gryter og panner må aldri settes direkte fra varm kokesone og ned på glassbunnen i varmeskuffen. Glassbunnen kan bli ødelagt.

Ikke fyll serviset/fatet for høyt opp, slik at det skulper over.

Dekk til matvarene med varmebestandig lokk eller aluminiumsfolie.

Vi anbefaler at matvarene ikke holdes varme lenger enn én time.

**Egnede matvarer:** Til oppvarming er kjøtt, fjærkre, fisk, sauser, grønnsaker, tilbehør og supper velegnet.

## Slik går du frem

1. Sett serviset i skuffen.
2. Still funksjonsvelgeren på trinn 3 og la apparatet forvarmes i 10 minutter.
3. Legg matvarene i det forvarmede serviset.
4. Lukk skuffen igjen.  
Driftsindikatorlampen blinker. Apparatet varmes opp.

## Utkobling

Slå av funksjonsvelgeren. Ta rettene ut av varmeskuffen med en grytelapp eller grytevott.

# Bruksområder

I tabellen finner du ulike bruksområder for varmeskuffen. Still funksjonsvelgeren på ønsket trinn. Varm opp serviset på forhånd hvis det er angitt i tabellen.

Trinn	Matretter / servise	Veiledning
1	La ømfintlige dypfrosne retter som for eksempel bløtkaker, smør, pølse, ost	Tine
1	Heving av gjærdeig	Dekkes til
2	La dypfrosne retter for eksempel kjøtt, kaker, brødet	Tine
2	Holde egg varme for eksempel kokte egg, eggerøre	Varme opp serviset, dekk til matvarene
2	Holde brødet varmt for eksempel toast, rundstykker	Varme opp serviset, dekk til matvarene
2	Forvarming av krus og kopper	f.eks. espressokopper
2	Ømfintlige matvarer f.eks. langtidsstekt kjøtt	Dekk til serviset
3	Holde matvarer varme	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Holde drikkevarer varme	Varm opp serviset, dekk til drikkevarene
3	Varme opp leiver for eksempel pannekaker, wraps, tacos	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Oppvarming av tørre kaker for eksempel fyrstekake, muffins	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Smelte sjokoladeplater eller sjokoladekuvertyr	Varm opp serviset, hakk opp matvarene
3	Løse opp gelatin	Uten lokk, ca. 20 minutter
4	Forvarming av servise	Er ikke egnet for krus og kopper

## Langtidssteking

Langtidssteking er en ideell stekemetode for alle møre kjøttstykker som må stekes rosa eller helt nøyaktig. Kjøttet blir veldig saftig og mørt. Dette innebærer: At du har mer spillerom når du skal planlegge menyen, siden langtidssteking tar lengre tid enn vanlig. Det byr ikke på problemer å holde varmt langtidsstekt kjøtt.

**Egnede kokekar:** Bruk kokekar av glass, porselen eller keramikk med lokk, for eksempel et glassfat.

### Slik går du frem

1. Forvarm varmeskuffen med serviset til trinn 4.
2. Varm opp litt fett i en panne. Brun kjøttet raskt og legg det straks på det forvarmede kokekaret. Legg på øverste bunn.
3. Sett tallerkenen med kjøttet inn i varmeskuffen igjen og etterstek kjøttet. Still funksjonsvelgeren på trinn 3.

## Merknader om langtidssteking

Bruk kun ferskt kjøtt av høy kvalitet. Vær nøye med å fjerne sener og fettrander. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking.

Det er heller ikke nødvendig å snu større kjøttstykker.

Kjøttet kan skjæres opp like etter steking. Det kreves ingen hviletid.

På grunn av den spesielle stekemetoden ser kjøttet alltid rosa ut i midten. Dette betyr ikke at kjøttet er rått eller for lite stekt.

Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er stekt på vanlig måte. Server sausene svært varme. Sett tallerknene også ned i varmeskuffen de siste 20-30 minuttene.

Hvis du vil holde det langtidsstekte kjøttet varmt, kan du skru ned til trinn 2 etter at langtidssteking er over. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker inntil to timer.

## Tabell

Alle møre partier av storfe, svin, kalv, lam, vilt og fjærkre egner seg til langtidsteking. Brunings- og etterstekingstidene er avhengig av kjøttstykkenes størrelse. Bruningstidene gjelder når kjøttet legges i det oppvarmede fett.

