

TIROIR CHAUFFANT
CASSETTO TERMICO
WARMHOUDLADE
ΣΥΡΤΑΡΙ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

[fr]	Notice d'utilisation	3
[it]	Istruzioni per l'uso	9
[nl]	Gebbruiksaanwijzing	15
[el]	Οδηγίες χρήσεως	21

N1AHA01.0, N1AHA02.0

fr Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	4
	Présentation de l'appareil	5
	Ouverture et fermeture	5
	Utilisation de l'appareil	5
	Préchauffer la vaisselle	5
	Procédez de la manière suivante	5
	Garder les aliments au chaud	6
	Nettoyage	7
	Extérieur de l'appareil	7
	Intérieur de l'appareil	7
	Anomalies, que faire ?	7
	Service après-vente	8
	Numéro E et numéro FD	8
	Protection de l'environnement	8
	Elimination écologique	8

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.neff-international.com et la boutique en ligne :
www.neff-eshop.com



Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil exclusivement pour maintenir des mets au chaud ou pour chauffer de la vaisselle.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

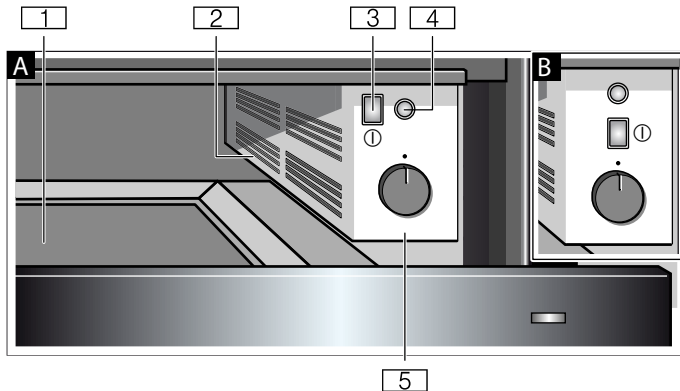
Le tiroir chauffant devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne placez jamais d'objets inflammables ni de récipients en matière plastique dans le tiroir chauffant.

Présentation de l'appareil

Le tiroir chauffant vous permet de préchauffer des récipients ou de garder les plats au chaud.

Selon la version de votre tiroir chauffant, la disposition des éléments de commande peut être différente :

- Tiroir inférieur (hauteur 14 cm) : figure **A** Tiroir inférieur
- Tiroir supérieur (hauteur 29 cm) : figure **B**



- 1** Surface portante avec tapis antidérapant
- 2** Ventilateur et chauffage
- 3** Interrupteur principal
Éteignez, puis allumez l'appareil.
- 4** Voyant de service
- 5** Sélecteur de température
Réglez de manière continue entre **MIN**, **MOY** et **MAX**.

Ouverture et fermeture

Appuyez au milieu du tiroir pour l'ouvrir ou le fermer.

Lors de l'ouverture, le tiroir est légèrement éjecté. Il peut ensuite sans problème être remis en place.

Utilisation de l'appareil

Préchauffer la vaisselle

Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.

Généralités sur les récipients

Les tiroirs chauffants ne doivent pas supporter une charge de plus de 15 kg. Vous pouvez préchauffer par ex. des récipients de menu pour 6 à 12 personnes.

tiroir inférieur (hauteur 14 cm)		tiroir supérieur (hauteur 29 cm)	
6 assiettes menu	Ø 24 cm	12 assiettes menu	Ø 24 cm
6 bols à soupe	Ø 10 cm	12 bols à soupe	Ø 10 cm
1 saladier	Ø 19 cm	1 saladier	Ø 22 cm
1 saladier	Ø 17 cm	1 saladier	Ø 19 cm
1 plat à viande	32 cm	1 saladier	Ø 17 cm
		2 plats à viande	32 cm

Rangez les récipients

Ne déréglez pas l'ouverture de ventilation en utilisant des pièces de vaisselle ou des piles d'assiettes hautes. Cela garantit une bonne circulation de l'air chaud dans l'appareil.

Récipients pour boire

Réchauffez les récipients pour boire comme par ex. les tasses à expresso avec les degrés **MIN** à **MOY**.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

À des degrés supérieurs, les récipients deviennent très chauds.

Procédez de la manière suivante

1. Rangez le récipient dans le tiroir.
Remarque : Placez un tapis antidérapant afin d'éviter de rayer la surface du tiroir.
2. Réglez la puissance sur le sélecteur de température. Réglez la puissance souhaitée jusqu'à **MAX** pour les récipients.
Pour les récipients à boire, réglez une puissance de **MIN** à **MOY**.
3. Mettez l'appareil sous tension avec l'interrupteur principal.
Le voyant de service s'allume. L'appareil chauffe. Le ventilateur fonctionne.
4. Fermez le tiroir chauffant.

Durée du préchauffage

La durée du préchauffage dépend de la matière et de l'épaisseur du récipient, de la quantité contenue, de la hauteur et de la disposition. Répartissez les récipients si possible uniformément sur toute la surface. Placez plutôt les piles d'assiettes hautes sur le côté gauche du tiroir chauffant, afin de ne pas dérégler l'ouverture de ventilation.

