

SIEMENS

SIEMENS

Melegítőfiók

Szuflada utrzymująca ciepło

Sertar termic

Шкаф для подогрева посуды

BI510CN.0, BI510DN.0

[hu]Használati utasítás .....3 [ro]Instrucțiuni de utilizare ..... 15  
[pl] Instrukcja obsługi .....9 [ru]Правила пользования ..... 21



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# hu Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	4
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	4
	<b>A készülék megismerése</b> .....	5
	Nyitás és zárás. ....	5
	<b>A készülék kezelése</b> .....	5
	Edény előmelegítése .....	5
	Így járjon el .....	5
	Ételek melegen tartása. ....	6
	<b>Tisztítás</b> .....	7
	A készülék külseje .....	7
	A készülék belseje .....	7
	<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	7
	<b>Vevőszolgálat</b> .....	8
	Termékszám és gyártási szám .....	8
	<b>Környezetvédelem</b> .....	8
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	8

---

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) és az Online-Shop-ban: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops) talál.



## Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek melegen tartására és edények melegítésére használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.



## Fontos biztonsági előírások

### **Figyelmeztetés – Égésveszély!**

A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

### **Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

### **Figyelmeztetés – Tűzveszély!**

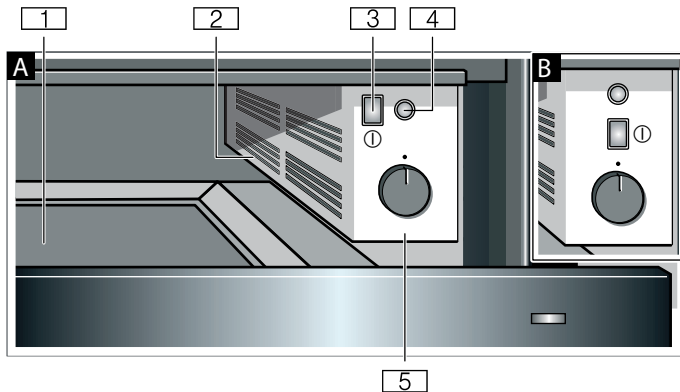
A melegítőfiók nagyon felforrósodik, az éghető anyagok lángra kaphatnak. Soha ne tároljon éghető tárgyakat vagy műanyag tartályokat a melegítőfiókban.

## A készülék megismerése

A melegítőfiókban előmelegítheti az edényeket, vagy melegen tarthatja az ételeket.

A modelltől függően változhat a melegítőfiók kezelőelemeinek elrendezése:

- Alacsony fiók (14 cm): **A** ábra
- Magas fiók (29 cm): **B** ábra



- 1** Rakodófelület tapadásgátló lappal
- 2** Ventilátor és fűtés
- 3** Főkapcsoló  
Kapcsolja be, majd ki a készüléket.
- 4** Működésjelző
- 5** Hőfokszabályozó  
Fokozatmentesen válthat a **MIN**, **MED** és **MAX** beállítás között.

### Nyitás és zárás

A nyitáshoz vagy záráshoz nyomja meg a fiók közepét. Kinyitáskor a fiók kissé kiugrik. Ezután minden gond nélkül kihúzható.

## A készülék kezelése

### Edény előmelegítése

Az előmelegített edényekben az ételek nem hűlnek ki olyan gyorsan. Az italok hosszabb ideig maradnak melegen.

### Edények általában

A melegítőfiókot maximum 15 kg-mal szabad terhelnie. Így pl. 6, ill. 12 személyes étkészletek előmelegítése lehetséges.

alacsony fiók (14 cm magas)		magas fiók (29 cm magas)	
6 lapostányér	Ø 24 cm	12 lapostányér	Ø 24 cm
6 levescsésze	Ø 10 cm	12 levescsésze	Ø 10 cm
1 tál	Ø 19 cm	1 tál	Ø 22 cm
1 tál	Ø 17 cm	1 tál	Ø 19 cm
1 hústálca	32 cm	1 tál	Ø 17 cm
		2 hústálca	32 cm

### Edények berakása

Ne takarja el a szellőzőnyílást magas edényekkel vagy nagy edényhalmokkal. Ez biztosítja a meleg levegő megfelelő keringését a készülékben.

### Ivóedények

Ivóedényeket, pl. kávéscsészéket a **MIN** és **MED** fokozaton melegítsen.

**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**  
Magasabb fokozaton az ivóedények nagyon felforrósodnak.

### Így járjon el

- Tegye be az edényeket a fiókba.  
**Utasítás:** Helyezze be a csúszásgátló lapot, hogy megelőzze a fiók aljának összekarcolódását.
- Állítsa be a fokozatot a hőfokszabályozón.  
Állítson be az edényekhez egy kívánt fokozatot, legfeljebb a **MAX** értékig.  
Válasszon az ivóedényekhez egy kívánt fokozatot a **MIN** és a **MED** értékek között.
- Kapcsolja be a készülék főkapcsolóját.  
A működésjelző lámpa világít. A készülék fűt. A ventilátor működik.
- Zárja a melegítőfiókot.

