



VARMESKUFFE
LÄMPÖLAATIKKO
VARMESKUFF
VÄRMELÅDA

[da]	BRUGSANVISNING	3
[fi]	KÄYTTÖOH	9
[no]	BRUKSVEILEDNING	15
[sv]	BRUKSANVISNING	21

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

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Lær apparatet at kende	5
	Åbne og lukke	5
	Betjening af maskinen	5
	Forvarmning af service	5
	Krus og kopper	5
	Sådan gør De	5
	Holde madretter varme	6
	Tabeller og tips	6
	Langtidsstegning	6
	Rengøring	7
	Apparatets yderside	7
	Varmeplade	7
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ...	8
	Kundeservice	8
	E-nummer og FD-nummer	8
	Miljøbeskyttelse	8
	Miljøvenlig bortskaffelse	8

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.neff-international.com** og Online-Shop: **www.neff-eshop.com**



Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i og omkring private hjem. Apparatet må udelukkende anvendes til varmholdning af madretter og opvarmning af service.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.



Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Varmepladen i varmeskuffen bliver meget varm.
Rør aldrig ved varmepladen, når den er varm. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

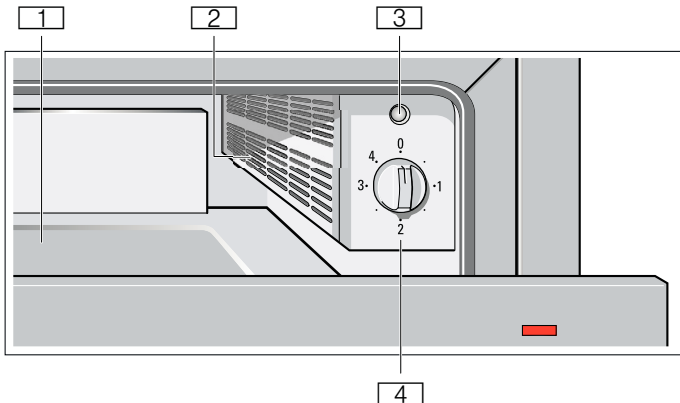
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaspladen kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stikadapter Denne adapter (tilladt til maks13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel – Brandfare!

Varmepladen i varmeskuffen bliver meget varm, brændbare materialer kan antændes. Opbevar aldrig brændbare genstande eller kunststofbeholdere i varmeskuffen.

Lær apparatet at kende

Varmeskuffen kan bruges til forvarmning af service eller til varmholdning af retter.



- 1 Varmeplade**
- 2 Ventilator og varme**
Drift ved indstilling 4 = forvarmning af service Til
- 3 Driftsindikator**
Når apparatet tændes, blinker indikatorlampen. Efter lukning lyser den.
- 4 Funktionsvælger**
0 = fra
1 = hævning af dej, optøning
2 = varmholdning af brød, optøning, forvarmning af kopper og krus
3 = varmholdning af retter
4 = forvarmning af service

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.

Betjening af maskinen

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 middagsservice til 6 eller 12 personer.

lav skuffe (14 cm høj)		høj skuffe (29 cm høj)	
6 middagstaller-kener	Ø 24 cm	12 middagstaller-kener	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 tallerkenstaber 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.

Advarsel – 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 middagsservice 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.

Advarsel – 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 stegegryder, 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.

Tabeller og tips

I tabellen findes en oversigt over forskellige anvendelsesmuligheder for varmeskuffen. Sæt

funktionsvælgeren på det ønskede trin. Forvarm servicet, når det er angivet i tabellen.

Trin	Retter / fade og beholdere	Anvisning
1	Sarte dybfrostvarer, f.eks. flødekager, smør, pølse, ost	Optøning
1	Hævning af dej	Tildækkes
2	Dybfrostretter, f.eks. kød, kager, brød	Optøning
2	Varmholdning af æg, f.eks. kogte æg, røræg	Forvarm servicet, tildæk retterne
2	Varmholdning af brød, f.eks. toastbrød, rundstykker	Forvarm servicet, tildæk retterne
2	Forvarmning af kopper, krus	F.eks. espressokopper
2	Sarte retter, f.eks. langtidsstegt kød	Tildæk servicet
3	Varmholdning af retter	Forvarm servicet, tildæk retterne
3	Varmholdning af drikke	Forvarm servicet, tildæk drikke
3	Opvarmning af flade retter, f.eks. æggekage, wraps, tacos	Forvarm servicet, tildæk retterne
3	Opvarmning af tørre kager, f.eks. kager med kagedrys, muffins	Forvarm servicet, tildæk retterne
3	Smeltning af blokchokolade eller chokoladecouverture	Forvarm servicet, knæk chokoladen i mindre stykker
3	Smeltning af husblas	Utildækket, 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 brunning 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
Små stykker kød		
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
Mellemstore stykker kød		
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
Store stykker kød		
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