Pour les récipients de menu destinés à 6 personnes, le préchauffage dure environ 15 à 25 minutes.

Mise hors tension

Ouvrez le tiroir. Mettez l'appareil hors tension via l'interrupteur principal.

Retirez les récipients**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

Le récipient peut devenir très chaud. Retirez le récipient du tiroir avec un gant de cuisine ou une manique.

Garder les aliments au chaud

Ne placez jamais les casseroles ou poêles chaudes venant directement de la table de cuisson chaude sur le tapis du tiroir chauffant.

Ne remplissez pas trop le récipient afin que le contenu ne déborde pas lors de l'ouverture ou de la fermeture du tiroir chauffant.

Recouvrez les mets qui sèchent facilement avec un couvercle thermorésistant ou un film aluminium.

Le tapis antidérapant est adapté aux denrées alimentaires. Vous pouvez poser directement dessus des aliments secs, par ex. les fougasses, les gâteaux

ou les muffins, et les réchauffer dans le tiroir chauffant. Nettoyez ensuite le tapis antidérapant.

Nous vous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud plus d'une heure.

Mets adaptés : la viande, la volaille, le poisson cuits, les sauces, les garnitures et les soupes sont adaptés.

Procédez de la manière suivante

1. Placez le récipient dans le tiroir
2. Réglez le sélecteur de température sur la puissance souhaitée. Mettez l'appareil sous tension avec l'interrupteur principal et préchauffez les récipients pendant 10 minutes.
3. Placez les mets dans le récipient réchauffé.
4. Fermez le tiroir.

Mise hors tension

Mettez l'appareil hors tension via l'interrupteur principal.

Retirez les récipients**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

Le récipient peut devenir très chaud. Retirez le récipient du tiroir avec un gant de cuisine ou une manique.

Tableaux et conseils

Plat	Préchauffer le tiroir	Préchauffer la vaisselle	Degrés	Remarques
Récipients et récipients à boire				
Assiettes, bols à soupe, saladiers	non	manquant	MAX	
Tasses expresso, tasses à café	non	manquant	MOY	
Décongeler des aliments congelés				
Tartes à la crème, beurre, saucisses, fromage	non	non	MIN	sur une assiette ou une tablette en verre
Gâteau, pain	non	non	MOY	sur une assiette ou une tablette en verre
Viandes	non	non	MIN	sur une assiette ou une tablette en verre
Réchauffer				
Fougasses, crêpes, wraps, tacos	5 – 10 min	manquant	MAX	
Gâteaux, par ex. crumbles, muffins	5 – 10 min	manquant	MAX	
Garder au chaud				
Boissons	5 – 10 min	Oui	MAX	
Aliments en général, soupes, sauces, garnitures	5 – 10 min	Oui	MAX	Transvaser des aliments, maximum 80 °C
Aliments délicats, par ex. viande	5 – 10 min	Oui	MOY	Transvaser des aliments, maximum 80 °C
Oeufs cuits, oeufs brouillés	5 – 10 min	Oui	MOY	Transvaser des aliments, maximum 80 °C
Pain, par ex. toasts, petits pains	5 – 10 min	manquant	MOY	
Faire fondre				
Dissoudre de la gélatine	non	non	MAX	Récipient ouvert, environ 20 minutes
Chocolat à croquer ou glaçage au chocolat	non	non	MAX	
Miel cristallin	non	non	MIN	
Laisser lever la pâte				
Pâte à la levure de boulanger	5 – 10 min	non	MIN	saladier, bac ou plaque à pâtisserie couverts

Nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de jet de vapeur. Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est débranché. Éteignez l'appareil au niveau de l'interrupteur principal, le voyant de service ne s'allume pas.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Des produits caustiques ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Surfaces en inox

Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle pour le nettoyage. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en verre

Nettoyez la façade en verre avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Intérieur de l'appareil

Surfaces en inox

Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle pour le nettoyage. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Tapis antidérapant

Vous pouvez retirer le tapis antidérapant pour le nettoyer. Nettoyez-le avec du liquide vaisselle.

Anomalies, que faire ?

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, tenez compte des indications suivantes :

La vaisselle et les aliments restent froids.	Vérifiez si : <ul style="list-style-type: none"> ■ l'appareil est allumé en appuyant sur l'interrupteur principal (le voyant de service s'allume) ■ une panne de courant est survenue
La vaisselle et les aliments ne sont pas suffisamment chauds.	Il se peut que : <ul style="list-style-type: none"> ■ vous ne les ayez pas réchauffés suffisamment longtemps ■ le tiroir soit resté ouvert pendant un long moment ■ le tiroir n'ait pas suffisamment été préchauffé ■ l'ouverture de ventilation ait été dérégulée par des récipients hauts ou une pile d'assiettes haute
Le voyant de service ne s'allume pas.	Le voyant lumineux est défectueux. Appelez le service après-vente.
Le fusible se déclenche dans le boîtier à fusibles.	Retirez la fiche secteur et appelez le service après-vente.