### Az előmelegítés időtartama

Az előmelegítés időtartama az edény anyagától és vastagságától, mennyiségétől, magasságától és elhelyezésétől függ. Az edényeket lehetőleg egyenletesen ossza el a teljes felületen. Inkább a fiók bal oldalára halmozza az edényeket, hogy ne zárja el a szellőzőnyílást.

6 személyes étkészleteknél az előmelegítés körülbelül 15-25 percet vesz igénybe.

## Kikapcsolás

Nyissa ki a fiókot. Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval.

## Az edény kivétele

### **Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

Az edény nagyon forró lehet. Az edény kivételére mindig használjon edényfogó lapot vagy kesztyűt.

## Ételek melegen tartása

Soha ne tegye a forró edényeket vagy serpenyőket közvetlenül a forró főzőlapról a melegítőfiók alsó lapjára.

Ne tegyen túl sok ételt az edénybe, hogy a melegítőfiók nyitása és zárása során ne lötytyenjen ki semmi.

A könnyen kiszáradó ételeket hőálló fedéllel vagy alufóliával fedje le.

A csúszásgátló lap megfelel az élelmiszerbiztonsági előírásoknak. Száraz ételeket, pl. lepényeket, süteményeket vagy muffinokat közvetlenül ráhelyezve is

felmelegíthet a fiókban. Ezután tisztítsa meg a tapadásgátló lapot.

Azt ajánljuk, hogy az ételeket egy óránál tovább ne tartsa melegen.

**Alkalmos ételek:** melegíthető a szárnyas, sült hal, mártások, zöldség, köretek és a levesek.

## Így járjon el

1. Edények behelyezése a fiókba
2. Állítsa a hőfokszabályozót a kívánt fokozatra. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval, és 10 percig melegítse elő az edényekkel.
3. Tegye bele az ételeket az előmelegített edénybe.
4. Csukja be a fiókot.

## Kikapcsolás

Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval.

## Az edény kivétele

### **Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

Az edény nagyon forró lehet. Az edény kivételére mindig használjon edényfogó lapot vagy kesztyűt.

## Táblázatok és tippek

Étel	Fiók előmelegítése	Edény előmelegítése	Fokozat	Megjegyzések
<b>Edények és ivóedények</b>				
Tányérok, levescsészék, tálak	Nem	Kimarad	MAX	
Eszpresszós csészék, kávécsészék	Nem	Kimarad	MED	
<b>Mélyhűtött ételek kiolvasztása</b>				
Habostorta, vaj, szalámi, kolbász	Nem	Nem	MIN	Egy tányéron vagy üvegtálon
Kenyér, sütemény	Nem	Nem	MED	Egy tányéron vagy üvegtálon
Hús	Nem	Nem	MIN	Egy tányéron vagy üvegtálon
<b>Melegítés</b>				
Lepények, pl. tojáslepény, wrap, taco	5–10 perc	Kimarad	MAX	
Száraz sütemények, pl. morzsás sütemények, muffinok	5–10 perc	Kimarad	MAX	
<b>Melegen tartás</b>				
Italok	5–10 perc	Igen	MAX	
Ételek általában, levesek, mártások, köretek	5–10 perc	Igen	MAX	Ételek áttöltése, maximum 80 °C
Kényes ételek, pl. sült hús	5–10 perc	Igen	MED	Ételek áttöltése, maximum 80 °C
Főtt tojás, rántotta	5–10 perc	Igen	MED	Ételek áttöltése, maximum 80 °C
Kenyér, pl. toastkenyér, zsemle	5–10 perc	Kimarad	MED	
<b>Olvasztás</b>				
Zselatin feloldása	Nem	Nem	MAX	nyitott edény, kb. 20 perc
Tömbsokoládé vagy csokoládébevonó	Nem	Nem	MAX	
Ikrás méz	Nem	Nem	MIN	
<b>Tészta kelesztése</b>				
Kelt tészta	5–10 perc	Nem	MIN	Lefedett tál vagy sütőtepsi

## Tisztítás

Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárczt. A készüléket csak kikapcsolt állapotban tisztítsa. A készüléket a főkapcsolóval kapcsolja ki, a működésjelző lámpa nem világít.

### A készülék külseje

Törölje le a készüléket vízzel és némi mosogatószerrel. Törölje szárazra egy puha ruhával.

Ne használjon karcoló vagy súroló hatású szereket. Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

### Nemesacél felületek

Mindig azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A tisztításhoz használjon vizet és egy kevés

mosogatószer. Törölje szárazra a felületet egy puha ruhával.

### Készülékek üveg előlappal

Az üveg előlapot ablaktisztítószerrel és puha törőruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.

### A készülék belseje

#### Nemesacél felületek

Mindig azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A tisztításhoz használjon vizet és egy kevés mosogatószer. Törölje szárazra a felületet egy puha ruhával.

#### Tapadásgátló lap

A tapadásgátló lapot kiveheti a tisztításhoz. Mosogatószerrel mossa meg.

