

PRETINAC ZA ZAGRIJAVANJE  
GRELNI PREDAL  
GREJNA FIOKA

[hr]	UPUTE ZA UPORABU	3
[sl]	NAVODILA ZA UPORABO	9
[sr]	UPUTSTVO ZA UPOTREBU	15

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





# Kazalo

	<b>Namjenska uporaba</b> .....	<b>3</b>
	<b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	<b>4</b>
	<b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> .....	<b>4</b>
	Otvaranje i zatvaranje .....	4
	<b>Upravljanje uređajem</b> .....	<b>5</b>
	Predgrijanje posuđa .....	5
	Posude za piće .....	5
	Postupite na slijedeći način .....	5
	Držanje jela na toplome .....	5
	<b>Tablice i savjeti</b> .....	<b>6</b>
	Lagano pečenje .....	6
	<b>Čišćenje</b> .....	<b>7</b>
	Vanjske površine uređaja .....	7
	Ploča za grijanje .....	7
	<b>Što učiniti kod smetnji?</b> .....	<b>7</b>
	<b>Servisna služba</b> .....	<b>8</b>
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) .....	8
	<b>Zaštita okoliša</b> .....	<b>8</b>
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	8

## Namjenska uporaba

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Provjerite uređaj nakon što ga raspakirate. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Ovaj je uređaj određen samo za privatno domaće sinstvo. Koristite uređaj isključivo za držanje jela na toplome i za grijanje posuđa.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od priključnog voda.

Više informacija o proizvodima, dodacima, zamjenskim dijelovima i uslugama na internetu: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) i također na internetskoj trgovini: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## **⚠ Važne sigurnosne napomene**

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!**

- Grijaća ploča u toploj ladici jako je vruća. Nikada ne dodirujte vruće grijaće ploče. Djeci ne dozvolite da se približe.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

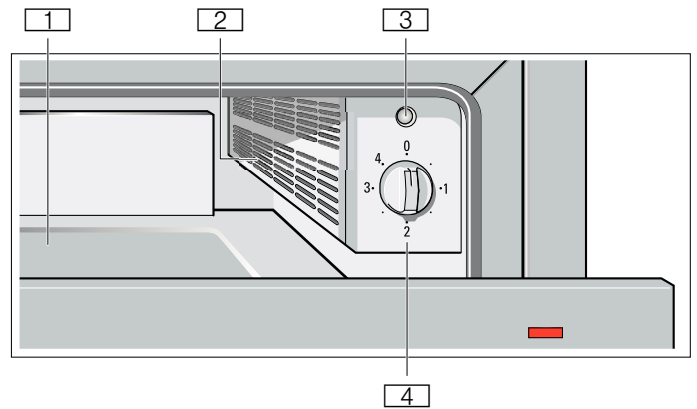
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Kod prijeloma, napuklina ili pukotina u ploči za grijanje isključite osigurač u ormariću za osigurače ili izvucite strujni utikač. Pozovite servisnu službu.
- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!**

Grijaća ploča u toploj ladici jako je vruća, zapaljivi materijali bi se mogli zapaliti. Nikad ne odlažite zapaljive predmete ili plastične posude u pretincu za zagrijavanje.

## **👁 Upoznavanje Vašeg uređaja**

U grijaćoj ladici možete zagrijavati posuđe ili držati jela na toplome.



**1 Ploča za grijanje**

**2 Ventilator i grijanje**

Uključuju se u položaju 4 = zagrijavanje posuđa

**3 Indikator rada uređaja**

Kada uključite birač funkcija, treperi lampica indikatora. Nakon zatvaranja grijaće ladice, lampica svijetli.

**4 Birač funkcija**

0 = isključeno

1 = dizanje tijesta, odmrzavanje

2 = držanje kruha na toplome, odmrzavanje, zagrijavanje šalica

3 = držanje jela na toplome

4 = zagrijavanje posuđa

## **Otvaranje i zatvaranje**

### **Kod uređaja bez ručke:**

Za otvaranje ili za zatvaranje pritisnite na sredinu ladice.

Kod otvaranja ladica malo iskoči. Zatim se može jednostavno izvući.



## Upravljanje uređajem

### Predgrijanje posuđa

U predgrijanom posuđu jela se ne ohlade tako brzo. Pića ostaju duže topla.

