



SIEMENS

Cajón calentaplatos

Gaveta de aquecimento

Cassetto termico

Шкаф для подогрева посуды

Szuflada utrzymująca ciepło

BI630CN.1, BI630DN.1

siemens-home.com/welcome

[es] Instrucciones de uso	3
[pt] Instruções de serviço	10
[it] Istruzioni per l'uso	17
[ru] Правила пользования	24
[pl] Instrukcja obsługi	32

Register
your
product
online

Índice

	Uso correcto del aparato.....	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Presentación del aparato	5
	Abrir y cerrar	5
	Manejo del aparato.....	5
	Precalentar la vajilla	5
	Recipientes para bebidas	5
	Proceder de la siguiente forma	5
	Mantenimiento en caliente de los platos	6
	Tablas y consejos	6
	Asar a fuego lento	6
	Limpieza	7
	Parte exterior del aparato.....	7
	Placa para calentar	7
	¿Qué hacer en caso de avería?	8
	Servicio de Asistencia Técnica.....	8
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	8
	Datos técnicos	8
	Protección del medio ambiente	9
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.siemens-home.com** y también en la tienda online: **www.siemens-eshop.com**



Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para conservar calientes los alimentos y para calentar recipientes.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.



Indicaciones de seguridad importantes



Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- La placa de calentamiento en el cajón calentaplatos se calienta mucho. No tocar nunca la placa de calentamiento. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.



Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la bandeja de cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

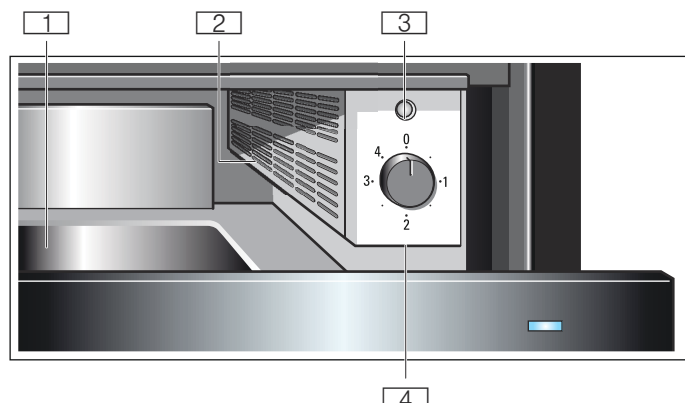


Advertencia – ¡Peligro de incendio!

La placa de calentamiento en el cajón calentaplatos se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables ni recipientes de plástico en el cajón calentaplatos.

Presentación del aparato

En el cajón calentaplatos se puede precalentar vajilla o mantener los alimentos calientes.



- 1 Placa calefactora**
- 2 Ventilador y resistencia**
Funcionamiento en la posición 4 = precalentar vajilla encendido
- 3 Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato**
Al encender el aparato parpadea la lámpara indicadora. Al cerrarlo, la lámpara se ilumina.
- 4 Selector de funciones**
 0 = Desactivado
 1 = Levantar masa de levadura, descongelar
 2 = Mantener pan caliente, descongelar, precalentar vasos y tazas
 3 = Mantener alimentos calientes
 4 = Precalentar vajilla

Abrir y cerrar

En los aparatos sin tirador:

Empujar la parte central del cajón para abrirlo o cerrarlo.

Al abrir el cajón, éste salta ligeramente hacia fuera. Tras ello, puede extraerse sin problemas.

Manejo del aparato

Precalentar la vajilla

En la vajilla previamente calentada, los alimentos no se enfrían tan rápidamente. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo.

Vajilla en general

La carga máxima del cajón calentaplatos es de 25 kg. Puede precalentar, p. ej., vajilla para 6 o 12 personas.

Cajón inferior (altura de 14 cm)		Cajón superior (altura de 29 cm)	
6 platos	Ø de 24 cm	12 platos	Ø de 24 cm
6 tazas de consommé	Ø de 10 cm	12 tazas de consommé	Ø de 10 cm
1 fuente	Ø de 19 cm	1 fuente	Ø de 22 cm
1 fuente	Ø de 17 cm	1 fuente	Ø de 19 cm
1 bandeja para servir carne	32 cm	1 fuente	Ø de 17 cm
		2 bandejas para servir carne	32 cm

Colocar la vajilla

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible. Una pila alta de platos se calienta más despacio que una sola pieza de la vajilla, como p. ej. 2 fuentes.

Recipientes para bebidas

Utilizar el nivel 2 para calentar recipientes para bebidas como tazas de café.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

En el nivel 3 o 4, los recipientes para bebidas se calienta demasiado.

Proceder de la siguiente forma

- Colocar la vajilla en el cajón.
- Colocar el selector de funciones en el nivel 4. Seleccionar el nivel 2 para recipientes para bebidas. El piloto de funcionamiento parpadea.
- Cerrar el cajón calentaplatos. El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

Cuánto tarda la vajilla en precalentarse

El tiempo de precalentamiento viene determinado por el material y el grosor de la vajilla, la cantidad de piezas, la altura y la distribución de las piezas. Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible.

El precalentamiento de vajilla para 6 personas puede llevar aproximadamente de 15 - 25 minutos.

Desconexión

Abrir el cajón. Desconectar el selector de funciones.

Retirar la vajilla

La vajilla se debe retirar del cajón con un guante o un paño especial para sacar los platos del horno.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

La superficie de la placa está muy caliente. La parte inferior de las piezas se calienta más que la superior.

Mantenimiento en caliente de los platos

No colocar nunca recipientes o sartenes calientes procedentes de la placa de cocción directamente sobre la superficie de vidrio del cajón calentaplatos. Podría dañarse la superficie de vidrio.

No llenar demasiado los recipientes para evitar que la comida rebose.

Cubrir los platos con una tapadera resistente al calor o papel de aluminio.

Se recomienda no mantener los platos en caliente durante más de una hora.

Platos adecuados: Se obtiene un buen resultado de calentamiento de la carne, las aves, el pescado, las salsas, las verduras, las guarniciones y las sopas.

Proceder de la siguiente forma

1. Colocar la vajilla en el cajón.
2. Colocar el mando selector en el escalón de potencia 3 y precalentar el aparato durante 10 minutos.
3. Servir los alimentos en los platos precalentados.
4. Cerrar nuevamente el cajón.
El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

Desconexión

Desconectar el selector de funciones. Retirar los platos del cajón sirviéndose de guantes adecuados o agarradores.

Tablas y consejos

En la tabla se especifican diversas aplicaciones del cajón calentaplatos. Situar el mando de funciones en el

nivel deseado. Precalentar el recipiente cuando se indique en la tabla.

Nivel	Alimentos/recipientes	Advertencia
1	Alimentos congelados delicados, p. ej., tartas de nata, mantequilla, embutido, queso	Descongelar
1	Levar masa de levadura	Tapar
2	Alimentos congelados, p. ej., carne, pasteles, pan	Descongelar
2	Mantener huevos calientes, p. ej., huevos cocidos, huevos revueltos	Precalentar el recipiente, tapar el alimento
2	Mantener el pan caliente, p. ej., pan de molde, panecillos	Precalentar el recipiente, tapar el alimento
2	Precalentar vasos y tazas	P. ej., tacitas de café
2	Platos delicados, p. ej. carne cocida a baja temperatura	Tapar el recipiente
3	Mantener alimentos calientes	Precalentar el recipiente, tapar el alimento
3	Mantener bebidas calientes	Precalentar el recipiente, tapar las bebidas
3	Calentar masas finas, p. ej., tortitas, tortillas mexicanas, tacos	Precalentar el recipiente, tapar el alimento
3	Calentar pasteles secos, p. ej., pasteles cubiertos, magdalenas	Precalentar el recipiente, tapar el alimento
3	Derretir chocolate para cocinar o cobertura de chocolate	Precalentar el recipiente, desmenuzar los alimentos
3	Disolver gelatina	No tapar, aprox. 20 minutos
4	Precalentar vajilla	No apropiado para vasos y tazas

Asar a fuego lento

El asado a fuego lento es el método ideal para asar trozos de carne tierna que deban asarse poco o en al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. La ventaja: puesto que al asar lentamente los tiempos son considerablemente más largos, se dispone de mucho margen para la planificación del menú. La carne asada a fuego lento se puede conservar caliente sin problemas.