## Üzemzavar – mi a teendő?

A fellépő hibának gyakran csak egy apróság az oka. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, vegye figyelembe az alábbi tanácsokat:

<b>Az edény, ill. az étel hideg marad.</b>	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ be van-e kapcsolva a készülék – ehhez nyomja meg a főkapcsolót (a működésjelző világít)</li> <li>■ nincs-e áramszünet,</li> </ul>
<b>Az edény, ill. az ételek nem melegednek fel eléggé.</b>	Lehetséges, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ az edényt, ill. az ételt nem melegítette elég hosszú ideig</li> <li>■ a fiók hosszabb ideig nyitva volt</li> <li>■ a fiók nem volt eléggé előmelegítve</li> <li>■ a szellőzőnyílást eltakarta egy magas edény vagy több egymásra halmozott edény</li> </ul>
<b>A működésjelző lámpa nem világít.</b>	A jelzőlámpa hibás. Értesítse a vevőszolgálót.
<b>A biztosítódobozban kiold a biztosító.</b>	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és értesítse a vevőszolgálót.

A javítást csak kiképzett vevőszolgálati szakemberrel végeztetheti el. Ha a készüléket szakszerűtlenül javítják, jelentős veszélynek teszi ki magát.

## Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### Termékszám és gyártási szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

■■■■■ ■■■■■■■■■■■■■■■■■■
<b>E-Nr.</b> ■■■■■■■■■■■■■■■■ <b>FD</b> ■■■■ ■■■■■■■■

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Vevőszolgálat 

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésemből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Környezetvédelem

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.





Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.



# pl Spis treści

	<b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .	<b>10</b>
	<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>10</b>
	<b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .	<b>11</b>
	Otwieranie i zamykanie . . . . .	11
	<b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .	<b>11</b>
	Podgrzewanie naczyń . . . . .	11
	Sposób postępowania . . . . .	11
	Podtrzymywanie ciepła potraw. . . . .	12
	<b>Czyszczenie</b> . . . . .	<b>13</b>
	Urządzenie z zewnątrz . . . . .	13
	Wnętrze urządzenia . . . . .	13
	<b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .	<b>13</b>
	<b>Serwis</b> . . . . .	<b>14</b>
	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . .	14
	<b>Ochrona środowiska</b> . . . . .	<b>14</b>
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . .	14

---

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## 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 4000 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 15 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!**

Akcesoria i naczynia bardzo się nagzewają. 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.
- 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!**

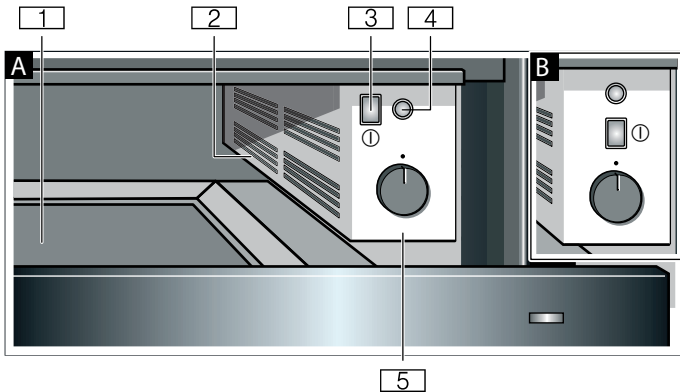
Szuflada grzewcza staje się bardzo gorąca, materiały łatwopalne mogą się zapalić. Pod żadnym pozorem nie przechowywać w szufladzie grzewczej łatwopalnych przedmiotów ani pojemników z tworzywa sztucznego.

## Informacje na temat urządzenia

Szuflada grzewcza umożliwia podgrzewanie naczyń oraz podtrzymywanie ciepła potraw.

Rozmieszczenie elementów obsługi może się różnić w zależności od wersji szuflady grzewczej:

- Niska szuflada (wysokość 14 cm): rys. **A**
- Wysoka szuflada (wysokość 29 cm): rys. **B**



- 1** Powierzchnia ustawiania z matą antypoślizgową
- 2** Wentylator i element grzewczy
- 3** Włącznik główny  
Włączyć i wyłączyć urządzenie.
- 4** Lampka kontrolna
- 5** Regulator temperatury  
Ustawić bezstopniowo poziom między **MIN**, **MED** i **MAX**.

### Otwieranie i zamykanie

W celu otwarcia lub zamknięcia szuflady nacisnąć na jej środek.

Podczas otwierania szuflada lekko odskakuje. Można ją wówczas łatwo wysunąć.

## 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 15 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

### Wkładanie naczyń

Nie zasłaniać otworu wentylacyjnego wysokimi elementami naczyń ani ułożonymi jeden na drugim talerzami. To gwarantuje prawidłową cyrkulację ciepłego powietrza w urządzeniu.

### Naczynia do picia

Naczynia do picia, np. filiżanki do espresso podgrzewać, nastawiając stopnie od **MIN** do **MED**.

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!**  
W przypadku wyższego stopnia naczynia do picia stają się bardzo gorące.

### Sposób postępowania

1. Umieścić naczynia w szufladzie.  
**Wskazówka:** Podłożyć matę antypoślizgową, aby uniknąć zarysowań na powierzchni szuflady.
2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić stopień mocy.  
Ustawić żądany stopień podgrzewania naczyń do **MAX**.  
W przypadku naczyń do picia wybrać stopień w przedziale od **MIN** do **MED**.
3. Włączyć urządzenie włącznikiem głównym.  
Świeci się lampka kontrolna stanu pracy. Urządzenie grzeje. Wentylator pracuje.
4. Zamknąć szufladę grzewczą.