Rett	Brune på kokeplaten	Ettersteke i ovnen
<b>Små kjøttstykker</b>		
Terninger eller strimler	på alle sider 1-2 minutter	20-30 minutter
Små schnitzler, koteletter eller medaljonger	per side 1-2 minutter	35-50 minutter
<b>Mellomstore kjøttstykker</b>		
Filet (400-800g)	på alle sider 4-5 minutter	75-120 minutter
Lammerygg (ca. 450g)	per side 2-3 minutter	50-60 minutter
Magre steker (600-1000g)	på alle sider 10-15 minutter	120-180 minutter
<b>Store kjøttstykker</b>		
Filet (fra 900g)	på alle sider 6-8 minutter	120-180 minutter
Roastbeef (1,1-2kg)	på alle sider 8-10 minutter	210-300 minutter

## Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring! Rengjør apparatet kun når det er slått av. Funksjonsvelger: Stilling = 0.

### Utsiden av apparatet

Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler og skuremidler er ikke egnet. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

### Flater av rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon. Bruk vann og litt oppvaskmiddel til rengjøringen. Tørk av flaten med en myk klut.

### Apparater med glassfront

Rengjør glassfronten med glassrens og en myk klut. Ikke bruk glasskrape.

### Varmeplate

Rengjør varmeplaten med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

## Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

<b>Serviset / matvarene forblir kalde.</b>	Kontroller: <ul style="list-style-type: none"><li>■ at apparatet er slått på</li><li>■ om strømmen har gått</li><li>■ om skuffen er helt lukket</li></ul>
<b>Servise / matvarer blir ikke varme nok.</b>	Det er mulig: <ul style="list-style-type: none"><li>■ at servise/matvarer ikke ble varmet opp lenge nok</li><li>■ at skuffen var åpen i lengre tid</li></ul>
<b>Driftsindikatorlampen blinker.</b>	Undersøk om skuffen er lukket.
<b>Når varmeskuffen er lukket, blinker kontrollampen kraftig.</b>	Ring til kundeservice.
<b>Driftsindikatorlampen lyser ikke.</b>	Kontrollampen er defekt. Ta kontakt med kundeservice
<b>Sikringen i sikringsskapet går.</b>	Trekk ut nettstøpselet og ta kontakt med kundeservice.

Reparasjon må bare utføres av kvalifiserte fagfolk. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

# Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservicesentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

## E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet ditt overfor kundeservice. Typeskiltet med disse nummerne finner du når du åpner varmeskuffen. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
Kundeservice 	

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

## Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

## Tekniske data

Strømforsyning:	220-240 V 50/60 Hz
Tilkoblet effekt:	850 W
VDE-godkjent:	ja
CE-merking:	ja

# Miljøvern

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

## Miljøvennlig deponering



Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

<b>Viktigt att veta</b> .....	<b>22</b>
Före installationen.....	22
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>22</b>
Het botten.....	22
Icke fackmässiga reparationer.....	22
Sprickor i värmeplattan.....	22
<b>Värmelåda</b> .....	<b>23</b>
Öppna och stänga.....	23
<b>Förvärma kärl</b> .....	<b>23</b>
Allmänt om kärl.....	23
Dryckkärl.....	23
Gör så här .....	23
<b>Varmhållning av mat</b> .....	<b>24</b>
Gör så här .....	24
Stänga av .....	24
<b>Användning</b> .....	<b>24</b>
Anpassad tillagning.....	24
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>25</b>
Enhetens utsida.....	25
Värmeplatta.....	25
<b>Råd vid fel</b> .....	<b>25</b>
<b>Kundtjänst</b> .....	<b>26</b>
Tekniska data .....	26
<b>Återvinning</b> .....	<b>26</b>
Miljövänlig avfallshantering .....	26

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) och onlineshop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **Säkerhetsanvisningar**

Denna enhet är endast avsedd för privata hushåll. Använd enheten uteslutande för uppvärmning av mat och kärl.

Enheten får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn:

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet för hantera enheten på ett korrekt och säkert sätt.

### **Het botten**

#### **Risk för brännskador!**

Vidrör aldrig den heta värmeplattan i värmelådan. Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan. Håll små barn på avstånd.

#### **Brandfara!**

Brännbara föremål eller plastbehållare får inte förvaras i värmelådan.

## **Viktigt att veta**

Läs denna bruksanvisning noggrant. Först därefter kan man använda utrustningen säkert.

Förvara bruksanvisningen och monteringsanvisningen på ett lämpligt ställe. Dessa dokument ska medfölja utrustningen vid ägarbyte.

### **Före installationen**

Denna utrustning är endast konstruerad för privata hushåll. Följ den bifogade monteringsanvisningen.

#### **Transportskador**

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

#### **Elanslutning**

Utrustningen är klar för anslutning och får endast anslutas till ett enligt föreskrift installerat jordat vägguttag. Nätspänningen måste motsvara den som är angiven på typskylten.

