







CAJÓN CALIENTA  
PLATOS  
CASSETTO TERMICO  
ШКАФ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ПОСУДЫ  
CASSETTO TERMICO

[es]	INSTRUCCIONES DE USO	3
[it]	ISTRUZIONI PER L'USO	9
[ru]	ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ	15
[hu]	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	21

**N17HH1..0, N17HH2..0, N17HH...0.**



# Índice

	<b>Uso correcto del aparato</b> . . . . .	<b>3</b>
	<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Presentación del aparato</b> . . . . .	<b>4</b>
	Abrir y cerrar . . . . .	4
	<b>Manejo del aparato</b> . . . . .	<b>5</b>
	Precalentar la vajilla . . . . .	5
	Recipientes para bebidas . . . . .	5
	Proceder de la siguiente forma . . . . .	5
	Mantenimiento en caliente de los platos . . . . .	5
	<b>Tablas y consejos</b> . . . . .	<b>6</b>
	Asar a fuego lento . . . . .	6
	<b>Limpieza</b> . . . . .	<b>7</b>
	Parte exterior del aparato . . . . .	7
	Placa para calentar . . . . .	7
	<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .	<b>7</b>
	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .	<b>8</b>
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD) . . . . .	8
	<b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .	<b>8</b>
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .	8

## **Uso correcto del aparato**

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para conservar calientes los alimentos y para calentar recipientes.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

## Indicaciones de seguridad importantes

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- La placa de calentamiento en el cajón calentaplatos se calienta mucho. No tocar nunca la placa de calentamiento. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.

### Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

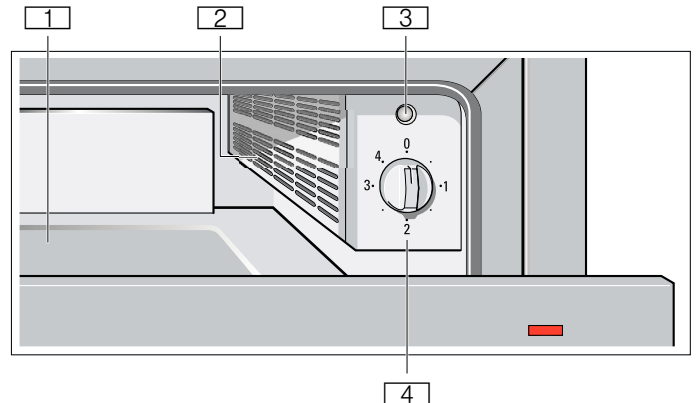
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la placa de cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### Advertencia – ¡Peligro de incendio!

La placa de calentamiento en el cajón calentaplatos se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables ni recipientes de plástico en el cajón calentaplatos.

## Presentación del aparato

En el cajón calentaplatos se puede precalentar vajilla o mantener los alimentos calientes.



**1 Placa calefactora**

**2 Ventilador y resistencia**

Funcionamiento en la posición 4 = precalentar vajilla encendido

**3 Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato**

Al encender el aparato parpadea la lámpara indicadora. Al cerrarlo, la lámpara se ilumina.

**4 Selector de funciones**

0 = Desactivado

1 = Levadura, descongelar

2 = Mantener pan caliente, descongelar, precalentar vasos y tazas

3 = Mantener alimentos calientes

4 = Precalentar vajilla

## Abrir y cerrar

### En los aparatos sin tirador:

Empujar la parte central del cajón para abrirlo o cerrarlo.

Al abrir el cajón, éste salta ligeramente hacia fuera. Tras ello, puede extraerse sin problemas.

## Manejo del aparato

### Precalentar la vajilla

En la vajilla previamente calentada, los alimentos no se enfrían tan rápidamente. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo.

### Vajilla en general

La carga máxima del cajón calentaplatos es de 25 kg. Puede precalentar, p. ej., vajilla para 6 o 12 personas.

Cajón inferior (altura de 14 cm)		Cajón superior (altura de 29 cm)	
6 platos	Ø de 24 cm	12 platos	Ø de 24 cm
6 tazas de consomé	Ø de 10 cm	12 tazas de consomé	Ø de 10 cm
1 fuente	Ø de 19 cm	1 fuente	Ø de 22 cm
1 fuente	Ø de 17 cm	1 fuente	Ø de 19 cm
1 bandeja para servir carne	32 cm	1 fuente	Ø de 17 cm
		2 bandejas para servir carne	32 cm

### Colocar la vajilla

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible. Una pila alta de platos se calienta más despacio que una sola pieza de la vajilla, como p. ej. 2 fuentes.

### Recipientes para bebidas

Utilizar el nivel 2 para calentar recipientes para bebidas como tazas de café.

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

En el nivel 3 o 4, los recipientes para bebidas se calienta demasiado.

### Proceder de la siguiente forma

1. Colocar la vajilla en el cajón.
2. Colocar el selector de funciones en el nivel 4. Seleccionar el nivel 2 para recipientes para bebidas. El piloto de funcionamiento parpadea.
3. Cerrar el cajón calentaplatos. El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

### Cuánto tarda la vajilla en precalentarse

El tiempo de precalentamiento viene determinado por el material y el grosor de la vajilla, la cantidad de piezas, la altura y la distribución de las piezas. Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible.