### Czas trwania podgrzewania

Czas trwania podgrzewania zależy od materiału i grubości naczynia, a także od ilości, wysokości i rozstawienia naczyń. W miarę możliwości ustawiać naczynia na całej powierzchni. Ustawione jeden na drugim talerze stawiać raczej po lewej stronie szuflady, aby nie zasłaniać otworu wentylacyjnego.

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

## Wyłączenie

Otworzyć szufladę. Za pomocą włącznika głównego wyłączyć urządzenie.

## Wymywanie naczyń

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Naczynie może być bardzo gorące. Naczynia wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

## Podtrzymywanie ciepła potraw

Gorących garnków ani patelni nigdy nie stawiać na macie szuflady grzewczej bezpośrednio po zdjęciu z płyty grzewczej.

Nie napełniać naczyń całkowicie, aby potrawa nie wylewała się podczas otwierania lub zamykania szuflady grzewczej.

Potrawy, które łatwo wysychają, przykrywać żaroodporną pokrywką lub folią aluminiową.

Mata antypoślizgowa jest przystosowana do kontaktu z żywnością. Suche potrawy, takie jak np. placki ciasta lub muffiny, można kłaść bezpośrednio na macie w celu

podgrzania w szufladzie. Wówczas należy wyczyścić matę antypoślizgową po użyciu.

Zaleca się, aby podtrzymywanie ciepła potraw nie trwało dłużej niż jedną godzinę.

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

## Sposób postępowania

1. Wstawić naczynia do szuflady
2. Regulator temperatury ustawić na żądany poziom. Włączyć urządzenie włącznikiem głównym i podgrzewać wraz z naczyniami przez 10 minut.
3. Włożyć potrawy do nagranych naczyń.
4. Zamknąć szufladę.

## Wyłączenie

Za pomocą włącznika głównego wyłączyć urządzenie.

## Wymywanie naczyń

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Naczynie może być bardzo gorące. Naczynia wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

## Tabele i porady

Potrawa	Podgrzewanie szuflady	Podgrzewanie naczyń	Poziom	Wskazówki
<b>Naczynia do jedzenia i naczynia do picia</b>				
Talerze, bulionówki, miski	Nie	Nie dotyczy	MAX	
Filiżanki do espresso, filiżanki do kawy	Nie	Nie dotyczy	MED	
<b>Rozmrażanie potraw mrożonych</b>				
Torty śmietanowe, masło, wędlina, ser	Nie	Nie	MIN	na talerzu lub w szklanej salaterce
Ciasto, chleb	Nie	Nie	MED	na talerzu lub w szklanej salaterce
Mięso	Nie	Nie	MIN	na talerzu lub w szklanej salaterce
<b>Podgrzewanie</b>				
Placki, np. omlety, tortille, tacos	5 – 10 min	Nie dotyczy	MAX	
Suche ciasta, np. ciasto drożdżowe z kruszonką, muffiny	5 – 10 min	Nie dotyczy	MAX	
<b>Podtrzymywanie ciepła</b>				
Napoje	5 – 10 min	Tak	MAX	
Potrawy ogólnie, zupy, sosy, dodatki	5 – 10 min	Tak	MAX	przełożyć potrawy, maksymalnie 80°C
Delikatne potrawy, np. podgotowane mięso	5 – 10 min	Tak	MED	przełożyć potrawy, maksymalnie 80°C
Jaja gotowane, jajecznicza	5 – 10 min	Tak	MED	przełożyć potrawy, maksymalnie 80°C
Chleb, np. chleb tostowy, bułki	5 – 10 min	Nie dotyczy	MED	
<b>Roztapianie</b>				
Rozpuszczanie żelatyny	Nie	Nie	MAX	naczynie bez przykrycia, ok. 20 minut
Czekolada w bloku lub kuwertura czekoladowa	Nie	Nie	MAX	
Krystaliczny miód	Nie	Nie	MIN	
<b>Wyrastanie ciasta</b>				
Ciasto drożdżowe	5 – 10 min	Nie	MIN.	przykryta miska, salaterka lub blacha do pieczenia

## Czyszczenie

Nie używać myjek wysokociśnieniowych lub parowych. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie. Wyłączyć urządzenie włącznikiem głównym, nie świeci się lampka kontrolna stanu pracy.

### Urządzenie z zewnątrz

Urządzenie czyścić ściereczką zwilżoną w wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wyrzeć 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.

### Wnętrze urządzenia

#### 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.

#### Matą antypoślizgową

Matę poślizgową można wyjąć do czyszczenia. Wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń.

## Co robić w razie usterki?









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

<b>Naczynia lub potrawy są nadal zimne.</b>	Należy sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ czy urządzenie jest włączone, naciskając włącznik główny (świeci się wskaźnik stanu pracy)</li> <li>■ czy nastąpiła przerwa w zasilaniu</li> </ul>
<b>Naczynia lub potrawy nie są wystarczająco ciepłe.</b>	Może się zdarzyć: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ że naczynia lub potrawy nie były podgrzewane odpowiednio długo</li> <li>■ że szuflada była przez dłuższy czas otwarta</li> <li>■ że szuflada nie była wystarczająco nagrzana</li> <li>■ że otwór wentylacyjny był zasłonięty przez wysokie naczynie lub ustawione jeden na drugim talerze</li> </ul>
<b>Nie świeci się lampka kontrolna stanu pracy.</b>	Lampka kontrolna jest uszkodzona. Skontaktować się z serwisem.
<b>Wyłącza się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</b>	Wyciągnąć wtyczkę z gniazda i skontaktować się z serwisem.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.



