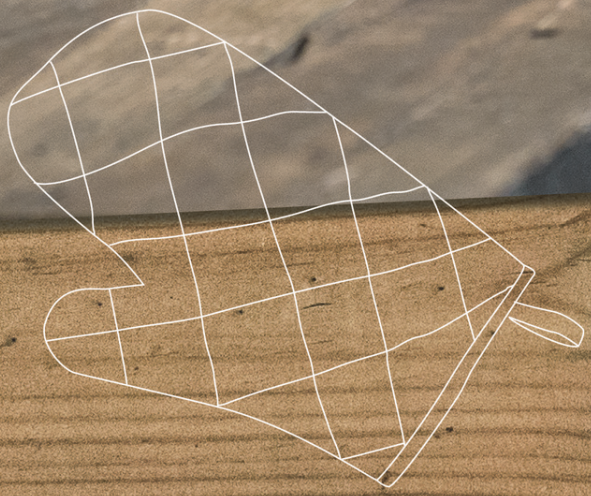


SOOJENDUSSAHTEL
ŠILUMOS PALAIKYMO STALČIUS
SILTUMA UZTURĒŠANAS ATVILKTNE

[et] KASUTUSJUHEND 3
[lt] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 10
[lv] LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 16

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

Sisukord

Nõuetekohane kasutamine 4

Olulised ohutusnõuded 4

Seadmega tutvumine 5
Avamine ja sulgemine 5

Seadme kasutamine. 5
Nõude eelsoojendamine 5
Jooginõud 5
Toimige järgmiselt 5
Roogade soojana hoidmine 6

Tabelid ja soovitused. 6
Õrn küpsetus 6

Puhastamine. 7
Seadme välispind. 7
Kuumutusplaat 7

Mida teha tõrgete korral? 8

Hooldekeskus. 9
E-number ja FD-number 9

Keskkonnakaitse 9
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus 9

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist:
www.neff-international.com ja Internetikauplusest:
www.neff-eshop.com

Nõuetekohane kasutamine

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitsemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Kasutage seadet vaid roogade soojana hoidmiseks ja toidunõude soojendamiseks.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Olulised ohutusnõuded

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

- Soojendussahtlis olev kütteplaat läheb väga kuumaks.
  Ärge puudutage kuuma kütteplaati. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

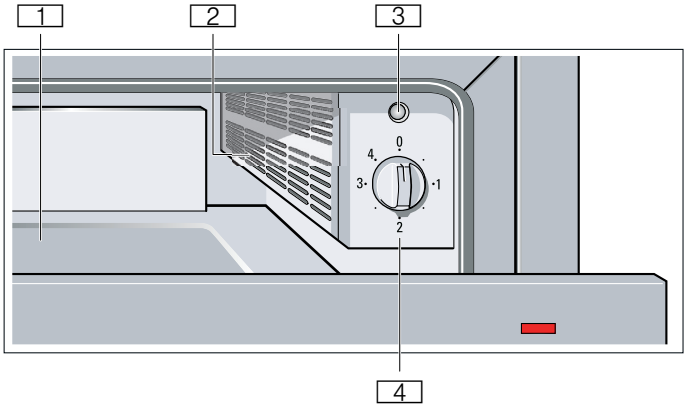
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Praod klaasplaadis võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge hooldekeskusse.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud.Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.

⚠ Hoiatus – Põlengu oht!

Soojendussahtlis olev kütteplaat läheb väga kuumaks, tuleohtlikud materjalid võivad süttida.
Ärge hoidke soojendussahtlis tuleohtlikke esemeid ega plastnõusid.

Seadmega tutvumine

Soojendussahtlis saate nõusid eelsoojendada või roogi soojana hoida.



1 **Kuumutusplaat**

2 **Ventilatsioon ja kuumutus**
Töötavad asendis 4 = nõude eelsoojendamine

3 **Toiteindikaator**
Pärast sisselülitamist indikaatorlamp vilgub.
Pärast sulgemist lamp põleb.

4 **Funktsiooninupp**
0 = väljas
1 = pärmitaina kergitamine, sulatamine
2 = leiva soojana hoidmine, sulatamine, jooginõude eelsoojendamine
3 = roogade soojana hoidmine
4 = nõude eelsoojendamine

Avamine ja sulgemine

Ilma käepidemeta seadmete puhul:

Sahtli avamiseks või sulgemiseks vajutage sahtli keskosale.

Avamisel hüppab sahtel kergesti lahti. Siis saab seda lihtsalt välja tõmmata.

Seadme kasutamine

Nõude eelsoojendamine

Eelsoojendatud nõus ei jahtu road nii ruttu ära. Joogid on kauem kuumad.

Üldine teave nõude kohta

Soojendussahtli kandevõime on 25 kg. Võite nt ühekorraga eelsoojendada 6 või 12 inimesele ette nähtud lõunaserviisi.

madal sahtel (14 cm kõrgune)		kõrge sahtel (29 cm kõrgune)	
6 praetaldrikut	Ø 24 cm	12 taldrikut	Ø 24 cm
6 supitaldrikut	Ø 10 cm	12 supitaldrikut	Ø 10 cm
1 kauss	Ø 19 cm	1 kauss	Ø 22 cm
1 kauss	Ø 17 cm	1 kauss	Ø 19 cm
1 lihavaagen	32 cm	1 kauss	Ø 17 cm
		2 lihavaagnat	32 cm

Nõude asetamine soojendussahtlisse

Jaotage nõud võimalikult ühtlaselt. Kõrge taldrikuvirn soojeneb aeglasemalt kui eraldi asetatud nõud, nt 2 kaussi.