Les réparations doivent uniquement être effectuées par du personnel qualifié. Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: left;"> <p>■■■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■</p> <p>E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>FD ■■■■ ■■■■■■</p> </div> </div>

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

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

Service après-vente 
--

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Protection de l'environnement

Élimination écologique




Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

it Indice

	Conformità d'uso	10
	Importanti avvertenze di sicurezza	10
	Conoscere l'apparecchio	11
	Apertura e chiusura	11
	Uso dell'apparecchio	11
	Preriscaldare le stoviglie	11
	Procedimento	11
	Tenere in caldo le pietanze	12
	Pulizia	13
	Esterno dell'apparecchio	13
	Interno dell'apparecchio	13
	Malfunzionamento, che fare?	13
	Servizio assistenza clienti	14
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .	14
	Tutela dell'ambiente	14
	Smaltimento ecocompatibile	14

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.neff-international.com e l'eShop 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!

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.
- 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!

Lo scaldavivande si surriscalda molto, materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco.

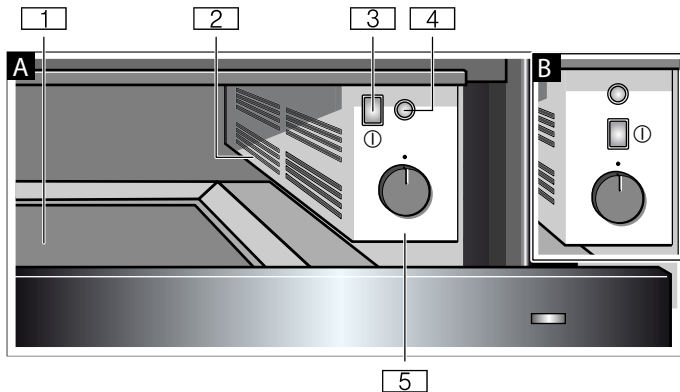
Non conservare mai oggetti infiammabili o contenitori in plastica nello scaldavivande.

Conoscere l'apparecchio

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

A seconda del modello dello scaldavivande può variare la disposizione degli elementi di comando:

- cassetto basso (14 cm di altezza): figura **A**
- cassetto alto (29 cm di altezza): figura **B**



- 1** Superficie di appoggio dotata di tappetino antiscivolo
- 2** Ventola e riscaldamento
- 3** Interruttore principale
Accendere e spegnere l'apparecchio.
- 4** Spia di funzionamento
- 5** Selettore temperatura
Impostare in successione continua **MIN**, **MED** e **MAX**.

Apertura e chiusura

Premere al centro del cassetto per aprirlo o chiuderlo. Durante l'apertura, il cassetto fuoriesce leggermente. Successivamente può essere estratto senza problemi.

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 generiche

È possibile caricare gli scaldavivande fino a 15 kg. È possibile preriscaldare ad es. le stoviglie per 6-12 persone.

Cassetto basso (14 cm di altezza)		Cassetto alto (29 cm di altezza)	
6 piatti	Ø 24 cm	12 piatti	Ø 24 cm
6 scodelle	Ø 10 cm	12 scodelle	Ø 10 cm
1 ciotola	Ø 19 cm	1 ciotola	Ø 22 cm
1 ciotola	Ø 17 cm	1 ciotola	Ø 19 cm
1 piastra per la carne	32 cm	1 ciotola	Ø 17 cm
		2 piastre per la carne	32 cm

Sistemare le stoviglie

Non coprire il foro di ventilazione con stoviglie alte o pile di piatti. Ciò garantisce una buona circolazione dell'aria calda nell'apparecchio.

Recipienti per bevande

Riscaldare i recipienti per bevande come ad esempio le tazzine da caffè con i livelli **MIN** - **MED**.

Avviso – Pericolo di ustioni!

A livelli superiori, i recipienti per bevande diventano troppo caldi.

Procedimento

1. Disporre la stoviglia nel cassetto scaldavivande.
Avvertenza: Mettere un tappetino antiscivolo, per evitare che la superficie del cassetto scaldavivande si graffi.
2. Impostare il livello sul selettore della temperatura. Impostare il livello desiderato fino a **MAX** per la stoviglia.
Per i recipienti per bevande selezionare un livello compreso tra **MIN** e **MED**.
3. Attivare l'apparecchio mediante l'interruttore principale.
La spia di funzionamento si accende. L'apparecchio riscalda. La ventola si avvia.
4. Chiudere lo scaldavivande.

Durata del preriscaldamento

La durata del preriscaldamento dipende dal materiale e dallo spessore della stoviglia, dal suo contenuto, dall'altezza e dalla disposizione. Disporre la stoviglia in modo il più possibile uniforme su tutta la superficie. Collocare pile alte di piatti sul lato sinistro del cassetto, per non coprire il foro di ventilazione.

Per stoviglie da tavola per 6 persone, il preriscaldamento dura circa 15-25 minuti.

Spegnere

Aprire il cassetto. Spegnere l'apparecchio sull'interruttore principale.

Estrarre le stoviglie**⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!**

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Afferrare la stoviglia dal cassetto scaldavivande con i guanti da cucina o con le presine.

Tenere in caldo le pietanze

Non collocare mai le pentole o le padelle calde direttamente dal piano di cottura caldo sul tappetino dello scaldavivande.

Non riempire fino all'orlo la stoviglia in modo tale che non trabocchi all'apertura e alla chiusura dello scaldavivande.