## ro Cuprins

	<b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .	<b>16</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>16</b>
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>17</b>
	Deschiderea și închiderea . . . . .	17
	<b>Operarea aparatului</b> . . . . .	<b>17</b>
	Preîncălzirea veselei. . . . .	17
	Procedați după cum urmează . . . . .	17
	Menținerea caldă a preparatelor . . . . .	18
	<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>19</b>
	Exteriorul aparatului . . . . .	19
	Interiorul aparatului. . . . .	19
	<b>Defecțiuni – ce este de făcut?</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Unitatea service abilitată</b> . . . . .	<b>20</b>
	Numărul E și numărul FD. . . . .	20
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>20</b>
	Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .	20

---

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) și la magazinul online: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru menținerea la cald a alimentelor și pentru încălzirea veselei.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

## Instrucțiuni de siguranță importante

### **Avertizare – Pericol de arsuri!**

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

### **Avertizare – Pericol de electrocutare!**

- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

### **Avertizare – Pericol de incendiu!**

Sertarul termic devine foarte fierbinte, materialele inflamabile se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile sau recipiente din plastic în sertarul termic.

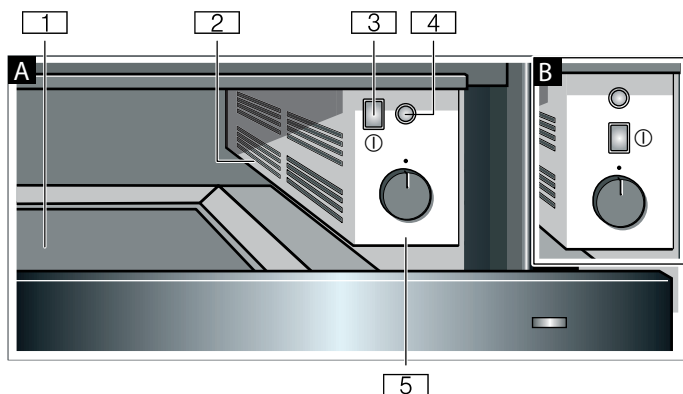


## Familiarizarea cu aparatul

În sertarul termic, puteți preîncălzi vesela sau puteți păstra alimentele calde.

Disponerea elementelor de control poate fi diferită, în funcție de modelul sertarului dumneavoastră termic:

- Sertar mic (14 cm înălțime): Figura **A**
- Sertar mare (29 cm înălțime): Figura **B**



- 1** Suprafață de așezare cu suport antiaderent
- 2** Ventilator și încălzire
- 3** Comutator principal  
Conectați și deconectați aparatul.
- 4** Indicator de funcționare
- 5** Selector de temperatură  
Setați continuu între **MIN**, **MED** și **MAX**.

### Deschiderea și închiderea

Apăsați pe centrul sertarului pentru a deschide sau pentru a închide.

Atunci când se deschide, sertarul sare ușor. Sertarul poate fi tras cu ușurință.

## Operarea aparatului

### Preîncălzirea veselei

Alimentele puse în vase preîncălzite nu se răcesc foarte repede. Băuturile rămân calde un timp mai îndelungat.

### Vase în general

Puteți încărca sertarul termic cu maxim 15 kg. De exemplu, puteți preîncălzi vasele cu meniul pentru 6, respectiv 12 persoane.

sertar mic (14 cm înălțime)		sertar mare (29 cm înălțime)	
6 farfurii	Ø 24 cm	12 farfurii de meniu	Ø 24 cm
6 boluri de supă	Ø 10 cm	12 boluri de supă	Ø 10 cm
1 castron	Ø 19 cm	1 castron	Ø 22 cm
1 castron	Ø 17 cm	1 castron	Ø 19 cm
1 platou pentru pește	32 cm	1 castron	Ø 17 cm
		2 castroane pentru pește	32 cm

### Încărcarea veselei

Nu blocați gura de ventilație cu vase înalte sau grămezi de farfurii. Aceasta asigură o bună circulație a aerului cald în aparat.

### Căni

Încălziți vasele de băut, ca de ex. ceștile de espresso cu treptele **MIN** până la **MED**.

### Avertizare – Pericol de arsuri!

Pe o treaptă mai mare cănille devin foarte fierbinți.

### Procedați după cum urmează

1. Așezați vesela în sertar.  
**Indicație:** Așezați dedesubt un suport antiaderent, pentru a evita zgârirea suprafeței sertarului.
2. Setați treapta la selectorul de temperaturi.  
Pentru veselă setați o treaptă dorită până la **MAX**.  
Pentru căni selectați o treaptă de la **MIN** până la **MED**.
3. Conectați aparatul la comutatorul principal.  
Becul indicator de funcționare se aprinde. Aparatul încălzește. Ventilatorul funcționează.
4. Închideți sertarul termic.