Recipientes adecuados: Deben emplearse vajillas de cristal, porcelana o cerámica con tapa, p. ej., una cacerola de cristal.

Proceder de la siguiente forma

1. Precalentar los cajones calentaplatos con la vajilla en el nivel 4.
2. Verter un poco de mantequilla o margarina en una sartén y calentarla mucho. Freír bastante la carne e introducirla rápidamente en la vajilla precalentada. Poner la tapa.

3. Volver a colocar la vajilla con la carne en el cajón calentaplatos y cocer en el horno. Colocar el mando selector en la escalón de potencia 3.

Consejos y advertencias para asar a fuego lento

Utilizar sólo carne fresca y tierna. Retirar cuidadosamente los tendones y los bordes de grasa. Cuando se asa a fuego lento, la grasa desarrolla un sabor particular muy intenso.

Tampoco se deben utilizar trozos de carne demasiado grandes.

La carne se puede cortar inmediatamente después de asar a fuego lento. No es necesario dejarla reposar.

Tabla

Para asar a fuego lento son adecuados todos los tipos de partes de carne de vaca, cerdo, ternero, cordero, venado y aves. El tiempo de fritura y asado dependen

Mediante este método para asar, la carne siempre está poco hecha por dentro. Pero eso no quiere decir que esté cruda o muy poco asada.

La carne asada a fuego lento no está tan caliente como la carne asada convencionalmente. Servir las salsas muy calientes. Colocar el plato durante los últimos 20-30 minutos en el cajón calentaplatos.

Si se desea conservar caliente la carne asada a fuego lento, conectar al nivel 2 tras asar a fuego lento. Los trozos de carne pequeños se pueden conservar calientes durante 45 minutos, los trozos grandes hasta un máximo de dos horas.

del tamaño de la pieza de carne. Los tiempos de fritura son válidos para la maceración en mantequilla o margarina caliente.

Plato	Freír en la zona de cocción	Tras la cocción en el horno
Trozos de carne pequeños		
Cubitos o tiras	por todas partes 1-2 minutos	20-30 minutos
Pequeños filetes, bistecs o rodajas	por lado 1-2 minutos	35-50 minutos
Trozos de carne de tamaño intermedio		
Solomillo (400-800g)	por todas partes 4-5 minutos	75-120 minutos
Espalda de cordero (aprox. 450g)	por lado 2-3 minutos	50-60 minutos
asados de carne magra (600-1000g)	por todas partes 10-15 minutos	120-180 minutos
Trozos de carne grandes		
Solomillo (a partir de 900g)	por todas partes 6-8 minutos	120-180 minutos
Roastbeef (1,1-2kg)	por todas partes 8-10 minutos	210-300 minutos

Limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni chorros de vapor. Limpiar el aparato solo cuando esté apagado. Mando de funciones: Posición = 0.

Parte exterior del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Después, secarlo con un paño suave.

No deben utilizarse productos de limpieza abrasivos o ácidos. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera del horno, lavarlo inmediatamente con agua.

Superficies de acero inoxidable

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas. Utilizar agua y un poco de lavavajillas para la limpieza. Después, secar la superficie con un paño suave.

Aparatos con frontal de vidrio

Limpiar el frontal de vidrio con limpiacristales y un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.

Placa para calentar

Limpiar la placa para calentar con agua caliente y un poco de lavavajillas.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

La vajilla o los alimentos se quedan fríos.	Comprobar: ■ si el aparato está conectado; ■ si se ha producido un corte en el suministro eléctrico; ■ si el cajón está completamente cerrado.
La vajilla o los alimentos no se calientan lo suficiente.	Es posible que: ■ la vajilla o los alimentos no se hayan calentado el tiempo necesario; ■ el cajón haya estado abierto demasiado tiempo.
La lámpara indicadora de funcionamiento parpadea.	Comprobar si el cajón está cerrado.
Con el cajón calentaplatos cerrado, la lámpara indicadora parpadea rápido.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
La lámpara indicadora de funcionamiento no se ilumina.	La lámpara indicadora está defectuosa. Informar al Servicio de Asistencia Técnica.
El fusible de la caja de fusibles se dispara.	Desenchufar el aparato e informar al Servicio de Asistencia Técnica.

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.


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


A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)	N.º de fabricación (FD)
---------------------	-------------------------

Servicio de Asistencia Técnica



En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Datos técnicos

Suministro de corriente:	220-240 V
	50/60 Hz
Valor total de conexión:	810 W
Homologado por VDE:	si
Etiqueta CE:	si



Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Índice

	Utilização adequada.	11
	Instruções de segurança importantes.	11
	Conhecer o aparelho.	12
	Abrir e fechar.	12
	Utilizar o aparelho.	12
	Pré-aquecer loiça.	12
	Recipientes de bebidas.	12
	Como proceder.	12
	Manter os alimentos quentes.	13
	Tabelas e sugestões.	13
	Método de preparação suave.	13
	Limpeza.	14
	Exterior do aparelho.	14
	Placa aquecedora.	14
	Defeito: O que fazer?.....	15
	Serviços Técnicos.	15
	Número E e número FD.	15
	Dados técnicos.	15
	Protecção do meio ambiente.	16
	Eliminação ecológica.	16

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.com** e na loja Online: **www.siemens-eshop.com**

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para manter os alimentos quentes e para aquecer loiça.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de queimaduras!

- A placa de aquecimento na gaveta de aquecimento fica muito quente. Nunca toque na placa de aquecimento. Manter fora do alcance das crianças.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

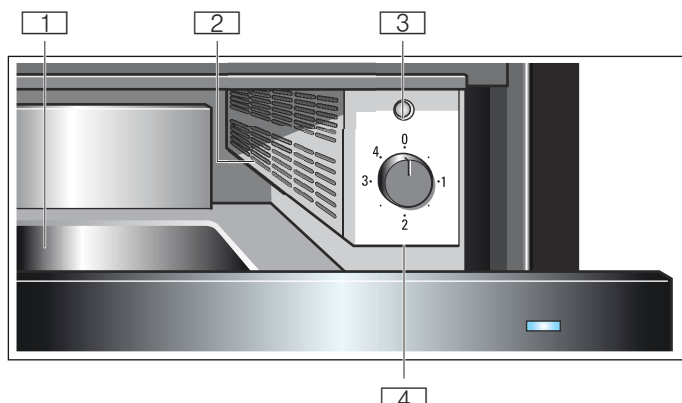
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a placa de vidro estiver estalada ou apresentar falhas, pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Aviso – Perigo de incêndio!

A placa de aquecimento na gaveta de aquecimento fica muito quente, os materiais inflamáveis podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis ou recipientes de plástico na gaveta de aquecimento.

Conhecer o aparelho

Na gaveta de aquecimento pode pré-aquecer a loiça ou manter quentes os alimentos.