Rengøring

Brug ikke højtryksrensere eller dampstråler. Apparatet må kun rengøres, når det er slukket. Funktionsvælger: stilling = 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 æggevide 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.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes det ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden kundeservice kontaktes:

Retter / fade og beholdere bliver ikke varme.	Kontroller: <ul style="list-style-type: none">■ om apparatet er tændt■ om der er tale om strømafbrydelse■ om varmeskuffen er helt lukket
Retter / fade og beholdere bliver ikke tilstrækkeligt varme.	Dette kan skyldes: <ul style="list-style-type: none">■ at retterne / fade og beholdere ikke er blevet opvarmet tilstrækkeligt længe■ at varmeskuffen har stået åben i længere tid
Driftsindikatorlampen blinker.	Kontroller, at varmeskuffen er lukket.
Indikatorlampen blinker hurtigt, mens varmeskuffen er lukket.	Kontakt kundeservice.
Driftsindikatorlampen lyser ikke.	Indikatorlampen er defekt. Kontakt kundeservice.
Sikringen i sikringskabet bliver udløst.	Træk netstikket ud, og kontakt kundeservice.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

For at vi bedre skal kunne løse det aktuelle problem skal det komplette modelnummer (E-nr.) og fabriktionsnummer (FD-nr.) altid oplyses ved kontakt med kundeservice. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så er det i givet fald let at finde oplysningerne.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	10
	Tärkeitä turvaohjeita	10
	Tutustuminen laitteeseen	11
	Avaaminen ja sulkeminen	11
	Koneen käyttö	11
	Astioiden esilämmitys.	11
	Juoma-astiat.	11
	Toimi näin	11
	Ruoan lämpimänäpito	12
	Taulukot ja vihjeet	12
	Mieto kypsennys	12
	Puhdistus	13
	Laitteen ulkopuoli	13
	Kuumennuslevy	13
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	13
	Huoltopalvelu	14
	Mallinumero ja sarjanumero.	14
	Ympäristönsuojelu	14
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	14

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä:
www.neff-international.com ja Online-Shopista:
www.neff-eshop.com



Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta ainoastaan ruokien lämpimänä pitämiseen ja astioiden lämmittämiseen.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovamman vaara!

- Lämpölaatikon lämpölevy kuumenee hyvin kuumaksi.
Älä kosketa kuumaa lämpölevyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

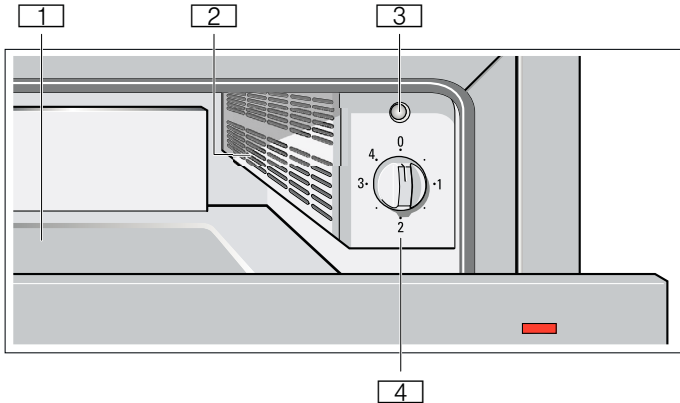
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat lasilevyssä voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus – Palovaara!

Lämpölaatikon lämpölevy kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä palamaan.
Älä säilytä palavia esineitä tai muoviasiatioita lämpölaatikossa.

Tutustuminen laitteeseen

Lämpölaatikossa voit esilämmittää tarjoiluastioita tai pitää ruokia lämpimänä.



