

SIEMENS



Ohrievacia zásuvka

Ohřevná zásuvka

BI.30CN.1, BI.30DN.1

[sk] Návod na používanie 3 [cs] Návod k použití 9



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Obsah

 Používanie podľa príkazov	3
 Dôležité bezpečnostné upozornenia	4
 Oboznámenie sa so spotrebičom	4
Otvorenie a zatvorenie	4
 Obsluha spotrebiča	5
Predhrievanie riadu	5
Nádoby na pitie	5
Postupujte nasledovne	5
Udržiavanie teplých jedál	5
 Tabuľky a tipy	6
Mierny ohrev	6
 Čistenie	7
Vonkajšie plochy spotrebiča	7
Vyhrievacia platňa	7
 Poruchy, čo robiť?	7
 Zákaznícky servis	8
Číslo E a číslo FD	8
 Ochrana životného prostredia	8
Ekologicky zlikvidujte odpad	8

Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte výlučne na udržiavanie teplých pokrmov a na ohrievanie nádob.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Vyhrievacia platňa v ohrievacej zásuvke sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcej vyhrievacej platne. Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže kábová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- V prípade zlomenia, prasklín alebo trhlín na ohrievacej platni vyťahujte elektrickú zásuvku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahujte zástrčku z elektriny alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

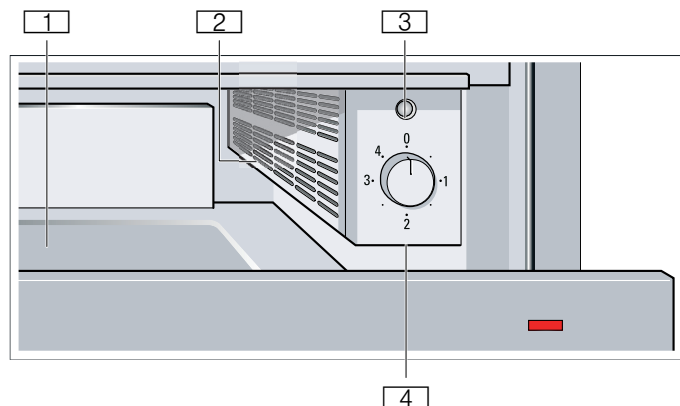
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Vyhrievacia platňa v ohrievacej zásuvke sa veľmi zohreje, horľavé materiály sa môžu vznietiť.

V ohrievacej zásuvke nikdy neuchovávajú horľavé predmety alebo plastové nádoby.

👁 Oboznámenie sa so spotrebičom

V ohrevnej zásuvke môžete predhrievať riad alebo udržiavať jedlá teplé.



1 Ohrevná doska

2 Ventilátor a ohrev

Chod v polohe 4 = predhrievanie riadu zap.

3 Ukazovateľ prevádzky

Keď zapnete, bliká kontrolka. Po zatvorení svieti.

4 Volič funkcií

0 = vyp.

1 = kysnutie cesta, rozmrazovanie

2 = udržiavanie teplého chleba, rozmrazovanie, predhrievanie nádob na pitie

3 = udržiavanie teplého jedla

4 = predhrievanie riadu

Otvorenie a zatvorenie

Pri spotrebičoch bez úchytky:

Dvierka spotrebiča otvorte alebo zatvorte stlačením do stredu zásuvky.

Pri otvorení vyskočí zásuvka ľahko von. Potom ju možno bez problémov vytiahnuť.

Obsluha spotrebiča

Predhrievanie riadu

Jedlá v predhriatom riade tak rýchlo nevychladnú. Nápoje ostanú dlhšie teplé.

Riad všeobecne

Ohrievaciu zásuvku môžete zaťažiť maximálne do hmotnosti 25 kg. Môžete predhriať napr. jedálenský riad pre 6, príp. 12 osôb.

nízka zásuvka (výška 14 cm)		vysoká zásuvka (výška 29 cm)	
6 jedálenských tanierov	Ø 24 cm	12 jedálenských tanierov	Ø 24 cm
6 polievkových šálok	Ø 10 cm	12 polievkových šálok	Ø 10 cm
1 misa	Ø 19 cm	1 misa	Ø 22 cm
1 misa	Ø 17 cm	1 misa	Ø 19 cm
1 tácka na mäso	32 cm	1 misa	Ø 17 cm
		2 tácky na mäso	32 cm

Umiestnenie riadu

Riad podľa možnosti rozložte po celej ploche. Vysoké stohy tanierov sa prehrejú pomalšie ako jednotlivé riady, napríklad 2 misky.