- 1 Placa de aquecimento**
- 2 Ventilador e aquecimento**
Arranque na posição 4 = pré-aquecer loiça
- 3 Indicação de funcionamento**
Quando liga, a lâmpada indicadora pisca. Depois de fechar, ela fica acesa.
- 4 Seletor de funções**
0 = desligado
1 = deixar levedar a massa, descongelar
2 = manter pão quente, descongelar, pré-aquecer recipientes de bebidas
3 = manter alimentos quentes
4 = pré-aquecer loiça

Abrir e fechar

Aparelhos sem manípulo:

Carregue no meio da gaveta para a abrir e fechar.

Ao abrir, a gaveta salta ligeiramente para fora. Depois pode ser puxada para fora facilmente.

Utilizar o aparelho

Pré-aquecer loiça

Se usar loiça pré-aquecida, os alimentos não arrefecem tão depressa. As bebidas também se mantêm quentes por mais tempo.

Recipientes em geral

A gaveta de aquecimento tem uma capacidade máxima de 25 kg. Pode aquecer previamente, por exemplo, a loiça para um menu para 6 ou 12 pessoas.

gaveta baixa (14 cm de altura)		gaveta funda (29 cm de altura)	
6 pratos rasos	Ø 24 cm	12 pratos rasos	Ø 24 cm
6 taças da sopa	Ø 10 cm	12 taças da sopa	Ø 10 cm
1 tigela	Ø 19 cm	1 tigela	Ø 22 cm
1 tigela	Ø 17 cm	1 tigela	Ø 19 cm
1 travessa de carne	32 cm	1 tigela	Ø 17 cm
		2 travessas de carne	32 cm

Colocar a loiça

Distribua o mais possível a loiça, aproveitando todo o espaço. Uma pilha de pratos leva mais tempo a aquecer do que peças individuais, como, por exemplo, 2 tigelas.

Recipientes de bebidas

Aqueça os recipientes de bebidas como, por ex., chávenas de café expresso sempre na posição 2.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Na posição 3 ou 4 os recipientes de bebidas ficam muito quentes.

Como proceder

1. Coloque a loiça na gaveta.
2. Coloque o selector de funções na posição 4. Para recipientes de bebidas escolha sempre a posição 2. A lâmpada indicadora de funcionamento começa a piscar.
3. Feche a gaveta de aquecimento. A lâmpada indicadora de funcionamento acende. O aparelho aquece.

Quanto tempo demora o pré-aquecimento

O tempo de pré-aquecimento depende do material e da espessura da loiça, da quantidade de loiça, bem como da altura de empilhamento e da forma como a loiça está disposta dentro da gaveta. Distribua o mais possível a loiça, aproveitando todo o espaço.

Se estiver a aquecer loiça para 6 pessoas, o pré-aquecimento dura cerca de 15-25 minutos.

Desligar

Abra a gaveta. Desligue o selector de funções.

Retire a loiça

Use uma luva ou uma pega para tirar a loiça da gaveta.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

A superfície da placa de aquecimento está quente. As peças de loiça do fundo aquecem mais do que as do cimo.

Manter os alimentos quentes

Nunca retire os recipientes quentes da placa de cozinhar quente e os coloque directamente na base de vidro da gaveta de aquecimento. A base de vidro pode ficar danificada.

Não encha demasiado o recipiente, de forma a impedir que o conteúdo transborde para fora.

Cubra os alimentos com uma tampa resistente ao calor ou uma folha de alumínio.

Recomendamos que não mantenha os alimentos quentes mais do que uma hora na gaveta.

Pratos adequados: São adequados pratos de carne, aves, peixe, molhos, legumes, acompanhamentos e sopas.

Como proceder

1. Coloque a loiça na gaveta.
2. Coloque o selector de funções na posição 3 e pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.
3. Coloque os alimentos na loiça pré-aquecida.
4. Volte a fechar a gaveta.
A lâmpada indicadora de funcionamento acende. O aparelho aquece.

Desligar

Desligue o selector de funções. Retire os pratos da gaveta com uma pega ou um pano de cozinha.

** Tabelas e sugestões**

Na tabela encontram-se as diferentes aplicações da sua gaveta de aquecimento. Coloque o seletor de

funções no nível desejado. Pré-aqueça a loiça, quando assim estiver indicado na tabela.

Nível	Alimento / prato	Nota
1	Alimentos ultra-congelados sensíveis, p. ex., bolos com creme, manteiga, salsicha, queijo	descongelar
1	Levedar massa	cobrir
2	Alimentos ultracongelados, p. ex., carne, bolos, pão	descongelar
2	Manter ovos quentes, p. ex., ovos cozidos, ovos mexidos	Pré-aquecer loiça, cobrir alimentos
2	Manter pão quente, p. ex., torrada, pãezinhos	Pré-aquecer loiça, cobrir alimentos
2	Pré-aquecer recipiente de bebidas	p. ex., chávenas de café
2	Alimentos sensíveis p. ex., carne cozida	Cobrir a loiça
3	Manter alimentos quentes	Pré-aquecer loiça, cobrir alimentos
3	Manter bebidas quentes	Pré-aquecer loiça, cobrir bebidas
3	Aquecer pão adequado, p. ex., para panquecas, wraps, tacos	Pré-aquecer loiça, cobrir alimentos
3	Aquecer bolos secos, p. ex., bolo com cobertura esfarelada, queques	Pré-aquecer loiça, cobrir alimentos
3	Derreter quadrados de chocolate ou cobertura de chocolate	Pré-aquecer loiça, cortar alimentos
3	Dissolver gelatina	aberto, aprox. 20 minutos
4	Pré-aquecer loiça	não adequado para recipientes para bebidas

Método de preparação suave

A preparação suave é o método de cozedura ideal para todas as peças de carne tenras que devem ficar cor de rosa ou no ponto. A carne fica muito succulenta e tenra. A sua vantagem: Como a preparação suave necessita de bastante mais tempo, terá grande margem de manobra no planeamento do menu. A carne suavemente preparada pode ser mantida quente sem problemas.

Loiça adequada: Use loiça de vidro, porcelana ou cerâmica com tampa, por exemplo, uma assadeira de vidro.

Como proceder

1. Pré-aqueça a gaveta de aquecimento com a loiça na posição 4.
2. Aqueça bem um pouco de gordura numa frigideira. Aloire a carne e coloque-a de imediato na loiça pré-aquecida. Ponha a tampa.
3. Coloque a loiça com a carne novamente na gaveta de aquecimento e deixe cozer mais um pouco. Coloque o selector de funções na posição 3.

Notas para o método de preparação suave

Utilize apenas carne fresca e boa. Retire cuidadosamente os nervos e a gordura. Durante a preparação suave a gordura desenvolve um forte sabor próprio.

Mesmo peças de carne grandes não precisam de ser viradas.

Terminada a preparação suave a carne pode ser logo trinchada. Não necessita de tempo de repouso.

Com este método de preparação especial a carne fica sempre cor de rosa por dentro, sem nunca ficar crua ou mal cozida.

Tabela

Para o método de preparação suave são adequadas todas as partes tenras de novilho, porco, vitela, borrego, caça e aves. Os tempos aplicáveis ao alouramento e à pós-cozedura dependem do tamanho

A carne preparada através do método suave não é tão quente como a carne assada pelo método convencional. Sirva os molhos muito quentes. Nos últimos 20-30 minutos coloque também os pratos na gaveta de aquecimento.

Para manter quente a carne preparada pelo método suave, coloque o selector de funções na posição 2. Peças de carne pequenas podem ser mantidas quentes até 45 minutos e peças grandes até duas horas.

da peça de carne. O tempo de alouramento conta a partir do momento em que a carne é colocada na gordura quente.