El precalentamiento de vajilla para 6 personas puede llevar aproximadamente de 15 - 25 minutos.

### Desconexión

Abrir el cajón. Desconectar el selector de funciones.

### Retirar la vajilla

La vajilla se debe retirar del cajón con un guante o un paño especial para sacar los platos del horno.

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

La superficie de la placa está muy caliente. La parte inferior de las piezas se calienta más que la superior.

### Mantenimiento en caliente de los platos

No colocar nunca recipientes o sartenes calientes procedentes de la placa de cocción directamente sobre la superficie de vidrio del cajón calentaplatos. Podría dañarse la superficie de vidrio.

No llenar demasiado los recipientes para evitar que la comida rebose.

Cubrir los platos con una tapadera resistente al calor o papel de aluminio.

Se recomienda no mantener los platos en caliente durante más de una hora.

**Platos adecuados:** Se obtiene un buen resultado de calentamiento de la carne, las aves, el pescado, las salsas, las verduras, las guarniciones y las sopas.

### Proceder de la siguiente forma

1. Colocar la vajilla en el cajón.
2. Colocar el mando selector en el escalón de potencia 3 y precalentar el aparato durante 10 minutos.
3. Servir los alimentos en los platos precalentados.
4. Cerrar nuevamente el cajón. El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

### Desconexión

Desconectar el selector de funciones. Retirar los platos del cajón sirviéndose de guantes adecuados o agarradores.

## Tablas y consejos

En la tabla se especifican diversas aplicaciones del cajón calentaplatos. Situar el mando de funciones en el nivel deseado. Precalear el recipiente cuando se indique en la tabla.

Nivel	Alimentos/recipientes	Advertencia
1	Alimentos congelados delicados, p. ej., tartas de nata, mantequilla, embutido, queso	Descongelar
1	Levar masa de levadura	Tapar
2	Alimentos congelados, p. ej., carne, pasteles, pan	Descongelar
2	Mantener huevos calientes, p. ej., huevos cocidos, huevos revueltos	Precalear el recipiente, tapar el alimento
2	Mantener el pan caliente, p. ej., pan de molde, panecillos	Precalear el recipiente, tapar el alimento
2	Precalear vasos y tazas	P. ej., tacitas de café
2	Platos delicados, p. ej. carne cocida a baja temperatura	Tapar el recipiente
3	Mantener alimentos calientes	Precalear el recipiente, tapar el alimento
3	Mantener bebidas calientes	Precalear el recipiente, tapar las bebidas
3	Calentar masas finas, p. ej., tortitas, tortillas mexicanas, tacos	Precalear el recipiente, tapar el alimento
3	Calentar pasteles secos, p. ej., pasteles cubiertos, magdalenas	Precalear el recipiente, tapar el alimento
3	Derretir chocolate para cocinar o cobertura de chocolate	Precalear el recipiente, desmenuzar los alimentos
3	Disolver gelatina	No tapar, aprox. 20 minutos
4	Precalear vajilla	No apropiado para vasos y tazas

### Asar a fuego lento

El asado a fuego lento es el método ideal para asar trozos de carne tierna que deban asarse poco o en al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. La ventaja: puesto que al asar lentamente los tiempos son considerablemente más largos, se dispone de mucho margen para la planificación del menú. La carne asada a fuego lento se puede conservar caliente sin problemas.

**Recipientes adecuados:** Deben emplearse vajillas de cristal, porcelana o cerámica con tapa, p. ej., una cacerola de cristal.

### Proceder de la siguiente forma

1. Precalear los cajones calentaplatos con la vajilla en el nivel 4.
2. Verter un poco de mantequilla o margarina en una sartén y calentarla mucho. Freír bastante la carne e introducirla rápidamente en la vajilla precalentada. Poner la tapa.
3. Volver a colocar la vajilla con la carne en el cajón calentaplatos y cocer en el horno. Colocar el mando selector en la escalón de potencia 3.

### Consejos y advertencias para asar a fuego lento

Utilizar sólo carne fresca y tierna. Retirar cuidadosamente los tendones y los bordes de grasa. Cuando se asa a fuego lento, la grasa desarrolla un sabor particular muy intenso.

Tampoco se deben utilizar trozos de carne demasiado grandes.

La carne se puede cortar inmediatamente después de asar a fuego lento. No es necesario dejarla reposar.

Mediante este método para asar, la carne siempre está poco hecha por dentro. Pero eso no quiere decir que esté cruda o muy poco asada.

La carne asada a fuego lento no está tan caliente como la carne asada convencionalmente. Servir las salsas muy calientes. Colocar el plato durante los últimos 20-30 minutos en el cajón calentaplatos.

Si se desea conservar caliente la carne asada a fuego lento, conectar al nivel 2 tras asar a fuego lento. Los trozos de carne pequeños se pueden conservar calientes durante 45 minutos, los trozos grandes hasta un máximo de dos horas.