Nádoby na pitie

Nádoby na pitie, napríklad šálky na espresso, vždy zohrievajte na stupni 2.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Pri stupni 3 alebo 4 sa nádoby na pitie veľmi rozhorúčia.

Postupujte nasledovne

1. Riad uložte do zásuvky.
2. Volič funkcií nastavte na stupeň 4. Pre nádoby na pitie zvolte vždy stupeň 2. Kontrolka prevádzky bliká.
3. Ohrievaciu zásuvku zatvorte. Kontrolka prevádzky svieti. Spotrebič hreje.

Ako dlho trvá predhrievanie

Dĺžka predhrievania sa riadi podľa materiálu a hrúbky riadu, množstva riadu, výšky a usporiadania riadu. Riad podľa možnosti rozložte po celej ploche.

Predhrievanie jedálenského riadu pre 6 osôb trvá približne 15-25 minút.

Vypnutie

Otvorte zásuvku. Vypnite volič funkcií.

Vyberanie riadu

Riad zo zásuvky vyberajte rukavicou alebo utierkou na riady.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Povrch vyhrievacej platne je horúci. Najspodnejšie časti riadu sa zohrejú viac ako horné.

Udržiavanie teplých jedál

Horúce hrnce alebo panvice z horúcej varnej plochy nikdy nekladte priamo na sklenené dno ohrievacej zásuvky. Sklenené dno sa môže poškodiť.

Riad neplňte príliš vysoko, aby nič nepretieklo.

Jedlá zakryte žiaruvzdornou pokrievkou alebo hliníkovou fóliou (alobalom).

Potraviny odporúčame udržiavať v teplom stave nie dlhšie než jednu hodinu.

Vhodné jedlá: Hodí sa na jedlá z mäsa, hydiny, rýb, omáčky, zeleninové jedlá, prílohy a polievky.

Postupujte nasledovne

1. Riad postavte do zásuvky
2. Volič funkcií nastavte na stupeň 3 a spotrebič nechajte 10 minút predhriať.
3. Jedlo vložte do predhriateho spotrebiča.
4. Zásuvku znova zatvorte. Kontrolka prevádzky svieti. Spotrebič hreje.

Vypnutie

Vypnite volič funkcií. Jedlo pomocou rukavice alebo utierky na riad vyberte zo zásuvky.

Tabuľky a tipy

V tabuľke nájdete rôzne možnosti použitia ohrevnej zásuvky. Volič funkcií nastavte požadovaný stupeň. Predhrejte riad, ak je to uvedené v tabuľke.

Stupeň	Jedlá/riad	Upozornenie
1	Chúlostivé zmrazené jedlá, napr. šfahačková torta, maslo, klobása, syr	Rozmraziť
1	Kysnutie cesta	Zakryť
2	Zmrazené jedlá, napr. ryba, koláč, chlieb	Rozmraziť
2	Udržiavanie teplých vajíčok, napr. namätko, praženica	Predhriať riad, zakryť jedlo
2	Udržiavanie teplého chleba, napr. toastový chlieb, žemle	Predhriať riad, zakryť jedlo
2	Predhriať nádoby na pitie	napr. šálky na espresso
2	Chúlostivé jedlá, napr. pomaly pečené mäso	Zakryť riad
3	Udržiavanie teplých jedál	Predhriať riad, zakryť jedlo
3	Udržiavanie teplých nápojov	Predhriať riad, zakryť nápoj
3	Zohrievanie placiek, napr. palacinky, wrapy, tacos	Predhriať riad, zakryť jedlo
3	Zohrievanie suchých koláčov, napr. koláč s posýpkou, muffiny	Predhriať riad, zakryť jedlo
3	Rozpúšťanie čokolády alebo čokoládovej polevy	Predhriať riad, jedlá nakrájať
3	Rozpúšťanie želatíny	Otvoriť, cca 20 minút
4	Predhrievanie riadu	Nevhodné pre nádoby na pitie

Mierny ohrev

Mierny ohrev je ideálny spôsob pečenia na prípravu jemného mäsa, ktoré sa má pripraviť doružova alebo presne vymedzený čas. Mäso zostáva veľmi šťavnaté a zmäkne ako maslo. Vaša výhoda: Keďže časy prípravy miernym ohrevom sú podstatne dlhšie, máte dostatok priestoru na naplánovanie celého menu. Mäso pečené miernym ohrevom možno bez problémov udržiavať teplé.