1 Lämpölevy

2 Tuuletin ja lämmitin

Käyvät teholla 4 = astioiden esilämmitys päällä

3 Toiminnan näyttö

Kun kytket laitteen päälle, merkkivalo vilkkuu.
Kun suljet laitteen, merkkivalo palaa.

4 Toimintovalitsin

0 = pois päältä

1 = hiivataikinan nostatus, sulatus

2 = leivän lämpimänäpito, sulatus, juoma-
astioiden esilämmitys

3 = ruokien lämpimänäpito

4 = astioiden esilämmitys

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.

Koneen käyttö

Astioiden esilämmitys

Esilämmitetyissä astioissa ruoka ei jäähy 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 lautaspinot lämpiävät hitaammin kuin yksittäiset astiat, esim. kulhot.

Juoma-astiat

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

⚠ Varoitus – 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. Laite kuumenee.

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää, riippuu astioiden materiaalista ja paksuudesta, astioiden määrästä, korkeudesta ja astioiden asettelusta. 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.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ruonan 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.

Suosittellemme, ettei ruokia pidetä lämpimänä yli tuntia.

Sopivat ruokat: 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.

Taulukot ja vihjeet

Taulukosta löydät ohjeita lämpölaatikon erilaisista käyttötavoista. Aseta toimintovalitsin haluamasi tehon

kohdalle. Esilämmitä astia, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään.

Teho	Ruoka / astia	Ohje
1	Hellävaraista käsittelyä vaativat pakasteet esim. kermakakut, voi, makkara, juusto	Sulatus
1	Hiivataikinan nostatus	Peitä
2	Pakasteruoat esim. liha, kakut, leipä	Sulatus
2	Kananmunien lämpimänäpito, esim. keitetyt munat, munakokkeli	Esilämmitä astia, peitä ruoat
2	Leivän lämpimänäpito, esim. paahtoleipä, sämpylät	Esilämmitä astia, peitä ruoat
2	Juoma-astioiden esilämmitys	Esim. espressokupit
2	Hellävaraista käsittelyä vaativat ruoat, esim. hellävaraisesti kypsennetty liha	Peitä astia
3	Ruokien lämpimänäpito	Esilämmitä astia, peitä ruoat
3	Juomien lämpimänäpito	Esilämmitä astia, peitä juomat
3	Ohuiden paistosten lämmittäminen, esim. ohukaiset, wrapit, tacot	Esilämmitä astia, peitä ruoat
3	Kuivakakkujen lämmittäminen, esim. murukakut, muffinit	Esilämmitä astia, peitä ruoat
3	Taloussuklaan tai suklaakuorrutteen sulatus	Esilämmitä astia, paloittele suklaa
3	Liivattien liotus	Avoimena, n. 20 minuuttia
4	Astioiden esilämmitys	Ei sovellu 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 kypsennettyä.

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
Pienet lihanpalat		
Kuutiot tai suikaleet	noin 1-2 minuuttia	20-30 minuuttia
Pienet leikkeet, pihvit tai medaljongit	1-2 minuuttia puolta kohti	35-50 minuuttia
Keskikokoiset lihanpalat		
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
Suuret lihanpalat		
Filee (yli 900g)	noin 6-8 minuuttia	120-180 minuuttia
Paahtopaisti (1,1-2kg)	noin 8-10 minuuttia	210-300 minuuttia

Puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Puhdista laite vain, kun se on kytketty 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 valkuaistahrat 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.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon:

Astia tai ruoka pysyy kylmänä.	Tarkasta: <ul style="list-style-type: none"> ■ onko laite kytketty päälle ■ onko kyseessä sähkökatko ■ onko laatikko kunnolla kiinni
Astia tai ruoka eivät lämpene riittävästi.	Syynä voi olla: <ul style="list-style-type: none"> ■ että astiaa tai ruokia ei lämmitetty riittävän kauan ■ että laatikko oli pidemmän aikaa auki
Käytön merkkivalo vilkkuu.	Tarkasta, onko laatikko kiinni.
Kun lämpölaatikko on kiinni, merkkivalo vilkkuu nopeasti.	Soita huoltopalveluun.
Käytön merkkivalo ei pala.	Merkkivalon lamppu on palanut. Ota yhteys huoltopalveluun.
Sulakerasiassa oleva sulake palaa/laukeaa.	Irrota verkkopistoke ja ota yhteys huoltopalveluun.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.