**Tabla**

Para asar a fuego lento son adecuados todos los tipos de partes de carne de vaca, cerdo, ternero, cordero, venado y aves. El tiempo de fritura y asado dependen del tamaño de la pieza de carne. Los tiempos de fritura son válidos para la maceración en mantequilla o margarina caliente.

Plato	Freír en la zona de cocción	Tras la cocción en el horno
<b>Trozos de carne pequeños</b>		
Cubitos o tiras	por todas partes 1-2 minutos	20-30 minutos
Pequeños filetes, bistecs o rodajas	por lado 1-2 minutos	35-50 minutos
<b>Trozos de carne de tamaño intermedio</b>		
Solomillo (400-800g)	por todas partes 4-5 minutos	75-120 minutos
Espalda de cordero (aprox. 450g)	por lado 2-3 minutos	50-60 minutos
asados de carne magra (600-1000g)	por todas partes 10-15 minutos	120-180 minutos
<b>Trozos de carne grandes</b>		
Solomillo (a partir de 900g)	por todas partes 6-8 minutos	120-180 minutos
Roastbeef (1,1-2kg)	por todas partes 8-10 minutos	210-300 minutos

## Limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni chorros de vapor. Limpiar el aparato solo cuando esté apagado. Mando de funciones: Posición = 0.

**Parte exterior del aparato**

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Después, secarlo con un paño suave.

No deben utilizarse productos de limpieza abrasivos o ácidos. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera del horno, lavarlo inmediatamente con agua.

**Superficies de acero inoxidable**

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas. Utilizar agua y un poco de lavavajillas para la limpieza. Después, secar la superficie con un paño suave.

**Aparatos con frontal de vidrio**

Limpiar el frontal de vidrio con limpiacristales y un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.

**Placa para calentar**

Limpiar la placa para calentar con agua caliente y un poco de lavavajillas.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

<b>La vajilla o los alimentos se quedan fríos.</b>	Comprobar: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ si el aparato está conectado;</li> <li>■ si se ha producido un corte en el suministro eléctrico;</li> <li>■ si el cajón está completamente cerrado.</li> </ul>
<b>La vajilla o los alimentos no se calientan lo suficiente.</b>	Es posible que: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ la vajilla o los alimentos no se hayan calentado el tiempo necesario;</li> <li>■ el cajón haya estado abierto demasiado tiempo.</li> </ul>
<b>La lámpara indicadora de funcionamiento parpadea.</b>	Comprobar si el cajón está cerrado.
<b>Con el cajón calentaplatos cerrado, la lámpara indicadora parpadea rápido.</b>	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<b>La lámpara indicadora de funcionamiento no se ilumina.</b>	La lámpara indicadora está defectuosa. Informar al Servicio de Asistencia Técnica.
<b>El fusible de la caja de fusibles se dispara.</b>	Desenchufar el aparato e informar al Servicio de Asistencia Técnica.





# Indice

	<b>Conformità d'uso</b> .....	<b>9</b>
	<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>10</b>
	<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>10</b>
	Apertura e chiusura .....	10
	<b>Uso dell'apparecchio</b> .....	<b>11</b>
	Preriscaldare le stoviglie .....	11
	Contenitori per bevande .....	11
	Procedimento .....	11
	Mantenere caldi gli alimenti .....	11
	<b>Tabelle e consigli</b> .....	<b>12</b>
	Cottura lenta .....	12
	<b>Pulizia</b> .....	<b>13</b>
	Esterno dell'apparecchio .....	13
	Piastra riscaldante .....	13
	<b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....	<b>13</b>
	<b>Servizio assistenza clienti</b> .....	<b>14</b>
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) ...	14
	<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>14</b>
	Smaltimento ecocompatibile .....	14

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) e l'eShop [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come scaldavivande e per scaldare le stoviglie.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### **Avviso – Pericolo di scottature!**

- La piastra riscaldante nel cassetto termico diventa molto calda. Non toccare mai la piastra riscaldante calda. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

### **Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

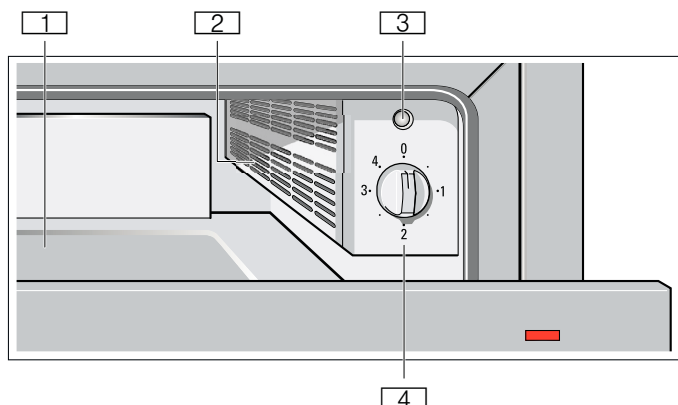
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella piastra in vetro possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### **Avviso – Pericolo di incendio!**

La piastra riscaldante nel cassetto termico diventa molto calda, i materiali infiammabili possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili o contenitori in plastica nel cassetto termico.