Installation av vägguttag eller byte av anslutningsledning får endast göras av behöriga elektriker. Om kontakten inte kan nås längre efter monteringen, måste en flerpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm installeras.

Flerpoliga insticksanslutningar, kontaktlister och förlängningssladdar får inte användas. Vid överbelastning uppstår brandfara.

### **Icke fackmässiga reparationer**

#### **Risk för stötar!**

Icke fackmässiga reparationer är farliga. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer. Om enheten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service

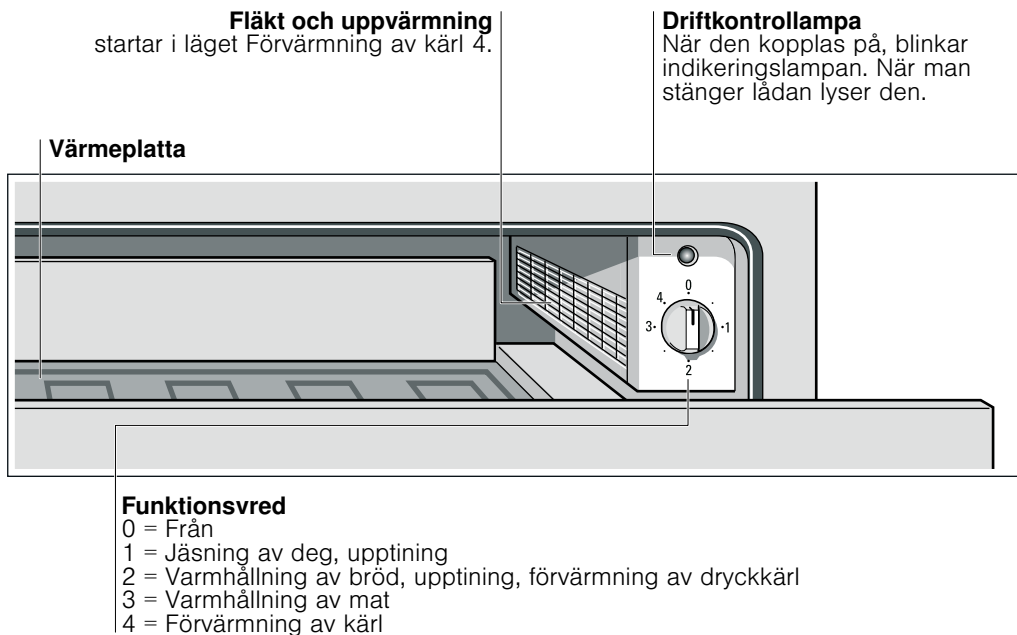
### **Sprickor i värmeplattan**

#### **Risk för stötar!**

Vid hack, sprickor eller repor i värmeplattan ska säkringen i säkringsskåpet kopplas ifrån, eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

# Värmelåda

I värmelådan kan man förvärma kärl eller hålla mat varm.



Uppvärmning sker endast när lådan är korrekt stängd.

## Öppna och stänga

**På enheter utan handtag:**

Öppna eller stäng lådan genom att trycka på mitten av den.

När du öppnar skjuts lådan ut en bit. Sedan är det enkelt att dra ut den.

# Förvärma kärl

I förvärmade kärl svalnar maten inte lika fort. Drycker hålls varma längre.

## Allmänt om kärl

Värmelådan får belastas med maximalt 25 kg. Den kan t ex förvärma porslin för 6 resp 12 personer.

låg låda (14 cm hög)		hög låda (29 cm hög)	
6 tallrikar	Ø 24 cm	12 tallrikar	Ø 24 cm
6 soppskålar	Ø 10 cm	12 soppskålar	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 köttplatta	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 köttplattor	32 cm

## Ställa in kärnen

Fördela kärnen så jämnt som möjligt över hela ytan. Höga tallriksstaplar värms upp långsammare än enskilda kärl, som t ex 2 skålar.

## Dryckkärl

Använd alltid effektläge 2 när du värmer dryckkärl, som t.ex. espressokoppar.

### **⚠ Risk för brännskador!**

Vid effektläge 3 eller 4 blir dryckkärlen mycket varma.

## Gör så här

1. Ställ in kärnen i lådan.
2. Ställ funktionsvredet på effektläge 4. Välj alltid effektläge 2 till dryckkärl.  
Driftkontrollampen blinkar.
3. Stäng värmelådan.  
Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

## Hur lång tid dröjer förvärmningen?

Det beror på kärnens material och tjocklek, hur många kärl, höjden och hur kärnen ställts in i lådan. Fördela kärnen så jämnt som möjligt över hela ytan.

Vid tallrikar för 6 personer tar förvärmningen ungefär 15-25 minuter.