### Posuđe općenito

Ladicu za zagrijavanje smijete opteretiti s najviše 25 kg. Možete na primjer predgrijati posuđe za jelo za 6 ili 12 osoba.

niska ladicica (visine 14 cm)		visoka ladicica (visine 29 cm)	
6 tanjura za jelo	Ø 24 cm	12 tanjura za jelo	Ø 24 cm
6 šalice za juhu	Ø 10 cm	12 šalice za juhu	Ø 10 cm
1 zdjela	Ø 19 cm	1 zdjela	Ø 22 cm
1 zdjela	Ø 17 cm	1 zdjela	Ø 19 cm
1 plitica za meso	32 cm	1 zdjela	Ø 17 cm
		2 plitice za meso	32 cm

### Slaganje posuđa

Raspodijelite posuđe po mogućnosti po cijeloj površini. Veliki broj tanjura poslaganih jedan na drugi sporije se zagrijava nego pojedinačni dijelovi posuđa, kao npr. 2 zdjele.

### Posude za piće

Zagrijte posude za piće, npr. šalice za espresso, uvijek na stupnju 2.

### Upozorenje – Opasnost od opekline!

Na stupnju 3 ili 4 posude za piće jako se zagriju.

### Postupite na slijedeći način

1. Poslažite posuđe u ladicu.
2. Namjestite birač funkcija na stupanj 4. Za posude za piće uvijek odaberite stupanj 2.  
Žarulja za rad uređaja treperi.
3. Zatvorite ladicu za zagrijavanje.  
Žarulja za rad uređaja svijetli. Uređaj grije.

### Koliko će potrajati predgrijanje

Koliko će potrajati predgrijanje ovisi o materijalu i debljini posuđa, količini posuđa, visini i rasporedu posuđa. Raspodijelite posuđe po mogućnosti po cijeloj površini.

Kod posuđa za jelo za 6 osoba predgrijanje traje oko 15-25 minuta.

### Isključivanje

Otvorite ladicu. Isključite birač funkcija.

### Vađenje posuđa

Izvadite posuđe iz ladice koristeći kuhinjsku rukavicu ili kuhinjsku krpu.

### Upozorenje – Opasnost od opekline!

Površina grijaće ploče je vruća. Donji dijelovi posuđa su topliji od gornjih.

### Držanje jela na toplome

Nikad ne stavljajte vruće lonce ili tave izravno s vrućeg polja za kuhanje na stakleno dno ladice za zagrijavanje. Stakleno se dno može oštetiti.

Ne napunite previše hrane u posuđe, da se ne bi prelila tekućina.

Pokrijte jela poklopcem koji je postojan na vrućini ili aluminijskom folijom.

Preporučamo Vam da ne držite jela na toplome dulje od sat vremena.

**Pogodna jela:** Pogodno je meso, perad, riba, umaci, povrće, prilozi i juhe.

### Postupite na slijedeći način

1. Stavite posuđe u ladicu
2. Namjestite birač funkcija na stupanj 3 i predgrijte uređaj 10 minuta.
3. Stavite jelo u predgrijano posuđe.
4. Zatvorite ladicu.  
Žarulja za rad uređaja svijetli. Uređaj grije.

### Isključivanje

Isključite birač funkcija. Izvadite jela iz ladice koristeći kuhinjsku rukavicu ili kuhinjsku krpu.

## Tablice i savjeti

U tablicama ćete pronaći razne načine primjene vaše grijače ladice. Birač funkcija namjestite na željeni stupanj. Zagrijte posuđe kako je navedeno u tablici.

Stupanj	Jela / posuđe	Napomena
1	osjetljiva duboko smrznuta hrana npr. torta s vrhnjem, maslac, kobasice, sir	odmrznuti
1	dizanje tijesta	pokriti
2	duboko smrznuta hrana npr. meso, kolači, kruh	odmrznuti
2	držanje jaja na toplome npr. kuhana jaja, kajgana	zagrijati posuđe, pokriti jelo
2	držanje kruha na toplome npr. tost, peciva	zagrijati posuđe, pokriti jelo
2	zagrijavanje šalice	npr. šalice za espresso kavu
2	osjetljiva hrana npr. lagano pečeno meso	pokriti posudu
3	držanje jela na toplome	zagrijati posuđe, pokriti jelo
3	držanje pića na toplome	zagrijati posuđe, pokriti pića
3	zagrijavanje lepinja npr. palačinke, wraps, tacos	zagrijati posuđe, pokriti jelo
3	zagrijavanje suhih kolača npr. kolač s mrvicama, muffini	zagrijati posuđe, pokriti jelo
3	topljenje čokolade za kuhanje ili kuvertire	zagrijati posuđe, usitniti namirnice
3	otapanje želatine	u otvorenoj posudi, oko 20 minuta
4	zagrijavanje posuđa	nije prikladno za šalice