Jooginõud

Soojendage jooginõusid, nt espressotasse alati võimsusastmel 2.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!
Võimsusastmel 3 või 4 lähevad jooginõud liiga kuumaks.

Toimige järgmiselt

1. Asetage nõud sahtlisse.
2. Seadke funktsiooninupp võimsusastmele 4. Jooginõude jaoks valige alati võimsusaste 2. Indikaatortuli vilgub.
3. Sulgege soojendussahtel. Indikaatortuli põleb. Seade kuumeneb.

Kui kaua eelsoojendamine kestab

Eelsoojendamise aeg sõltub nõu materjalist ja paksusest, nõude kogusest, kõrgusest ja paigutusest. Jaotage nõud võimalikult ühtlaselt.

6 inimesele ette nähtud lõunaserviisi eelsoojendamine kestab umbes 15-25 minutit.

Väljalülitamine

Avage sahtel. Lülitage seade funktsiooninupust välja.

Nõude väljavõtmine

Tõstke nõud sahtlist välja pajakinnaste või -lappide abil.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!
Kuumutusplaadi pealispind on kuum. Nõude alumised küljed on kuumemad kui pealmised.

Roogade soojana hoidmine

Ärge asetage kuumalt pliidiplaadilt võetud potte ja panne kohe klaaspõhjaga soojendussahtlisse. Need võivad klaasist põhja kahjustada.

Nõu ei tohi olla liiga täis, vastasel korral võib toit üle ääre loksuda.

Katke road kuumuskindla kaane või alumiiniumfooliumiga.

Soovitame hoida roogi soojana mitte kauem kui üks tund.

Sobivad road: sobivad on liha, linnuliha, kala, kastmed, köögivili, lisandid ja supid.

Toimige järgmiselt

1. Asetage nõu sahtlisse
2. Seadke funktsiooninupp võimsusastmele 3 ja laske seadmel 10 minutit kuumeneda.
3. Tõstke roog eelsoojendatud nõusse.
4. Sulgege sahtel uuesti.
   Indikaatortuli süttib. Seade kuumeneb.

Väljalülitamine

Lülitage seade funktsiooninupust välja. Tõstke road pajakinnaste või -lappide abil sahtlist välja.

Tabelid ja soovitused

Tabelist leiate mitmesugused võimalused soojendussahtli kasutamiseks.Seadke funktsiooninupp soovitud astmele. Soojendage nõud, kui tabelis on sellekohane juhis.

Aste	Road / nõu	Märkus
1	tundlikud sügavkülmutatud road, nt vahukooretordid, või, vorst, juust	sulatada
1	pärmitaina kergitamine	katta kaanega
2	sügavkülmutatud road, nt liha, koogid, leib	sulatada
2	munade soojana hoidmine, nt keedetud muna, munapuder	nõu eelsoojendada, road katta kaanega
2	leiva soojana hoidmine, nt röstleib, kuklid	nõu eelsoojendada, road katta kaanega
2	jooginõude eelsoojendamine	nt espressotassid
2	tundlikud road, nt madalal temperatuuril küpsetatud liha	nõu katta kaanega
3	roogade soojana hoidmine	nõu eelsoojendada, road katta kaanega
3	jookide soojana hoidmine	nõu eelsoojendada, joogid katta kaanega
3	õhukeste küpsetiste soojendamine, nt pannkoogid, vrapid, tacod	nõu eelsoojendada, road katta kaanega
3	kuivade kookide soojendamine, nt purukoogid, muffinid	nõu eelsoojendada, road katta kaanega
3	šokolaaditahvli või šokolaadiglasuuri sulatamine	nõu eelsoojendada, road väikesteks tükkideks murendada
3	želatiini sulatamine	kaaneta, ca 20 minutit
4	nõude eelsoojendamine	ei sobi jooginõudele

Õrn küpsetus

Õrn küpsetus on ideaalne küpsetusmeetod kõikidele õrnadele lihatükkidele, mis peavad jääma pehmeks ja mahlaseks. Sellel kuumutusviisil valmistades jääb liha väga mahlaseks. Teie eelis: kuna õrna küpsetuse aeg on pikem, on Teil menüü kavandamisel rohkem mänguruumi. Õrnalt küpsetatud liha saab ilma probleemideta soojana hoida.

Sobivad nõud: kasutage klaasist, portselanist või keraamilist kaanega nõud, nt klaasist hautamisnõud.

Toimige järgmiselt

1. Asetage nõu soojendussahtlisse ja lülitage soojendussahtel võimsusastmele 4.
2. Ajage õli pannil kuumaks. Pruunistage liha ja tõstke kohe eelsoojendatud nõusse. Pange peale kaas.
3. Asetage nõu koos lihaga uuesti soojendussahtlisse ja laske järelküpseda. Seadke funktsiooninupp võimsusastmele 3.

Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

Kasutage ainult värsket kvaliteetset liha. Eemaldage kelmed ja pekk. Pekk omandab õrnal küpsetamisel tugeva iseloomuliku maitse.

Ka suuremaid lihatükke ei ole vaja keerata.

Pärast õrna küpsetamist võite liha kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik.

Erilise küpsetusmeetodi tõttu jääb liha seest alati roosaks. Liha ei ole seetõttu sugugi toores või väheküps.

