



Wärmeschublade
Warming drawer
Tiroir chauffant
Cassetto termico

[de]	GEBRAUCHSANLEITUNG	3
[en]	INSTRUCTION MANUAL	10
[fr]	MODE D'EMPLOI	17
[nl]	GEbruikSAANWIJZING	24

N17HH1.N0, N17HH2.N0



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Gerät kennen lernen	5
	Öffnen und Schließen	5
	Gerät bedienen	5
	Geschirr vorwärmen	5
	Trinkgefäße	5
	So gehen Sie vor	5
	Speisen warm halten	6
	Tabellen und Tipps	6
	Sanftgaren	6
	Reinigen	7
	Gerät außen	7
	Heizplatte	7
	Störungen, was tun?	8
	Kundendienst	8
	E-Nummer und FD-Nummer	8
	Technische Daten	8
	Umweltschutz	9
	Umweltgerecht entsorgen	9

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.neff-international.com** und Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 89 - 12 474 474



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät ausschließlich zum Warmhalten von Speisen und zum Wärmen von Geschirr benutzen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.



Wichtige Sicherheitshinweise



Warnung

Verbrennungsgefahr!

- Die Heizplatte in der Wärmeschublade wird sehr heiß.
Nie die heiße Heizplatte berühren. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.



Warnung

Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glasplatte können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.



Warnung

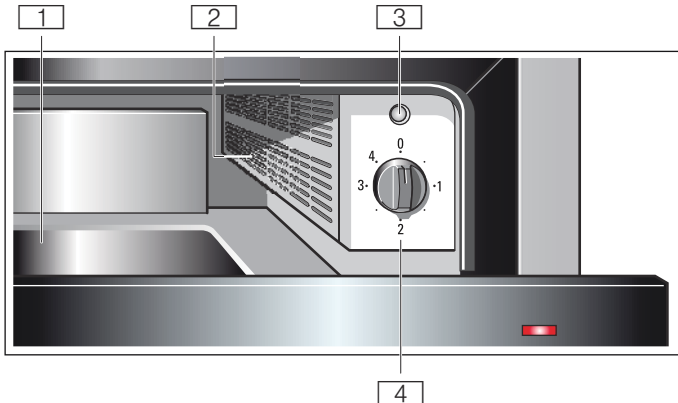
Brandgefahr!

Die Heizplatte in der Wärmeschublade wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden.

Nie brennbare Gegenstände oder Kunststoffbehälter in der Wärmeschublade aufbewahren.

Gerät kennen lernen

In der Wärmeschublade können Sie Geschirr vorwärmen oder Speisen warm halten.



(**Heizplatte**

0 **Lüfter und Heizung**

8 **Betriebsanzeige**

Wenn Sie einschalten, blinkt die Anzeigelampe. Nach dem Schließen leuchtet sie.

@ **Funktionswähler**

0 = Aus

1 = Hefeteig gehen lassen, Antauen

2 = Brot warm halten, Antauen, Trinkgefäße vorwärmen

3 = Speisen warm halten

4 = Geschirr vorwärmen

Öffnen und Schließen

Bei Geräten ohne Griff:

Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen.

Beim Öffnen springt die Schublade leicht heraus. Sie kann danach problemlos herausgezogen werden.

Gerät bedienen

Geschirr vorwärmen

Im vorgewärmten Geschirr kühlen Speisen nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm.

Geschirr allgemein

Die Wärmeschublade dürfen Sie mit maximal 25 kg belasten. Sie können z.B. Menügeschirr für 6 bzw. 12 Personen vorwärmen.

niedrige Schublade (14 cm hoch)		hohe Schublade (29 cm hoch)	
6 Menüteller	Ø 24 cm	12 Menüteller	Ø 24 cm
6 Suppentassen	Ø 10 cm	12 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm	1 Schüssel	Ø 22 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm	1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Fleischplatte	32 cm	1 Schüssel	Ø 17 cm
		2 Fleischplatten	32 cm

Geschirr einräumen

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche. Hohe Tellerstapel werden langsamer durchwärmt als einzelne Geschirrtteile, wie z.B. 2 Schüsseln.

Trinkgefäße

Erwärmen Sie Trinkgefäße wie z.B. Espressotassen immer mit Stufe 2.

Warnung **Verbrennungsgefahr!**

Bei Stufe 3 oder 4 werden die Trinkgefäße sehr heiß.

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade räumen.
2. Funktionswähler auf Stufe 4 stellen. Wählen Sie für Trinkgefäße immer die Stufe 2.
Die Betriebsanzeigelampe blinkt.
3. Wärmeschublade schließen.
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Wie lange dauert das Vorwärmen

Wie lange das Vorwärmen dauert, richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs, der Geschirr-Menge, Höhe und der Geschirr-Anordnung. Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche.

Bei Menügeschirr für 6 Personen dauert das Vorwärmen ungefähr 15-25 Minuten.