### Lagano pečenje

Lagano pečenje je idealna metoda za komade mesa koje želite ispeći tako da ostanu ružičasti u sredini ili da budu slabije pečeni. Meso ostaje vrlo sočno i ispeče se izrazito mekano. Vaša prednost: Budući da su vremena kod laganog pečenja znatno dulja, ostaje vam velika sloboda kod planiranja rasporeda jela. Meso koje je lagano pečeno možete jednostavno držati na toplome.

**Prikladno posuđe:** Koristite posuđe od stakla, porculana ili keramike s poklopcem, npr. stakleni lonac za pečenje.

### Postupite na slijedeći način

1. Predgrijte ladicu za zagrijavanje zajedno s posuđem na stupnju 4.
2. U tavi jako zagrijte malu količinu masnoće. Zapržite meso na velikom plamenu i stavite ga odmah u predgrijano posuđe. Poklopite poklopcem.
3. Posuđe zajedno s mesom vratite u ladicu za zagrijavanje i nastavite s pečenjem. Namjestite birač funkcija na stupanj 3.

### Napomene za lagano pečenje

Koristite samo svježe besprijekorno meso. Uredno odstranite tetive i rubove sala. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus.

Ni veće komade mesa ne morate okretati.

Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje.

Zahvaljujući posebnoj metodi pečenja meso s unutrašnje strane uvijek bude ružičasto. To nimalo ne znači da je sirovo ili neispečeno.

Meso pečeno laganim pečenjem nije tako vruće kao što je meso pečeno na uobičajeni način. Poslužite jako vruće umake. Zadnjih 20-30 minuta dodajte i tanjure da se zagriju u ladici za zagrijavanje.

Ako namjeravate lagano pečeno meso držati na toplome, smanjite jačinu na stupanj 2 kada se završilo lagano pečenje. Male komade mesa možete držati na toplome sve do 45 minuta, a velike komade mesa sve do dva sata.



**Tablica**

Za lagano pečenje primjereni su svi mekani dijelovi govedine, svinjetine, teletine, janjetine, divljači i peradi. Vrijeme potrebno da bi se meso zapržilo i nastavilo peći u pećnici ovisi o veličini komada mesa. Vremena prženja vrijede za stavljanje mesa u vruću mast.

Jelo	Prženje na mjestu za kuhanje	Nastavak pečenja u ladici za zagrijavanje
<b>Mali komadi mesa</b>		
Kocke ili trake	sa svih strana 1-2 minute	20-30 minuta
Mali odresci, stekovi ili medaljoni	svaka strana po 1-2 minute	35-50 minuta
<b>Srednji komadi mesa</b>		
File (400-800 g)	sa svih strana 4-5 minuta	75-120 minuta
Janjeći hrbat (otpr. 450 g)	svaka strana po 2-3 minute	50-60 minuta
Nemasna pečenja (600-1000 g)	sa svih strana 10-15 minuta	120-180 minuta
<b>Veliki komadi mesa</b>		
File (od 900 g)	sa svih strana 6-8 minuta	120-180 minuta
Rostbif (1,1-2 kg)	sa svih strana 8-10 minuta	210-300 minuta

## Čišćenje

Ne upotrebljavajte visokotlačne ili parne čistače. Uređaj očistite samo kada je isključen. Birač funkcija: položaj = 0.

**Vanjske površine uređaja**

Obrišite uređaj s malo vode i nešto sredstva za pranje posuđa. Osušite ga zatim mekanom krpom.

Agresivna sredstva ili sredstva za ribanje nisu primjereni. Kad takvo sredstvo dospije na pročelje uređaja, obrišite ga odmah mokrom krpom.

**Površine od plemenitog čelika**

Uvijek odmah uklonite mrlje nastale od kamenca, škroba ili bjelanjčevine. Pod takvim mrljama može

nastati korozija. Za čišćenje koristite vodu i nešto sredstva za pranje posuđa. Osušite površinu zatim mekanom krpom.

**Uređaji s pročeljem od stakla**

Očistite pročelje od stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom. Nemojte koristiti strugalo za staklene površine.