## Stänga av

Öppna lådan. Stäng av med funktionsvredet.

## Ta ut kärnen

Ta ut kärnen med grytlappar eller grythandskar.

### **⚠ Risk för brännskador!**

Värmeplattans yta är het. De undre kärnen värms upp snabbare än de övre.

# Varmhållning av mat

Ställ aldrig heta kastruller eller stekpannor direkt från den heta spisen på värmelådans glasbotten när den är kall. Då kan glasbotten skadas.

Fyll aldrig kärlet så att det kan skvimpa över.

Täck över maten med ett värmebeständigt lock eller aluminiumfolie.

Vi rekommenderar att man inte håller maten varm längre än en timme.

**Lämpliga maträtter:** Lämplig mat för varmhållning är kött, fågel, fisk, såser, grönsaker, tillbehör och soppor.

## Gör så här

1. Ställ kärlet i lådan.
2. Ställ funktionsvredet på läge 3 och låt kärlet förvärmas i 10 minuter.
3. Ställ ner maten i det förvärmda kärlet.
4. Stäng lådan igen.  
Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

## Stänga av

Stäng av med funktionsvredet. Ta ut maten med grytlappar eller grythandskar.

# Användning

I tabellen finns olika sätt att använda värmelådan. Ställ funktionsvredet på önskat effektläge. Värm upp kärlet så som anges i tabellen.

Läge	Rätter / kärl	OBS!
1	Låt ömtåliga djupfrysta rätter t.ex. gräddtårter, smör, korv, ost	tina upp
1	Jäsning av deg	täck över
2	Låt djupfrysta rätter t.ex. kött, kakor, bröd	tina upp
2	Varmhållning av ägg t.ex. kokt ägg, äggröra	fövärm kärlet, täck över rätten
2	Varmhållning av bröd t.ex. formfranska, småfranska	fövärm kärlet, täck över rätten
2	Fövärmning av dryckkärl	t.ex. espressokoppar
2	Ömtåliga rätter t.ex. kött som tillagats med anpassad tillagning	täck över kärlet
3	Varmhållning av mat	fövärm kärlet, täck över rätten
3	Varmhållning av drycker	fövärm kärlet, täck över drycken
3	Fövärmning av tunna bröd t.ex. pannkaka, wraps, tacos	fövärm kärlet, täck över rätten
3	Fövärmning av torra kakor t.ex. vetebröd med smultäcke, muffins	fövärm kärlet, täck över rätten
3	Smälta blockchoklad eller chokladglasyr	fövärm kärlet, dela rätten i småbitar
3	Smälta gelatin	öppen, ca 20 minuter
4	Fövärma kärl	inte lämpligt för dryckkärl

## Anpassad tillagning

Anpassad tillagning är det idealiska sättet att tillaga allt mörkt kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir mycket saftigt och mjukt som smör. Fördelen för dig: Eftersom tillagningstiderna blir avsevärt längre vid anpassad tillagning får du stort spelrum vid menyplaneringen. Det är inga problem att hålla köttet varmt

**Lämpliga kärl:** Använd kärl av glas, porslin, eller keramik med lock, t.ex. en stekgryta av glas.

### Gör så här

1. Fövärm värmelådan med kärlet på effektläge 4.
2. Värm kraftigt upp lite fett i en stekpanna. Bryn köttet ordentligt och lägg det genast i det förvärmda kärlet. Lägg på den tredje botten.
3. Ställ tillbaka kärlet med köttet i värmelådan och låt det efterstekas. Ställ funktionsvredet på läge 3.

## Anvisningar för anpassad tillagning

Använd endast färskt, felfritt kött till detta. Ta bort senor och fettkanter ordentligt. Vid anpassad tillagning tar rätten annars smak av fettet.

Inte heller större köttbitar behöver vändas.

Köttet kan skäras upp omedelbart efter tillagningen. Det behövs inte någon vilotid.

Köttet ser tack vare den särskilda tillagningsmetoden alltid rosa ut inuti. Det är dock varken rått eller ogenomstekt.

Kött som tillagats så här är inte lika varmt som kött som stekts på vanligt sätt. Servera såsarna mycket varma. Ställ in tallrikarna i värmelådan under de sista 20-30 minuterna.

Om du vill hålla köttet varmt ställer du tillbaka effektläget på 2 efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken kan hållas varma i upp till 45 minuter, stora i upp till två timmar.



## Tabell

Alla mörta partier på nötk-, fläsk-, och kalvkött, lamm samt vilt och fågel passar för anpassad tillagning. Köttbitens storlek avgör hur lång tid som går åt till att bryna köttet och för att steken ska bli extra saftig. Tiden för bryning gäller för nedläggning i det varma fettet.