Prato	Aloirar na zona de cozinhar	Pós-cozedura no forno
Pedaços de carne pequenos		
Cubos ou tiras	1-2 minutos de todos os lados	20-30 minutos
Pequenos escalopes, bifes ou medalhões	1-2 minutos de cada lado	35-50 minutos
Pedaços de carne de tamanho médio		
Filete (400-800g)	4-5 minutos de todos os lados	75-120 minutos
Lombo de borrego (aprox. 450g)	2-3 minutos de cada lado	50-60 minutos
Carne magra (600-1000g)	10-15 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Pedaços de carne grandes		
Filete (desde 900g)	6-8 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Rosbife (1,1-2kg)	8-10 minutos de todos os lados	210-300 minutos

Limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem aparelhos de limpeza a jato de vapor. Limpe o aparelho apenas quando estiver desligado. Seletor de funções: posição = 0.

Exterior do aparelho

Limpe o aparelho com água e um pouco de detergente. Depois seque-o com um pano macio.

Produtos agressivos ou abrasivos não são adequados. Se um produto destes entrar em contacto com o painel dianteiro do aparelho, remova-o imediatamente com água.

Superfícies de aço inox

As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo têm de ser removidas de imediato. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. Limpe o aparelho com água e um pouco de detergente. Depois seque a superfície com um pano macio.

Aparelhos com frente de vidro

Limpe a frente de vidro com um produto limpa-vidros e um pano macio. Não utilize raspador para vidros.

Placa aquecedora

Limpe a placa aquecedora com água quente e um pouco de detergente.

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, tenha em atenção as seguintes indicações:

A louça ou os alimentos permanecem frios.	Verifique: ■ se o aparelho está ligado ■ se existe uma falha de corrente ■ se a gaveta está totalmente fechada
A loiça ou os alimentos não ficam suficientemente quentes.	Pode dever-se ao seguinte: ■ a loiça ou os alimentos não foram aquecidos durante tempo suficiente ■ a gaveta esteve aberta durante muito tempo
A lâmpada indicadora de funcionamento pisca.	Verifique se a gaveta está fechada.
Se a gaveta de aquecimento estiver fechada, a lâmpada indicadora pisca rapidamente.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A lâmpada indicadora de funcionamento não acende.	A lâmpada indicadora está avariada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
O fusível na caixa de fusíveis é acionado.	Retire a ficha de rede e contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com estes números, quando abre a porta do aparelho.


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







Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone do serviço de assistência técnica.

N.º E	N.º FD
-------	--------

Serviço de Assistência Técnica



Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias
PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Dados técnicos

Alimentação de corrente:	220-240 V
	50/60 Hz
Potência conectada total:	810 W
Testado pela VDE (Associação dos eletrotécnicos alemães):	Sim
Símbolo CE:	Sim

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Indice

	Conformità d'uso	18
	Importanti avvertenze di sicurezza	18
	Conoscere l'apparecchio	19
	Apertura e chiusura	19
	Uso dell'apparecchio	19
	Preriscaldare le stoviglie	19
	Contenitori per bevande	19
	Procedimento	19
	Mantenere caldi gli alimenti	20
	Tabelle e consigli	20
	Cottura lenta	20
	Pulizia	21
	Esterno dell'apparecchio	21
	Piastra riscaldante	21
	Malfunzionamento, che fare?	22
	Servizio assistenza clienti	22
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .	22
	Dati tecnici	22
	Tutela dell'ambiente	23
	Smaltimento ecocompatibile	23

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**



Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come scaldavivande e per scaldare le stoviglie.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.



Importanti avvertenze di sicurezza



Avviso – Pericolo di scottature!

- La piastra riscaldante nel cassetto termico diventa molto calda. Non toccare mai la piastra riscaldante calda. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.



Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella piastra in vetro possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

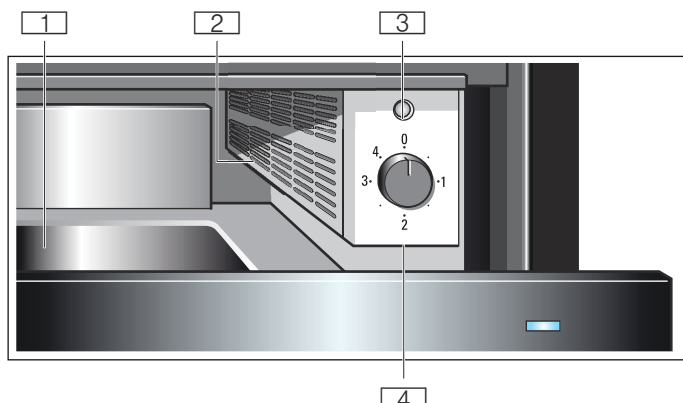


Avviso – Pericolo di incendio!

La piastra riscaldante nel cassetto termico diventa molto calda, i materiali infiammabili possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili o contenitori in plastica nel cassetto termico.

Conoscere l'apparecchio

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



1 Piastra riscaldante

2 Ventola e riscaldamento

In funzione nella posizione 4 = preriscaldamento delle stoviglie

3 Spia di funzionamento

Al momento dell'accensione la spia lampeggia. Dopo la chiusura rimane accesa.

4 Selettore funzioni

0 = off

1 = far lievitare la pasta, inizio scongelamento

2 = tenere in caldo il pane, inizio scongelamento, preriscaldare recipienti per bere

3 = tenere in caldo le pietanze

4 = preriscaldare le stoviglie

Apertura e chiusura

In caso di apparecchi senza maniglia:

Per aprire o chiudere il cassetto, premere la parte centrale.

Il cassetto fuoriesce leggermente permettendo di estrarlo senza difficoltà.

Uso dell'apparecchio

Preriscaldare le stoviglie

Preriscaldando le stoviglie, gli alimenti ivi contenuti non si raffredderanno troppo rapidamente. Le bevande restano calde più a lungo.

Stoviglie - Generalità

Il cassetto scaldavivande può contenere fino a un massimo di 25 kg. Per esempio, è possibile preriscaldare posate per 6 - 12 persone.

cassetto inferiore (altezza: 14 cm)		cassetto superiore (altezza: 29 cm)	
6 piatti	Ø 24 cm	12 piatti	Ø 24 cm
6 scodelle per minestra	Ø 10 cm	12 scodelle per minestra	Ø 10 cm
1 ciotola	Ø 19 cm	1 ciotola	Ø 22 cm
1 ciotola	Ø 17 cm	1 ciotola	Ø 19 cm
1 piatto per carne	32 cm	1 ciotola	Ø 17 cm
		2 piatti per carne	32 cm

Disposizione delle stoviglie

Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie. I piatti disposti l'uno sull'altro si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente, per esempio 2 ciotole.

Contenitori per bevande

Per riscaldare i contenitori per bevande, quali le tazze per caffè espresso, usare il livello 2.

Avviso – Pericolo di ustioni!

Impostando il livello 3 oppure 4, i contenitori per bevande diventano molto caldi.

Procedimento

1. Riporre le stoviglie nel cassetto.
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 4. Per i contenitori per bevande selezionare sempre il livello 2.
La spia luminosa di esercizio lampeggia.
3. Chiudere il cassetto scaldavivande.
La spia luminosa di esercizio si accende.
L'apparecchio riscalda.

Durata della fase di preriscaldamento

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stoviglie stesse. Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie.

Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il preriscaldamento dura circa 15-25 minuti.

Disattivazione

Aprire il cassetto. Disattivare il selettore funzioni.