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

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

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

Huoltopalvelu 

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	16
	Viktige sikkerhetsanvisninger	16
	Bli kjent med apparatet	17
	Åpne og lukke	17
	Betjening av apparatet	17
	Forvarming av servise	17
	Kopper og krus	17
	Slik går du frem	17
	Holde matvarer varme	18
	Tabeller og tips	18
	Langtidssteking	18
	Rengjøring	19
	Utsiden av apparatet	19
	Varmeplate	19
	Hva kan du gjøre ved feil?	19
	Kundeservice	20
	E-nummer og FD-nummer	20
	Miljøvern	20
	Miljøvennlig håndtering	20

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.neff-international.com og nettbutikk: www.neff-eshop.com

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må bare brukes til oppvarming av matvarer og servise.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Varmeplaten i varmeskuffen blir svært varm. Ta aldri rett på den varme varmeplaten. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

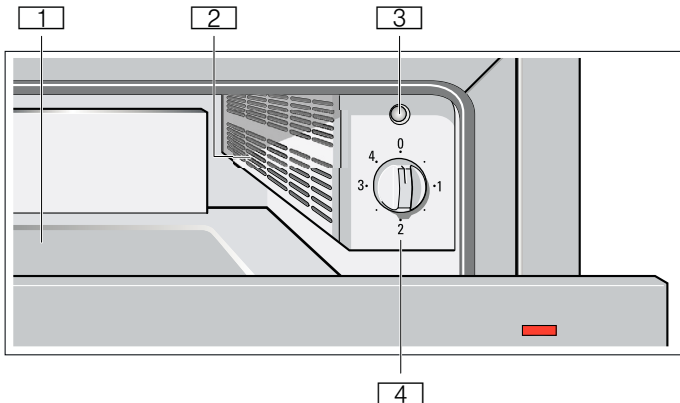
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller brudd i glassplaten kan forårsake elektrisk støt. Slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Brannfare!

Varmeplaten i varmeskuffen blir svært varm, brennbare materialer kan antennes. Oppbevar aldri brennbare gjenstander eller plastbeholdere i varmeskuffen.

Bli kjent med apparatet

I varmeskuffen kan du forhåndsoppvarme servise eller holde matretter varme.



- 1** **Varmeplate**
- 2** **Vifte og oppvarming**
Er på i stilling 4 = for oppvarming av servise
- 3** **Driftsindikasjon**
Når du skrur på, blinker indikatorlampen. Etter lukking lyser den.
- 4** **Driftsmodusbryter**
0 = av
1 = heving av gjærdeig, opptining
2 = holde brød varmt, opptining, forhåndsoppvarming av drikkebeget
3 = holde matretter varme
4 = forhåndsoppvarming av servise

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.

Betjening av apparatet

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 tallerkenstaber 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.

Advarsel – 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.

Advarsel – 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 skvulper 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.

Tabeller og tips

I tabellen finner du forskjellige måter å bruke varmeskuffen på. Sett driftsmodusbryteren på ønsket

trinn. Forhåndsoppvarm serviset hvis det står oppgitt i tabellen.

Trinn	Matretter/servise	Tips
1	Ømfintlige frysevarer, f.eks. kremkaker, smør, pølse, ost	tine
1	Heving av gjærdeig	dekkes til
2	Frysevarer, f.eks. kjøtt, formkaker, brød	tine
2	Holde egg varme, f.eks. kokte egg, eggerøre	varme opp serviset på forhånd, dekke til maten
2	Holde brød varmt, f.eks. toastbrød og rundstykker	varme opp serviset på forhånd, dekke til maten
2	Forhåndsoppvarming av drikkebeget	f.eks. espressokopper
2	Ømfintlige matretter, f.eks. langtidsstekt kjøtt	dekke til serviset
3	Holde matretter varme	varme opp serviset på forhånd, dekke til maten
3	Holde drikke varm	varme opp serviset på forhånd, dekke til drikken
3	Oppvarming av leiver, f.eks. pannekaker, wraps, taco	varme opp serviset på forhånd, dekke til maten
3	Oppvarming av tørre kaker, f.eks. fyrstekake, muffins	varme opp serviset på forhånd, dekke til maten
3	Smelting av sjokoladeplater eller sjokoladekuvertyr	varme opp serviset på forhånd, dele opp i biter
3	Oppløsning av gelatin	la stå åpent, ca. 20 minutter
4	Forhåndsoppvarming av servise	ikke egnet for drikkebeget

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 stekingen. 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 langtidssteking. Brunings- og etterstekingstidene er avhengig av kjøttstykkenes størrelse. Bruningstidene gjelder når kjøttet legges i det oppvarmede fett.