**Ploča za grijanje**

Čistite ploču za grijanje toplom vodom s nešto sredstva za pranje posuđa.

## Što učiniti kod smetnji?

Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što nazovete servisnu službu, uzmite u obzir slijedeće napomene:

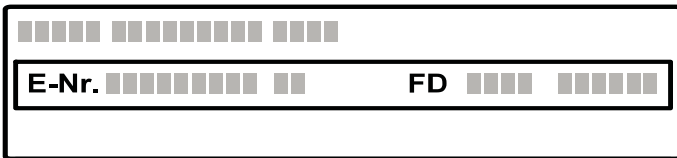
<b>Posuđe ili jela ostaju hladna.</b>	Provjerite: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ je li uključen uređaj</li> <li>■ je li došlo do nestanka struje</li> <li>■ je li do kraja zatvorena ladica</li> </ul>
<b>Posuđe ili jela se ne zagrijavaju dovoljno.</b>	Može biti: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ da posuđe ili jela nisu dovoljno dugo zagrijavana</li> <li>■ da je ladica bila dulje vremena otvorena</li> </ul>
<b>Lampica za rad uređaja treperi.</b>	Pogledajte je li zatvorena ladica.
<b>Kada je grijača ladica zatvorena, brzo treperi lampica indikatora.</b>	Nazovite servisnu službu.
<b>Lampica za rad uređaja ne svijetli.</b>	Lampica indikatora je neispravna. Obavijestite servisnu službu.
<b>Osigurač u ormariću s osiguračima se isklapa.</b>	Izvucite mrežni utikač i obavijestite servisnu službu.

## Servisna služba

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

### Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, molimo navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi Vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja.



Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke Vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.	FD-br.
-------	--------

Servisna služba 

Uzmite u obzir da posjet servisera u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom popisu servisnih službi.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj

## Zaštita okoliša

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.



# Kazalo

 <b>Namenska uporaba</b> .....	9
 <b>Pomembni varnostni napotki</b> .....	10
 <b>Spoznajte svoj aparat</b> .....	10
Odpiranje in zapiranje .....	10
 <b>Upravljanje aparata</b> .....	11
segrevanje posode .....	11
Kozarci in skodelice .....	11
Kako postopati .....	11
ohranjanje jedi toplih .....	11
 <b>Preglednice in nasveti</b> .....	12
Počasna peka .....	12
 <b>Čiščenje</b> .....	13
Zunanost aparata .....	13
Grelna plošča .....	13
 <b>Kaj storiti ob motnjah?</b> .....	13
 <b>Servisna služba</b> .....	14
Številka E in številka FD .....	14
 <b>Varstvo okolja</b> .....	14
Okolju prijazno odstranjevanje .....	14

## 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 odstranitvi 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.

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) in v spletni trgovini

[www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## 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!

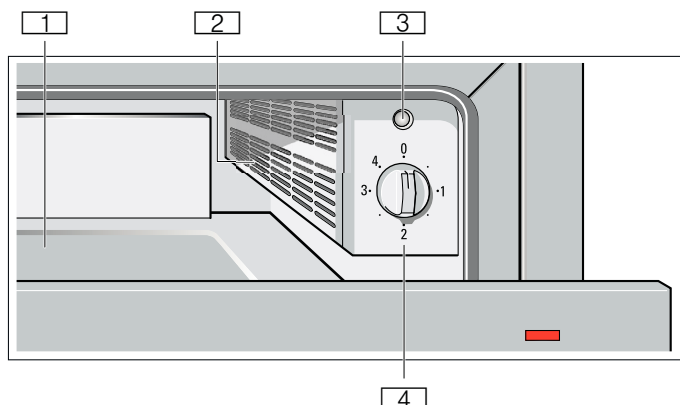
- Kableska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči 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
<b>majhni koščki mesa</b>		
kocke 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
<b>srednji kosi mesa</b>		
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
<b>veliki kosi mesa</b>		
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:

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





## Pregled sadržaja

	<b>Upotreba u skladu s odredbama</b> . . . . .	<b>15</b>
	<b>Uputstva za sigurnost</b> . . . . .	<b>16</b>
	<b>Upoznavanje uređaja</b> . . . . .	<b>16</b>
	Otvaranje i zatvaranje . . . . .	16
	<b>Opsluživanje aparata</b> . . . . .	<b>17</b>
	Posuda za podgrevanje . . . . .	17
	Čaše i šolje . . . . .	17
	Postupajte tako . . . . .	17
	Održavanje toplote jela . . . . .	17
	<b>Tabele i saveti</b> . . . . .	<b>18</b>
	Pečenje na umerenoj temperaturi . . . . .	18
	<b>Čišćenje</b> . . . . .	<b>19</b>
	Uređaj spolja . . . . .	19
	Grejna ploča . . . . .	19
	<b>Smetnja, šta činiti?</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>20</b>
	E-broj i FD-broj . . . . .	20
	<b>Zaštita životne sredine</b> . . . . .	<b>20</b>
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . . . .	20

## Upotreba u skladu s odredbama

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko ošteti prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Aparat treba da se koristi isključivo za održavanje toplote jela i za zagrevanje posuđa.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 15 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) i "online" prodavnici:

[www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Uputstva za sigurnost

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Grejna ploča u grejnoj fioci se jako zagreva. Nemojte nikada dirati vrelu grejnu ploču. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.

### Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

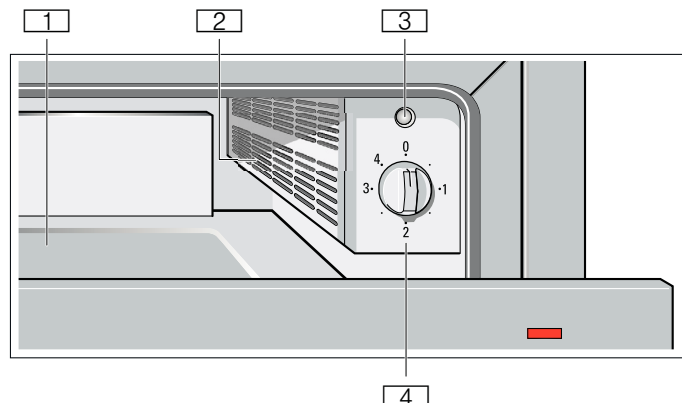
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kablja električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Iskakanje ili lomljenje staklene ploče mogu da izazovu strujne udare. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozvati servisnu službu.
- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

### Upozorenje – Opasnost od požara!

Grejna ploča u grejnoj fioci se jako zagreva, zapaljivi materijali mogu da se zapale. Nemojte nikada odlagati zapaljive predmete ili plastične posude u grejnu fioku.

## Upoznavanje uređaja

U grejnoj fioci možete unapred zagrevati posude ili održavati toplotu jela.



**1 Grejna ploča**

**2 Ventilator i grejanje**

Rad na položaju 4 = prethodno zagrevanje posuda uključeno

**3 Prikaz rada**

Kada uključite, treperi signalna lampica. Nakon zatvaranja ona svetli.

**4 Birač funkcija**

0 = Isklj.

1 = Podizanje testa sa kvascem, odmrzavanje

2 = Održavanje toplote hleba, odmrzavanje, predzagrevanje čaša i šolja

3 = Održavanje toplote jela

4 = Zagrevanje posuda

## Otvaranje i zatvaranje

### Kod aparata bez ručke:

Pritisnite na sredini fioke, da biste je otvorili ili zatvorili.

Pri otvaranju fioka lako iskače. Ona može zatim bez problema da se uvuče.

## Opsluživanje aparata

### Posuda za podgrevanje

U prethodno zagrejanom sudu se jela ne hlade tako brzo. Pića ostaju duže topla.

### Posuđe uopšteno

Grejnu fioku smete da opteretite sa maksimalno 25 kg. Možete da prethodno zagrejte npr. servis za 6 odn. 12 osoba.

niska fioka (14 cm visoka)		visoka fioka (29 cm visoka)	
6 tanjira iz servisa	Ø 24 cm	12 tanjira iz servisa	Ø 24 cm
6 tanjira za supu	Ø 10 cm	12 tanjira za supu	Ø 10 cm
1 činija	Ø 19 cm	1 činija	Ø 22 cm
1 činija	Ø 17 cm	1 činija	Ø 19 cm
1 plitak tanjir za meso	32 cm	1 činija	Ø 17 cm
		2 plitka tanjira za meso	32 cm

### Slaganje sudova

Raspodelite posuđe po mogućstvu po celoj površini. Visoka gomila tanjira se duže zagreva od pojedinačnih delova posuđa, kao što su npr. 2 činije.