Coprire le pietanze che si seccano facilmente con un coperchio refrattario o della pellicola in alluminio.

Il tappetino antiscivolo è adatto per gli alimenti. È possibile collocare direttamente sul tappetino pietanze

secche, quali panfocaccia, torte o muffin e scaldarle nel cassetto. Poi pulire il tappetino antiscivolo.

Si consiglia di non tenere in caldo le pietanze per oltre un'ora.

Pietanze adatte: si addicono carne cotta, pollame, pesce, salse, verdure, contorni e zuppe.

Procedimento

1. Collocare la stoviglia nel cassetto.
2. Regolare al livello desiderato il selettore temperatura. Accendere l'apparecchio sull'interruttore principale e preriscaldarlo per 10 minuti con la stoviglia.
3. Disporre le pietanze nella stoviglia preriscaldata.
4. Chiudere il cassetto.

Spegnere

Spegnere l'apparecchio sull'interruttore principale.

Estrarre le stoviglie**⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!**

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Afferrare la stoviglia dal cassetto scaldavivande con i guanti da cucina o con le presine.

Tabelle e consigli

Piantanza	Preriscalda-mento cassetto	Preriscalda-mento piatti	Livello	Note
Stoviglie e recipienti per bevande				
Piatti, scodelle, ciotole	No	Non necessario	MAX	
Tazzine da caffè, tazze	No	Non necessario	MED	
Scongelare pietanze surgelate				
Torte alla panna, burro, salsicce, formaggio	No	No	MIN	in un piatto o in un vassoio di vetro
Dolci, pane	No	No	MED	in un piatto o in un vassoio di vetro
Carne	No	No	MIN	in un piatto o in un vassoio di vetro
Riscaldare				
Piatti come ad es. crêpe, wraps, tacos	5 – 10 min	Non necessario	MAX	
Dolci asciutti ad es. dolci guarniti di pasta zuccherata, muffin	5 – 10 min	Non necessario	MAX	
Tenere in caldo				
Bevande	5 – 10 min	Sì	MAX	
Pietanze in generale, zuppe, salse, contorni	5 – 10 min	Sì	MAX	Travasare le pietanze, max 80 °C
Pietanze delicate, ad es. carne cotta	5 – 10 min	Sì	MED	Travasare le pietanze, max 80 °C
Uova sode, uova strapazzate	5 – 10 min	Sì	MED	Travasare le pietanze, max 80 °C
Pane, ad es. pane per toast, pagnotte	5 – 10 min	Non necessario	MED	
Fondere				
Sciogliere la gelatina	No	No	MAX	Stoviglie senza coperchio, circa 20 minuti
Tavolette di cioccolato, glasse al cioccolato	No	No	MAX	
Miele cristallizzato	No	No	MIN	
Lievitazione impasto				
Pasta lievitata	5 – 10 min	No	MIN	Recipiente con coperchio, scodella o teglia

Pulizia

Non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore. Pulire l'apparecchio soltanto quando è spento. Spegnerne l'apparecchio sull'interruttore principale, la spia di funzionamento non si accende.

Esterno dell'apparecchio

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

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

Superfici in acciaio inossidabile

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Per la pulizia utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Asciugare poi la superficie 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.

Interno dell'apparecchio

Superfici in acciaio inossidabile

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Per la pulizia utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Asciugare poi la superficie con un panno morbido.

Tappetino antiscivolo

Per la pulizia è possibile rimuovere il tappetino antiscivolo. Lavare con detersivo per stoviglie.

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:

La stoviglia e/o le pietanze rimangono fredde.	Controllare: <ul style="list-style-type: none"> ■ se l'apparecchio è acceso premendo sull'interruttore principale (la spia di funzionamento si accende); ■ se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica
La stoviglia e/o le pietanze non diventano sufficientemente calde.	È possibile che: <ul style="list-style-type: none"> ■ la stoviglia e/o le pietanze non siano state riscaldate abbastanza a lungo; ■ il cassetto sia rimasto aperto per un lungo periodo; ■ che il cassetto non sia stato sufficientemente preriscaldato; ■ che il foro di ventilazione non si trovi dietro stoviglie alte o una pila alta di piatti.
La spia di funzionamento non si accende.	La spia è difettosa. Mettersi in contatto con il servizio di assistenza tecnica.
Scatta il fusibile nella scatola dei fusibili.	Staccare la spina di alimentazione e mettersi in contatto con il servizio di assistenza tecnica.