Rett	Brune på kokeplaten	Ettersteke i ovnen
Små kjøttstykker		
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
Mellomstore kjøttstykker		
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
Store kjøttstykker		
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

Rengjøring

Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle. Rengjør apparatet kun når det er avslått. Driftsmodusbryter: 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.

Hva kan du gjøre ved feil?

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

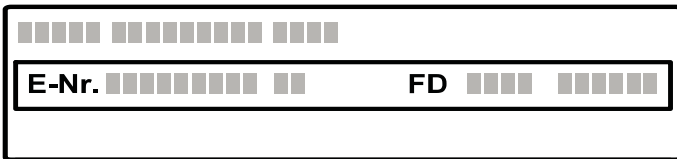
Serviset eller maten forblir kald.	Sjekk om: <ul style="list-style-type: none"> ■ apparatet er slått på ■ strømmen er gått ■ skuffen er helt lukket igjen
Serviset eller maten blir ikke tilstrekkelig varmt.	Det kan hende: <ul style="list-style-type: none"> ■ at serviset eller maten ikke er blitt varmet opp lenge nok ■ at skuffen har stått åpen over lengre tid
Driftsindikatorlampen blinker.	Se etter om skuffen er lukket.
Ved lukket varmeskuff blinker indikatorlampen raskt.	Ta kontakt med kundeservice.
Driftsindikatorlampen lyser ikke.	Indikatorlampen er defekt. Kontakt kundeservice.
Sikringen i sikringsskapet går.	Trekk ut støpselet og kontakt kundeservice.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren.



For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 

Vær oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	22
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	22
	Lär dig enheten	23
	Öppna och stänga	23
	Använda maskinen	23
	Förvärma kärl	23
	Dryckkärl	23
	Gör så här	23
	Varmhållning av mat	24
	Tabeller och tips.	24
	Anpassad tillagning	24
	Rengöring	25
	Enhetens utsida	25
	Värmeplatta	25
	Hur åtgärda fel?	25
	Service	26
	E- och FD-nummer	26
	Återvinning	26
	Återvinning	26

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.neff-international.com** och onlineshop: **www.neff-eshop.com**



Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Enheten är endast avsedd för normalt hemmabruk. Använd enheten för varmhållning av mat och för uppvärmning av porslin.

Enheten är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.



Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Risk för brännskador!

- Värmeplattan i lådan för varmhållning blir mycket het. Rör aldrig vid en het värmeplatta. Håll barn på avstånd.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Varning – Risk för stötar!

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glasskivan innebär risk för stötar. Ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

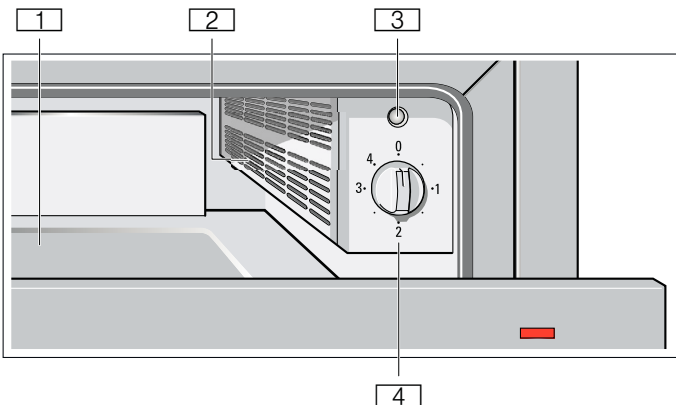
Varning – Brandrisk!

Värmeplattan i lådan för varmhållning blir mycket het och brännbara material kan antändas.

Förvara aldrig brännbara föremål eller plastbehållare i lådan för varmhållning.

Lär dig enheten

Värmelådan förvärmer porslin och varmhåller mat.