## **Conoscere l'apparecchio**

Nello scaldavivande si possono preriscaldare le stoviglie o tenere in caldo le pietanze.



**1** Piastra riscaldante

**2** Ventola e riscaldamento

In funzione nella posizione 4 = preriscaldamento delle stoviglie

**3** Spia di funzionamento

Al momento dell'accensione la spia lampeggia. Dopo la chiusura rimane accesa.

**4** Selettore funzioni

0 = off

1 = far lievitare la pasta, inizio scongelamento

2 = tenere in caldo il pane, inizio scongelamento, preriscaldare recipienti per bere

3 = tenere in caldo le pietanze

4 = preriscaldare le stoviglie

## **Apertura e chiusura**

### **In caso di apparecchi senza maniglia:**

Per aprire o chiudere il cassetto, premere la parte centrale.

Il cassetto fuoriesce leggermente permettendo di estrarlo senza difficoltà.

## **Uso dell'apparecchio**

### **Preriscaldare le stoviglie**

Preriscaldando le stoviglie, gli alimenti ivi contenuti non si raffredderanno troppo rapidamente. Le bevande restano calde più a lungo.

### **Stoviglie - Generalità**

Il cassetto scaldavivande può contenere fino a un massimo di 25 kg. Per esempio, è possibile preriscaldare posate per 6 - 12 persone.

cassetto inferiore (altezza: 14 cm)		cassetto superiore (altezza: 29 cm)	
6 piatti	Ø 24 cm	12 piatti	Ø 24 cm
6 scodelle per minestra	Ø 10 cm	12 scodelle per minestra	Ø 10 cm
1 ciotola	Ø 19 cm	1 ciotola	Ø 22 cm
1 ciotola	Ø 17 cm	1 ciotola	Ø 19 cm
1 piatto per carne	32 cm	1 ciotola	Ø 17 cm
		2 piatti per carne	32 cm

### **Disposizione delle stoviglie**

Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie. I piatti disposti l'uno sull'altro si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente, per esempio 2 ciotole.

### **Contenitori per bevande**

Per riscaldare i contenitori per bevande, quali le tazze per caffè espresso, usare il livello 2.

#### **Avviso – Pericolo di ustioni!**

Impostando il livello 3 oppure 4, i contenitori per bevande diventano molto caldi.

### **Procedimento**

1. Riporre le stoviglie nel cassetto.
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 4. Per i contenitori per bevande selezionare sempre il livello 2.  
La spia luminosa di esercizio lampeggia.
3. Chiudere il cassetto scaldavivande.  
La spia luminosa di esercizio si accende.  
L'apparecchio riscalda.

### **Durata della fase di preriscaldamento**

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stoviglie stesse. Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie.

Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il preriscaldamento dura circa 15-25 minuti.

### **Disattivazione**

Aprire il cassetto. Disattivare il selettore funzioni.

### **Estrazione delle stoviglie**

Estrarre le stoviglie dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

#### **Avviso – Pericolo di ustioni!**

La superficie della piastra di cottura è calda. Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano più di quelle superiori.

### **Mantenere caldi gli alimenti**

Le stoviglie calde non devono essere mai trasferite direttamente dal piano di cottura caldo alla base in vetro del cassetto termico. Il fondo in vetro può danneggiarsi.

Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio termico o con una pellicola di alluminio.

Si consiglia di non far riscaldare il cibo per intervalli di tempo superiori a un'ora.

**Alimenti appropriati:** carne, pollo, pesce, salse, verdura, contorni e minestre.

### **Procedimento**

1. Posizionare le stoviglie nel cassetto.
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 3 e preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
3. Mettere il cibo nelle stoviglie preriscaldate.
4. Chiudere nuovamente il cassetto.  
La spia luminosa del display di esercizio si accende.  
L'apparecchio riscalda.

### **Disattivazione**

Disattivare il selettore funzioni. Estrarre le pentole dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

## Tabelle e consigli

Nella tabella si trovano varie possibili applicazioni dello scaldavivande. Portare il selettore funzioni sul livello desiderato. Preriscaldare la stoviglia se indicato nella tabella.

Livello	Pietanza / stoviglia	Avvertenza
1	Pietanze surgelate delicate ad es. torte alla panna, burro, salsicce, formaggio	Inizio scongelamento
1	Far lievitare la pasta	Coprire
2	Pietanze surgelate ad es. carne, dolci, pane	Inizio scongelamento
2	Tenere in caldo le uova ad es. uova sode, uovo strapazzato	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
2	Tenere in caldo il pane ad es. pane per toast, pagnotte	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
2	Preriscaldare recipienti per bere	ad es. tazzine da caffè
2	Pietanze delicate ad es. carne cotta a bassa temperatura	Coprire la stoviglia
3	Tenere in caldo le pietanze	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
3	Tenere in caldo le pietanze	Preriscaldare la stoviglia, coprire la bevanda
3	Riscaldare preparazioni come ad es. crêpe, wraps, tacos	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
3	Riscaldare dolci asciutti ad es. dolci guarniti di pasta zuccherata, muffin	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
3	Fondere tavolette di cioccolato o preparare glasse al cioccolato	Preriscaldare la stoviglia, sminuzzare gli ingredienti
3	Sciogliere la gelatina	Aperto, ca. 20 minuti
4	Preriscaldare la stoviglia	Non adatto a recipienti per bere

### Cottura lenta

La funzione di cottura lenta è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al dente. La carne resta in questo modo particolarmente succulenta e tenera. Il vantaggio: poiché con la cottura lenta i tempi si prolungano, si ha la possibilità di pianificare il menu a proprio piacere. La carne preparata a cottura lenta può essere tenuta calda facilmente.