### Durata preîncălzirii

Durata preîncălzirii depinde de materialul și grosimea vasului, volumul acestuia, înălțime și dispunere. Distribuți vasele pe cât posibil în mod proporțional pe întreaga suprafață. Așezați grămezile înalte de vase pe partea stângă a sertarului, pentru a nu bloca gura de ventilație.

În cazul unor vase cu meniu pentru 6 persoane, preîncălzirea durează aproximativ 15-25 minute.

## Deconectare

Deschideți sertarul. Deconectați aparatul de la comutatorul principal.

## Scoateți vasele

### Avertizare – Pericol de arsuri!

Vesela poate deveni foarte fierbinte. Scoateți vesela din sertar cu o mănușă sau cu o cârpă pentru cuptor.

## Mentținerea caldă a preparatelor

Nu puneți niciodată oale sau tigăi fierbinți de pe plita fierbinte direct pe suprafața sertarului termic.

Nu umpleți prea mult vasele, pentru a nu se vărsa la deschiderea și închiderea sertarului termic.

Acoperiți preparatele care se răcesc ușor cu un capac termorezistent sau cu folie de aluminiu.

Suportul antiaderent este sigur pentru alimente. Puteți așeza direct pe suport preparatele răcite, ca de ex. turte de ovăz, prăjituri sau brișe și le puteți încălzi în sertar. După aceea curățați suportul antiaderent.

## Tabele și recomandări

Preparatul	Preîncălzire sertar	Preîncălzire veselă	Treapta	Observații
<b>Veselă și căni</b>				
Farfurii, boluri de supă, castroane	nu	nu se aplică	MAX	
Cești de espresso, cești de cafea	nu	nu se aplică	MED	
<b>Decongelarea produselor congelate</b>				
Prăjituri cu cremă, unt, cârnați, brânză	nu	nu	MIN	pe o farfurie sau într-un bol de sticlă
Prăjituri, pâine	nu	nu	MED	pe o farfurie sau într-un bol de sticlă
Carne	nu	nu	MIN	pe o farfurie sau într-un bol de sticlă
<b>Încălzire</b>				
Lipii, de ex. clătite, wraps, taco	5 – 10 min	nu se aplică	MAX	
Prăjiturile reci, de ex. prăjituri cu nucă sfărâmată, brișe	5 – 10 min	nu se aplică	MAX	
<b>Mentținere la cald</b>				
Băuturi	5 – 10 min	da	MAX	
Preparate în general, supe, sosuri, garnituri	5 – 10 min	da	MAX	Reumplere cu preparate, maxim 80 °C
Preparate sensibile, de ex. carne gătită	5 – 10 min	da	MED	Reumplere cu preparate, maxim 80 °C
Ouă fierte, omletă	5 – 10 min	da	MED	Reumplere cu preparate, maxim 80 °C
Pâine, de ex. pâine toast, chifle	5 – 10 min	nu se aplică	MED	
<b>Topire</b>				
Dizolvarea gelatinei	nu	nu	MAX	vase neacoperite, circa 20 minute
Ciocolată de menaj, glazură de ciocolată	nu	nu	MAX	
Miere cristalină	nu	nu	MIN	
<b>Dospirea aluatului</b>				
Aluat cu drojdie	5 – 10 min	nu	MIN	castroane acoperite, boluri sau tăvi de copt

Vă recomandăm să nu țineți preparatele calde mai mult de o oră.

**Preparate adecvate:** Sunt adecvate carnea gătită, carnea de pasăre, peștele, sosurile, legumele, garniturile și supele.

## Procedați după cum urmează

1. Așezarea veselei în sertar
2. Puneți selectorul de temperatură pe treapta dorită. Conectați aparatul la comutatorul principal și preîncălziți cu vesela timp de 10 minute.
3. Puneți preparatele în vesela preîncălzită.
4. Închideți sertarul.

## Deconectare

Deconectați aparatul de la comutatorul principal.

## Scoateți vasele

### Avertizare – Pericol de arsuri!

Vesela poate deveni foarte fierbinte. Scoateți vesela din sertar cu o mănușă sau cu o cârpă pentru cuptor.

## Curățarea

Nu folosiți aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur. Curățați aparatul numai în stare deconectată. Deconectați aparatul de la comutatorul principal, becul indicator de funcționare nu se aprinde.

### Exteriorul aparatului

Ștergeți aparatul cu apă și puțin detergent de vase. Ștergeți până la uscare cu un șervet moale.

Agenții agresivi sau abrazivi nu sunt adecvați. Dacă o asemenea substanță ajunge pe carcasă, ștergeți-o imediat cu apă.

### Suprafețe din oțel inoxidabil

Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș. Sub asemenea pete se poate forma coroziunea. Pentru curățare, folosiți apă și puțin detergent de vase. Ștergeți suprafețele până la uscare cu un șervet moale.

### Aparate cu front din sticlă

Curățați frontul de sticlă cu produse de curățat pentru geamuri și cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.

### Interiorul aparatului

#### Suprafețe din oțel inoxidabil

Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș. Sub asemenea pete se poate forma coroziunea. Pentru curățare, folosiți apă și puțin detergent de vase. Ștergeți suprafețele până la uscare cu un șervet moale.