Maträtt	Bryning på kokzonen	Efterstekning i ugn
<b>Små köttstycken</b>		
Tärningar eller strimlor	omkring 1-2 minuter	20-30 minuter
Små schnitzlar, biffar eller medaljonger	per sida 1-2 minuter	35-50 minuter
<b>Mellanstora köttstycken</b>		
Filé (400-800g)	omkring 4-5 minuter	75-120 minuter
Lammsadel (ca 450g)	per sida 2-3 minuter	50-60 minuter
mager stek (600-1000g)	omkring 10-15 minuter	120-180 minuter
<b>Stora köttstycken</b>		
Filé (från 900g)	omkring 6-8 minuter	120-180 minuter
Rostbiff (1,1-2kg)	omkring 8-10 minuter	210-300 minuter

## Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Stäng alltid av enheten innan du rengör den. Funktionsvred: Läge = 0.

### Enhetens utsida

Torka av enheten med vatten och lite diskmedel. Eftertorka med en mjuk trasa.

Skarpa eller repande medel är olämpliga. Om ett sådant medel hamnar på framsidan ska det genast sköljas bort med vatten.

### Ytor av rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar. Använd vatten och lite diskmedel till rengöringen. Eftertorka ytorna med en mjuk trasa.

### Enheter med glasfront

Rengör glasfronten med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.

### Värmeplatta

Rengör värmeplattan med varmt vatten och lite diskmedel.

## Råd vid fel

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

<b>Kärlet resp maten värms inte upp.</b>	Kontrollera om: <ul style="list-style-type: none"><li>■ apparaten är tillkopplad</li><li>■ det är strömavbrott</li><li>■ lådan är helt stängd</li></ul>
<b>Kärlet resp maten värms inte upp tillräckligt.</b>	Det kan hända att: <ul style="list-style-type: none"><li>■ kärlet resp maten inte värmts upp tillräckligt länge</li><li>■ lådan varit öppen en längre stund</li></ul>
<b>Driftkontrolllampan blinkar.</b>	Se efter om lådan är stängd.
<b>När värmelådan är stängd blinkar kontrolllampan intensivt.</b>	Kontakta service.
<b>Kontrolllampan lyser inte.</b>	Kontrolllampan är defekt. Kontakta service
<b>Säkringen i säkringsskåpet utlöses.</b>	Dra ut kontakten och kontakta service.

Reparationer måste genomföras av kvalificerad fackpersonal. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

# Kundtjänst

Om utrustningen måste repareras står vår service till tjänst. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Service kan informera dig om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

**E-nummer och FD-nummer** Vid service ska alltid produktnumret (E-nr) och tillverkningsnumret (FD-nr) för utrustningen anges. Typskylten med numren ser man när man öppnar värmelådan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på utrustningen.

E-nr	FD-nr
Service 	

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

## Tekniska data

Strömförsörjning:	220 -240 V 50/60 Hz
Total effekt:	850 W
VDE-kontrollerad:	ja
CE-märkning:	ja

# Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

## Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

<b>На что следует обратить внимание</b> .....	<b>27</b>
Перед монтажом .....	27
<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>27</b>
Горячее дно .....	27
Неквалифицированный ремонт .....	27
Трещины на нагревательной пластине .....	27
<b>Шкаф для подогрева посуды</b> .....	<b>28</b>
Открывание и закрывание .....	28
<b>Подогревание посуды</b> .....	<b>28</b>
Общие рекомендации по посуде .....	28
Посуда для напитков .....	28
Последовательность действий .....	28
<b>Поддержание готовых блюд в горячем состоянии</b> .....	<b>29</b>
Последовательность действий .....	29
Выключение .....	29
<b>Варианты использования</b> .....	<b>29</b>
Щадящее приготовление .....	29
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>30</b>
Прибор снаружи .....	30
Нагревательная пластина .....	30
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>30</b>
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>31</b>
Технические характеристики .....	31
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>31</b>
Экологически чистая утилизация .....	31

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) и на сайте интернет-магазина [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **Правила техники безопасности**

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для подогрева посуды и поддержания блюд в тёплом состоянии.

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию
- при отсутствии знаний и опыта, необходимых для правильного управления прибором.

### **Горячее дно**

#### **Опасность ожога!**

Никогда не прикасайтесь к нагревательной пластине внутри шкафа для подогрева посуды. Используйте для извлечения посуды плотные рукавицы или прихватки. Не позволяйте детям подходить близко.

#### **Опасность возгорания!**

Никогда не оставляйте предметы из горючих материалов или пластиковые ёмкости в шкафу для подогрева посуды.