Vhodný riad: Používajte riad zo skla, porcelánu alebo keramiky s pokrievkou, napr. sklenený pekáč.

Postupujte nasledovne

- Ohrievaciu zásuvku s riadom predhrejte na stupni 4.
- V panvici silno rozohrejte trochu tuku. Mäso prudko opečte a ihneď položte na predhriaty riad. Zakryte pokrievkou.
- Riad s mäsom dajte naspäť do ohrievacej zásuvky a dopečte. Volič funkcií nastavte na stupeň 3.

Tabuľka

Na prípravu miernym ohrevom sa hodia všetky jemné časti hovädzieho, bravčového, teľacieho a jahňacieho mäsa, diviny a hydiny. Čas predpečenia a dopečenia

Pokyny pre mierny ohrev

Používajte len čerstvé, kvalitné mäso. Starostlivo odstráňte šlachy a masné okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silnú špecifickú chuť.

Ani väčšie kusy mäsa nemusíte obracať.

Mäso možno po miernom ohreve okamžite krájať. Nie je potrebné nechať ho odležať.

Vďaka tomuto špeciálnemu spôsobu pečenia je mäso vo vnútri vždy ružové. To však neznamená, že je surové alebo nedopečené.

Mierne upečené mäso nie je také horúce ako klasicky pečené mäso. Omáčky podávajte veľmi horúce. Taniere vložte na posledných 20-30 minút do ohrievacej zásuvky.

Ak chcete mäso pripravené miernym ohrevom udržiavať teplé, prepnite po miernom pečení naspäť na stupeň 2. Malé kusy mäsa možno takto udržiavať v teple až 45 minút, veľké kusy až dve hodiny.

závisí od veľkosti pripravovaného mäsa. Čas predpečenia začína plynúť položením do horúceho tuku.

Jedlo	Predpečenie na varnej zóne	Dopečenie v ohrievacej zásuvke
Malé kusy mäsa		
Kocky alebo rezance	zo všetkých strán 1-2 minúty	20-30 minút
Malé rezne, steaky alebo medailóny	z každej strany 1-2 minúty	35-50 minút
Stredne veľké porcie mäsa		
Filé (400-800 g)	zo všetkých strán 4-5 minút	75-120 minút
Jahňací chrbát (asi 450 g)	z každej strany 2-3 minúty	50-60 minút
Chudé mäso na pečenie (600-1 000 g)	zo všetkých strán 10-15 minút	120-180 minút
Veľké kusy mäsa		
Filé (nad 900 g)	zo všetkých strán 6-8 minút	120-180 minút
Roastbeef (1,1-2 kg)	zo všetkých strán 8-10 minút	210-300 minút

Čistenie

Nikdy nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe. Spotrebič čistíte len vo vypnutom stave. Volič funkcií: poloha = 0.

Vonkajšie plochy spotrebiča

Spotrebič očistíte vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Osušte ho mäkkou utierkou.

Nevhodné sú ostré pomôcky a abrazívne prostriedky. Akonáhle sa taký prostriedok dostane na čelnú stranu spotrebiča, ihneď ju umyte vodou.

Plochy z ušľachtilej ocele

Usadeniny, tuk, fľaky od škrobu a vaječných bielkov vždy hneď odstráňte. Pod takýmito fľakmi môže kov začať korodovať. Na čistenie používajte vodu s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Plochu osušte mäkkou utierkou.

Spotrebiče so skleneným čelom

Sklá vyčistíte pomocou prípravku na čistenie skla a mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.

Vyhrievacia platňa

Vyhrievaciu platňu čistíte teplou vodou a malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim upozorneniam:

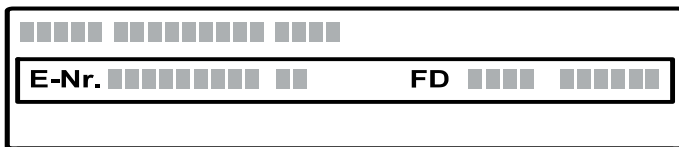
Riad, príp. jedlá zostanú studené.	Skontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> ■ či je spotrebič je zapnutý ■ či nie je výpadok prúdu ■ či je zásuvka úplne zatvorená
Riad, príp. jedlá nie sú dostatočne teplé.	Môže sa stať: <ul style="list-style-type: none"> ■ že riad, príp. jedlá sa nezohrievali dostatočne dlho ■ že zásuvka bola dlhší čas otvorená
Kontrolka prevádzky bliká.	Pozrite sa, či je zásuvka zatvorená.
Pri zatvorenej ohrevnej zásuvke bliká kontrolka rýchlo.	Zavolajte zákaznícky servis.
Kontrolka prevádzky nesvieti.	Kontrolka je chybná. Upovedomte o tom zákaznícky servis.
Poistka v poistkovej skrinke sa aktivuje.	Vytiahnite sieťovú zástrčku a upovedomte o tom zákaznícky servis.

Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD


Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

Spoliehajte sa na kompetenciu výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Ochrana životného prostredia

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Obsah

	Použití dle určení	9
	Důležité bezpečnostní pokyny	10
	Seznámení se se spotřebičem	10
	Otevírání a zavírání.	10
	Obsluha spotřebiče	11
	Přehřívání nádobí.	11
	Nádoby na tekutiny	11
	Postupujte následovně.	11
	Udržování teploty pokrmů	11
	Tabulky a tipy	12
	Mírný ohřev	12
	Čištění	13
	Vnější plochy spotřebiče	13
	Topná deska	13
	Co dělat v případě poruchy?	13
	Zákaznický servis	14
	Číslo E a číslo FD	14
	Ochrana životního prostředí	14
	Ekologická likvidace.	14

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k udržování teploty pokrmů a přehřívání nádobí.

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: www.siemens-home.bsh-group.com a v online obchodě: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Topná deska v tepelné zásuvce je velmi horká. Nikdy se nedotýkejte horké topné desky. Udržujte mimo dosah dětí.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

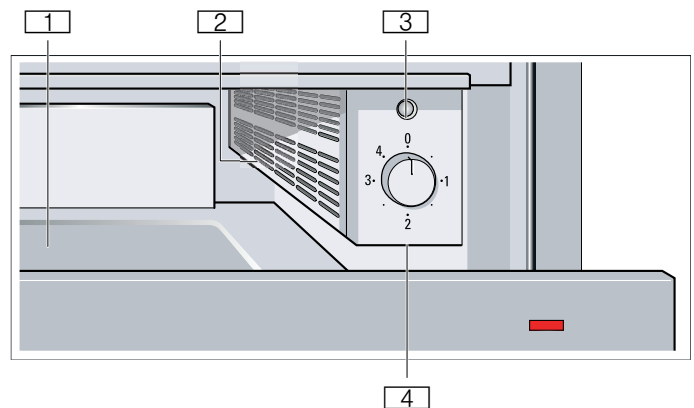
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- V případě zlomení, prasklin nebo trhlin topné desky vypněte pojistku v pojistkové skříni nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Topná deska v tepelné zásuvce je velmi horká, může dojít k zapálení hořlavých materiálů. Do ohřevné zásuvky nikdy neukládejte hořlavé předměty ani plastové nádoby.

👁 Seznámení se se spotřebičem

V ohřevné zásuvce můžete předehtřívat nádoby nebo udržovat pokrmy teplé.



1 Ohřevná deska

2 Ventilátor a ohřev

Běží v poloze 4 = zapnuté předehtřívání nádobí.

3 Kontrolka provozu

Po zapnutí bliká kontrolka. Po zavření svítí.

4 Volič funkcí

0 = vyp.

1 = kynutí těsta, rozmrazování

2 = udržování teplého chleba, rozmrazování,

předehtřívání nádob na nápoje

3 = udržování teploty pokrmů

4 = předehtřívání nádobí

Otevírání a zavírání

U spotřebičů bez madla:

Zásuvka se otevírá a zavírá zatlačením na prostředek.

Při otevírání zásuvka mírně vyskočí. Poté ji lze bez problémů vytáhnout.

Obsluha spotřebiče

Předeřívání nádobí

V předeřívacích nádobách pokrmy tak rychle nevychladnou. Nápoje zůstanou déle teplé.

Nádobí běžné

Ohřevná zásuvka smí být zatížena maximálně 25 kg. Můžete předeřívát např. jídelní servis pro 6, resp. 12 osob.

nízká zásuvka (výška 14 cm)		vysoká zásuvka (výška 29 cm)	
6 talířů	Ø 24 cm	12 talířů	Ø 24 cm
6 polévkových šáleků	Ø 10 cm	12 polévkových šáleků	Ø 10 cm
1 mísa	Ø 19 cm	1 mísa	Ø 22 cm
1 mísa	Ø 17 cm	1 mísa	Ø 19 cm
1 podnos na maso	32 cm	1 mísa	Ø 17 cm
		2 podnosy na maso	32 cm

Rozmístění nádobí

Nádobí rozmísťujte pokud možno po celé ploše. Vysoké vrstvy talířů se prohřejí pomaleji než jednotlivé kusy nádobí, jako např. 2 mísy.