Estrazione delle stoviglie

Estrarre le stoviglie dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

Avviso – Pericolo di ustioni!

La superficie della piastra di cottura è calda. Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano più di quelle superiori.

Mantenere caldi gli alimenti

Le stoviglie calde non devono essere mai trasferite direttamente dal piano di cottura caldo alla base in vetro del cassetto termico. Il fondo in vetro può danneggiarsi.

Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio termico o con una pellicola di alluminio.

Si consiglia di non far riscaldare il cibo per intervalli di tempo superiori a un'ora.

Alimenti appropriati: carne, pollo, pesce, salse, verdura, contorni e minestre.

Procedimento

1. Posizionare le stoviglie nel cassetto.
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 3 e preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
3. Mettere il cibo nelle stoviglie preriscaldate.
4. Chiudere nuovamente il cassetto.
La spia luminosa del display di esercizio si accende. L'apparecchio riscalda.

Disattivazione

Disattivare il selettore funzioni. Estrarre le pentole dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

Tabelle e consigli

Nella tabella si trovano varie possibili applicazioni dello scaldavivande. Portare il selettore funzioni sul livello

desiderato. Preriscaldare la stoviglia se indicato nella tabella.

Livello	Pietanza / stoviglia	Avvertenza
1	Pietanze surgelate delicate ad es. torte alla panna, burro, salsicce, formaggio	Inizio scongelamento
1	Far lievitare la pasta	Coprire
2	Pietanze surgelate ad es. carne, dolci, pane	Inizio scongelamento
2	Tenere in caldo le uova ad es. uova sode, uovo strapazzato	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
2	Tenere in caldo il pane ad es. pane per toast, pagnotte	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
2	Preriscaldare recipienti per bere	ad es. tazzine da caffè
2	Pietanze delicate ad es. carne cotta a bassa temperatura	Coprire la stoviglia
3	Tenere in caldo le pietanze	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
3	Tenere in caldo le pietanze	Preriscaldare la stoviglia, coprire la bevanda
3	Riscaldare preparazioni come ad es. crêpe, wraps, tacos	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
3	Riscaldare dolci asciutti ad es. dolci guarniti di pasta zuccherata, muffin	Preriscaldare la stoviglia, coprire la pietanza
3	Fondere tavolette di cioccolato o preparare glasse al cioccolato	Preriscaldare la stoviglia, sminuzzare gli ingredienti
3	Sciogliere la gelatina	Aperto, ca. 20 minuti
4	Preriscaldare la stoviglia	Non adatto a recipienti per bere

Cottura lenta

La funzione di cottura lenta è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al dente. La carne resta in questo modo particolarmente succulenta e tenera. Il vantaggio: poiché con la cottura lenta i tempi si prolungano, si ha la possibilità di pianificare il menu a proprio piacere. La carne preparata a cottura lenta può essere tenuta calda facilmente.

Stoviglie adatte: Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica con coperchio, per esempio una teglia in vetro.

Procedimento

1. Preriscaldare il cassetto scaldavivande con la stoviglia al livello 4.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Far rosolare ben bene la carne e disporla quindi immediatamente nella pentola preriscaldata. Mettere il coperchio.
3. Riporre quindi la pentola con la carne nel cassetto scaldavivande e proseguire la cottura. Impostare il selettore funzioni sul grado 3.

Avvertenze per la cottura lenta

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura il grasso produce infatti un forte sapore particolare.

Anche le fette di carne più grosse non devono essere necessariamente voltate.

Una volta terminata la cottura lenta, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, la carne risulta internamente sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.

Attraverso la cottura lenta la carne non risulta così calda come la carne preparata arrosto nel modo consueto. Servire le salse molto calde. Negli ultimi 20-30 minuti riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.

Se si desidera mantenere calda la carne preparata a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 2 una volta terminata la cottura lenta. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde per 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per due ore.

Tabella

La funzione di cottura lenta è adatta a tutte le parti tenere di manzo, maiale, vitello, agnello, selvaggina e pollame. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne.

I parametri di tempo si riferiscono al caso in cui la carne venga riposta in un tegame con burro od olio già caldo.

Pietanza	Arrostire sulla zona di cottura	Proseguimento della cottura in forno
Fette di carne piccole		
Dadini o listarelle	circa 1-2 minuti	20-30 minuti
Piccole bistecche o medaglioni	per ogni lato 1-2 minuti	35-50 minuti
Fette di carne di medie dimensioni		
Filetto (400-800g)	circa 4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Dorso d'agnello (ca. 450g)	per ogni lato 2-3 minuti	50-60 minuti
Arrosto magro (600-1000g)	circa 10-15 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
Fette di carne grandi		
Filetto (a partire da 900g)	circa 6-8 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
Roastbeef (1,1-2kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti



Pulizia

Non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore. Pulire l'apparecchio soltanto quando è spento. Selettore funzioni: posizione = 0.

Esterno dell'apparecchio

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

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

Superfici in acciaio inossidabile

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

Apparecchi con frontale in vetro

Per la pulizia del frontale in vetro, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.

Piastra riscaldante

Pulire la piastra riscaldante con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al

servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

La stoviglia e/o le pietanze rimangono fredde.	Controllare: ■ se l'apparecchio è acceso ■ se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica ■ se il cassetto è ben chiuso
La stoviglia e/o le pietanze non diventano sufficientemente calde.	È possibile che: ■ la stoviglia e/o le pietanze non siano state riscaldate abbastanza a lungo ■ il cassetto sia rimasto aperto per un lungo periodo
La spia di funzionamento lampeggia.	Verificare che il cassetto sia chiuso.
Con lo scaldavivande chiuso la spia lampeggia rapidamente.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
La spia di funzionamento non si accende.	La spia è difettosa. Mettersi in contatto con il servizio di assistenza tecnica.
Scatta il fusibile nella scatola dei fusibili.	Staccare la spina di alimentazione e mettersi in contatto con il servizio di assistenza tecnica.

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo la porta dell'apparecchio.


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







Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

E	FD
---	----

Servizio di assistenza tecnica



Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente:	220-240 V
	50/60 Hz
Potenza allacciata totale:	810 W
Testato VDE (Associazione elettronica tedesca):	si
Contrassegno CE:	si

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Оглавление

	Применение по назначению	25
	Важные правила техники безопасности.	25
	Знакомство с прибором.	26
	Открывание и закрывание.	26
	Управление бытовым прибором.	27
	Подогревание посуды	27
	Посуда для напитков	27
	Последовательность действий.	27
	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии.	27
	Таблицы и полезные советы.	28
	Щадящее приготовление.	28
	Очистка	29
	Прибор снаружи.	29
	Нагревательная пластина	29
	Что делать в случае неисправности?	30
	Служба сервиса.	30
	Номер E и номер FD	30
	Технические характеристики	30
	Охрана окружающей среды	31
	Правильная утилизация упаковки	31

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для подогрева посуды и поддержания блюд в теплом состоянии.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Важные правила техники безопасности

Предупреждение Опасность ожога!

- Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к нагревательной пластине. Не подпускайте детей близко.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Предупреждение Опасность удара током!

- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклянной панели могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

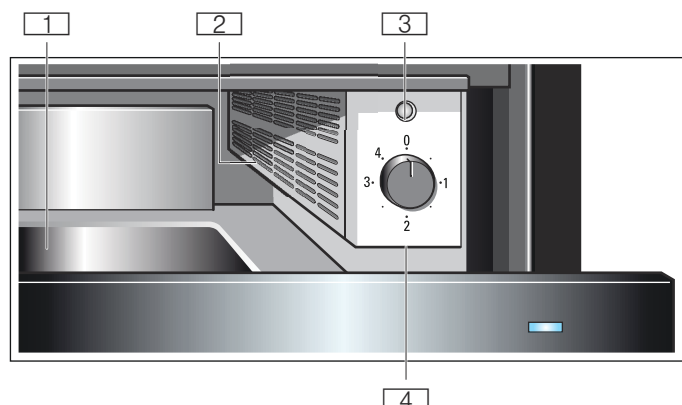
⚠ Предупреждение Опасность возгорания!

Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается, легковоспламеняющиеся материалы могут загореться.

Никогда не оставляйте предметы из горючих материалов или пластиковые ёмкости в шкафу для подогрева посуды.

Знакомство с прибором

Шкаф для подогрева посуды предназначен для предварительного нагревания посуды или поддержания готовых блюд в горячем состоянии.



- 1 Нагревательная пластина**
- 2 Вентилятор и нагревательный элемент**
включаются в положении 4 = подогревание посуды
- 3 Индикатор рабочего состояния**
При включении индикатор мигает. После закрывания шкафа индикатор горит.
- 4 Переключатель выбора функций**
0 = Выкл
1 = подъём дрожжевого теста, размораживание
2 = поддержание хлеба в горячем состоянии, размораживание, подогревание посуды для напитков
3 = поддержание готовых блюд в горячем состоянии
4 = подогревание посуды

Открывание и закрывание

Для приборов без ручки

Надавите на середину передней панели шкафа, чтобы открыть или закрыть его.

При открывании он слегка выдвинется. После этого его легко можно выдвинуть полностью.

Управление бытовым прибором

Подогревание посуды

В подогретой посуде пища остывает не так быстро, а напитки дольше остаются тёплыми.

Общие рекомендации по посуде

Макс. допустимая загрузка шкафа для подогрева посуды составляет 25 кг. В нём можно нагреть комплекты посуды на 6 или 12 персон.

Компактный шкаф (высота 14 см)		Высокий шкаф (высота 29 см)	
6 обеденных тарелок	Ø 24 см	12 обеденных тарелок	Ø 24 см
6 чашек для супа	Ø 10 см	12 чашек для супа	Ø 10 см
1 миска	Ø 19 см	1 миска	Ø 22 см
1 миска	Ø 17 см	1 миска	Ø 19 см
1 блюдо для мяса	32 см	1 миска	Ø 17 см
		2 блюда для мяса	32 см

Размещение посуды

По возможности распределите посуду по всей поверхности. Высокие стопки тарелок прогреваются медленнее, чем отдельные предметы, например 2 миски.

Посуда для напитков

Подогревайте посуду для напитков, например, чашки для кофе «эспрессо», в режиме 2.

Предупреждение Опасность ожога!

В режиме 3 или 4 напитки становятся слишком горячими.

Последовательность действий

1. Расставьте посуду в шкафу для подогрева посуды.
2. Установите переключатель выбора функций на режим 4. Для подогрева посуды для напитков всегда выбирайте режим 2.
Индикатор режима мигает.
3. Закройте шкаф для подогрева посуды.
Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

Продолжительность подогревания

Продолжительность подогревания зависит от материала и толщины стенок, а также количества, высоты и расположения посуды. По возможности распределите посуду по всей поверхности.

Для подогревания комплекта посуды на 6 персон требуется прим. 15-25 минут.

Выключение

Откройте шкаф для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций в положение выключения.

Извлечение посуды

Вынимайте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

Предупреждение Опасность ожога!

Поверхность нагревательной пластины сильно нагревается. При этом нижние предметы нагреваются больше, чем верхние.

Поддержание готовых блюд в горячем состоянии

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды прямо с горячей варочной панели на стеклянное дно шкафа для подогрева посуды. Это может вызвать его повреждение.

Не наполняйте посуду до краев во избежание выплескивания.

Обязательно накрывайте посуду жаропрочной крышкой или алюминиевой фольгой.

Мы рекомендуем держать готовые блюда в горячем состоянии не более одного часа.

Подходящие блюда Блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, соусы, гарниры и супы.

Последовательность действий

1. Поставьте посуду в шкаф для подогрева посуды.
2. Установите переключатель выбора функций на режим 3 и нагревайте прибор в течение 10 минут.
3. Выложите блюдо в подогретую посуду.
4. Снова закройте шкаф для подогрева посуды.
Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

Выключение

Установите переключатель выбора функций в положение выключения. Выньте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

Таблицы и полезные советы

В таблице, приведённой ниже, указаны различные варианты использования шкафа для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций на

требуемый режим. Подогрейте посуду (если так указано в таблице).

Режим	Блюда/посуда	Указание
1	Нежные блюда глубокой заморозки, например торты со сливками, сливочное масло, колбаса, сыр	Разморозить
1	Подъём дрожжевого теста	Накрыть крышкой
2	Блюда глубокой заморозки, например мясо, пироги, хлеб	Разморозить
2	Поддержание блюд из яиц в горячем состоянии, например вареных яиц, яичницы-болтуны	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Поддержание хлеба в горячем состоянии, например хлеба для тостов, булочек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Подогревание посуды для напитков,	например чашек для кофе «эспрессо»
2	Нежные блюда, например мясо, приготовленное щадящим способом	Накрыть посуду крышкой
3	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Поддержание напитков в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть напитки крышкой
3	Разогревание плоских блюд и продуктов, например омлетов, блинчиков, лепёшек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Разогревание сухой выпечки, например пирогов с посыпкой, кексов	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Растапливание плиточного шоколада или шоколадной глазури	Подогреть посуду, измельчить шоколад
3	Распускание желатина	В открытой посуде, прим. 20 мин
4	Подогревание посуды	Не подходит для посуды для напитков

Щадящее приготовление

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для всех нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться слабoproжаренным или его нужно готовить строго по рецепту. Мясо получается сливочно-нежным и остаётся очень сочным. Преимущество: так как приготовление щадящим способом занимает больше времени, вы получаете дополнительные возможности для составления меню. Мясо, приготовленное щадящим способом, можно легко поддерживать в горячем состоянии.

Подходящая посуда Используйте посуду с крышкой, выполненную из стекла, фарфора или керамики, например, стеклянный противень.

Последовательность действий

1. Предварительно нагрейте шкаф вместе с посудой на режиме 4.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Хорошо обжарьте мясо и немедленно переложите его в подогретую посуду. Накройте крышкой.
3. Установите посуду с мясом в шкаф для подогрева посуды и доводите до готовности. Установите переключатель выбора функций на режим 3.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

Даже большой кусок мяса нет необходимости переворачивать.

Мясо можно нарезать непосредственно по окончании приготовления. Выдерживать его не нужно.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остаётся розовым внутри. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом. Поэтому соусы подавайте к столу горячими. За 20-30 минут до окончания приготовления поставьте тарелки в шкаф для подогрева посуды.

Если вы хотите, чтобы мясо, приготовленное щадящим способом, оставалось тёплым, переключите духовой шкаф в режим 2. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 минут, а большие – до двух часов.

Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины, баранины, дичи или птицы. Время обжаривания и приготовления

зависит от размеров куска мяса. Указанное время обжаривания действительно, если вы кладете мясо в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на плите	Доведение до готовности в шкафу для подогрева посуды
Маленькие куски мяса		
Кубиками или соломкой	Со всех сторон в течение 1-2 мин	20-30 мин
Небольшие шницели, стейки или медальоны	Каждую сторону 1-2 мин	35-50 мин
Средние куски мяса		
Филе (400–800 г)	Со всех сторон в течение 4–5 мин	75–120 мин
Баранья спинка (прим. 450 г)	Каждую сторону 2–3 мин	50–60 мин
Постное мясо для жарки (600–1000 г)	Со всех сторон в течение 10–15 мин	120–180 мин
Большие куски мяса		
Филе (от 900 г)	Со всех сторон в течение 6–8 мин	120–180 мин
Ростбиф (1,1–2 кг)	Со всех сторон в течение 8–10 мин	210–300 мин



Очистка

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Обязательно выключите прибор перед очисткой. Переключатель выбора функций: положение = 0.

Прибор снаружи

Протрите прибор тряпочкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Поверхности из нержавеющей стали

Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Приборы с передней панелью из стекла

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол. Не используйте скребок для стёкол.

Нагревательная пластина

Очищайте нагревательную пластину тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства.

Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

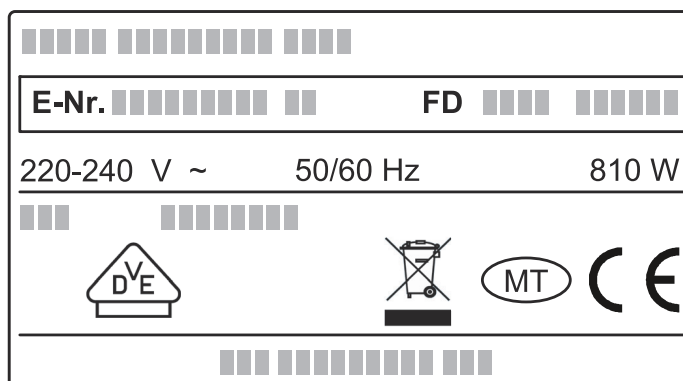
Посуда или блюда остаются холодными.	Проверьте: ■ включён ли прибор; ■ есть ли ток в сети; ■ плотно ли закрыт шкаф.
Посуда или блюда недостаточно нагреваются.	Возможная причина: ■ посуда или блюда нагревались недостаточно долго; ■ шкаф оставался открытым в течение длительного времени.
Индикатор рабочего состояния мигает.	Убедитесь, что шкаф закрыт.
Индикатор быстро мигает при закрытом шкафу.	Обратитесь в сервисную службу.
Индикатор рабочего состояния не горит.	Индикатор неисправен. Обратитесь в сервисную службу.
Сработал предохранитель в блоке предохранителей.	Выньте вилку сетевого шнура из розетки и обратитесь в сервисную службу.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Технические характеристики

Электропитание:	220-240 В
	50/60 Гц
Общая потребляемая мощность:	810 Вт
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE:	Да

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	33
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	33
	Informacje na temat urządzenia	34
	Otwieranie i zamykanie	34
	Obsługa urządzenia	34
	Podgrzewanie naczyń.	34
	Naczynia do picia.	34
	Sposób nastawiania.	34
	Utrzymywanie temperatury potraw	35
	Tabele i rady	35
	Powolne gotowanie	35
	Czyszczenie	36
	Urządzenie z zewnątrz	36
	Płyta grzejna.	36
	Co robić w razie usterki?	37
	Serwis	37
	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . .	37
	Dane techniczne.	37
	Ochrona środowiska	38
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	38

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.siemens-eshop.com**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie stosować wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw i podgrzewania naczyń.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Płyta grzejna w szufladzie grzewczej staje się bardzo gorąca. W żadnym wypadku nie wolno dotykać gorącej płyty grzewczej. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do płyty.
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania szklanej płyty mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

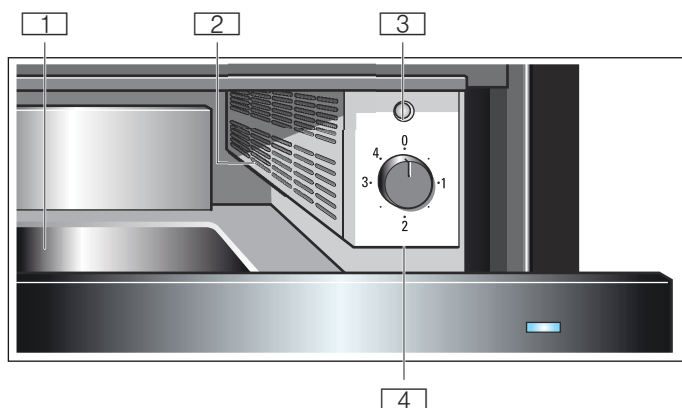
Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!!

Płyta grzejna w szufladzie grzewczej staje się bardzo gorąca, materiały łatwopalne mogą się zapalić.

Pod żadnym pozorem nie przechowywać w szufladzie grzewczej łatwopalnych przedmiotów ani pojemników z tworzywa sztucznego.

Informacje na temat urządzenia

Szuflada grzewcza umożliwia podgrzewanie naczyń oraz utrzymywanie ciepła potraw



1 Płyta grzejna

2 Wentylator i element grzewczy

Działanie w przypadku ustawienia przełącznika w pozycji 4 = włączone jest podgrzewanie naczyń

3 Wskaźnik pracy urządzenia

W momencie włączenia miga lampka kontrolna. Po zamknięciu szuflady lampka świeci się.

4 Przełącznik funkcji

0 = wył.

1 = wyrastanie ciasta drożdżowego, rozmrażanie

2 = utrzymywanie ciepła chleba, rozmrażanie, podgrzewanie naczyń do picia

3 = utrzymywanie ciepła potraw

4 = podgrzewanie naczyń

Otwieranie i zamykanie

Urządzenia bez uchwytu:

Aby otworzyć lub zamknąć szufladę, należy nacisnąć na jej środek.

Przy otwieraniu szuflada lekko wysuwa się. Następnie można ją bez problemu wysunąć dalej.

Obsługa urządzenia

Podgrzewanie naczyń

W podgrzanym naczyniu potrawa stygnie dużo wolniej. Napoje pozostają dłużej ciepłe.

Ogólne informacje na temat naczyń

Obciążenie szuflady grzewczej nie może przekroczyć 25 kg. Można na przykład podgrzewać zestaw naczyń dla 6 lub 12 osób.

Niska szuflada (wysokość 14 cm)		Wysoka szuflada (wysokość 29 cm)	
6 talerzy	Ø 24 cm	12 talerzy	Ø 24 cm
6 bulionówek	Ø 10 cm	12 bulionówek	Ø 10 cm
1 miska	Ø 19 cm	1 miska	Ø 22 cm
1 miska	Ø 17 cm	1 miska	Ø 19 cm
1 półmisek na mięso	32 cm	1 miska	Ø 17 cm
		2 półmiski na mięso	32 cm

Rozmieszczanie naczyń

W miarę możliwości ustawiać naczynia na całej powierzchni. Wysokie stosy talerzy będą podgrzewały się wolniej niż pojedyncze naczynia, np. 2 miski.

Naczynia do picia

W celu podgrzania naczyń do picia, np. filiżanek do espresso, zawsze nastawiać stopień 2.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!!

W przypadku stopnia 3 lub 4 naczynia stają się bardzo gorące.

Sposób nastawiania

1. Umieścić naczynia w szufladzie.
2. Przełącznik funkcji nastawić na stopień 4. W przypadku naczyń do picia zawsze wybierać stopień 2.
Miga lampka kontrolna stanu pracy.
3. Zamknąć szufladę grzewczą.
Świeci się lampka kontrolna stanu pracy. Urządzenie grzeje.