## **На что следует обратить внимание**

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

### **Перед монтажом**

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Соблюдайте прилагаемые инструкции по монтажу.

### **Повреждения при транспортировке**

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

### **Подключение к электросети**

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после монтажа прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при монтаже следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Не используйте тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

### **Неквалифицированный ремонт**

#### **Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки. Вызовите специалиста сервисной службы.

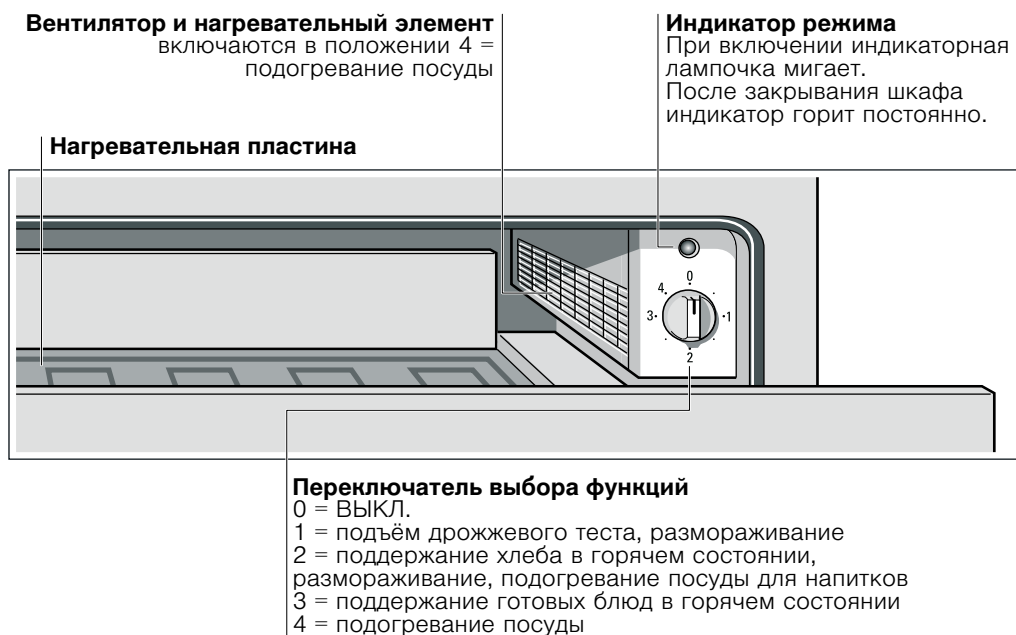
### **Трещины на нагревательной пластине**

#### **Опасность удара током!**

При наличии трещин и сколов на нагревательной пластине отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку прибора из розетки. Вызовите специалиста сервисной службы.

# Шкаф для подогрева посуды

Шкаф для подогрева посуды предназначен для предварительного нагревания посуды или поддержания готовых блюд в горячем состоянии.



Прибор нагревается, только если он закрыт надлежащим образом.

## Открывание и закрывание

Для приборов без ручки

Надавите на середину передней панели шкафа, чтобы открыть или закрыть его.

При открывании он слегка выдвинется. После этого его легко можно выдвинуть полностью.

## Подогревание посуды

В подогретой посуде пища остывает не так быстро, а напитки дольше остаются тёплыми.

### Общие рекомендации по посуде

Макс. допустимая загрузка шкафа для подогрева посуды составляет 25 кг. В нём можно нагреть комплекты посуды на 6 или 12 персон.

Компактный шкаф (высота 14 см)	Высокий шкаф (высота 29 см)
6 обеденных тарелок Ø 24 см	12 обеденных тарелок Ø 24 см
6 чашек для супа Ø 10 см	12 чашек для супа Ø 10 см
1 миска Ø 19 см	1 миска Ø 22 см
1 миска Ø 17 см	1 миска Ø 19 см
1 блюдо для мяса 32 см	1 миска Ø 17 см
	2 блюда для мяса 32 см

### Размещение посуды

По возможности распределите посуду по всей поверхности. Высокие стопки тарелок прогреваются медленнее, чем отдельные предметы, например 2 миски.

### Посуда для напитков

Подогревайте посуду для напитков, например, чашки для кофе «эспрессо», в режиме 2.

**⚠ Опасность ожога!**

В режиме 3 или 4 напитки становятся слишком горячими.

### Последовательность действий

1. Расставьте посуду в шкафу для подогрева посуды.
2. Установите переключатель выбора функций на режим 4. Для подогрева посуды для напитков всегда выбирайте режим 2. Индикатор режима мигает.
3. Закройте шкаф для подогрева посуды. Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

### Продолжительность подогревания

Продолжительность подогревания зависит от материала и толщины стенок, а также количества, высоты и расположения посуды. По возможности распределите посуду по всей поверхности.

