



GRELNI PREDAL

[sl] NAVODILA ZA UPORABO

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

Kazalo

	Namenska uporaba	4
	Pomembni varnostni napotki	4
	Spoznajte svoj aparat	5
	Odpiranje in zapiranje	5
	Upravljanje aparata	5
	segrevanje posode	5
	Kozarci in skodelice	5
	Kako postopati	5
	ohranjanje jedi toplih	6
	Preglednice in nasveti	6
	Počasna peka	6
	Čiščenje	7
	Zunanost aparata	7
	Grelna plošča	7
	Kaj storiti ob motnjah?	7
	Servisna služba	8
	Številka E in številka FD	8
	Varstvo okolja	8
	Okolju prijazno odstranjevanje	8

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.neff-international.com** in v spletni trgovini **www.neff-eshop.com**

Namenska uporaba

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odprtju embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

Ta aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu. Aparat uporabljajte izključno za segrevanje posode in da ohranite jedi tople.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let in so pod nadzorom.

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Grelna plošča v grelnem predalu se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vroče grelne plošče. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

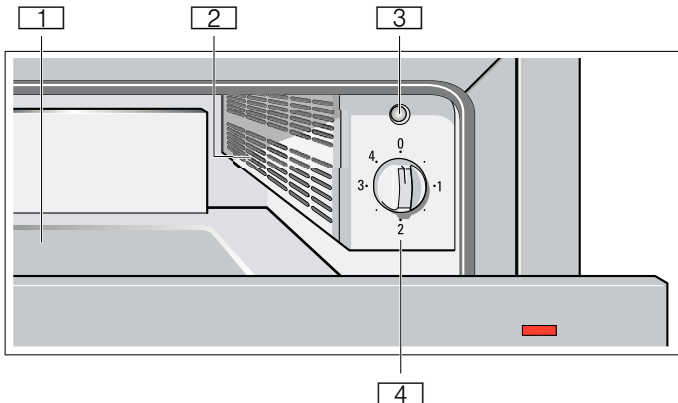
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Če je grelna plošča počena, razpokana ali strta, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost požara!

Grelna plošča v grelnem predalu se močno segreje, gorljivi materiali se lahko vnamejo. V grelnem predalu nikoli ne shranjujte gorljivih predmetov in plastičnih posod.

Spoznajte svoj aparat

V grelnem predalu lahko predgrejete posodo ali ohranjate jedi tople.



1 Kuhališče

2 Zračnik in grelnik

Začeta predgrevati v položaju 4 = predgrevanje posode

3 Prikaz obratovanja

Ko vklopite aparat, prikazovalna lučka utripa. Ko zaprete vrata, lučka sveti.

4 Izbirno stikalo

0 = izklop
 1 = vzhajanje kvašenega testa, površinsko odtajevanje
 2 = ohranjanje kruha toplega, površinsko odtajevanje, predgretje posod za pitje
 3 = ohranjanje jedi toplih
 4 = predgretje posode

Odpiranje in zapiranje

Pri aparatih brez ročaja:

Če želite predal odpreti ali zapreti, pritisnite le na sredino.

Pri odpiranju predal nekoliko izskoči. Nato ga lahko brez težav izvlečete.

Upravljanje aparata

segrevanje posode

Jedi se na predgreti posodi ne ohladijo tako hitro. Pijače ostanejo dlje časa tople.

Splošno o posodi

Grelni predal lahko obremenite z največ 25 kg. Segrevate lahko posodo za pogrinjek za 6 oz. 12 oseb.

nizek predal (višina 14 cm)	visok predal (višina 29 cm)
6 krožnikov Ø 24 cm	12 krožnikov Ø 24 cm
6 skodelic za juho Ø 10 cm	12 skodelic za juho Ø 10 cm
1 skleda Ø 19 cm	1 skleda Ø 22 cm
1 skleda Ø 17 cm	1 skleda Ø 19 cm
1 plošča za meso 32 cm	1 skleda Ø 17 cm
	2 plošči za meso 32 cm

Vstavljanje posode

Posodo po možnosti razporedite po celotni površini. Naložena posoda se segreje počasneje kot posamezni deli, npr. 2 skledi.