Õrnalt küpsetatud liha ei ole nii kuum nagu tavaliselt küpsetatud liha. Serveerige kastmed väga kuumalt. Asetage taldrikud soojendussahtlisse 20-30 minutit enne järelküpsetusaja lõppu.

Kui soovite hoida õrnalt küpsetatud liha soojana, lülitage ahi pärast õrna küpsetuse lõppu võimsusastmele 2. Väikeseid lihatükke saab soojana hoida kuni 45 minutit, suuri tükke kuni kaks tundi.

Tabel

Õrnaks küpsetuseks sobivad kõik veise-, sea-, vasika-, talle-, uluki- ja linnuliha pehmed tükid. Pruunistus- ja küpsetusaeg sõltub lihatüki suurusest. Pruunistusaeg hakkab kulgema liha asetamisel kuuma rasva sisse.

Roog	Pruunistamine pliidiplaadil	Järelküpsetus soojendussahtlis
Väikesed lihatükid		
Kuubikud või ribad	ümbertringi 1-2 minutit	20-30 minutit
Väikesed šnitslid, lõigud või medaljonid	mõlemalt poolt 1-2 minutit	35-50 minutit
Keskmise suurusega lihatükid		
Filee (400-800g)	ümbertringi 4-5 minutit	75-120 minutit
Talleselg (ca 450g)	mõlemalt poolt 2-3 minutit	50-60 minutit
Taine praad (600-1000g)	ümbertringi 10-15 minutit	120-180 minutit
Suured lihatükid		
Filee (alates 900g)	ümbertringi 6-8 minutit	120-180 minutit
Rostbiif (1,1-2kg)	ümbertringi 8-10 minutit	210-300 minutit

Puhastamine

Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurujuga.
Puhastage seadet ainult siis, kui see on välja lülitatud.
Funktsiooninupp: asend = 0.

Seadme välispind

Puhastage seadet vee ja vähese nõudepesuvahendiga. Kuivatage pehme lapiga.

Kasutada ei tohi abrasiivseid ja tugevatoimelisi vahendeid. Kui selline vahend satub esipaneelile, eemaldage see kohe veega.

Roostevabast terasest pinnad

Katlakivi-, valgu-, tärklise ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Puhastamiseks kasutage vett ja veidi nõudepesuvahendit. Kuivatage pind pehme lapiga.

Klaasist esipaneeliga seadmed

Puhastage klaasist esipaneel klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

Kuumutusplaat

Puhastage kuumutusplaati sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga.

Mida teha tõrgete korral?

Tõrke korral on tihti tegemist vaid pisiasjaga. Enne hooldustöökotta pöördumist pöörake tähelepanu järgmisele:

Nõu või road jäävad külmaks.	Kontrollige: ■ kas seade on sisse lülitatud ■ kas on tegemist voolukatkestusega ■ kas sahtel on täiesti suletud
Nõu või road ei lähe piisavalt soojaks.	Põhjuseks võib olla: ■ nõud või roogi ei soojendatud piisavalt kaua ■ sahtel oli pikemat aega lahti
Indikaatorlamp vilgub.	Kontrollige, kas sahtel on täiesti suletud.
Kui soojendussahtel on suletud, vilgub indikaatorlamp kiiresti.	Võtke ühendust hooldekeskusega.
Indikaatorlamp ei põle.	Indikaatorlamp on defektne. Pöörduge hooldekeskusse.
Elektrikilbi kaitse on välja lülitunud.	Tõmmake pistik pistikupesast välja ja pöörduge hooldekeskusse.

Hooldekeskus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.

Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumbri siia kirja panna.

E-nr	**FD-nr**

Hooldekeskus ☏

Pidage meeles, et seadme valest käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Keskkonnakaitse

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

Turinys

Naudojimas pagal paskirtį. 11

Svarbūs saugos nurodymai 11

Susipažinkite su prietaisu. 12
Atidarymas ir uždarymas 12

Prietaiso valdymas 12
Indo pašildymas. 12
Gėrimo indai. 12
Atlikite šiuos veiksmus. 12
Patiekalų laikymas šiltai 13

Lentelės ir patarimai 13
Lėtas troškinimas. 13

Valymas 14
Prietaiso išorė 14
Kaitinamoji plokštė. 14

Ką daryti atsiradus sutrikimams? 14

Klientų aptarnavimo tarnyba. 15
E ir FD numeriai 15

Aplinkosauga 15
Ekologiškas utilizavimas. 15

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete:
www.neff-international.com ir interneto parduotuvėje:
www.neff-eshop.com

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Šis prietaisas naudojamas tik privačioje buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik maisto šilumai palaikyti ir indams pašildyti.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

- Šilumos stalčiaus kaitinimo plokštė labai įkaista.
  Niekada nelieskite karštos kaitinimo plokštės. Saugokite nuo vaikų.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

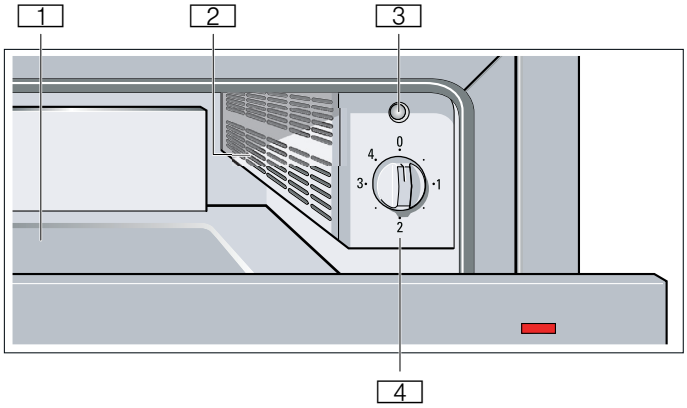
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis.Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl stiklo plokštėje atsiradusių įtrūkimų arba lūžių gali kilti elektros srovės smūgio pavojus. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklius. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi.Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas.Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

Šilumos stalčiaus kaitinimo plokštė labai įkaista, todėl gali užsiliepsnoti degios medžiagos.
Šilumos stalčiuje niekada nelaikykite degių daiktų arba plastikinių indelių.