Ausschalten

Öffnen Sie die Schublade. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Geschirr entnehmen

Nehmen Sie das Geschirr mit einem Topfhandschuh oder einem Topflappen aus der Schublade.

⚠ Warnung**Verbrennungsgefahr!**

Die Oberfläche der Heizplatte ist heiß. Die untersten Geschirrtteile werden heißer als die oberen.

Speisen warm halten

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf den Glasboden der Wärmeschublade. Der Glasboden kann beschädigt werden.

Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts über-schwappt.

Decken Sie die Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab.

Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Geeignete Speisen: Es eignen sich Fleisch, Geflügel, Fisch, Soßen, Gemüse, Beilagen und Suppen.

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade stellen
2. Funktionswähler auf Stufe 3 stellen und das Gerät 10 Minuten vorheizen.
3. Speisen in das vorgewärmte Geschirr geben.
4. Schublade wieder schließen.
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Ausschalten

Schalten Sie den Funktionswähler aus. Nehmen Sie die Gerichte mit einem Topfhandschuh oder Topflappen aus der Schublade.

** Tabellen und Tipps**

In der Tabelle finden Sie verschiedene Anwendungen für Ihre Wärmeschublade. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Stufe. Wärmen Sie das Geschirr vor, wenn es in der Tabelle angegeben ist.

Stufe	Speisen / Geschirr	Hinweis
1	empfindliche Tiefkühl-Speisen z.B. Sahnetorten, Butter, Wurst, Käse	antauen
1	Hefeteig gehen lassen	abdecken
2	Tiefkühl-Speisen z.B. Fleisch, Kuchen, Brot	antauen
2	Eier warm halten z.B. Eier gekocht, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Brot warm halten z.B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Trinkgefäße vorwärmen	z.B. Espressotassen
2	empfindliche Speisen z.B. sanftgegartes Fleisch	Geschirr abdecken
3	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke abdecken
3	Fladen erwärmen z.B. Eierkuchen, Wraps, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Trockene Kuchen erwärmen z.B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Blockschokolade oder Schokoladenkuvertüre schmelzen	Geschirr vorwärmen, Speisen zerkleinern
3	Gelatine auflösen	offen, ca. 20 Minuten
4	Geschirr vorwärmen	nicht geeignet für Trinkgefäße

Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Da die Zeiten beim Sanftgaren wesentlich länger sind, haben Sie viel Spielraum bei der Menüplanung. Sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Geeignetes Geschirr: Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan oder Keramik mit Deckel, z.B. einen Glasbräter.

So gehen Sie vor

1. Die Wärmeschublade mit dem Geschirr auf Stufe 4 vorheizen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort in das vorgewärmte Geschirr geben. Deckel auflegen.
3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in die Wärmeschublade stellen und nachgaren. Funktionswähler auf Stufe 3 stellen.

Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.

Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.

Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. Servieren Sie die Soßen sehr heiß. Stellen Sie die Teller in den letzten 20-30 Minuten mit in die Wärmeschublade.

Wenn Sie sanftgegartes Fleisch warm halten wollen, schalten Sie nach dem Sanftgaren auf Stufe 2 zurück. Kleine Fleischstücke können Sie bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm halten.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Wild und Geflügel geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches. Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle	Nachgaren in der Wärmeschublade
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2 Minuten	20-30 Minuten
Kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2 Minuten	35-50 Minuten
Mittlere Fleischstücke		
Filet (400-800g)	rundherum 4-5 Minuten	75-120 Minuten
Lammrücken (ca. 450g)	pro Seite 2-3 Minuten	50-60 Minuten
magere Braten (600-1000g)	rundherum 10-15 Minuten	120-180 Minuten
Große Fleischstücke		
Filet (ab 900g)	rundherum 6-8 Minuten	120-180 Minuten
Roastbeef (1,1-2kg)	rundherum 8-10 Minuten	210-300 Minuten



Reinigen

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Funktionswähler: Stellung = 0.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Edelstahlflächen

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Glasfront

Reinigen Sie die Glasfront mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Keinen Glasschaber verwenden.

Heizplatte

Reinigen Sie die Heizplatte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Table of contents

	Intended use	11
	Important safety information	11
	Getting to know your appliance	12
	Opening and closing	12
	Operating the appliance	12
	Preheating ovenware	12
	Drinks containers	12
	Method	12
	Keeping food warm	13
	Settings table and tips	13
	Slow cooking	13
	Cleaning	14
	Appliance exterior	14
	Heating plate	14
	Trouble shooting	15
	Customer service	15
	E number and FD number	15
	Technical data	15
	Environmental protection	16
	Environmentally-friendly disposal	16

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. The appliance should be used for keeping food warm and warming plates only.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

Warning

Risk of serious burns!