**Stoviglie adatte:** Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica con coperchio, per esempio una teglia in vetro.

### Procedimento

1. Preriscaldare il cassetto scaldavivande con la stoviglia al livello 4.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Far rosolare ben bene la carne e disporla quindi immediatamente nella pentola preriscaldata. Mettere il coperchio.
3. Riporre quindi la pentola con la carne nel cassetto scaldavivande e proseguire la cottura. Impostare il selettore funzioni sul grado 3.

### Avvertenze per la cottura lenta

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura il grasso produce infatti un forte sapore particolare.

Anche le fette di carne più grosse non devono essere necessariamente voltate.

Una volta terminata la cottura lenta, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, la carne risulta internamente sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.

Attraverso la cottura lenta la carne non risulta così calda come la carne preparata arrosto nel modo consueto. Servire le salse molto calde. Negli ultimi 20-30 minuti riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.

Se si desidera mantenere calda la carne preparata a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 2 una volta terminata la cottura lenta. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde per 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per due ore.

**Tabella**

La funzione di cottura lenta è adatta a tutte le parti tenere di manzo, maiale, vitello, agnello, selvaggina e pollame. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne. I parametri di tempo si riferiscono al caso in cui la carne venga riposta in un tegame con burro od olio già caldo.

Pietanza	Arrostire sulla zona di cottura	Proseguimento della cottura in forno
<b>Fette di carne piccole</b>		
Dadini o listarelle	circa 1-2 minuti	20-30 minuti
Piccole bistecche o medaglioni	per ogni lato 1-2 minuti	35-50 minuti
<b>Fette di carne di medie dimensioni</b>		
Filetto (400-800g)	circa 4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Dorso d'agnello (ca. 450g)	per ogni lato 2-3 minuti	50-60 minuti
Arrosto magro (600-1000g)	circa 10-15 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
<b>Fette di carne grandi</b>		
Filetto (a partire da 900g)	circa 6-8 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
Roastbeef (1,1-2kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti


**Pulizia**

Non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore. Pulire l'apparecchio soltanto quando è spento. Selettore funzioni: posizione = 0.

corrodere la superficie. Per la pulizia utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Asciugare poi la superficie con un panno morbido.

**Esterno dell'apparecchio**

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Quindi asciugare con un panno morbido.

**Apparecchi con frontale in vetro**

Per la pulizia del frontale in vetro, utilizzare un detersivo per vetri e un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.

Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

**Piastra riscaldante**

Pulire la piastra riscaldante con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

**Superfici in acciaio inossidabile**

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero


**Malfunzionamento, che fare?**

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

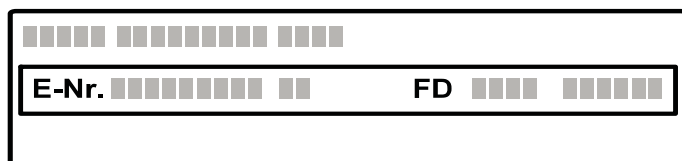
<b>La stoviglia e/o le pietanze rimangono fredde.</b>	Controllare: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ se l'apparecchio è acceso</li> <li>■ se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica</li> <li>■ se il cassetto è ben chiuso</li> </ul>
<b>La stoviglia e/o le pietanze non diventano sufficientemente calde.</b>	È possibile che: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ la stoviglia e/o le pietanze non siano state riscaldate abbastanza a lungo</li> <li>■ il cassetto sia rimasto aperto per un lungo periodo</li> </ul>
<b>La spia di funzionamento lampeggia.</b>	Verificare che il cassetto sia chiuso.
<b>Con lo scaldavivande chiuso la spia lampeggia rapidamente.</b>	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
<b>La spia di funzionamento non si accende.</b>	La spia è difettosa. Mettersi in contatto con il servizio di assistenza tecnica.
<b>Scatta il fusibile nella scatola dei fusibili.</b>	Staccare la spina di alimentazione e mettersi in contatto con il servizio di assistenza tecnica.

## Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

### Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo la porta dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

E	FD
---	----

### Servizio di assistenza tecnica



Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-522822

Linea verde

**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

## Tutela dell'ambiente

### Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

# Содержание

	<b>Применение по назначению</b> .....	15
	<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	16
	<b>Знакомство с прибором</b> .....	16
	Открывание и закрывание .....	16
	<b>Управление бытовым прибором</b> .....	17
	Подогревание посуды .....	17
	Посуда для напитков .....	17
	Последовательность действий .....	17
	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии .....	17
	<b>Таблицы и полезные советы</b> .....	18
	Щадящее приготовление .....	18
	<b>Очистка</b> .....	19
	Прибор снаружи .....	19
	Нагревательная пластина .....	19
	<b>Что делать в случае неисправности?</b> .....	19
	<b>Служба сервиса</b> .....	20
	Номер E и номер FD .....	20
	<b>Охрана окружающей среды</b> .....	20
	Правильная утилизация упаковки .....	20

## Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для подогрева посуды и поддержания блюд в тёплом состоянии.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

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)

## **⚠ Важные правила техники безопасности**

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

- Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к нагревательной пластине. Не подпускайте детей близко.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

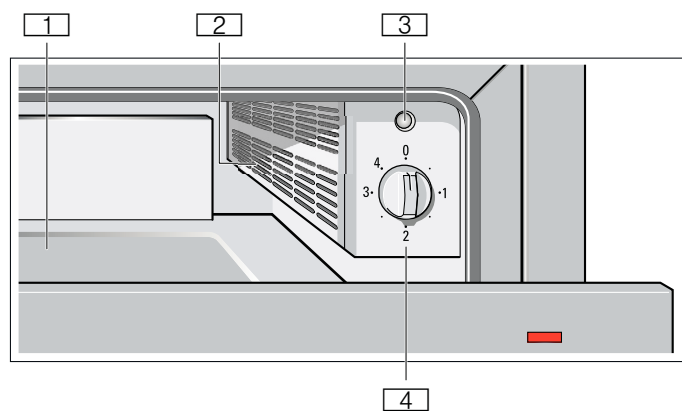
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклянной панели могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### **⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**

Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается, легковоспламеняющиеся материалы могут загореться. Никогда не оставляйте предметы из горючих материалов или пластиковые ёмкости в шкафу для подогрева посуды.

## **👁 Знакомство с прибором**

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



- 1** **Нагревательная пластина**
- 2** **Вентилятор и нагревательный элемент**  
включаются в положении 4 = подогревание посуды
- 3** **Индикатор рабочего состояния**  
При включении индикатор мигает. После закрывания шкафа индикатор горит.
- 4** **Переключатель выбора функций**  
0 = Выкл  
1 = подъём дрожжевого теста, размораживание  
2 = поддержание хлеба в горячем состоянии, размораживание, подогревание посуды для напитков  
3 = поддержание готовых блюд в горячем состоянии  
4 = подогревание посуды

### **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.



# Управление бытовым прибором

## 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.

### Предупреждение – 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

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

### Предупреждение – 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.

## Таблицы и полезные советы

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-болтуны	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



## Очистка

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. 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 попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

### Поверхности из нержавеющей стали

Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть

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 в случае 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 рабочего состояния мигает.</b>	Убедитесь, что шкаф закрыт.
<b>Индикатор быстро мигает при закрытом шкафу.</b>	Обратитесь в сервисную службу.
<b>Индикатор рабочего состояния 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.

## Служба сервиса


Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба 	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### 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 Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж  
e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Словакии

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>21</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>22</b>
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>22</b>
	Nyitás és zárás. ....	22
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>23</b>
	Edény előmelegítése .....	23
	Ivóedények. ....	23
	Így járjon el .....	23
	Ételek melegen tartása. ....	23
	<b>Táblázatok és tippek</b> .....	<b>24</b>
	Párolás. ....	24
	<b>Tisztítás</b> .....	<b>25</b>
	A készülék külseje .....	25
	Fűtőlap. ....	25
	<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	<b>25</b>
	<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>26</b>
	E-szám és FD-szám .....	26
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>26</b>
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	26

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) és az Online-Shop-ban: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) talál.

## Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek melegen tartására és edények melegítésére használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

## **Fontos biztonsági előírások**

### **Figyelmeztetés – Égésveszély!**

- A melegítőfiókban lévő fűtőlap felforrósodik. Soha ne érintse meg a forró fűtőlapot. Tartsa távol a gyerekeket.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

### **Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

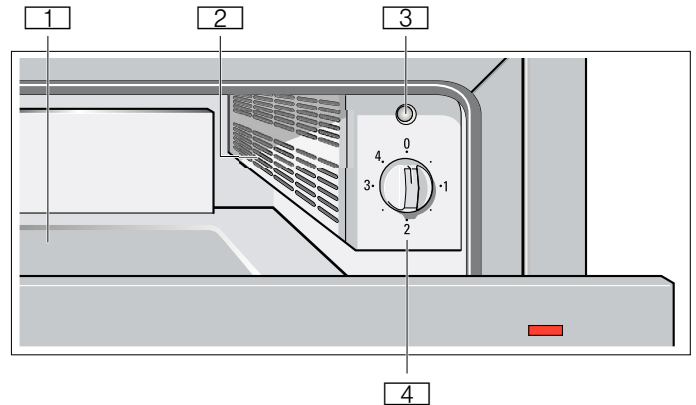
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üveglapon keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

### **Figyelmeztetés – Égésveszély!**

A melegítőfiókban lévő fűtőlap felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen meggyulladhatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat vagy műanyag tartókat a melegítőfiókban.