Susipažinkite su prietaisu

Šildomajame stalčiuje galite pašildyti indus arba šiltai laikyti patiekalus.



1 **Šildymo plokštė**

2 **Ventiliatorius ir šildymo funkcija**
Veikia nustačius į 4 padėtį = įjungiamas indo pašildymas

3 **Eksploatavimo indikatorius**
Įjungus mirksi indikatoriaus lemputė. Uždarius ši lemputė šviečia.

4 **Funkcijų parinkties rankenėlė**
0 = išjungta
1 = mielinės tešlos kildinimas, atitirpinimas
2 = duonos laikymas šiltai, atitirpinimas, gėrimo indų pašildymas
3 = maisto laikymas šiltai
4 = indo pašildymas

Atidarymas ir uždarymas

Naudojant prietaisus be rankenėlės:

norėdami atidaryti arba uždaryti, spustelėkite stalčiaus centrą.

Atidarant stalčius šiek tiek iššoka. Paskui jį lengvai galima ištraukti.

Prietaiso valdymas

Indo pašildymas

Pašildytame inde patiekalai ne taip greitai ataušta. Gėrimai ilgiau išlieka šilti.

Bendroji informacija apie indus

Patiekalų ir indų svoris šildomajame stalčiuje negali viršyti 25 kg. Galite pašildyti, pvz., meniu indus 6 arba 12 asmenų.

žemas stalčius (14 cm aukščio)		aukštas stalčius (29 cm aukščio)	
6 meniu lėkštės	Ø 24 cm	12 meniu lėkščių	Ø 24 cm
6 sriubos indeliai	Ø 10 cm	12 sriubos indelių	Ø 10 cm
1 dubuo	Ø 19 cm	1 dubuo	Ø 22 cm
1 dubuo	Ø 17 cm	1 dubuo	Ø 19 cm
1 mėsos padėklas	32 cm	1 dubuo	Ø 17 cm
		2 mėsos padėklai	32 cm

Indų sudėjimas

Jei įmanoma, indus paskirstykite ant viso paviršiaus. Aukšta lėkščių krūva lėčiau įšyla nei pavieniai indai, pvz., 2 dubenys.

Gėrimo indai

Gėrimo indus, pvz., espreso puodelius, visada pašildykite nustatę 2 padėtį.

⚠ **Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**
Nustačius 3 arba 4 padėtį, gėrimo indai labai įkaista.

Atlikite šiuos veiksmus

1. Indą pastatykite į stalčių.
2. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 4 padėtimi. Gėrimo indams visada rinkitės 2 padėtį. Blyksi darbo režimo indikatoriaus lemputė.
3. Uždarykite šildomąjį stalčių. Šviečia darbo režimo indikatoriaus lemputė. Prietaisas kaista.

Kiek trunka pašildymas

Pašildymo trukmę lemia indo medžiaga ir storis, indų kiekis, jų aukštis ir indų išdėstymas. Jei įmanoma, indus paskirstykite ant viso paviršiaus.

Meniu indams 6 asmenims pašildyti reikia apytiksliai 15–25 minučių.

Išjungimas

Atidarykite stalčių. Išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį.

Indų išėmimas

Indus iš stalčiaus išimkite puodkėle arba puodų šluoste.

⚠ **Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**
Kaitinamosios plokštės paviršius yra karštas. Apatinės indo dalys įkaista labiau nei viršutinės.

Patiekalų laikymas šiltai

Nuo karštos kaitlentės nuimtų karštų puodų ar keptuvių nestatykite tiesiogiai ant stiklinio šildomojo stalčiaus dugno. Galite pažeisti stiklinį dugną.

Į puodą nedėkite per daug maisto, kad jis neišbėgtų per kraštus.

Patiekalus uždenkite karščiui atspariu dangčiu arba aliuminio folija.

Patiekalų šiltai laikyti nerekomenduojame ilgiau nei vieną valandą.

Maistas, kurį galima laikyti: mėsa, paukštiena, žuvis, padažai, daržovės, garnyrai ir sriubos.

Atlikite šiuos veiksmus

1. Indą įdėkite į stalčių
2. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 3 padėtimi ir prietaisą pakaitinkite 10 minučių.
3. Patiekalus sudėkite į pašildytą indą.
4. Vėl uždarykite stalčių.
   Šviečia darbo režimo indikatoriaus lemputė.
   Prietaisas kaista.

Išjungimas

Išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį. Patiekalus iš stalčiaus išimkite puodkėle arba puodų šluoste.

Lentelės ir patarimai

Lentelėje pateikti skirtingi šildomojo stalčiaus naudojimo būdai.Funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite ties norima pakopa. Pašildykite indą, jei tai nurodyta lentelėje.