- The heating plate in the warming drawer becomes very hot.
Do not touch the heating plate when it is hot. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Warning

Risk of electric shock and serious injury!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass plate could cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Warning

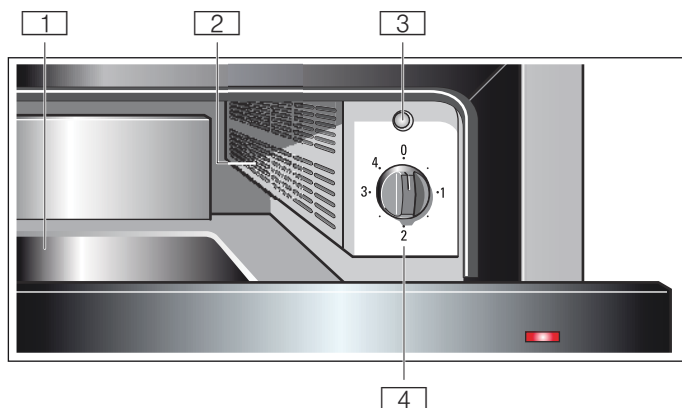
Risk of fire and serious injury!

The heating plate in the warming drawer becomes very hot and flammable materials may catch fire.

Do not store flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

Getting to know your appliance

You can use the warming drawer to preheat ovenware or to keep food warm.



(**Heating plate**

0 **Fan and heater**

run when the 4 preheatovenware setting is selected

8 **"Power-on" indicator light**

The indicator light flashes when you switch on the appliance. It lights up when the drawer is closed.

@ **Function selector**

0 = Off

1 = Proving yeast pastry, defrosting

2 = Keeping bread warm, defrosting, preheat drink containers

3 = Keeping food warm

4 = Preheating ovenware

Opening and closing

For appliances with no handle:

Press the middle of the drawer to open or close it.

When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

Operating the appliance

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware. Drinks also remain warm for longer.

General ovenware

Only load the warming drawer up to 25 kg. You can preheat dinnerware for 6 or 12 people, for example.

Low drawer, (14 cm in height)		Tall drawer, (29 cm in height)	
6 dinner plates	Ø 24 cm	12 dinner plates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm	12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 19 cm	1 serving dish	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 17 cm	1 serving dish	Ø 19 cm
1 meat plate	32 cm	1 serving dish	Ø 17 cm
		2 meat plates	32 cm

Arranging ovenware

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 serving dishes.

Drinks containers

Always heat drinks containers, e.g. espresso cups, using setting 2.



Warning

Risk of burning!

At setting 3 or 4, the drinks containers will get very hot and may cause serious injury.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 4. Always heat drinks containers using setting 2.
The "power on" indicator light flashes.
3. Close the warming drawer.
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware. As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface.

It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Removing ovenware

Remove ovenware from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Warning

Risk of burning!

The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the ovenware will be hotter than the top.

Keeping food warm

Do not place hot saucepans or pans on the glass surface of the warming drawer immediately after removing them from the hot drawer. This could damage the glass surface.

Do not fill the ovenware to such an extent that food spills over.

Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.

It is recommended that you do not keep food warm for longer than an hour.

Suitable foods: The appliance is suitable for keeping meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups warm.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 3 and preheat the appliance for 10 minutes.
3. Add the food to the preheated ovenware.
4. Close the drawer again.
The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

Switching off

Switch off the function selector. Remove the food from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Settings table and tips

The table lists the various uses of your warming drawer. Turn the function selector to the desired level. Preheat crockery if it is listed in the table.

Level	Food/crockery	Note
1	Thawing delicate frozen foods, e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese	antauen
1	Proving (covering) yeast dough	abdecken
2	Thawing frozen foods, e.g. meat, cakes, bread	antauen
2	Keeping eggs warm, e.g. cooked eggs, scrambled eggs	Preheating crockery, covering food
2	Keeping bread warm, e.g. toast, rolls	Preheating crockery, covering food
2	Preheating cups and glasses	e.g. espresso cups
2	Delicate foods, e.g. cooked meat	Covering crockery
3	Keeping food warm	Preheating crockery, covering food
3	Keeping drinks warm	Preheating crockery, covering drinks
3	Keeping flatbreads warm, e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheating crockery, covering food
3	Keeping cakes warm, e.g. crumbles, muffins	Preheating crockery, covering food
3	Melting blocks of chocolate or couverture chocolate	Preheating crockery, reducing liquids
3	Melting gelatin	Open, approx. 20 minutes
4	Preheating cutlery	Not suitable for cups and glasses

Slow cooking

Slow cooking is the ideal cooking method for all tender pieces of meat which are to be cooked rare or very rare. The meat remains very juicy and turns out as soft as butter. Advantage: this gives you flexibility when planning meals, since the cooking times for slow cooking are generally longer. Slow-cooked meat can be kept warm easily.

Suitable ovenware: Use ovenware made out of glass, porcelain or ceramic and with a lid, e.g. a glass roasting dish.