Для подогревания комплекта посуды на 6 персон требуется прим. 15-25 минут.

### Выключение

Откройте шкаф для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций в положение выключения.

### Извлечение посуды

Внимайте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

**⚠ Опасность ожога!**

Поверхность нагревательной пластины сильно нагревается. При этом нижние предметы нагреваются больше, чем верхние.

# Поддержание готовых блюд в горячем состоянии

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды прямо с горячей варочной панели на стеклянное дно шкафа для подогрева посуды. Это может вызвать его повреждение.

Не наполняйте посуду до краев во избежание выплескивания.

Обязательно накрывайте посуду жаропрочной крышкой или алюминиевой фольгой.

Мы рекомендуем держать готовые блюда в горячем состоянии не более одного часа.

**Подходящие блюда** Блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, соусы, гарниры и супы.

## Последовательность действий

1. Поставьте посуду в шкаф для подогрева посуды.
2. Установите переключатель выбора функций на режим 3 и нагревайте прибор в течение 10 минут.
3. Выложите блюдо в подогретую посуду.
4. Снова закройте шкаф для подогрева посуды. Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

## Выключение

Установите переключатель выбора функций в положение выключения. Выньте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

# Варианты использования

В таблице, приведённой ниже, указаны различные варианты использования шкафа для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций на требуемый режим. Подогрейте посуду (если так указано в таблице).

Режим	Блюда/посуда	Указание
1	Нежные блюда глубокой заморозки, например торты со сливками, сливочное масло, колбаса, сыр	Разморозить
1	Подъём дрожжевого теста	Накрыть крышкой
2	Блюда глубокой заморозки, например мясо, пироги, хлеб	Разморозить
2	Поддержание блюд из яиц в горячем состоянии, например, вареных яиц, яичницы-болтуньи	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Поддержание хлеба в горячем состоянии, например, хлеба для тостов, булочек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Подогревание посуды для напитков	Например, чашек для кофе «эспрессо»
2	Нежные блюда, например, мясо, приготовленное щадящим способом	Накрыть посуду крышкой
3	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Поддержание напитков в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть напитки крышкой
3	Разогревание плоских блюд и продуктов, например, омлетов, блинчиков, лепёшек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Разогревание сухой выпечки, например, пирогов с посыпкой, кексов	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Растапливание плиточного шоколада или шоколадной глазури	Подогреть посуду, измельчить шоколад
3	Распускание желатина	В открытой посуде, прим. 20 мин
4	Подогревание посуды	Не подходит для посуды для напитков

## Щадящее приготовление

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для всех нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться слабoproжаренным или его нужно готовить строго по рецепту. Мясо получается сливочно-нежным и остаётся очень сочным. Преимущество: так как приготовление щадящим способом занимает больше времени, вы получаете дополнительные возможности для составления меню. Мясо, приготовленное щадящим способом, можно легко поддерживать в горячем состоянии.

**Подходящая посуда** Используйте посуду с крышкой, выполненную из стекла, фарфора или керамики, например, стеклянный противень.

## Последовательность действий

1. Предварительно нагрейте шкаф вместе с посудой на режиме 4.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Хорошо обжарьте мясо и немедленно переложите его в подогретую посуду. Накройте крышкой.
3. Установите посуду с мясом в шкаф для подогрева посуды и доводите до готовности. Установите переключатель выбора функций на режим 3.

## Рекомендации по щадящему приготовлению

Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

Даже большой кусок мяса нет необходимости переворачивать.

Мясо можно нарезать непосредственно по окончании приготовления. Выдерживать его не нужно.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остаётся розовым внутри. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом. Поэтому соусы подавайте к столу горячими. За 20-30 минут до окончания приготовления поставьте тарелки в шкаф для подогрева посуды.

Если вы хотите, чтобы мясо, приготовленное щадящим способом, оставалось тёплым, переключите духовой шкаф в режим 2. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 минут, а большие – до двух часов.

## Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины, баранины, дичи или птицы. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса. Указанное время обжаривания действительно, если вы кладете мясо в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на плите	Доведение до готовности в шкафу для подогрева посуды
<b>Маленькие куски мяса</b>		
Кубиками или соломкой	Со всех сторон в течение 1-2 мин	20-30 мин
Небольшие шницели, стейки или медальоны	Каждую сторону 1-2 мин	35-50 мин
<b>Средние куски мяса</b>		
Филе (400–800 г)	Со всех сторон в течение 4–5 мин	75–120 мин
Баранья спинка (прим. 450 г)	Каждую сторону 2–3 мин	50–60 мин
Постное мясо для жарки (600–1000 г)	Со всех сторон в течение 10–15 мин	120–180 мин
<b>Большие куски мяса</b>		
Филе (от 900 г)	Со всех сторон в течение 6–8 мин	120–180 мин
Ростбиф (1,1–2 кг)	Со всех сторон в течение 8–10 мин	210–300 мин

## Уход и очистка

Не используйте пароструйные очистители и очистители высокого давления. Обязательно выключите прибор перед очисткой. Переключатель выбора функций: положение = 0.