Pakopa	Maistas / indas	Nurodymas
1	Jautrus užšaldytas maistas, pvz., grietinėlės tortai, sviestas, dešra, sūris	Atitirpinimas
1	Mielinės tešlos kildinimas	Uždenkite
2	Užšaldytas maistas, pvz., mėsa, pyragai, duona	Atitirpinimas
2	Kiaušinių laikymas šiltai, pvz., virti kiaušiniai, kiaušinienė	Pašildykite indą, maistą uždenkite
2	Duonos laikymas šiltai, pvz., skrudinta duona, bandelės	Pašildykite indą, maistą uždenkite
2	Gėrimo indų pašildymas	Pvz., espreso kavos puodeliai
2	Jautrus maistas, pvz., ilgai troškinta žuvis	Uždenkite indą
3	Maisto laikymas šiltai	Pašildykite indą, maistą uždenkite
3	Gėrimų laikymas šiltai	Pašildykite indą, gėrimus uždenkite
3	Papločių šildymas, pvz., kiaušinienė, tortilijos suktinukai, tako	Pašildykite indą, maistą uždenkite
3	Sausų pyragų pašildymas, pvz., trupininis pyragas, keksiukai	Pašildykite indą, maistą uždenkite
3	Šokolado plytelių arba šokolado glajaus lydymas	Pašildykite indą, maistą susmulkinkite
3	Želatinos tirpinimas	Neuždenkite, laikykite maždaug 20 minučių
4	Indo pašildymas	Netinka gėrimo indams

Lėtas troškinimas

Lėtas troškinimas yra idealus metodas, jei troškinate minkštus mėsos gabalėlius, kurie turi likti šviesios spalvos arba troškinami iki tam tikro lygio. Mėsa išlieka sultinga ir minkšta lyg sviestas. Privalumas: kadangi lėtas troškinimas užtrunka ilgiau, turėsite pakankamai laiko suplanuoti meniu. Lėtai troškintą patiekalą galima laikyti šiltai.

Tinkami indai: naudokite stiklinius, porcelianinius arba keraminius indus su dangčiais, pvz., stiklinį keptuvą.

Atlikite šiuos veiksmus

1. Šildomąjį stalčių su indu įkaitinkite nustatę 4 padėtį.
2. Keptuvėje stipriai įkaitinkite nedidelį kiekį riebalų. Smarkiai apkepinkite žuvį ir nedelsdami įdėkite į įkaitintą indą. Uždėkite dangtį.
3. Indą su žuvimi vėl įdėkite į šildomąjį stalčių ir toliau šildykite. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 3 padėtimi.

Nurodymai dėl lėto troškinimo

Naudokite tik šviežią, tinkamos kokybės mėsą. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėto troškinimo metu tirpstantys riebalai suteikia nemalonaus prieskonio.

Net ir didelių mėsos gabalų vartyti nereikia.

Po kepimo lėto troškinimo režimu mėsą iš karto galima pjaustyti. Laikyti nereikia.

Dėl ypatingo troškinimo būdo mėsa visada atrodys rožinės spalvos. Tačiau tai nereiškia, jog ji neiškepusi ar nepakankamai ištroškinta.

Lėtai troškinta mėsa nėra tokia karšta, kaip tradiciniu būdu kepama mėsa. Padažą patiekite labai karštą. Prieš 20–30 minučių lėkštes sudėkite į šildomąjį stalčių.

Jei norite, kad lėtai troškinta mėsa išliktų šilta, pasibaigus lėto troškinimo laikui vėl įjunkite 2 padėtį. Mažus mėsos gabalėlius galite laikyti ilgiausiai 45 minutes, o didelius gabalus – iki dviejų valandų.

Lentelė

Lėto troškinimo režimą galima naudoti visiems minkštiems jautienos, kiaulienos, veršienos, ėrienos, žvėrienos ir paukštienos gabalėliams. Pakepinimo ir papildomo troškinimo laikas priklauso nuo mėsos gabalėlių dydžio. Kepinimo laikas skaičiuojamas dedant į įkaitintus riebalus.

Patiekalas	Pakepinimas ant kaitvietės	Papildomas ruošimas šildomajame stalčiuje
Maži mėsos gabalėliai		
Kubeliai arba juostelės	iš visų pusių 1–2 minutes	20–30 minučių
Maži pjausniai, didkepsniai arba kepsneliai	1–2 minutės kiekvienai pusei	35–50 minučių
Vidutinio dydžio mėsos gabalėliai		
Filė (400–800 g)	iš visų pusių 4–5 minutes	75–120 minučių
Ėrienos nugarinė (apie 450 g)	2–3 minutės kiekvienai pusei	50–60 minučių
liesi kepsniai (600–1000 g)	iš visų pusių 10–15 minučių	120–180 minučių
Dideli mėsos gabalai		
Filė (900 g)	iš visų pusių 6--8 minutes	120–180 minučių
Jautienos pjausnys (1,1–2 kg)	iš visų pusių 8–10 minučių	210–300 minučių

Valymas

Nenaudokite aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų. Prietaisą valykite tik jį išjungę. Funkcijų parinkties rankenėlė: padėtis = 0.

Prietaiso išorė

Prietaisą nuvalykite vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo priemonės. Nusausinkite minkšta šluoste.

Negalima naudoti aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Jei tokios priemonės patektų ant priekinės dalies, nedelsdami ją nuvalykite vandeniu.

Nerūdijančio plieno paviršiai

Visada nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Valykite vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo priemonės. Paviršių nusausinkite minkšta šluoste.