## **A készülék megismerése**

A melegítőfiókban előmelegítheti az edényeket, vagy melegen tarthatja az ételeket.



**1 Fűtőlap**

**2 Ventilátor és fűtés**

A 4-es állásban (Edény előmelegítése) lépnek működésbe.

**3 Működésjelző**

Bekapcsolásnál villog a jelzőlámpa. Becsukás után világít.

**4 Funkcióválasztó**

0 = ki

1 = tészta kelesztése, felolvasztás

2 = kenyér melegen tartása, ivóedények előmelegítése

3 = ételek melegen tartása

4 = edény előmelegítése

## **Nyitás és zárás**

### **Fogantyú nélküli készülékeknél:**

Nyomja meg a fiók közepét a nyitáshoz vagy záráshoz.

Nyitáskor a fiók kissé kiugrik. Ezután a fiók gond nélkül kihúzható.

## A készülék kezelése

### Edény előmelegítése

Az előmelegített edényekben az ételek nem hűlnek ki olyan gyorsan. Az italok hosszabb ideig maradnak melegen.

#### Általános edény

A melegítőfiókot legfeljebb 25 kg-mal terhelheti meg. Előmelegíthet például komplett terítékeket 6, ill. 12 fő számára.

alacsony fiók (14 cm magas)		magas fiók (29 cm magas)	
6 menütányér	Ø 24 cm	12 menütányér	Ø 24 cm
6 levesescsésze	Ø 10 cm	12 levesescsésze	Ø 10 cm
1 tál	Ø 19 cm	1 tál	Ø 22 cm
1 tál	Ø 17 cm	1 tál	Ø 19 cm
1 hústálca	32 cm	1 tál	Ø 17 cm
		2 hústálca	32 cm

#### Edény bepakolása

Az edényeket lehetőleg a teljes felületen egyenletesen ossza el. Magas tányérmok lassabban melegsznek át mint az egyes edények, mint például. 2 tál.

### Ivóedények

Az ivóedényeket, például kávéscsészéket mindig 2. fokozaton melegítse elő.

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

3. vagy 4. fokozaton az ivóedények túl forróak lesznek.

### Így járjon el

- Helyezze el az edényt a fiókban.
- A funkcióválasztót állítsa a 4. fokozatra. Ivóedényekhez mindig a 2. fokozatot válassza. A működésjelző lámpa villog.
- Zárja be a melegítőfiókot. A működésjelző lámpa világít. A készülék fűt.

#### Mennyi ideig tart az előmelegítés

Az előmelegítés időtartama függ az edény anyagától, vastagságától, az edénymennyiségtől, az egymásra rakott edények magasságától. Az edényeket lehetőleg a teljes felületen egyenletesen ossza el.

6 teríték esetén az előmelegítés körülbelül 15-25 percig tart.

#### Kikapcsolás

Nyissa ki a fiókot. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

### Edény kiemelése

Edényfogó kesztyű vagy ruha segítségével vegye ki az edényt a fiókból.

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

A fűtőlap felülete forró. Az edény legalsó részei melegebbek lesznek mint a felsők.

### Ételek melegen tartása

Soha ne tegyen forró edényeket vagy serpenyőket közvetlenül a forró főzőfelületről a melegítőfiók üvegfelületére. Az üvegfelület megsérülhet.

Ne töltse teljesen tele az edényt, nehogy túlcorduljon.

Takarja le az ételeket hőálló fedővel vagy alufóliával.

Azt javasoljuk, hogy az ételeket egy óránál tovább ne tartsa melegen.

**Megfelelő ételek:** húsök, szárnyasok, halak, szósok, zöldségek, köretek és levesek.

### Így járjon el

- Helyezze az edényt a fiókba.
- Állítsa a funkcióválasztót a 3. fokozatra, és 10 percig melegítse elő a készüléket.
- Tegye az ételt az előmelegített edénybe.
- Zárja be újra a fiókot. A működésjelző lámpa világít. A készülék fűt.

#### Kikapcsolás

Kapcsolja ki a funkcióválasztót. Edényfogó kesztyű vagy ruha segítségével vegye ki az ételekkel teli edényeket a fiókból.

## Táblázatok és tippek

A táblázatban megtalálhatók a melegítőfiók különböző alkalmazási lehetőségei. Állítsa a funkcióválasztót a

kívánt fokozatra. Melegítse elő az edényt, ha a táblázatban ez van megadva.