Method

1. Preheat the warming drawer containing the ovenware at setting 4.
2. Rapidly heat a little fat in a pan. Sear the meat over a high heat and then place it directly in the warmed ovenware. Place the lid on top.
3. Put the ovenware with the meat back in the warming drawer and complete the cooking. Set the function selector to setting 3.

Notes on slow cooking

Only use high-quality, fresh meat for this. Carefully remove sinews and fat. Fat develops a strong, distinct taste during slow cooking.

The meat should not be turned even if it is a large joint.

You can cut the meat immediately after slow cooking. It is not necessary to leave the meat to stand.

This particular cooking method always leaves the inside of the meat medium rare. However, this does not mean that it is raw or not properly cooked.

Meat that has been slow-cooked is not as hot as meat that has been cooked conventionally. Serve the sauce very hot. Place the plates in the warming drawer for the last 20-30 minutes.

Turn the oven back to setting 2 after slow cooking in order to keep the slow-cooked meat warm. You can keep small pieces of meat warm for up to 45 minutes, and large pieces for up to two hours.

Table

All tender joints of beef, pork, veal, lamb, game and poultry are suitable for slow cooking. Searing and braising times depend on the size of the piece of meat. The times for searing refer to the meat being placed in hot fat.

Meal	Searing on the hotplate	Completing in the oven
Small pieces of meat		
Cubes or strips	1-2 minutes all over	20-30 minutes
Small cutlets, steaks or médaillons	1-2 minutes per side	35-50 minutes
Medium-sized pieces of meat		
Fillet (400-800g)	4-5 minutes all over	75-120 minutes
Saddle of lamb (approx. 450g)	2-3 minutes per side	50-60 minutes
Lean joint (600-1000g)	10-15 minutes all over	120-180 minutes
Large pieces of meat		
Fillet (from 900g)	6-8 minutes all over	120-180 minutes
Roast beef (1,1-2kg)	8-10 minutes all over	210-300 minutes



Cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets. Only clean the appliance when it is switched off. Function selector: Position = 0.

Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any spots of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such spots. Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

Heating plate

Clean the heating plate using warm water and a little detergent.

Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service:

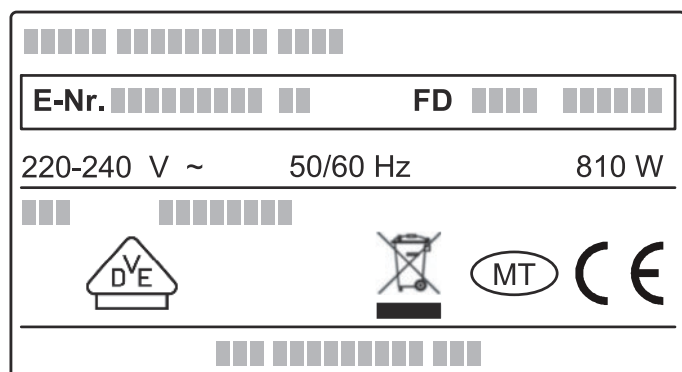
The crockery or food stays cold.	Check whether: ■ The appliance is switched on ■ There is a power cut ■ The drawer is completely closed
The crockery or food does not get warm enough.	It may be that: ■ The crockery or food has not been warmed for long enough ■ The drawer was open for a long time
The operating indicator light is flashing.	Check whether the drawer is completely closed.
The indicator light is flashing quickly when the warming drawer is closed.	Call the after-sales service.
The operating indicator light does not light up.	The indicator light is defective. Consult the after-sales service.
The fuse in the fuse box blows.	Pull out the mains plug and consult the after-sales service.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please give the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.



To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.

FD no.

After-sales service 

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Technical data

Power supply:	220-240 V
	50/60 Hz
Total connected load:	810 W
VDE-inspected:	yes
CE mark:	yes



Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Table des matières

	Utilisation conforme	18
	Précautions de sécurité importantes	18
	Présentation de l'appareil	19
	Ouverture et fermeture	19
	Utilisation de l'appareil	19
	Préchauffer la vaisselle	19
	Récipients à boire	19
	Procédez comme suit	19
	Maintenir des mets au chaud	20
	Tableaux et conseils	20
	Cuisson à basse température	20
	Nettoyage	21
	Extérieur de l'appareil	21
	Plaque chauffante	21
	Anomalies, que faire ?	22
	Service après-vente	22
	Numéro E et numéro FD	22
	Caractéristiques techniques	22
	Protection de l'environnement	23
	Élimination écologique	23

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 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 8 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 !