Prietaisai stiklinėmis priekinėmis durelėmis

Stiklines dureles nuvalykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo gremžtukų.

Kaitinamoji plokštė

Kaitinamąją plokštę nuvalykite šiltu vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo priemonės.

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Triktis dažniausiai atsiranda dėl smulkmenos. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus.

Indas arba maistas nepašyla.	Patikrinkite: ■ ar prietaisas įjungtas; ■ ar nenutrūko el. srovės tiekimas; ■ ar stalčius visiškai uždarytas.
Indas arba maistas pašyla nepakankamai.	Gali būti, kad: ■ indas arba maistas buvo šildomi per trumpai; ■ stalčius per ilgai buvo atidarytas.
Mirksi eksploatavimo indikatoriaus lemputė.	Patikrinkite, ar stalčius uždarytas.
Uždarius šildomąjį stalčių mirksi indikatoriaus lemputė.	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Nešviečia eksploatavimo indikatoriaus lemputė.	Sugedo indikatoriaus lemputė. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Suveikia saugiklių dėžutėje esantis saugiklis.	Ištraukite el. tinklo kištuką ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite atidarę prietaiso dureles.

Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E Nr.	**FD Nr.**

Klientų aptarnavimo tarnyba
☏

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąraše.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Aplinkosauga

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Satura rādītājs

Mērķim atbilstīga lietošana 17

Svarīgi drošības norādījumi 17

Ierīces apraksts 18
Atvēršana un aizvēršana 18

Ierīces lietošana 18
Trauku uzsildīšana 18
Dzērienu trauki 18
Rīkojieties tālāk norādītajā veidā 18
Ēdienu temperatūras saglabāšana. 19

Tabulas un ieteikumi 19
Lēna sautēšana 19

Mazgāšana 20
Ierīces ārpuse. 20
Sildīšanas plāksne 20

Traucējumi. Kā rīkoties? 20

Klientu apkalpošanas dienests. 21
E numurs un FD numurs 21

Vides aizsardzība 21
Videi nekaitīga utilizācija 21

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.neff-international.com** un tiešsaistes veikalā: **www.neff-eshop.com**

Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai sadzīves vai privātās saimniecības vajadzībām. Izmantojiet iekārtu tikai ēdienu un trauku sildīšanai.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildīšanas atvilktnes karsēšanas plāksne kļūst ļoti karsta.
  Nepieskatieties karstai plāksnei. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

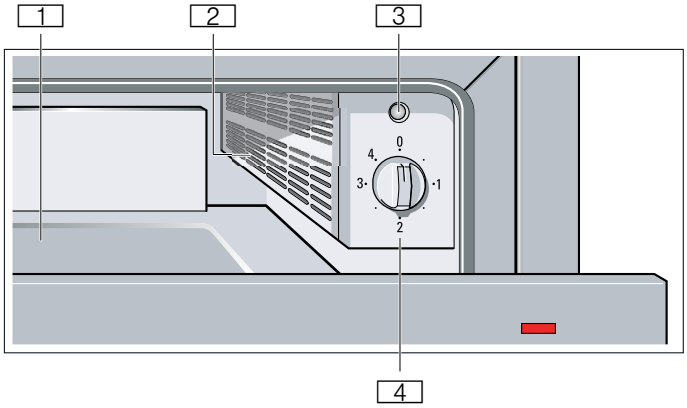
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Stikla virsmā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Drošinātāju kastē izslēdziet attiecīgo drošinātāju! Sazinieties ar Klientu servisu.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami.Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis.Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Sildīšanas atvilktnes karsēšanas plāksne kļūst ļoti karsta, un ugunsnedroši materiāli var aizdegties.
Neievietojiet sildīšanas atvilktnē degošus priekšmetus vai plastmasas traukus.

Ierīces apraksts

Sildīšanas atvilktnē varat iepriekš uzkarsēt traukus vai uzturēt siltu ēdienu.



1 **Karsēšanas plāte**

2 **Ventilators un karsēšana**
Atveres 4. pozīcijā = trauku iepriekšēja uzkarsēšana

3 **Darbības indikators**
Ieslēdzot mirgo indikators. Pēc aizvēršanas tas izgaismojas.

4 **Funkciju izvēles slēdzis**
0 = izsl.
1 = rauga mīklas raudzēšana, kausēšana
2 = siltas maizes uzturēšana, kausēšana, dzeršanai paredzētu trauku uzsildīšana
3 = ēdienu siltuma uzturēšana
4 = trauku iepriekšējā uzkarsēšana

Atvēršana un aizvēršana

Ierīcēm bez roktura

Lai atvērtu vai aizvērtu atvilktni, piespiediet tās vidusdaļu.

Atverot, atvilktne nedaudz izvirzās uz āru. Pēc tam to var viegli atvērt.

Ierīces lietošana

Trauku uzsildīšana

Iepriekš sakarsētos traukos ēdieni atdziest lēnāk. Dzērieni saglabājas silti ilgāku laiku.

Trauki, vispārīga informācija

Sildīšanas atvilktnes maksimālā atļautā noslodze ir 25 kg. Jūs varat uzsildīt ēdienu traukus 6 vai 12 personām.