### Čaše i šolje

Čaše i šolje kao što su npr. šolje za espresso uvek zagrevajte na stepenu 2.

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Na stepenu 3 ili 4 se čaše i šolje jako zagrevaju.

### Postupajte tako

1. Poređajte sudove u fioku.
2. Birač funkcija postavite na stepen 4. Za čaše i šolje uvek birajte stepen 2. Treperi lampica za prikaz rada.
3. Zatvorite grejnu fioku. Signalizaciona lampica za prikaz rada svetli. Uređaj greje.

### Koliko dugo traje predzagrevanje

Koliko dugo će trajati predzagrevanje, zavisi od materijala i debljine posuđa, količine, visine i ređanja posuđa. Raspodelite posuđe po mogućstvu po celoj površini.

Kod servisa za 6 osoba predzagrevanje traje otprilike 15-25 minuta.

### Isključivanje

Otvorite fioku. Isključite birač funkcija.

### Vađenje posuđa

Izvadite posuđe sa rukavicom za lonce ili krpom za lonce iz fioke.

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Površina grejne ploče je vruća. Donji delovi posuđa su topliji nego gornji.

### Održavanje toplote jela

Nemojte nikada vrele lonce ili tiganje stavljati direktno sa vrele ringle na stakleno dno grejne fioke. Stakleno dno može da se ošteti.

Nemojte sud skroz da napunite da se ne bi ništa prosulo.

Poklopite jela sa poklopcem otpornim na visoku temperaturu ili aluminijumskom folijom.

Mi vam preporučujemo da ne održavate toplotu jela duže od jednog sata.

**Pogodna jela:** pogodno je meso, živinsko meso, sosevi, povrće, prilazi i supe.

### Postupajte tako

1. Stavite posuđe u fioku
2. Stavite birač funkcija na stepen 3 i aparat predzagrevajte 10 minuta.
3. Jela stavite u predzagrejane sudove.
4. Ponovo zatvorite fioku. Signalizaciona lampica za prikaz rada svetli. Uređaj greje.

### Isključivanje

Isključite birač funkcija. Izvadite jela sa rukavicom za lonce ili krpom za lonce iz fioke.

## Tabele i saveti

U tabeli ćete naći različite upotrebe za vašu grejnu fioku. Birač funkcija postavite na željeni položaj. Zagrevajte sud unapred, ukoliko tako piše u tabeli.

Stepen	Jela / posuđe	Napomena
1	osetljiva duboko smrznuta jela npr. torte sa šlagom, puter, kobasica, sir	odmrzavanje
1	Narastanje testa sa kvascem	poklopite
2	Duboko smrznuta jela npr. meso, kolači, hleb	odmrzavanje
2	Jaja održavati toplim npr. kuvana jaja, omljet	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
2	Održavanje toplote hleba npr. tost, zemičke	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
2	Prethodno zagrevanje čaša i šolja	Npr. šolje za espresso
2	osetljiva jela npr. meso spremano na tihoj vatri	Poklopite sud
3	Održavanje toplote jela	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
3	Održavanje toplote pića	Unapred zagrejte sud, poklopite piće
3	Zagrevanje tankog testa npr. palačinke, Wraps, Tacos-i	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
3	Podgrevanje suvih kolača npr. lenja pita, mafini	Unapred zagrejte sud, poklopite jelo
3	Topljenje blok čokolade ili čokolade za kuvanje	Unapred zagrejte sud, usitnjavanje jela
3	Rastvaranje želatina	otvoreno, oko 20 minuta
4	Posuda za podgrevanje	nije pogodno za čaše i šolje

### Pečenje na umerenoj temperaturi

Pečenje na tihoj vatri je idealna metoda pripreme za sve meke komade mesa, koji treba da se ispeku da budu crveni ili srednje pečeni. Meso ostaje veoma sočno i meko kao puter. Vaša prednost: Pošto su vremena pečenja na tihoj vatri znatno duža, imate puno manevarskog prostora u planiranju menija. Meso ispečeno na tihoj vatri bez problema može da održi toplotu.

**Pogodno posuđe:** koristite posuđe od stakla ili keramike sa poklopcem, npr. stakleni pekač.

#### Postupajte tako

1. Grejnu fioku sa posuđem zagrejte unapred na stepen 4.
2. Jako zagrejte nešto masti u tiganju. Meso jako zapecite i odmah ga stavite u prethodno zagrejani sud. Stavite poklopac.
3. Sud sa mesom ponovo stavite u grejnu fioku i naknadno ga pecite. Birač funkcija postavite na stepen 3.