- La plaque chauffante dans le tiroir chauffant devient très chaude. Ne jamais toucher la plaque chauffante. Eloigner les enfants.
- 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 nettoyer 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 fêlures et cassures dans la plaque en verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte 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

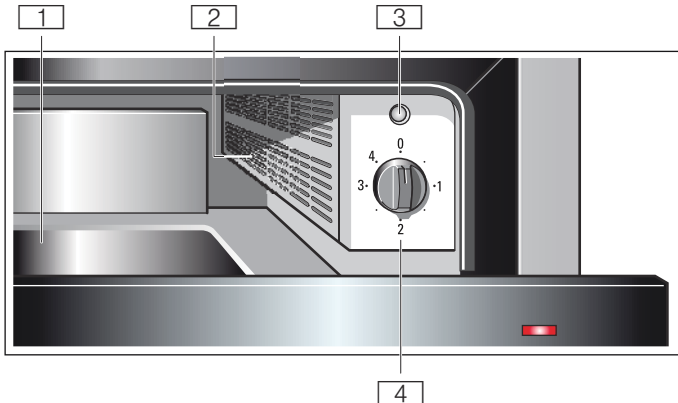
Risque d'incendie !

La plaque chauffante dans le tiroir chauffant devient très chaude, des matières inflammables peuvent s'enflammer.

Ne jamais conserver des objets inflammables ou des récipients en plastique dans le tiroir chauffant.

Présentation de l'appareil

Le tiroir chauffant vous permet de préchauffer de la vaisselle ou de garder les plats au chaud.



- (**Plaque chauffante**
- 0 **Ventilateur et chauffage**
Fonctionnement en position 4 = préchauffer la vaisselle
- 8 **Voyant de service**
Lorsque vous allumez le tiroir chauffant, le voyant lumineux clignote. Il s'allume après fermeture.
- @ **Sélecteur de fonctions**
0 = arrêt
1 = laisser lever la pâte à la levure de boulanger, dégeler
2 = garder le pain au chaud, dégeler, préchauffer les récipients pour boire
3 = garder les aliments au chaud
4 = préchauffer la vaisselle

Ouverture et fermeture

En cas d'appareils sans poignée :

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

Lors de l'ouverture, le tiroir ressort légèrement. Il peut ensuite être facilement retiré.

Utilisation de l'appareil

Préchauffer la vaisselle

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

Vaisselle en général

Vous pouvez charger le tiroir de chauffage d'un poids maximal de 25 kg. Vous pouvez p.ex. préchauffer de la vaisselle de table pour 6 à 12 personnes.

tiroir de faible hauteur (14 cm de hauteur)		tiroir haut (29 cm de hauteur)	
6 assiettes	Ø 24 cm	12 assiettes	Ø 24 cm
6 bols à potage	Ø 10 cm	12 bols à potage	Ø 10 cm
1 terrine	Ø 19 cm	1 terrine	Ø 22 cm
1 terrine	Ø 17 cm	1 terrine	Ø 19 cm
1 plat à viande	32 cm	1 terrine	Ø 17 cm
		2 plats à viande	32 cm

Ranger la vaisselle

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, comme p.ex. 2 terrines.

Récipients à boire

Chauffer les récipients à boire, tels que tasses à espresso, toujours avec la position 2.



Mise en garde

Risque de brûlures !

A la puissance 3 ou 4 les récipients à boire deviennent très chauds.

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir.
2. Régler le sélecteur sur la position 4. Pour les récipients à boire, sélectionnez toujours la position 2.
Le témoin de service clignote.
3. Fermer le tiroir de chauffage.
Le témoin de service est allumé en continu.
L'appareil chauffe.

Combien de temps dure le préchauffage

La durée du préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle, de la hauteur et de la disposition de la vaisselle. Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface.

En cas de service de table pour 6 personnes, le préchauffage dure environ 15-25 minutes.

Arrêt

Ouvrez le tiroir. Mettez le sélecteur sur Arrêt.

Enlever la vaisselle

Enlevez la vaisselle du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Mise en garde Risque de brûlures !

La surface de la plaque chauffante est chaude. Les pièces de vaisselle inférieures deviennent plus chaudes que les pièces supérieures.

Maintenir des mets au chaud

Ne posez jamais des marmites ou des poêles directement de la table de cuisson chaude sur le fond en verre du tiroir de chauffage. Le fond en verre peut être endommagé.

Ne remplissez pas trop le récipient, afin que rien ne déborde.

Couvrez les mets avec un couvercle résistant à la chaleur ou avec du papier alu.

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

Mets appropriés : de la viande, de la volaille, du poisson, des sauces, des légumes, des garnitures et des potages.

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir
2. Régler le sélecteur sur la position 3 et préchauffer l'appareil 10 minutes.
3. Mettre les aliments dans la vaisselle préchauffée.
4. Refermer le tiroir.
Le témoin de service est allumé en continu.
L'appareil chauffe.

Arrêt

Eteignez le sélecteur. Enlevez les mets du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Tableaux et conseils

Ce tableau indique diverses applications pour votre tiroir chauffant. Réglez le sélecteur de fonctions sur le niveau souhaité. Préchauffez le récipient lorsqu'il est indiqué dans le tableau.