Jak długo trwa podgrzewanie

Czas trwania podgrzewania zależy od materiału i grubości naczynia, ilości, wysokości i rozstawienia naczyń. W miarę możliwości ustawiać naczynia na całej powierzchni.

Podgrzewanie zestawu naczyń dla 6 osób trwa około 15-25 minut.

Wyłączanie

Otworzyć szufladę. Wyłączyć przełącznik funkcji.

Wymywanie naczyń

Naczynia wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Powierzchnia płyty grzejnej jest gorąca. Naczynia znajdujące się najniżej będą bardziej gorące niż naczynia umieszczone wyżej.

Utrzymywanie temperatury potraw

Gorących garnków ani patelni, zdjętych bezpośrednio z gorącej płyty grzejnej, nigdy nie stawiać na szklane dno szuflady grzewczej. Może dojść do uszkodzenia dna.

Nie napełniać naczyń całkowicie, aby potrawa nie wykłapała ani nie przelewała się.

Potrawy przykrywać żaroodporną pokrywką lub folią aluminiową.

Zaleca się utrzymywanie temperatury potraw nie dłużej niż jedną godzinę.

Odpowiednie potrawy: mięso, drób, ryby, sosy, warzywa, dodatki i zupy.

Sposób nastawiania

1. Naczynie włożyć do szuflady.
2. Nastawić przełącznik funkcji na stopień 3 i podgrzewać urządzenie przez 10 minut.
3. Włożyć potrawy do podgrzanych naczyń.
4. Ponownie zamknąć szufladę. Świeci się lampka kontrolna stanu pracy. Urządzenie grzeje.

Wyłączanie

Wyłączyć przełącznik funkcji. Potrawy wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

Tabele i rady

W tabeli podane są różne możliwości wykorzystania szuflady grzewczej. Ustawić przełącznik funkcji na

żądany stopień. Podgrzać naczynia, jeżeli tak podano w tabeli.

Stopień	Potrawa/naczynie	Wskazówka
1	Delikatne potrawy mrożone, np. torty śmietanowe, masło, wędlina, ser	rozmrozić
1	Wyrastanie ciasta drożdżowego	pod przykryciem
2	Potrawy mrożone, np. mięso, ciasto, chleb	rozmrozić
2	Utrzymywanie ciepła jaj, np. jaj gotowanych, jajecznicy	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Utrzymywanie ciepła chleba, np. pieczywa tostowego, bułek	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Podgrzewanie naczyń do picia	np. filiżanki do espresso
2	Delikatne potrawy, np. mięso przyrządzone metodą powolnego gotowania	przykryć naczynie
3	Utrzymywanie ciepła potraw	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Utrzymywanie ciepła napojów	podgrzać naczynia, przykryć napoje
3	Podgrzewanie placków, np. omeletów, tortilli, tacos	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Podgrzewanie suchych ciast, np. ciasta drożdżowego z kruszonką, muffinów	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Roztapianie czekolady w bloku lub kuwertury czekoladowej	podgrzać naczynie, pokruszyć czekoladę
3	Rozpuszczanie żelatyny	bez przykrycia. ok. 20 minut
4	Podgrzewanie naczyń	nie nadaje się do podgrzewania naczyń do picia

Powolne gotowanie

Powolne dogotowywanie to idealna metoda do przygotowywania wszelkich delikatnych mięs. Stosuje się ją, gdy chcemy, aby mięso było w środku różowe lub aby było gotowe na określoną godzinę. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie. Zaleta: powolne gotowanie trwa znacznie dłużej niż zwykłe gotowanie, co ułatwia planowanie i przygotowanie menu. Mięso przyrządzone metodą powolnego gotowania można długo trzymać w cieple.

Odpowiednie naczynia: używać naczyń szklanych, porcelanowych lub ceramicznych z pokrywką, np. szklanej brytfanny.

Sposób nastawiania

1. Podgrzać szufladę grzewczą wraz z naczyniami, nastawiając stopień 4.
2. Mocno rozgrzać nieco tłuszczu na patelni. Mięso mocno obsmażyć i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia. Przykryć pokrywką.
3. Naczynie z mięsem z powrotem wstawić do szuflady grzewczej i dogotować mięso. Przełącznik funkcji nastawić na stopień 3.

Wskazówki dotyczące powolnego gotowania

Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.

Mięsa, również większych kawałków, nie trzeba obracać.

W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprowadzone w całym kawałku.

Dzięki tej szczególnej metodzie mięso w środku jest zawsze różowe. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone. Zaleca się podawanie bardzo gorącego sosu. Na ostatnie 20-30 minut wstawić talerze do szuflady grzewczej.

Aby utrzymać ciepło powolnie gotowanego mięsa należy po zakończeniu powolnego gotowania nastawić stopień 2. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez maksymalnie 45 minut, dużych do 2 godzin.

Tabela

Do powolnego gotowania nadaje się delikatne mięso wołowe, wieprzowe, cielęce i jagnięce, a także dziczyzna oraz drób. Czas obsmażania i końcowego

dogotowywania zależy od wielkości mięsa. Czas obsmażania dotyczy mięsa włożonego na gorący tłuszcz.

Potrawa	Obsmażanie na polu grzejnym	Dogotowywanie w szufladzie grzewczej
Małe kawałki mięsa		
Pokrojone w kostkę lub w paski	ze wszystkich stron 1-2 minuty	20-30 minut
Małe sznycle, steki lub medaliony	z każdej strony 1-2 minuty	35-50 minut
Kawałki mięsa średniej wielkości		
Filet (400-800 g)	ze wszystkich stron 4-5 minut	75-120 minut
Schab jagnięcy (ok. 450 g)	z każdej strony 2-3 minuty	50-60 minut
Pieczeń chuda (600-1000 g)	ze wszystkich stron 10-15 minut	120-180 minut
Duże kawałki mięsa		
Filet (od 900 g)	ze wszystkich stron 6-8 minut	120-180 minut
Rostbef (1,1-2 kg)	ze wszystkich stron 8-10 minut	210-300 minut

**Czyszczenie**

Nie stosować myjek wysokociśnieniowych lub parowych. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie. Przełącznik funkcji: pozycja = 0.

Urządzenie z zewnątrz

Urządzenie czyścić ściereczką zwilżoną w wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Do czyszczenia nie używać środków żrących ani środków do szorowania. Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Do czyszczenia używać wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Powierzchnię wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Urządzenia ze szklanym frontem

Szklany front czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.

Płyta grzejna

Płytę grzejną myć ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobne błędy. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki:

Naczynia lub potrawy są nadal zimne.	Należy sprawdzić: ■ czy urządzenie jest włączone ■ czy nastąpiła przerwa w zasilaniu ■ czy szuflada jest domknięta.
Naczynia lub potrawy nie są wystarczająco ciepłe.	Może się zdarzyć: ■ że naczynia lub potrawy nie były podgrzewane odpowiednio długo ■ że szuflada była przez dłuższy czas otwarta
Miga lampka kontrolna stanu pracy.	Sprawdzić, czy szuflada jest zamknięta.
Lampka kontrolna miga bardzo szybko, mimo że szuflada grzewcza jest zamknięta.	Wezwać serwis.
Nie świeci się lampka kontrolna stanu pracy.	Lampka kontrolna jest uszkodzona. Skontaktować się z serwisem.
Wyłącza się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazda i skontaktować się z serwisem.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwi urządzenia.

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

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E

Nr FD

Serwis 

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Dane techniczne

Zasilanie:	220-240 V 50/60 Hz
Całkowita moc przyłączeniowa:	810 W
Sprawdzone zgodnie z VDE:	tak
Znak CE:	tak

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG

★



9000977675
950519