Fokozat	Ételek/Edény	Megjegyzés
1	kényes mélyhűtött ételek pl. tejszínes torták, vaj, kolbász, sajt	felolvasztás
1	kelt tészta kelesztése	lefedés
2	mélyhűtött ételek, pl. hús, sütemény, kenyér	felolvasztás
2	tojás melegen tartása, pl. főtt tojás, rántotta	edény előmelegítése, ételek lefedése
2	kenyér melegen tartása, pl. toast kenyér, zsemle	edény előmelegítése, ételek lefedése
2	ivóedények előmelegítése	pl. kávéscsésze
2	kényes ételek, pl. párolt hús	edény lefedése
3	ételek melegen tartása	edény előmelegítése, ételek lefedése
3	italok melegen tartása	edény előmelegítése, italok lefedése
3	lepények felmelegítése, pl. tojáslepény, wrap, taco	edény előmelegítése, ételek lefedése
3	száraz sütemények felmelegítése, pl. morzsás sütemények, muffinok	edény előmelegítése, ételek lefedése
3	tömbcsokoládé vagy csokoládébevonó megolvasztása	edény előmelegítése, ételek darabolása
3	zselatin feloldása	nyitva, kb. 20 percig
4	edény előmelegítése	nem alkalmas ivóedényekhez

### Párolás

A párolás ideális főzési mód minden zsenge hús számára, ha azt rózsaszínűre vagy éppen csak puhára főzve akarja készíteni. A hús szaftos marad és vajpuha lesz. Előnye: A jelentősen hosszabb párolási idő nagy játéktérrel biztosít Önnek a menü tervezésekor. A párolt hús probléma nélkül melegen tartható.

**Alkalmas edény:** Használjon üvegből, porcelánból vagy kerámiából készült edényt és fedőt, pl. egy üveg sütőtálat.

### Így járjon el

1. A melegítőfiókot az edénnyel együtt melegítse elő a 4. fokozaton.
2. Egy serpenyőben forrósítson fel kevés zsírt. A húst erősen pirítsa meg és azonnal tegye az előmelegített edénybe. Tegye rá a fedőt.
3. A hússal teli edényt tegye a melegítőfiókba és párolja meg. A funkcióválasztót állítsa a 3. fokozatra.

### Táblázat

Pároláshoz a marha-, sertés-, borjú-, bárány-, vadhúsok és szárnyasok puha részei alkalmasak. A pirítási- és utósülési idő függ a húsdarab nagyságától. A sütési idők a hús forró zsírba helyezésére vonatkoznak.

Étel	Pirítás a főzőhelyen	Párolás a melegítőfiókban
<b>Kis húsdarabok</b>		
Kockára vagy csíkokra vágott hús	minden oldalról 1-2 perc	20-30 perc
Kis hússzelet, steak vagy szűzermék	oldalanként 1-2 perc	35-50 perc
<b>Közepes húsdarabok</b>		
Filé (400-800 g)	minden oldalról 4-5 perc	75-120 perc
Bárányborda (kb. 450 g)	oldalanként 2-3 perc	50-60 perc
sovány sült (600-1000 g)	minden oldalról 10-15 perc	120-180 perc
<b>Nagy húsdarabok</b>		
Filé (900 g-tól)	minden oldalról 6-8 perc	120-180 perc
Sült hátszín (1,1-2 kg)	minden oldalról 8-10 perc	210-300 perc



## Tisztítás

Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárzót. A készüléket csak kikapcsolt állapotban tisztítsa. Funkcióválasztó állása: 0.

### A készülék külseje

Törölje le a készüléket vízzel és némi mosogatószerrel. Törölje szárazra egy puha ruhával.

Ne használjon karcoló vagy súroló hatású szereket. Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

A fellépő hibának gyakran csak egy apróság az oka. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, vegye figyelembe az alábbi tanácsokat:

<b>Az edény, ill. az étel hideg marad.</b>	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ a készülék be van-e kapcsolva,</li> <li>■ nincs-e áramszünet,</li> <li>■ a fiók teljesen be van-e csukva.</li> </ul>
<b>Az edény, ill. az ételek nem melegednek fel eléggé.</b>	Lehetséges, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ az edényt, ill. az ételt nem melegítette elég hosszú ideig,</li> <li>■ a fiók hosszabb ideig nyitva volt.</li> </ul>
<b>A működésjelző lámpa villog.</b>	Ellenőrizze, hogy a fiók csukva van-e.
<b>Zárt melegítőfiók esetén a jelzőlámpa gyorsan villog.</b>	Hívja a vevőszolgálatot.
<b>A működésjelző lámpa nem világít.</b>	A jelzőlámpa hibás. Értesítse a vevőszolgálatot.
<b>A biztosítódobozban kiold a biztosító.</b>	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és értesítse a vevőszolgálatot.

### Nemesacél felületek

Mindig azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A tisztításhoz használjon vizet és egy kevés mosogatószerrel. Törölje szárazra a felületet egy puha ruhával.

### Készülékek üveg előlappal

Az üveg előlapot ablaktisztítószerrel és puha törőruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegekaparót.

### Fűtőlap

A fűtőlapot meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa.

## Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

■■■■■ ■■■■■■■■■■■■■■■■■■	
E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■	FD ■■■■ ■■■■■■■■

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

### Vevőszolgálat

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Környezetvédelem

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 25 lines in total, providing a template for text entry.



Register your product online  
**neff-home.com**

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



**9001280480**  
030830  
es, it, ru, hu