Fare eseguire le riparazioni soltanto da tecnici qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

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.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione 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.

nl Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	16
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	16
	Het apparaat leren kennen	17
	Openen en sluiten	17
	Apparaat bedienen	17
	Servies voorverwarmen	17
	Zo gaat u te werk	17
	Gerechten warm houden	18
	Reinigen	19
	Buitenzijde apparaat	19
	Binnenzijde apparaat	19
	Wat te doen bij storingen?	19
	Servicedienst	20
	E-nummer en FD-nummer	20
	Milieubescherming	20
	Milieuvriendelijk afvoeren	20

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**



Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel uitsluitend gebruiken voor het warm houden van gerechten en het opwarmen van servies.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

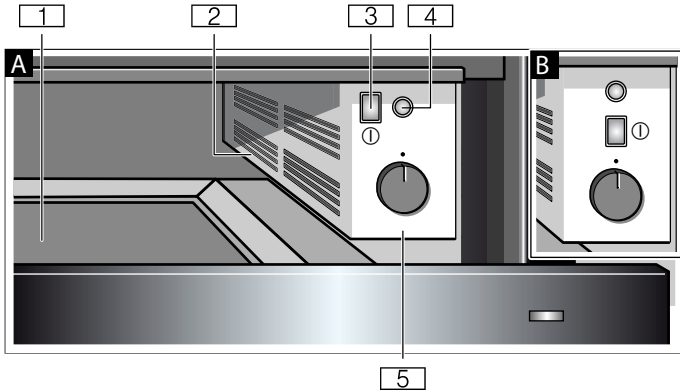
De warmtelade wordt zeer heet, daardoor kunnen brandbare materialen vlam vatten. Nooit brandbare voorwerpen of vormen van kunststof bewaren in de warmtelade.

Het apparaat leren kennen

In de warmtelade kunt u servies voorverwarmen of gerechten warm houden.

Afhankelijk van de uitvoering van uw warmtelade kunnen de bedieningselementen anders gerangschikt zijn:

- Lage lade (14 cm hoog): Afb. **A**
- Hoge lade (29 cm hoog): Afb. **B**



- 1 Oplegvlak met antislipmat**
- 2 Ventilator en verwarming**
- 3 Hoofdschakelaar**
Schakel het apparaat in en uit.
- 4 Gebruiksindicatie**
- 5 Temperatuurknop**
U kunt traploos instellen tussen **MIN**, **MED** en **MAX**.

Openen en sluiten

Druk op het midden van de lade om hem te openen of te sluiten.

Bij het openen springt de lade er gemakkelijk uit. Daarna kan hij er zonder probleem worden uitgetrokken.

Apparaat bedienen

Servies voorverwarmen

In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Drinken blijven langer warm.

Servies algemeen

U mag de warmtelade belasten met maximaal 15 kg. U kunt bijv. menuservies voor 6 of 12 personen voorverwarmen.

lage lade (14 cm hoog)		hoge lade (29 cm hoog)	
6 menuborden	Ø 24 cm	12 menuborden	Ø 24 cm
6 soepkommen	Ø 10 cm	12 soepkommen	Ø 10 cm
1 schaal	Ø 19 cm	1 schaal	Ø 22 cm
1 schaal	Ø 17 cm	1 schaal	Ø 19 cm
1 vleesplaat	32 cm	1 schaal	Ø 17 cm
		2 vleesplaten	32 cm

Het serviesgoed inruimen

Zorg ervoor dat de ventilatieopening niet wordt afgedekt door hoog servies of stapels borden. Alleen dan kan de warme lucht goed in het apparaat circuleren.

Drinkgerei

Verwarm drinkgerei, zoals espressokoppen, op stand **MIN** tot **MED**.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Op een hoge stand wordt het drinkgerei heel heet.

Zo gaat u te werk

- Plaats het serviesgoed in de lade.
Aanwijzing: Leg er een antislipmat onder, ter voorkoming van krassen op het oppervlak van de lader.
- Stel de stand in met de temperatuurkeuzeknop. Voor serviesgoed kunt u een gewenste stand tot **MAX** instellen.
Kies voor drankgerei een stand van **MIN** tot **MED**.
- Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar. Het gebruiksindicatielampje is aan. Het toestel warmt op. De ventilator loopt.
- Warmtelade sluiten.

Duur van het voorverwarmen

De duur van het voorverwarmen hangt af van het materiaal en de dikte van het serviesgoed en de hoeveelheid, de hoogte en de manier waarop het geplaatst is. Verdeel het serviesgoed zo gelijkmatig mogelijk over het hele oppervlak. Plaats hoge stapels borden zoveel mogelijk links van de lade, zodat de ventilatieopening niet wordt afgedekt.

Bij menuservies voor 6 personen duurt het voorverwarmen ongeveer 15-25 minuten.

Uitschakelen

Open de lade. Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar.

Serviesgoed verwijderen

Waarschuwing – Risico van verbranding!

De vorm kan zeer heet worden. Neem het serviesgoed met een pannenhandschoen of pannenlap uit de lade.

Gerechten warm houden

Plaats hete pannen nooit direct van de hete kookplaat op de mat van de warmtelade.

Maak het servies niet te vol, om te voorkomen dat er bij het openen en sluiten van de warmtelade voedsel over de rand komt.

Dek de gerechten die de neiging hebben om droog te worden af met een hittebestendige deksel of aluminiumfolie.

De antislipmat is levensmiddelproof. U kunt droge gerechten, zoals bijv. plat brood, cake of muffins, er ook

direct opleggen en verwarmen in de lade. De antislipmat na gebruik schoonmaken.

We adviseren u om de gerechten niet langer dan een uur warm te houden.

Geschikte gerechten: gegaard vlees, gevogelte, vis, sauzen, groente, garnering en soep.