### Прибор снаружи

Протрите прибор тряпочкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

### Поверхности из нержавеющей стали

Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

### Приборы с передней панелью из стекла

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол. Не используйте скребок для стёкол.

### Нагревательная пластина

Очищайте нагревательную пластину тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства.

## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

<b>Посуда или блюда остаются холодными.</b>	Проверьте <ul style="list-style-type: none"><li>■ включён ли прибор</li><li>■ есть ли ток в сети</li><li>■ плотно ли закрыт шкаф.</li></ul>
<b>Посуда или блюда недостаточно нагреваются.</b>	Возможная причина <ul style="list-style-type: none"><li>■ посуда или блюда нагревались недостаточно долго</li><li>■ шкаф оставался открытым в течение длительного времени.</li></ul>
<b>Индикатор режима мигает.</b>	Убедитесь, что шкаф закрыт.
<b>Индикатор быстро мигает при закрытом шкафу.</b>	Вызовите специалиста сервисной службы.
<b>Индикатор режима не горит.</b>	Индикатор неисправен. Обратитесь в сервисную службу.
<b>Сработал предохранитель в блоке предохранителей.</b>	Выньте вилку сетевого шнура из розетки и обратитесь в сервисную службу.

Ремонт должен выполняться только квалифицированными специалистами. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдёте в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы шкафа для подогрева посуды. Чтобы долго не искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E	FD
Сервисная служба ☎	

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

### Технические характеристики

Электропитание:	220-240 В
	50/60 Гц
Общая потребляемая мощность:	850 Вт
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE:	Да

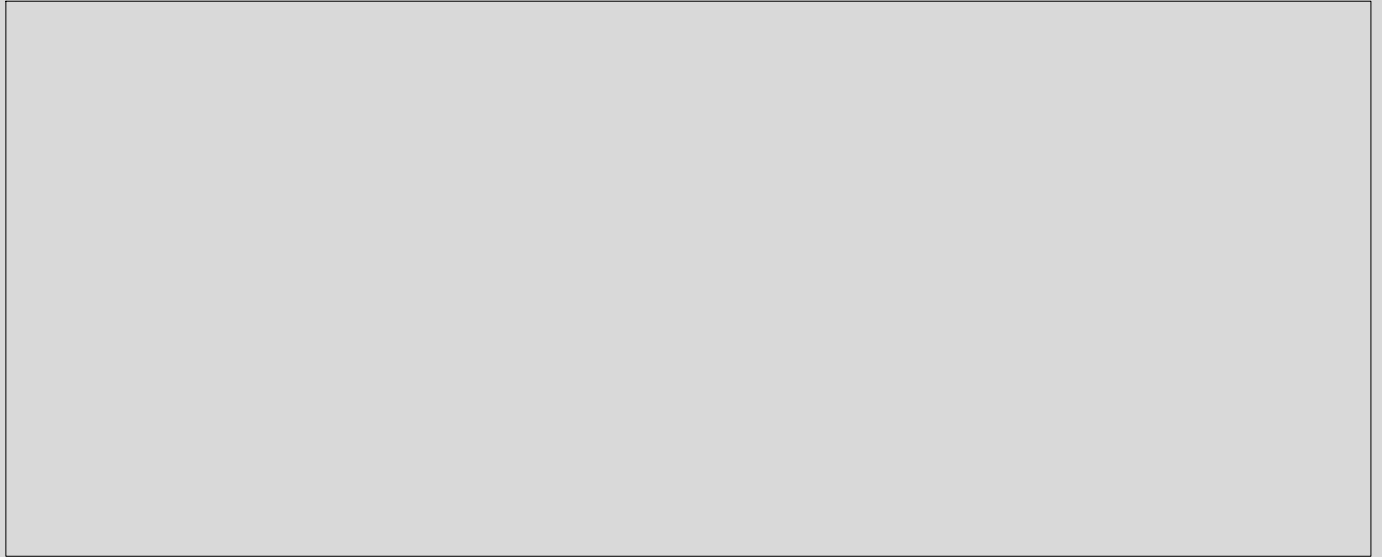
## Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

### Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.



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



9000650985

040391