1 Värmeplatta

2 Fläkt och värmare

Läge 4 = förvärmer porslin

3 Kontrollampa

Kontrollampen blinkar när du slår på funktionen. Den lyser fast när du stänger lådan.

4 Funktionsvred

0 = av

1 = jäsning, upptining

2 = varmhållning av bröd, upptining, förvärmning av koppar

3 = varmhållning av mat

4 = förvärmning av porslin

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.

Använda maskinen

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 kärLEN

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

Dryckkärl

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

Varning – Risk för brännskador!

Vid effektläge 3 eller 4 blir dryckkärlen mycket varma.

Gör så här

1. Ställ in kärLEN 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 kärLENS material och tjocklek, hur många kärLEN, höjden och hur kärLEN ställts in i lådan. Fördela kärLEN 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 kärLEN

Ta ut kärLEN med grytlappar eller grythandskar.

Varning – Risk för brännskador!

Värmeplattans yta är het. De undre kärLEN 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 skvimpas 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 förvärmade kärlet.
4. Stäng lådan igen. Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

Stänga av

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

Tabeller och tips

Du hittar olika användningsområden för värmelådan i tabellen. Vrid funktionsvredet till det läge du vill ha. Förvärm porslinet om tabellen anger det.

Läge	Mat/porslin	Obs!
1	känsliga frysvaror som t.ex. gräddtårta, smör, korv, ost	upptining
1	Jäsa deg	täck över
2	Frysvaror som t.ex. kött, kakor, bröd	upptining
2	Varmhållning av ägg, t.ex. kokta, ägggröra	Förvärm porslinet, täck över maten
2	Varmhållning av t.ex. rostat bröd, småfranskor	Förvärm porslinet, täck över maten
2	Förvärma koppar	t.ex. espressokoppar
2	känslig mat t.ex. vid anpassad tillagning av kött	Täck över formen
3	Varmhålla mat	Förvärm porslinet, täck över maten
3	Varmhålla dryck	Förvärm kopparna, täck över dryckerna
3	Värma på tunt, t.ex. pannkakor, wraps, tacos	Förvärm porslinet, täck över maten
3	Värma på torra kakor, t.ex. smulka	Förvärm porslinet, täck över maten
3	Smälta blockchoklad eller chokladglasyr	Förvärm formen, bryt ned chokladen
3	Lösa upp gelatin	öppen, ca 20 min.
4	Förvärma porslin	inte avsedd för koppar

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. Förvärm värmelådan med kärlet på effektläge 4.
2. Värm kraftigt upp lite fett i en stekpanna. Bryn köttet ordentligt och lägg det genast i det förvärmade 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 fett.

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 möra partier på nöt-, 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
Små köttstycken		
Tärningar eller strimlor	omkring 1-2 minuter	20-30 minuter
Små schnitzlar, biffar eller medaljonger	per sida 1-2 minuter	35-50 minuter
Mellanstora köttstycken		
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
Stora köttstycken		
Filé (från 900g)	omkring 6-8 minuter	120-180 minuter
Rostbiff (1,1-2kg)	omkring 8-10 minuter	210-300 minuter

Rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Rengör när enheten är av. Funktionsvred: läge = 0.

Enhets 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.

Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Följ anvisningarna nedan innan du ringer service:

Kallt porslin resp. kall mat.	Kontrollera om: <ul style="list-style-type: none"> ■ enheten är på ■ det är strömavbrott ■ lådan är stängd ordentligt
Inte tillräckligt varmt porslin resp. varm mat.	Det kan bero på att: <ul style="list-style-type: none"> ■ du inte varmt på porslinet resp. maten tillräckligt länge ■ lådan stått öppen för länge
Kontrolllampan blinkar.	Kontrollera om lådan stängt ordentligt.
Kontrolllampan blinkar snabbt när värmelådan är stängd.	Kontakta service.
Kontrolllampan lyser inte.	Kontrolllampan är trasig. Kontakta kundservice.
Säkringarna har gått i proppskåpet.	Dra ur kontakten och kontakta service.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Märkskylten med numren ser du när du öppnar luckan.

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

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr	FD-nr
------	-------

Service 

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.



A series of horizontal lines for writing.



Register your product online
neff-home.com

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



9001280482
030126
da, fi, no, sv