Zo gaat u te werk

1. Zet het serviesgoed in de lade
2. Stel de temperatuurkeuzeknop op de gewenste stand. Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar en verwarm het samen met het serviesgoed 10 minuten voor.
3. De gerechten in het voorverwarmde servies doen.
4. De lade sluiten.

Uitschakelen

Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar.

Serviesgoed verwijderen

Waarschuwing – Risico van verbranding!

De vorm kan zeer heet worden. Neem het serviesgoed met een pannenhandschoen of pannenlap uit de lade.

Tabellen en tips

Gerecht	Lade voorverwarmen	Servies voorverwarmen	Niveau	Opmerkingen
Servies en drinkgerei				
Borden, soepkommen, schalen	nee	vervalt	MAX	
Espressokoppen, koffiekoppen	nee	vervalt	MED	
Diepvriesproducten ontdooien				
Slagroomtaarten, boter, worst, kaas	nee	nee	MIN	op een bord of in een glazen schaal
Brood, gebak	nee	nee	MED	op een bord of in een glazen schaal
Vlees	nee	nee	MIN	op een bord of in een glazen schaal
Verwarmen				
Gerechten van plat deeg zoals eierkoek, wraps en taco's	5 – 10 min	vervalt	MAX	
Droog gebak, bijv. kruimelgebak en muffins	5 – 10 min	vervalt	MAX	
Warm houden				
Drank	5 – 10 min	ja	MAX	
Gerechten algemeen, soepen, sauzen, bijgerechten	5 – 10 min	ja	MAX	Gerechten overgieten, maximaal 80 °C
Gerechten gevoelig, bijv. kort gegaard vlees	5 – 10 min	ja	MED	Gerechten overgieten, maximaal 80 °C
Eieren gekookt, roerei	5 – 10 min	ja	MED	Gerechten overgieten, maximaal 80 °C
Brood, bijv. toastbrood, broodjes	5 – 10 min	vervalt	MED	
Smelten				
Gelatine oplossen	nee	nee	MAX	open serviesgoed, circa 20 minuten
Chocoladereep, chocoladecouverture	nee	nee	MAX	
Honing	nee	nee	MIN	
Deeg laten rijzen				
Gistdeeg	5 – 10 min	nee	MIN	afgedekte, platte schaal, schaal of bakplaat

Reinigen

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat. Maak het apparaat alleen schoon wanneer het uitgeschakeld is. Het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen, het gebruiksindicatielampje brandt niet.

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn hiervoor niet geschikt. Wanneer zo'n middel op de voorkant terecht komt, neem het dan direct af met water.

Roestvrijstalen oppervlakken

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Gebruik voor het schoonmaken water en wat afwasmiddel. Droog de oppervlakken met een zachte doek na.

Apparaten met een glazen voorkant

Maak de glazen voorkant met glasreiniger en een zachte doek schoon. Geen schraper gebruiken.

Binnenzijde apparaat

Roestvrijstalen oppervlakken

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Gebruik voor het schoonmaken water en wat afwasmiddel. Droog de oppervlakken met een zachte doek na.

Antislipmat

U kunt de antislipmat verwijderen om hem te reinigen. Reinigen met schoonmaakmiddel.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voordat u de servicedienst belt:

Het servies of de gerechten blijven koud.	Controleer: <ul style="list-style-type: none"> ■ of het apparaat ingeschakeld is door op de hoofdschakelaar te drukken (de gebruiksindicatie is verlicht) ■ of de stroom is uitgevallen
Het servies of de gerechten worden niet warm genoeg.	Het is mogelijk: <ul style="list-style-type: none"> ■ dat het servies of de gerechten niet lang genoeg verwarmd zijn ■ dat de lade langere tijd open is geweest ■ dat de lade niet voldoende voorverwarmd is ■ dat de ventilatieopening is afgedekt door hoog servies of een hoge stapel borden
Het gebruiksindicatielampje brandt niet.	Het indicatielampje is defect. Neem contact op met de servicedienst.
De zekering in de meterkast heeft de stroom uitgeschakeld.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de servicedienst.

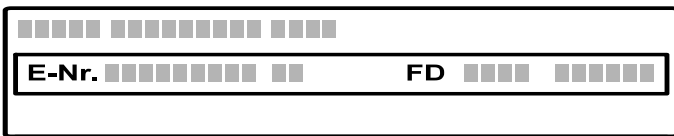
Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant, wanneer u de apparaatdeur opent.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

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

Servicedienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

el Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού22
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας22
	Γνωρίστε τη συσκευή23
	Άνοιγμα και κλείσιμο	23
	Χειρισμός της συσκευής23
	Προθέρμανση πιατικών/σκευών	23
	Ακολουθήστε την εξής διαδικασία	23
	Διατήρηση του φαγητού ζεστού.	24
	Καθαρισμός.25
	Συσκευή, εξωτερικά	25
	Συσκευή εσωτερικά	25
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;25
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.26
	Αριθμός Ε και αριθμός FD.	26
	Προστασία περιβάλλοντος26
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.	26

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



Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φιν) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το θερμαινόμενο σουτάρι ζεσταίνεται πάρα πολύ, εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν.