Niveau	Aliments / récipients	Remarque
1	Aliments congelés délicats, par ex. tartes à la crème, beurre, saucisses, fromages	dégeler
1	Laisser lever de la pâte à la levure	couvrir
2	Aliments congelés, par ex. viande, gâteaux, pain	dégeler
2	Garder des oeufs au chaud, par ex. oeufs cuits, oeufs brouillés	préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
2	Garder du pain au chaud, par ex. des toasts, des petits pains	préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
2	Préchauffer les récipients pour boire	par ex. tasse de café expresso
2	Aliments délicats, par ex. viandes mijotées	couvrir le récipient
3	Garder les aliments au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
3	Garder les boissons au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
3	Réchauffer des fougasses, des crêpes, des wraps, des tacos	préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
3	Réchauffer des gâteaux, par ex. des crumbles, des muffins	préchauffer la vaisselle, couvrir les aliments
3	Faire fondre du chocolat à croquer ou du glaçage au chocolat	préchauffer la vaisselle, réduire les aliments en morceaux
3	Dissoudre de la gélatine	ouvert, env. 20 minutes
4	Préchauffer la vaisselle	non adapté aux récipients pour boire

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. Avantage: du fait que la cuisson à basse température demande des temps nettement plus longs, cela vous laisse plus de marge dans la préparation du menu. De la viande cuite à basse température peut être maintenue au chaud sans problème.

Vaisselle appropriée : Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine ou céramique avec couvercle, p.ex. une cocotte en verre.

Procédez comme suit

1. Préchauffez le tiroir de chauffage, rempli de vaisselle, à la puissance 4.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis mettez-la immédiatement dans la vaisselle préchauffée. Posez le couvercle.
3. Placez la vaisselle avec la viande dans le tiroir de chauffage et poursuivez la cuisson. Réglez le sélecteur sur la position 3.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Il n'est pas nécessaire de retourner la viande, même épaisse.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle. Servez les sauces très chaudes. Les 20-30 dernières minutes, placez les assiettes également dans le tiroir de chauffage.

Si vous désirez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température, ramenez le sélecteur à la puissance 2 après la cuisson basse température. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures.

Tableau

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisir sur le foyer	Poursuivre la cuisson dans le four
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tout autour 1-2 min.	20-30 min.
Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille	1-2 min. par face	35-50 min.
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet (400-800g)	tout autour 4-5 min.	75-120 min.
Selle d'agneau (environ 450g)	2-3 min. par face	50-60 min.
Rôtis maigres (600-1000g)	tout autour 10-15 min.	120-180 min.
Gros morceaux de viande		
Filet (à partir de 900g)	tout autour 6-8 min.	120-180 min.
Rosbif (1,1-2kg)	tout autour 8-10 min.	210-300 min.



Nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de jet de vapeur. Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est débranché. Sélecteur de fonctions : position = 0.

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 tâches de calcaire, de graisse, de fécule 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.

Plaque chauffante

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau tiède additionnée de produit à 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 : ■ l'appareil est allumé ■ une panne de courant est survenue ■ le tiroir est correctement fermé
La vaisselle et les aliments ne sont pas suffisamment chauds.	Il se peut que : ■ vous ne les ayez pas réchauffés suffisamment longtemps ■ le tiroir soit resté ouvert pendant un long moment
Le voyant de service clignote.	Vérifiez si le tiroir est fermé.
Le voyant lumineux clignote rapidement lorsque le tiroir chauffant est fermé.	Appelez le service après-vente.
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.



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.

■■■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■		
E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■	FD ■■■■ ■■■■■■	
220-240 V ~	50/60 Hz	810 W
■■■	■■■■■■■■■	
		 
■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■		

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.

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant :	220-240 V
	50/60 Hz
Puissance totale connectée :	810 W
Conforme aux normes VDE :	oui
Signe CE de conformité :	oui



Protection de l'environnement

Elimination 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.

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	25
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	25
	Het apparaat leren kennen	26
	Openen en sluiten	26
	Apparaat bedienen	26
	Servies voorverwarmen	26
	Drinkservies	26
	Hierbij gaat u als volgt te werk	26
	Gerechten warmhouden	27
	Tabellen en tips	27
	Langzaam garen	27
	Reinigen	28
	Buitenzijde apparaat	28
	Verwarmingsplaat	28
	Wat te doen bij storingen?	29
	Servicedienst	29
	E-nummer en FD-nummer	29
	Technische gegevens	29
	Milieubescherming	30
	Milieuvriendelijk afvoeren	30

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 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 8 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!