Nádoby na tekutiny

Nádoby na tekutiny, jako např. šálky na espresso, ohřívajte vždy na stupeň 2.

Varování – Nebezpečí popálení!

Na stupeň 3 nebo 4 jsou nádoby na tekutiny velmi horké.

Postupujte následovně

1. Do zásuvky rozmístěte nádobí.
2. Volič funkcí nastavte na stupeň 4. Pro nádoby na tekutiny zvolte vždy stupeň 2. Začne blikat provozní kontrolka.
3. Zavřete ohřevnou zásuvku. Provozní kontrolka se rozsvítí. Spotřebič začne hřát.

Délka předeřívání

Délka předeřívání závisí na materiálu a tloušťce nádobí, množství, výšce a uspořádání nádobí. Nádobí rozmísťujte pokud možno po celé ploše.

U jídelního servisu pro 6 osob trvá předeřívání přibližně 15-25 minut.

Vypnutí

Otevřete zásuvku. Vypněte volič funkcí.

Vyjmутí nádobí

Nádobí vyjmějte ze zásuvky pomocí chňapky.

Varování – Nebezpečí popálení!

Povrch topné desky je horký. Nádobí umístěné nejvíce vespodu bude teplejší než nádobí umístěné nahoře.

Udržování teploty pokrmů

Horké hrnce nebo pánve nedávejte nikdy přímo z horké varné desky na skleněné dno ohřevné zásuvky. Skleněné dno by se mohlo poškodit.

Nádoby nikdy neplňte až po okraj, aby se nic nerozlilo.

Pokrmy přikryjte žáruvzdornou pokličkou nebo alobalem.

Doporučujeme nepřehřívát pokrmy déle než jednu hodinu.

Vhodné pokrmy: Hodí se pro maso, drůbež, ryby, omáčky, zeleninu, přílohy a polévky.

Postupujte následovně

1. Postavte nádobí do zásuvky.
2. Volič funkcí nastavte na stupeň 3 a nechte spotřebič 10 minut předeřívát.
3. Do předeřívacího nádobí dejte pokrmy.
4. Zásuvku zavřete. Provozní kontrolka se rozsvítí. Spotřebič začne hřát.

Vypnutí

Vypněte volič funkcí. Pokrmy vyjmějte ze zásuvky pomocí chňapky.

Tabulky a tipy

V tabulce najdete různé druhy použití ohřevné zásuvky. Nastavte volič funkcí na požadovaný stupeň. Pokud je to uvedeno v tabulce, předehejte nádobu.

Stupeň	Pokrm/nádobí	Pokyn
1	Choulostivé zmrazené pokrmy, např. šlehačkové dorty, máslo, uzeniny, sýr	Nechte mírně rozmrazit
1	Kynutí těsta	Přikryjte
2	Zmrazené pokrmy, např. maso, koláče, chléb	Nechte mírně rozmrazit
2	Udržování teploty vajec, např. vařených vajec, míchaných vajec	Předehejte nádobu, pokrmy přiklopte
2	Udržování teploty chleba, např. toastového chleba, housek	Předehejte nádobu, pokrmy přiklopte
2	Předehezení nádob na nápoje	Např. šálků na espresso
2	Choulostivé pokrmy, např. maso pečené pomocí mírného ohřevu	Přiklopte nádobu
3	Udržování teploty pokrmů	Předehejte nádobu, pokrmy přiklopte
3	Udržování teploty nápojů	Předehejte nádobu, nápoje přiklopte
3	Ohřívání placek, např. vaječných omelet, wrapů, tacos	Předehejte nádobu, pokrmy přiklopte
3	Ohřívání suchých koláčů, např. drobenkového koláče, muffinů	Předehejte nádobu, pokrmy přiklopte
3	Rozpouštění čokolády na vaření nebo čokoládové polevy	Předehejte nádobu, potraviny rozdělte na menší kousky
3	Rozpouštění želatiny	Nepřiklopná nádoba, cca 20 minut
4	Předehezení nádobí	Nehodí se pro nádoby na nápoje

Mírný ohřev

Mírný ohřev je ideální způsob tepelného zpracování všech druhů porcovaného jemného masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a je křehké. Vaše výhoda: protože je při mírném ohřevu podstatně delší doba přípravy, máte dost času na plánování menu. Maso upečené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé.