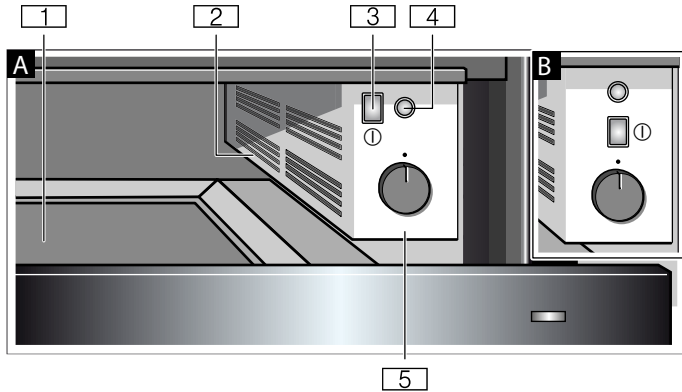
Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα ή πλαστικά δοχεία στο θερμαινόμενο σουτάρι.

Γνωρίστε τη συσκευή

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

Ανάλογα με την έκδοση του δικού σας θερμαινόμενου συρταριού, μπορεί να διαφέρει η διάταξη των στοιχείων χειρισμού:

- Χαμηλό συρτάρι (14 cm ύψος): Εικόνα **A**
- Ψηλό συρτάρι (29 cm ύψος): Εικόνα **B**



- 1** Επιφάνεια αναπόθεσης με αντιολισθητικό πατάκι
- 2** Ανεμιστήρας και θέρμανση
- 3** Κεντρικός διακόπτης
Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- 4** Ένδειξη λειτουργίας
- 5** Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας
Ρυθμίστε συνεχώς μεταξύ **MIN**, **MED** και **MAX**.

Άνοιγμα και κλείσιμο

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

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

Χειρισμός της συσκευής

Προθέρμανση πιατικών/σκευών

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

Πιατικά γενικά

Το θερμαινόμενο συρτάρι επιτρέπεται να το φορτώσετε το πολύ με 15 κιλά. Μπορείτε να προθερμάνετε π. χ. πιατικά μενού για 6 ή 12 άτομα.

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

Τοποθετήστε τα πιατικά

Μην καλύψετε το άνοιγμα αερισμού με ψηλά πιατικά ή στοιβές πιάτων. Αυτό εξασφαλίζει μια καλή κυκλοφορία του θερμού αέρα στη συσκευή.

Ποτήρια και φλιτζάνια

Ζεστανέτε τα ποτήρια και τα φλιτζάνια, όπως π. χ. φλιτζάνια εσπρέσσο με τις βαθμίδες **MIN** μέχρι **MED**.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Σε μια υψηλότερη βαθμίδα τα ποτήρια και τα φλιτζάνια ζεσταίνονται πάρα πολύ.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Τοποθετήστε τα πιατικά μέσα στο συρτάρι.
Υπόδειξη: Τοποθετήστε από κάτω το αντιολισθητικό πατάκι, για να αποφύγετε γρατσουνιές στην επιφάνεια του συρταριού.
2. Ρυθμίστε τη βαθμίδα στο διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
Ρυθμίστε για τα πιατικά μια επιθυμητή βαθμίδα μέχρι **MAX**.
Επιλέξτε για τα ποτήρια και φλιτζάνια μια βαθμίδα από **MIN** μέχρι **MED**.
3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή στον κεντρικό διακόπτη.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή θερμαίνει. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
4. Κλείστε το θερμαινόμενο συρτάρι.

Διάρκεια της προθέρμανσης

Η διάρκεια της προθέρμανσης, εξαρτάται από το υλικό και το πάχος των πιατικών, την ποσότητα, το ύψος και τη διάταξή τους. Μοιράστε τα πιατικά κατά το δυνατόν ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια. Τοποθετήστε τις ψηλές στοιβές των πιάτων καλύτερα στην αριστερή πλευρά του συρταριού, για να μην καλύψετε το άνοιγμα αερισμού.

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

Απενεργοποίηση

Ανοίξτε το συρτάρι. Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον κεντρικό διακόπτη.

Αφαίρεση των πιατικών

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα πιατικά μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Αφαιρέστε τα πιατικά με ένα γάντι ή μια πιάστρα κουζίνας από το συρτάρι.

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Μην τοποθετείτε καυτές κατσαρόλες ή τηγάνια ποτέ απευθείας από την καυτή βάση εστιών στο πατάκι του θερμαινόμενου συρταριού.

Μη γεμίζετε τα πιατικά πάρα πολύ, για να μη χυθεί τίποτα κατά το άνοιγμα και κλείσιμο του θερμαινόμενου συρταριού.

Σκεπάστε τα φαγητά, που στεγνώνουν εύκολα, με ένα ανθεκτικό στη θερμότητα καπάκι ή αλουμινόχαρτο.

Το αντιολισθητικό πατάκι είναι κατάλληλο για τρόφιμα. Μπορείτε να βάλετε τα στεγνά φαγητά, όπως π. χ. πίτες, γλυκά ή μάφινς, επίσης απευθείας πάνω στο πατάκι και να

τα ζεστώνετε στο συρτάρι. Καθαρίστε έπειτα το αντιολισθητικό πατάκι.