#### Suport antiaderent

Puteți scoate suportul antiaderent pentru a-l curăța. Curățați cu detergent.

## Defecțiuni – ce este de făcut?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor recomandări:

<b>Vesela sau alimentele rămân reci.</b>	<p>Verificați:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ dacă aparatul este conectat, în timp ce apăsați pe comutatorul principal (indicatorul de funcționare se aprinde)</li> <li>■ dacă există o întrerupere a curentului</li> </ul>
<b>Vesela sau alimentele nu sunt suficient de calde.</b>	<p>Se poate ca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ vesela sau alimentele să nu fi fost încălzite suficient</li> <li>■ sertarul să fi fost deschis o perioadă mai lungă</li> <li>■ sertarul să nu fi fost suficient preîncălzit</li> <li>■ gura de ventilație să fi fost blocată de vase înalte sau de o grămadă înaltă de farfurii</li> </ul>
<b>Becul indicator de funcționare nu se aprinde.</b>	Becul indicator este defect. Apelați la unitatea de service abilitată.
<b>Siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe se declanșează.</b>	Scoateți fișa de rețea și apelați la unitatea de service abilitată.

Reparațiile pot fi efectuate numai de către profesioniști calificați. În cazul în care aparatul a fost reparat în mod neautorizat, pot apărea pericole substanțiale pentru dumneavoastră.

## Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

### Numărul E și numărul FD

Când apelați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți ușa aparatului.



Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să înregistrați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E	Nr. FD
-------	--------

### Unitățile service abilitate

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

## Protecția mediului

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

# ru Оглавление

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	<b>.22</b>
	<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>.22</b>
	<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	<b>.23</b>
	Открывание и закрывание. . . . .	23
	<b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	<b>.23</b>
	Подогревание посуды . . . . .	23
	Последовательность действий: . . . . .	23
	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии. . . . .	24
	<b>Очистка</b> . . . . .	<b>.25</b>
	Прибор снаружи. . . . .	25
	Очистка прибора изнутри . . . . .	25
	<b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	<b>.25</b>
	<b>Служба сервиса</b> . . . . .	<b>.26</b>
	Номер E и номер FD . . . . .	26
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>.26</b>
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	26

---

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



## 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 4000 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 15 лет и их контролируют взрослые.

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



## Важные правила техники безопасности

**⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**  
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.
- При некачественном 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!**

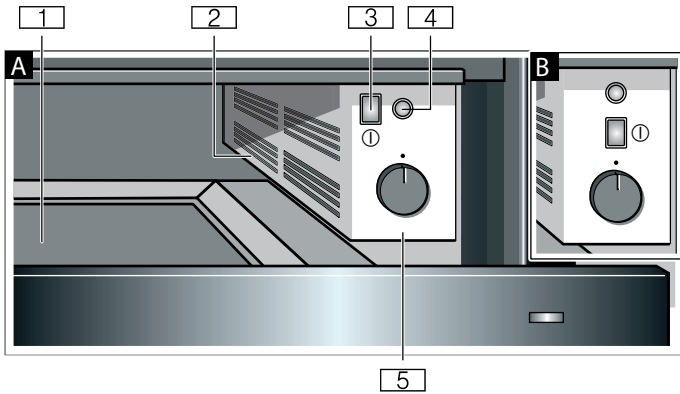
При сильном нагреве шкафа для подогрева посуды воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Никогда не оставляйте предметы из горючих материалов или пластиковые ёмкости в шкафу для подогрева посуды.

## Знакомство с прибором

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

В зависимости от исполнения вашего шкафа для подогрева посуды расположение элементов управления может отличаться:

- Компактный шкаф (высота 14 см): рис. А
- Высокий шкаф (высота 29 см): рис. В



- 1 Опорная поверхность с противоскользящим ковриком
- 2 Вентилятор и нагревательный элемент
- 3 Главный выключатель  
Включите и выключите прибор.
- 4 Индикатор режима
- 5 Регулятор температуры  
Плавно установите режим между **MIN**, **MED** и **MAX**.

### Открытие и закрытие

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 15 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

Не загромождайте вентиляционное отверстие высокой посудой или стопками тарелок. Оно обеспечивает хорошую циркуляцию горячего воздуха в приборе.

### Посуда для напитков

Подогревайте посуду для напитков, например, чашки для кофе «эспрессо», в режимах от **MIN** до **MED**.

### ⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

При подогревании в режиме с более высокой температурой посуда для напитков становится очень горячей.

### Последовательность действий:

1. Расставьте посуду в шкафу для подогрева посуды.  
**Указание:** Подложите противоскользящий коврик, чтобы не поцарапать поверхность шкафа.
2. Установите режим регулятором температуры. Установите для подогрева посуды требуемый режим до **MAX**.  
Для подогрева посуды для напитков всегда выбирайте режим от **MIN** до **MED**.
3. Включите прибор главным выключателем. Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается. Вентилятор работает.
4. Закройте шкаф для подогрева посуды.

### Продолжительность подогревания

Продолжительность подогревания зависит от материала и толщины стенок посуды, а также её количества, высоты и расположения. По возможности равномерно распределите посуду по всей поверхности. Высокие стопки тарелок желательно ставить на левой стороне шкафа, чтобы не загромождавать вентиляционное отверстие.