#### Napomene za pečenje na tihoj vatri

Upotrebljavajte samo sveže, adekvatno meso. Pažljivo uklonite žile i masne ivice. Prilikom pečenja na umerenoj temperaturi mast razvija jak sopstveni ukus.

Čak ni velike komade mesa ne morate da okrećete.

Meso posle pečenja na umerenoj temperaturi možete odmah da sečete. Nije neophodno vreme mirovanja.

Posebnom metodom pečenja meso uvek izgleda crveno iznutra. Ali zbog toga nikako nije sirovo ili nepečeno.

Meso pečeno na umerenoj temperaturi nije tako vrelo kao meso pečeno na konvencionalan način. Servirajte soseve veoma vrele. Stavite tanjire u poslednjih 20-30 minuta u grejnu fioku.

Ako meso pečeno na umerenoj temperaturi želite da održite toplim, vratite posle pečenja na umerenoj temperaturi nazad na stepen 2. Male komade mesa možete da držite toplim do 45 minuta, velike komade do dva sata.



**Tabela**

Za pečenje na umerenoj temperaturi su pogodni svi meki delovi goveda, svinje, teleta, jagnjeta, divljači i živine. Vremena zapecanja i naknadnog pečenja zavise od veličine komada mesa. Vremena koja su potrebna da se meso zapeče se odnose na to kada se ono stavlja u vrelu mast.

Jelo	Jako pečenje na ringli	Naknadno pečenje u grejnoj fioci
<b>Mali komadi mesa</b>		
Kockice ili trake	oko 1-2 minuta	20-30 minuta
Male šnicle, stekovi ili medaljoni	1-2 minuta po strani	35-50 minuta
<b>Srednji komadi mesa</b>		
File (400-800g)	oko 4-5 minuta	75-120 minuta
Jagnjeća leđa (oko 450g)	2-3 minuta po strani	50-60 minuta
pečenje od čistog mesa (600-1000 g)	oko 10-15 minuta	120-180 minuta
<b>Veliki komadi mesa</b>		
File (od 900 g)	oko 6-8 minuta	120-180 minuta
Rozbif, srednji (1,1-2kg)	oko 8-10 minuta	210-300 minuta

## Čišćenje

Nemojte koristiti čistače pod visokim pritiskom ili paročištače. Aparat čistite samo kad je isključen. Birač funkcija: položaj = 0.

**Uređaj spolja**

Operite aparat sa vodom i malo deterdženta. Osušite ga mekom krpom.

Nisu pogodna oštra ili abrazivna sredstva. Ako neko takvo sredstvo dospe na prednji deo uređaja, odmah ga obrišite vodom.

**Površine od prohroma**

Uvek odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira

korozija. Koristite za čišćenje vodu i malo deterdženta. Osušite površinu mekom krpom.

**Aparati sa staklenim prednjim delom**

Očistite stakleni prednji deo pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljku za staklo.

**Grejna ploča**

Očistite grejnu ploču sa toplom vodom i malo deterdženta.

## Smetnja, šta činiti?

Ako nastupi smetnja, onda se često radi o nekoj sitnici. Molimo pazite na sledeće napomene, pre nego što pozovete servisnu službu:

<b>Sud odnosno jela ostaju hladni.</b>	Proverite: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ da li je aparat isključen</li> <li>■ da li je došlo do nestanka struje</li> <li>■ da li je fioka skroz zatvorena</li> </ul>
<b>Sud odn. jela neće biti dovoljno topla.</b>	Može da se desi: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ da se sud odn. jela nisu dovoljno dugo zagrevali</li> <li>■ da je fioka dugo bila otvorena</li> </ul>
<b>Treperi lampica za prikaz rada.</b>	Pogledajte da li je zatvorena fioka.
<b>Kada je grejna fioka zatvorena, signalizaciona lampica treperi brzo.</b>	Pozovite servisnu službu.
<b>Signalizaciona lampica za prikaz rada ne svetli.</b>	Signalizaciona lampica je neispravna. Konsultujte se sa servisnom službom.
<b>Osigurač iskače u kutiji za osigurače.</b>	Izvadite mrežni utikač i obavestite servisnu službu.















Register your product online  
**neff-home.com**

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



**9001326673**  
030126  
hr, sl, sr