- De verwarmingsplaat in de warmtelade wordt zeer heet.
De hete verwarmingsplaat nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenzak 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.
- Barsten of breuken in de glasplaat kunnen elektrische schokken veroorzaken. 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

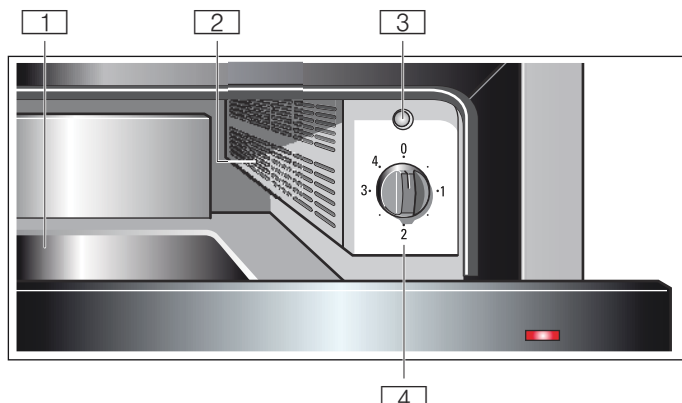
Risico van brand!

De verwarmingsplaat in de warmtelade wordt zeer heet. Brandbaar materiaal kan vlam vatten.

Nooit brandbare voorwerpen of vormen van kunststof in de warmtelade bewaren.

Het apparaat leren kennen

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



- (**Verwarmingsplaat**
- 0 **Ventilator en verwarming**
Lopen bij stand 4 = servies voorverwarmen aan
- 8 **Gebruiksindicatie**
Wanneer u inschakelt, knippert het indicatielampje. Na het sluiten brandt het.
- @ **Functiekeuzeknop**
0 = Uit
1 = gistdeeg laten rijzen, ontdooien
2 = brood warm houden, ontdooien, drinkgerei voorverwarmen
3 = gerechten warm houden
4 = servies voorverwarmen

Openen en sluiten

Bij apparaten zonder handgreep:

Om de lade te openen of te sluiten drukt u op het midden ervan.

Bij het openen springt de lade gemakkelijk naar buiten. Hierna kan hij er probleemloos 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 met maximaal 25 kg belasten. U kunt bijv. servies voor een menu voor 6 of 12 personen voorverwarmen.

lage lade (14 cm hoog)		hoge lade (29 cm hoog)	
6 borden	Ø 24 cm	12 borden	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 vleesschotel	32 cm	1 schaal	Ø 17 cm
		2 vleesschotels	32 cm

Servies inruimen

Verdeel het servies zo mogelijk over het hele oppervlak. Hoge stapels borden worden langzamer warm dan afzonderlijke delen van een servies, zoals bijv. 2 schalen.

Drinkservies

Verwarm drinkservies, zoals bijv. espressokoppen, altijd op stand 2.



Waarschuwing

Verbrandingsgevaar!

Bij stand 3 of 4 worden de vormen heel heet.

Hierbij gaat u als volgt te werk

1. Servies opbergen in de lade.
2. De functiekeuzeknop op stand 4 zetten. Kies voor drinkservies altijd stand 2. Het bedrijfsindicatielampje brandt.
3. Warmtelade sluiten. Het bedrijfsindicatielampje brandt. Het apparaat warmt op.

Hoe lang duurt het voorverwarmen?

De duur van het voorverwarmen hangt af van het materiaal en de dikte, de hoeveelheid, de hoogte en de plaatsing van het servies. Verdeel het servies zo mogelijk over het hele oppervlak.

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

Uitschakelen

Open de lade. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Het servies uit de lade nemen

Neem het servies met een keukenhandschoen of een pannenlap uit de lade.

Waarschuwing **Verbrandingsgevaar!**

Het oppervlak van de verwarmingsplaat is heet. De onderste delen van het servies worden heter dan de bovenste.

Gerechten warmhouden

Plaats hete pannen nooit direct van de hete kookplaat op de glazen bodem van de warmtelade. De glazen bodem kan worden beschadigd.

Doet geen te grote hoeveelheid in het servies, zodat er niets kan overlopen.

Dek de gerechten af met een hittebestendige deksel of met aluminiumfolie.

Wij raden u aan de gerechten niet langer dan een uur warm te houden.

Geschikte gerechten: De volgende gerechten zijn geschikt: vlees, gevogelte, vis, sauzen, groente, garnering en soepen.

Hierbij gaat u als volgt te werk

1. Servies in de lade plaatsen.
2. Functiekeuzeknop op stand 3 zetten en het apparaat 10 minuten voorverwarmen.
3. Gerechten in het voorverwarmde servies doen.
4. De warmtelade weer sluiten.
Het bedrijfsindicatielampje brandt. Het apparaat warmt op.

Uitschakelen

Schakelt u de functiekeuzeknop uit. Neem de gerechten met een keukenhandschoen of een pannenlap uit de lade.

Tabellen en tips

In de tabel vindt u verschillende toepassingen voor uw warmtelade. Zet de functiekeuzeknop op de gewenste stand. Warm het servies voor wanneer dit in de tabel aangegeven staat.