Vhodné nádoby: Používejte nádobí s pokličkou ze skla, porcelánu nebo keramiky, např. skleněný pekáč.

Postupujte následovně

1. Předehejte ohřevnou zásuvku s nádobím na stupeň 4.
2. Na pánvi rozpalte kousek tuku. Maso prudce opečte a ihned je položte do předehezné nádoby. Přiklopte pokličkou.
3. Nádobu s masem vložte znovu do ohřevné zásuvky a dopečte. Volič funkcí nastavte na stupeň 3.

Tabulka

K mírnému ohřevu se hodí všechny jemné kusy hovězího, vepřového, telecího a jehněčího masa, zvěřiny a drůbeže. Doba opečení a dopečení závisí na

Pokyny pro mírný ohřev

Používejte pouze čerstvé, kvalitní maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť.

Ani větší kusy masa nemusíte obracet.

Maso je možné po mírném ohřevu ihned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet.

Díky této zvláštní metodě tepelné úpravy je maso uvnitř vždy růžové. To však v žádném případě neznamená, že by bylo syrové nebo nedopečené.

Maso připravované pomocí mírného ohřevu není tak horké jako maso pečené běžným způsobem. Omáčky servírujte velmi horké. Vložte talíře na posledních 20-30 minut do ohřevné zásuvky.

Pokud chcete maso upečené pomocí mírného ohřevu udržet teplé, přepněte po mírném ohřevu zpět na stupeň 2. Malé kousky masa je možné přehřívát, a tak udržovat teplé až 45 minut, velké porce až dvě hodiny.

velikosti připravovaného kusu masa. Doba opečení platí pro maso vložené do rozpáleného tuku.

Pokrm	Opečení na varné zóně	Dopečení v ohřevné zásuvce
Malé kousky masa		
kostky nebo nudličky	ze všech stran 1-2 min	20-30 min
malé řízky, steaky nebo medailonky	každá strana 1-2 min	35-50 min
Středně velké kusy masa		
panenka (400-800 g)	ze všech stran 4-5 min	75-120 min
jehněčí hřbet (cca 450 g)	každá strana 2-3 min	50-60 min
libová pečeně (600-1 000 g)	ze všech stran 10-15 min	120-180 min
Velké kusy masa		
panenka (od 900 g)	ze všech stran 6-8 min	120-180 min
roastbeef (1,1-2 kg)	ze všech stran 8-10 min	210-300 min

Čištění

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe. Spotřebič čistíte jen ve vypnutém stavu. Volič funkcí: poloha = 0.

Vnější plochy spotřebiče

Spotřebič otřete vodou s trochou mycího prostředku. Poté jej osušte měkkým hadrem.

Nevhodné jsou ostré nebo abrazivní prostředky. Jestliže se takový prostředek dostane na čelní stěnu spotřebiče, okamžitě ho smyjte vodou.

Plochy z nerezové oceli

Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. K čištění používejte vodu s trochou mycího prostředku. Potom povrch osušte měkkým hadrem.

Spotřebiče se skleněným čelem

Skleněné čelo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.

Topná deska

Topnou desku čistíte horkou vodou s trochou mycího prostředku.

Co dělat v případě poruchy?

Vyskytne-li se porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, věnujte pozornost následujícím pokynům:

Nádobí, resp. pokrmy zůstávají studené.	Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> ■ zda je spotřebič zapnutý, ■ zda nedošlo k výpadku proudu, ■ zda je zásuvka úplně zavřená.
Nádobí, resp. pokrmy nejsou dostatečně teplé.	Je možné, že: <ul style="list-style-type: none"> ■ nádobí, resp. pokrmy se neohřívaly dostatečně dlouho, ■ byla zásuvka delší dobu otevřená.
Bliká kontrolka provozu.	Zkontrolujte, zda je zásuvka zavřená.
Při zavření ohřevné zásuvce kontrolka rychle bliká.	Kontaktujte zákaznický servis.
Kontrolka provozu nesvítí.	Kontrolka je vadná. Kontaktujte zákaznický servis.
Zareagovala pojistka v pojistkové skřínce.	Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.
Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannej známke Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001280492 (990709)