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

### Выключение

Откройте шкаф для подогрева посуды. Выключите прибор главным выключателем.

### Извлечение посуды

#### Предупреждение – Опасность ожога!

Посуда может сильно нагреваться. Вынимайте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

### Поддержание готовых блюд в горячем состоянии

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды прямо с горячей варочной панели на коврик шкафа для подогрева посуды.

Не наполняйте посуду до краев во избежание выплескивания при открывании и закрывании шкафа для подогрева посуды.

Обязательно накрывайте легко подсыхающие блюда жаропрочной крышкой или алюминиевой фольгой.

Противоскользящий коврик изготовлен из материала, допустимого для контакта с пищевыми продуктами. Сухие блюда, такие как лепёшки, пироги или кексы,

можно положить прямо на него и подогреть в шкафу. После этого очистите противоскользящий коврик.

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 регулятор температуры на требуемый режим. Включите прибор главным выключателем и нагревайте его вместе с посудой в течение 10 минут.
3. Выложите блюдо в подогретую посуду.
4. Закройте шкаф для подогрева посуды.

### Выключение

Выключите прибор главным выключателем.

### Извлечение посуды

#### Предупреждение – Опасность ожога!

Посуда может сильно нагреваться. Вынимайте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

### Таблицы и рекомендации

Блюдо	Предварительный разогрев шкафа для подогрева посуды	Подогревание посуды	Режим	Указания
<b>Посуда для еды и для напитков</b>				
Тарелки, суповые чашки, миски	Нет	Отсутствует	MAX	
Чашки для кофе «эспрессо», кофейные чашки	Нет	Отсутствует	MED	
<b>Размораживание блюд глубокой заморозки</b>				
Торты со сливками, сливочное масло, колбаса, сыр	Нет	Нет	MIN	На тарелке или в стеклянном противне
Выпечка, хлеб	Нет	Нет	MED	На тарелке или в стеклянном противне
Мясо	Нет	Нет	MIN	На тарелке или в стеклянном противне
<b>Разогревание</b>				
Плоские блюда, например, омлеты, блинчики, лепёшки	5–10 мин	Отсутствует	MAX	
Сухая выпечка, например, пироги с посыпкой, кексы	5–10 мин	Отсутствует	MAX	
<b>Поддержание в горячем состоянии</b>				
Напитки	5–10 мин	Да	MAX	
Блюда в целом, супы, соусы, гарниры	5–10 мин	Да	MAX	Отстаивание блюд, максимум 80 °C
Нежные блюда, например, мясо, приготовленное щадящим способом	5–10 мин	Да	MED	Отстаивание блюд, максимум 80 °C
Вареные яйца, яичница-болтунья	5–10 мин	Да	MED	Отстаивание блюд, максимум 80 °C
Хлеб, например, хлеб для тостов, булочки	5–10 мин	Отсутствует	MED	
<b>Растапливание</b>				
Распускание желатина	Нет	Нет	MAX	Открытая посуда, прим. 20 минут
Плиточный шоколад, шоколадная глазурь	Нет	Нет	MAX	
Кристаллический мёд	Нет	Нет	MIN	
<b>Подъём теста</b>				
Дрожжевое тесто	5–10 мин	Нет	MIN	Накрытые миска, чаша или противень



## Очистка

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Обязательно выключите прибор перед очисткой. Выключите прибор главным выключателем, индикатор режима не горит.

### 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.

### Очистка прибора изнутри

#### Поверхности из нержавеющей стали

Немедленно удалите 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.

#### Противоскользящий коврик

Противоскользящий коврик можно снимать для очистки. Очищайте его моющим средством.

## Что делать в случае неисправности?

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

<b>Посуда или блюда остаются холодными.</b>	Проверьте: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ включён ли прибор, нажав на главный выключатель (индикатор режима горит непрерывно)</li> <li>■ есть ли ток в сети</li> </ul>
<b>Посуда или блюда недостаточно нагреваются.</b>	Возможная причина: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ посуда или блюда нагревались недостаточно долго</li> <li>■ шкаф оставался открытым в течение длительного времени</li> <li>■ шкаф недостаточно разогрелся</li> <li>■ вентиляционное отверстие загромождено высокой посудой или высокой стопкой тарелок</li> </ul>
<b>Индикатор режима не горит.</b>	Индикатор неисправен. Обратитесь в сервисную службу.
<b>Сработал предохранитель в блоке предохранителей.</b>	Выньте вилку сетевого шнура из розетки и обратитесь в сервисную службу.

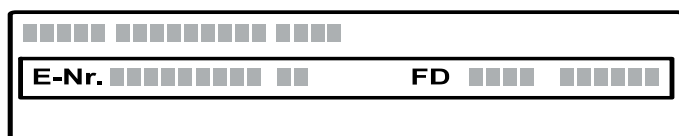
Ремонт должен выполняться только квалифицированными специалистами. При некачественно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной опасности.

## 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.

## 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.



**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján  
Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG  
Produit de BSH Hausgeräte GmbH sub licence Siemens AG  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ

[siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001273969 (990919)