Zemā atvilktne (14 cm augsta)		Augstā atvilktne (29 cm augsta)	
6 ēdiena šķīvji	Ø 24 cm	12 ēdiena šķīvji	Ø 24 cm
6 zupas tases	Ø 10 cm	12 zupas tases	Ø 10 cm
1 bļoda	Ø 19 cm	1 bļoda	Ø 22 cm
1 bļoda	Ø 17 cm	1 bļoda	Ø 19 cm
1 gaļas šķīvis	32 cm	1 bļoda	Ø 17 cm
		2 gaļas šķīvji	32 cm

Trauku ievietošana

Novietojot traukus, centieties pēc iespējas izmantot visu virsmu. Augstas trauku kaudzes sasilst lēnāk nekā atsevišķi trauki, piemēram, 2 bļodas.

Dzērienu trauki

Dzērienu traukus, piemēram, espresso tasītes, vienmēr sildiet 2. pakāpē.

⚠ **Brīdinājums – Apdedzināšanās draudi!**
Izmantojot 3. vai 4. pakāpi, trauki ļoti uzkarsīs.

Rīkojieties tālāk norādītajā veidā

1. Ievietojiet trauku atvilktnē
2. Iestatiet funkciju iestatīšanas slēdzi 4. pakāpē. Dzērienu traukiem vienmēr izvēlieties 2. pakāpi Lietošanas indikatora lampiņa mirgo.
3. Aizveriet sildīšanas atvilktni. Lietošanas indikatora lampiņa spīd. Ierīce sakarst.

Nepieciešamais sildīšanas ilgums

Sildīšanas ilgums ir atkarīgs no trauku materiāla veida un biezuma, trauku daudzuma, augstuma un izkārtojuma. Centieties traukus pēc iespējas novietot uz visas virsmas.

Ja ir jāuzsilda trauki 6 personām, process ilgs 15–25 minūtes.

Izslēgšana

Atveriet atvilktni. Izslēdziet funkciju izvēles slēdzi.

Trauku izņemšana

Traukus no atvilktnes izņemiet, izmantojot cimdu vai dvieli.

⚠ **Brīdinājums – Apdedzināšanās draudi!**
Sildīšanas plāksnes virsma ir karsta. Trauku apakšdaļas ir karstākas par augšdaļām.

Ēdienu temperatūras saglabāšana

Karstus katlus vai pannas, kas tikko noņemti no karstā gatavošanas lauka, nekad nenovietojiet uz sildīšanas atvilktnes stikla pamatnes. Stikla pamatni šādā veidā var sabojāt.

Nepildiet traukus līdz augšai, lai nekas nepārplūstu pāri malām.

Pārklājiet ēdienus ar karstumizturīgu vāciņu vai alumīnija foliju.

Ēdienus iesakām nesildīt ilgāk par stundu.

Piemēroti ēdieni: sildīšanai ir piemērota gaļa, putna gaļa, zivs, mērces, dārzeņi, piedevas un zupas.

Rīkojieties tālāk norādītajā veidā

1. Ievietojiet trauku atvilktnē
2. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi 3. pakāpē un sildiet ierīci 10 minūtes.
3. Ievietojiet ēdienus sasildītajā traukā.
4. Atkal aizveriet atvilktni.
   Lietošanas indikatora lampiņa spīd. Ierīce sakarst.

Izslēgšana

Izslēdziet funkciju izvēles slēdzi. Ar cimdu vai dvieli no atvilktnes izņemiet ēdienu.

Tabulas un ieteikumi

Tabulā atrodami dažādi pielietojumi jūsu sildīšanas atvilktnei.Pagrieziet funkcijas izvēles slēdzi vēlamajā līmenī. Uzkarsējiet traukus iepriekš, ja tas norādīts tabulā.

Līmenis	Ēdiens/trauki	Norādījums
1	trausli saldēti ēdieni, piem., krēma tortes, sviests, desa, siers	kausējiet
1	Rauga mīklas raudzēšana	apsedziet
2	saldēti produkti, piem., daļa, kūkas, maize	kausējiet
2	siltuma uzturēšana olām, piem., vārītas olas, olu kultenis	trauku iepriekš uzkarsējiet, apsedziet ēdienu
2	siltuma uzturēšana maizei, piem., grauzdēta maize, maizītes	trauku iepriekš uzkarsējiet, apsedziet ēdienu
2	dzeršanai paredzētu trauku iepriekšēja uzkarsēšana	piem., espreso tases
2	jutīgi ēdieni, piem., maigi sautēta gaļa	apsedziet trauku
3	ēdienu siltuma uzturēšana	trauku iepriekš uzkarsējiet, apsedziet ēdienu
3	dzērienu siltuma uzturēšana	trauku iepriekš uzkarsējiet, apsedziet dzērienu
3	mīklas plāceņu uzsildīšana, piem., pankūkas, lavašs, tako	trauku iepriekš uzkarsējiet, apsedziet ēdienu
3	sausu kūku uzsildīšana, piem., drumstalu maize, kēksiņi	trauku iepriekš uzkarsējiet, apsedziet ēdienu
3	šokolādes vai šokolādes glazūras kausēšana	trauku iepriekš uzkarsējiet, ēdienu sadaliet mazākos gab.
3	želatīna kausēšana	atvērts, apm. 20 min
4	trauku iepriekšēja uzkarsēšana	nav piemērots dzeršanai paredzētiem traukiem

Lēna sautēšana

Lēna sautēšana ir ideāli piemērota visu maigo gaļu gatavošanai, kas jāsagatavo līdz noteiktai konsistencei. Gaļa kļūst ļoti sulīga un mīksta. Jūsu priekšrocības: tā kā, lēni sautējot, gatavošanas laiks ir krietni ilgāks, jums ir daudz brīvā laika ēdienu plānošanai. Lēni sautētu gaļu var bez grūtībām saglabāt siltu.