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

Κατάλληλα φαγητά: Κατάλληλα είναι ήδη μαγειρεμένο κρέας, πουλερικά, ψάρι, σάλτσες, λαχανικά, συνοδευτικά και σουπές.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Τοποθετήστε τα πιατικά μέσα στο συρτάρι
2. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή βαθμίδα. Ενεργοποιήστε τη συσκευή στον κεντρικό διακόπτη και προθερμάνετε την μαζί με τα πιατικά για 10 λεπτά.
3. Βάλτε τα φαγητά στα προθερμασμένα πιατικά.
4. Κλείστε το συρτάρι.

Απενεργοποίηση

Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον κεντρικό διακόπτη.

Αφαίρεση των πιατικών

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα πιατικά μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Αφαιρέστε τα πιατικά με ένα γάντι ή μια πιάστρα κουζίνας από το συρτάρι.

Πίνακες και συμβουλές

Φαγητό	Προθέρμανση συρταριού	Προθέρμανση πιατικών	Βαθμίδα	Υποδείξεις
Πιατικά, ποτήρια και φλιτζάνια				
Πιάτα, κούπες σουπας, μπολ	Όχι	Εκπίπτει	MAX	
Φλιτζάνια εσπρέσσο, φλιτζάνια καφέ	Όχι	Εκπίπτει	MED	
Ελαφρό ξεπάγωμα κατεψυγμένων φαγητών				
Τούρτες με σαντιγί, βούτυρο, λουκάνικα, τυρί	Όχι	Όχι	MIN	Πάνω σε ένα πιάτο ή ένα γυάλινο μπολ
Γλυκά, ψωμί	Όχι	Όχι	MED	Πάνω σε ένα πιάτο ή ένα γυάλινο μπολ
Κρέας	Όχι	Όχι	MIN	Πάνω σε ένα πιάτο ή ένα γυάλινο μπολ
Ζέσταμα				
Πίτες π.χ. κρέπες, μεξικάνικες πίτες, τάκος	5 - 10 λεπτά	Εκπίπτει	MAX	
Στεγνά γλυκά π.χ. γλυκιά πίτα στρωμένη με οβολάκια ζύμης, μάφινς	5 - 10 λεπτά	Εκπίπτει	MAX	
Διατήρηση ζεστού				
Ποτά	5 - 10 λεπτά	Ναι	MAX	
Φαγητά γενικά, σουπές, σάλτσες, συνοδευτικά	5 - 10 λεπτά	Ναι	MAX	Τοποθέτηση φαγητών, το πολύ 80 °C
Ευαίσθητα φαγητά, π. χ. οσταρισμένο κρέας	5 - 10 λεπτά	Ναι	MED	Τοποθέτηση φαγητών, το πολύ 80 °C
Αυγά βρασμένα, αυγά σκραμπλ	5 - 10 λεπτά	Ναι	MED	Τοποθέτηση φαγητών, το πολύ 80 °C
Ψωμί, π.χ. ψωμί τοστ, ψωμάκια	5 - 10 λεπτά	Εκπίπτει	MED	
Λιώσιμο				
Λιώσιμο ζελατίνας	Όχι	Όχι	MAX	Ανοιχτά πιατικά, περίπου 20 λεπτά
Ράβδος σοκολάτας ή σοκολάτα κουβερτούρα	Όχι	Όχι	MAX	
Κρυσταλλωμένο μέλι	Όχι	Όχι	MIN	
Φούσκωμα ζύμης				
Ζύμη με μαγιά	5 - 10 λεπτά	Όχι	MIN	Σκεπασμένο μπολ, λεκάνη ή ταψί

Καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο στην απενεργοποιημένη κατάσταση. Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον κεντρικό διακόπτη, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει.

Συσκευή, εξωτερικά

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

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

Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα

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

Συσκευές με γυάλινη μπροστινή πλευρά

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

Συσκευή εσωτερικά

Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα

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

Αντιολισθητικό πατάκι

Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το αντιολισθητικό πατάκι. Καθαρίστε με υγρό καθαρισμού πιάτων.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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

Τα πιατικά ή τα φαγητά παραμένουν κρύα.	Ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none"> ■ εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, πατώντας τον κεντρικό διακόπτη (η ένδειξη λειτουργίας ανάβει) ■ εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος
Τα πιατικά ή τα φαγητά δεν ζεσταίνονται αρκετά.	Ενδεχομένως: <ul style="list-style-type: none"> ■ τα πιατικά ή τα φαγητά δε θερμάνθηκαν για αρκετό χρόνο ■ το συρτάρι ήταν για μεγάλο χρονικό διάστημα ανοιχτό ■ το συρτάρι δεν έχει προθερμανθεί αρκετά ■ το άνοιγμα αερισμού έχει καλυφθεί από ψηλά πιατικά ή μια ψηλή στοίβα πιάτων
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει.	Η ενδεικτική λυχνία είναι χαλασμένη. Ειδοποιήστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Η ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών έπεσε.	Αφαιρέστε το φιλς από την πρίζα και ειδοποιήστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορέσουμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.



Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E	Αριθ. FD
---------	----------

Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών



Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EE περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001274014
981113
fr, it, nl, el