Kozarci in skodelice

Kozarce in skodelice, npr. skodelice za kavo, vedno segrevajte pri 2. stopnji.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

S segrevanjem pri 3. ali 4. stopnji postanejo skodelice in kozarci zelo vroči.

Kako postopati

1. Dajte posodo v predal.
2. Izbirno stikalo obrnite na 4. stopnjo. Za skodelice in kozarce vedno izberite 2. stopnjo. Lučka za prikaz delovanja utripa.
3. Zaprite grelni predal. Lučka za prikaz delovanja sveti. Aparat začne s segrevanjem.

Kako dolgo traja segrevanje?

Trajanje segrevanja je odvisno od materiala, debeline, količine in višine posode ter razporeditve. Posodo po možnosti razporedite po celotni površini.

Segrevanje pogrinjka za 6 oseb traja približno 15-25 minut.

Izklop

Odprite predal. Izklopite izbirno stikalo.

Jemanje posode iz aparata

Vzemite posodo iz aparata s prijemalko ali kuhinjsko rokavico.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Površina grelne plošče je vroča. Spodnji deli posode se segrejejo močneje kot zgornji.

ohranjanje jedi toplih

Vročih loncev in ponev nikoli ne postavljajte neposredno z vročega kuhališča na stekleno dno grelnega predala. Stekleno dno se lahko poškoduje. Posode ne napolnite preveč, da se vsebina ne bo polila čez rob.

Pokrijte jedi s toplotno obstojno pokrovko ali aluminijasto folijo.

Priporočamo vam, da jedi ne ohranjate toplih dlje kot eno uro.

Primerne jedi: Primerne jedi so meso, perutnina, ribe, omake, zelenjava, priloge in juhe.

Kako postopati

1. Dajte posodo v predal.
2. Izbirno stikalo obrnite na 3. stopnjo in aparat segrevajte vnaprej 10 minut.
3. Jedi dajte v ogreto posodo.
4. Ponovno zaprite predal. Lučka za prikaz delovanja sveti. Aparat začne s segrevanjem.

Izklop

Izklopite izbirno stikalo. Vzemite posodo iz aparata s prijemalko ali kuhinjsko rokavico.

Preglednice in nasveti

V tabeli so navedeni različni načini uporabe za grelni predal. Stikalo za izbiro funkcije nastavite na zeleno stopnjo. Predgrejte posodo, če je to navedeno v tabeli.

Stopnja	Jedi/posoda	Napotek
1	Občutljive, globoko zamrznjene jedi, npr. torta s smetano, maslo, klobasa, sir	površinsko odtajajte
1	Vzhajanje kvašenega testa	pokrijte
2	Globoko zamrznjene jedi, npr. meso, kolači, kruh	površinsko odtajajte
2	Ohranjanje jajc toplih, npr. kuhana jajca, vmešana jajca	predgrejte posodo, pokrijte jedi
2	Ohranjanje kruha toplega, npr. toast, žemljice	predgrejte posodo, pokrijte jedi
2	Predgretje posode za pitje	npr. skodelice za espresso
2	Občutljive jedi, npr. počasi pečeno meso	pokrijte posodo
3	Ohranjanje jedi toplih	predgrejte posodo, pokrijte jedi
3	Ohranjanje pijač toplih	predgrejte posodo, pokrijte pijačo
3	Pogrevanje tankih in ploščatih jedi iz testa, npr. palačinke, zvitki, takosi	predgrejte posodo, pokrijte jedi
3	Segrevanje suhih kolačev, npr. kolač s posipancem, muffini	predgrejte posodo, pokrijte jedi
3	Topljenje čokolade v kosu ali čokoladne kuverture	predgrejte posodo, nasekljajte živila
3	Mehčanje želeja	ne pokrivajte, pribl. 20 min
4	Predgretje posode	ni primerno za posodo za pitje

Počasna peka

Počasno pečenje je idealen način priprave vseh mehkih kosov mesa, ki jih želite pripraviti tako, da bo sredica rožnate barve ali da bo meso ravno prav prepečeno. Meso ostane zelo sočno in se kar topi v ustih. Prednost: Ker je čas počasne peke bistveno daljši, imate veliko svobode pri načrtovanju jedilnika. Počasi pečeno meso lahko brez težav ohranjate toplo.

Primerna posoda: Uporabljajte stekleno, porcelanasto ali keramično posodo s pokrovom, npr. steklen pekač.