Piemēroti trauki: izmantojiet stikla, porcelāna vai keramikas traukus ar vāku, piemēram, stikla cepamtrauku.

Rīkojieties tālāk norādītajā veidā

1. Uzkarsējiet sildīšanas atvilktni ar traukiem līdz 4. pakāpei.
2. Uzkarsējiet pannā nedaudz tauku. Apcepiet gaļu un uzreiz ielieciet uzsildītajos traukos. Uzlieciet vāku.
3. Ievietojiet trauku ar gaļu atpakaļ sildīšanas atvilktnē un turpiniet sautēt. Iestatiet funkciju iestatīšanas slēdzi 3. pakāpē.

Ieteikumi lēnajai sautēšanai

Izmantojiet tikai svaigu, nevainojamu gaļu. Rūpīgi noņemiet taukus un dzīslas. Tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu.

Arī lielākus gaļas gabalus nav jāapgriež.

Lēni sautētu gaļu varat sagriezt uzreiz. Gatavināšanas laiks nav nepieciešams.

Izmantojot īpašo gatavošanas metodi, gaļa iekšpusē vienmēr izskatās maigi sārta. Taču tādēļ tā nav jēla vai negatava.

Maigi sautēta gaļa nav tik karsta kā ierasti cepta gaļa. Pasniedziet ļoti karstas mērces. Pēdējo 20–30 minūšu laikā traukus ievietojiet sildīšanas atvilktnē.

Ja lēni sautētu gaļu vēlaties saglabāt siltu, pēc sautēšanas beigām pārslēdziet 2. pakāpi. Mazus gaļas gabalus jūs varat saglabāt siltus līdz 45 minūtēm, bet lielus gabalus – līdz pat divām stundām.

Tabula

Lēnai sautēšanai ir piemērotas visas maigās daļas no liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa gaļas, jēra gaļas, medījuma gaļas un putna gaļas. Apcepšanas un tālākās gatavošanas laiks atkarīgs no gaļas gabala lieluma. Apcepšanas laiki paredzēti ielikšanai karstajos taukos.

Ēdiens	Apcepšana uz gatavošanas virsmas	Sautēšana uzsildīšanas novietnē
Mazi gaļas gabali		
Kubiciņos vai strēmelēs	Aptuveni 1–2 minūtes	20–30 minūtes
Mazas kotletes, steiki vai medaljoni	1–2 minūtes katrai pusei	35–50 minūtes
Vidēja lieluma gaļas gabali		
Fileja (400–800 g)	Aptuveni 4–5 minūtes	75–120 minūtes
Jēra mugura (aptuveni 450 g)	2–3 minūtes katrai pusei	50–60 minūtes
Liesas gaļas cepeši (600–1000 g)	Aptuveni 10–15 minūtes	120–180 minūtes
Lieli gaļas gabali		
Fileja (no 900 g)	Aptuveni 6–8 minūtes	120–180 minūtes
Rostbifs (1,1–2 kg)	Aptuveni 8–10 minūtes	210–300 minūtes

Mazgāšana

Neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu. Tīriet ierīci tikai izslēgtā stāvoklī! Funkciju izvēles slēdzis: pozīcija = 0.

Ierīces ārpuse

Tīriet ierīci ar ūdeni un nelielu daudzumu skalošanas līdzekļa. Noslaukiet to ar mīkstu drāniņu.

Asi vai skrāpējoši līdzekļi nav piemēroti. Ja tīrīšanas līdzeklis nokļūst ierīces priekšējā daļā, uzreiz to nomazgājiet ar ūdeni.

Tērauda virsmas

Kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus vienmēr notīriet nekavējoties. Zem šādiem plankumiem var rasties korozija. Tīrīšanai izmantojiet ūdeni un nedaudz skalošanas līdzekļa. Noslaukiet virsmu ar mīkstu drāniņu.

Ierīces, kur priekšējais panelis ir no stikla

Stikla paneli tīriet ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu. Neizmantojiet stikla skrāpjus.

Sildīšanas plāksne

Tīriet sildīšanas plāksni ar siltu ūdeni un nedaudz skalošanas līdzekļa.

Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, ievērojiet tālāk minētās norādes.

Trauki vai ēdiens neuzsilst.	Pārbaudiet, ■ vai ierīce ir ieslēgta; ■ vai nav elektropadeves traucējumu; ■ vai atvilktne ir pavisam aizvērta.
Trauks vai ēdiens neuzsilst pietiekami.	Iespējams, ■ trauki vai ēdiens netika pietiekami ilgi sildīti; ■ atvilktne ilgu laiku bija atvērta.
Mirgo indikatorlampiņa.	Pārliecinieties, vai atvilktne ir aizvērta.
Ja ir aizvērta sildīšanas atvilktne, indikatorlampiņa ātri mirgo.	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Darbības indikatorlampiņa neizgaismojas.	Bojāta indikatorlampiņa. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Drošinātājs drošinātāju kastē izslēdzas.	Atvienojiet barošanas vadu un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E Nr.) un ražošanas numuru (FD Nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot ierīces durvis.

Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruņa numuru varat ierakstīt tālāk esošajā vietā.

E Nr.	**FD Nr.**
Klientu apkalpošanas dienests☏	

Ievērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehniķa izsaukšana ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Vides aizsardzība

Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001280483
001006
et, lt, lv