Stand	Gerechten / servies	Aanwijzing
1	gevoelige diepvriesgerechten, bijv. slagroomtaarten, boter, worst, kaas	ontdooien
1	Gistdeeg laten rijzen	afdekken
2	Diepvriesgerechten bijv. vlees, gebak, brood	ontdooien
2	Eieren warm houden, bijv. gekookte eieren, roerei	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
2	Brood warm houden, bijv. toastbrood, broodjes	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
2	Drinkgerei voorverwarmen	bijv. espressokopjes
2	gevoelige gerechten, bijv. langzaam gegaard vlees	Servies afdekken
3	Gerechten warm houden	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Drank warm houden	Servies voorverwarmen, drank afdekken
3	Warm maken van bijv. eierkoek, wraps, taco's	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Droog gebak warm maken, bijv. kruimelgebak, muffins	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Chocoladereep of chocoladecouverture smelten	Servies voorverwarmen, gerechten fijnmaken
3	Gelatine oplossen	open, ca. 20 minuten
4	Servies voorverwarmen	niet geschikt voor drinkgerei

Langzaam garen

Langzaam garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de gaartijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. Uw voordeel: Omdat de tijden bij het langzaam garen aanzienlijk langer zijn, heeft u veel speelruimte bij de menuplanning. Langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Geschikt servies: Gebruik servies van glas, porselein of keramiek met deksel, bijv. een glazen braadpan.

Hierbij gaat u als volgt te werk

1. De warmtelade met het servies op stand 4 voorverwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees krachtig aanbraden en direct in het voorverwarmde servies doen. Het deksel erop leggen.
3. Het servies met het vlees weer in de warmtelade doen en nagaren. De functiekeuzeknop op stand 3 zetten.

Aanwijzingen voor langzaam garen

Gebruik alleen vers vlees. Verwijder zorgvuldig de vetranden en zenen. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.

Ook grotere stukken vlees hoeft u niet te keren.

U kunt het vlees direct na het langzaam garen in stukken snijden. Het hoeft niet te rusten.

Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Het zachtgebraden vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden. Serveer de sauzen heel heet. Zet de borden tijdens de laatste 20-30 minuten ook in de warmtelade.

Wanneer u het langzaam gegaarde vlees warm wilt houden, schakel dan na het langzaam garen terug naar stand 2. Kleine stukken vlees kunt u maximaal 45 minuten warmhouden, grote stukken vlees maximaal twee uur.

Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van rund, varken, kalf, lam, wild en gevogelte geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken. De aanbraadtijden gelden voor vlees dat in heet vet wordt gelegd.

Gerecht	Aanbraden op de kookplaat	Nagaren in de oven
Kleine stukken vlees		
Blokjes of repen	rondom 1-2 min.	20-30 min.
Kleine schnitzels, steaks of medaillons	per kant 1-2 min.	35-50 min.
Middelgrote stukken vlees		
Filet (400-800g)	rondom 4-5 min.	75-120 min.
Lamszadel (ca. 450g)	per kant 2-3 min.	50-60 min.
Magere braadstukken (600-1000g)	rondom 10-15 min.	120-180 min.
Grote stukken vlees		
Filet (vanaf 900g)	rondom 6-8 min.	120-180 min.
Rosbief (1,1-2kg)	rondom 8-10 min.	210-300 min.



Reinigen

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat. Maak het toestel alleen schoon wanneer het uitgeschakeld is. Functiekeuzeknop: stand = 0.

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 terechtkomt, 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.

Verwarmingsplaat

Maak de verwarmingsplaat met wat warm water en afwasmiddel schoon.

Wat te doen bij storingen?

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

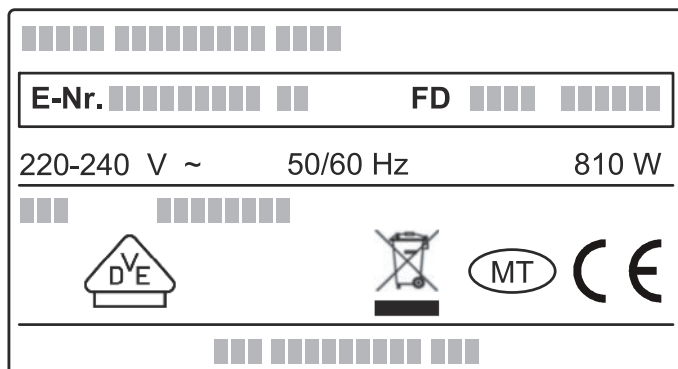
Het servies of de gerechten blijven koud.	Controleer: ■ of het toestel ingeschakeld is ■ of de stroom is uitgevallen ■ of de lade helemaal gesloten is
Het servies of de gerechten worden niet warm genoeg.	Het is mogelijk: ■ dat het servies of de gerechten niet lang genoeg verwarmd zijn ■ dat de lade langere tijd open is geweest
Het gebruiksindicatielampje knippert.	Ga na of de lade gesloten is.
Als de warmtelade gesloten is, knippert het indicatielampje snel.	Neem contact op met de servicedienst.
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.

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 het 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.

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	220-240 V
	50/60 Hz
Totale aansluitwaarde:	810 W
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja



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 terugneming en verwerking van
oude apparaten.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9000955112

190394