Kako postopati

1. Grelni predal s posodo segrevajte s 4. stopnjo.
2. V ponvi močno segrejte malo maščobe. Meso močno popecite in ga takoj dajte v predogreto posodo. Pokrijte s pokrovko.
3. Posodo z mesom ponovno dajte v grelni predal in počasi segrevajte. Izbirno stikalo obrnite na 3. stopnjo.

Nasveti za počasno peko

Uporabljajte samo sveže, brezhibno meso. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije poseben vonj.

Tudi večjih kosov mesa ni treba obračati.

Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben.

Zaradi posebne metode peke je notranjost mesa vedno rožnate barve. Zaradi tega pa meso nikakor ni surovo ali premalo pečeno.

Počasi pečeno meso ni tako vroče kot meso, pečeno po običajnem postopku. Zato omake postrezite zelo vroče. Zadnjih 20–30 minut dajte krožnike v grelni predal.

Če želite počasi pečeno meso ohranjati toplo, po počasni peki preklopite nazaj na 2. stopnjo. Majhne kose mesa lahko ohranjate tople do 45 minut, velike pa do dve uri.

Preglednica

Za počasno peko so primerni vsi mehki deli govedine, svinjine, teletine, jagnjetine, divjačine in perutnine. Čas popekanja in peke je odvisen od velikosti kosa mesa. Čas popekanja se začne šteti, ko meso položite na vročo maščobo.

Jed	Popekanje na kuhališču	Dodatno pečenje v grelnem predalu
majhni koščki mesa		
kočke ali trakovi	z vseh strani 1–2 minuti	20–30 minut
majhni zrezki, steaki ali medaljoni	1–2 minuti na vsaki strani	35–50 minut
srednji kosi mesa		
file (400–800 g)	z vseh strani 4–5 minut	75–120 minut
jagnječji hrbet (pribl. 450 g)	2–3 minute na vsaki strani	50–60 minut
pusta pečenka (600–1000 g)	z vseh strani 10–15 minut	120–180 minut
veliki kosi mesa		
file (nad 900 g)	z vseh strani 6–8 minut	120–180 minut
rostbif (1,1–2 kg)	z vseh strani 8–10 minut	210–300 minut

Čiščenje

Ne uporabljajte visokotlačnih čistilnih naprav ali naprav za čiščenje s parnim curkom. Aparat čistite le, ko je ta izključen. Stikalo za izbiro funkcije: položaj = 0.

Zunanost aparata

Obrišite aparat z vodo in nekoliko čistilnega sredstva. Obrišite do suhega z mehko krpo.

Agresivna in abrazivna čistilna sredstva so neprimerna. Če sredstvo nehote pride na sprednjo stran, ga takoj odstranite z vodo.

Površine iz nerjavnega jekla

Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Takšni madeži lahko

povzročijo korozijo. Za čiščenje uporabljajte vodo in malo čistilnega sredstva. Površino obrišite do suhega z mehko krpo.

Aparati s stekleno čelno površino

Čelno površino očistite s čistilom za steklo in mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.

Grelna plošča

Grelno ploščo čistite s toplo vodo in nekoliko čistilnega sredstva.

Kaj storiti ob motnjah?

Vzrok za motnjo je pogosto le malenkost. Preden pokličete servisno službo, upoštevajte naslednja navodila:

Posoda oz. jedi ostanejo hladne.	Preverite: <ul style="list-style-type: none"> ■ ali je aparat vključen ■ ali je prišlo do izpada električne energije ■ ali je predal popolnoma zaprt
Posoda oz. jedi se ne segrejejo dovolj.	Možno je, da: <ul style="list-style-type: none"> ■ posode oz. jedi niste segrevali dovolj dolgo ■ je bil predal dalj časa odprt
Lučka za prikaz delovanja utripa.	Preverite, ali je predal zaprt.
Če je grelni predal zaprt, prikazovalna lučka hitro utripa.	Pokličite servisno službo.
Lučka za prikaz delovanja ne sveti.	Prikazovalna lučka je v okvari. Obvestite servisno službo.
Varovalka v omarici z varovalkami se je sprožila.	Izvlomite vtič iz vtičnice in obvestite servisno službo.



Register your product online
neff-home.com

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



9001280484
030126
sl

