



SIEMENS



# Sertar termic

BI630CNS1 BI630CNW1 BI630DNS1

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

[ro]Instrucțiuni de utilizare

Register  
your  
product  
online





# Cuprins

	<b>Folosire conform destinației</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>5</b>
	Deschidere și închidere . . . . .	5
	<b>Utilizarea aparatului</b> . . . . .	<b>5</b>
	Preîncălzirea veselei . . . . .	5
	Veselă pentru băut . . . . .	5
	Procedați după cum urmează . . . . .	5
	Menținerea la cald a preparatelor . . . . .	6
	<b>Tabele și recomandări</b> . . . . .	<b>6</b>
	Preparare ușoară . . . . .	6
	<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>8</b>
	Exteriorul aparatului . . . . .	8
	Placa de încălzire . . . . .	8
	<b>Ce-i de făcut în caz de defecțiune?</b> . . . . .	<b>8</b>
	<b>Serviciul pentru clienți</b> . . . . .	<b>9</b>
	Numărul E și numărul FD . . . . .	9
	Date tehnice . . . . .	9
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>9</b>
	Evacuarea ecologică . . . . .	9

---

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



## Folosire 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 unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale 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. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

## Instrucțiuni de siguranță importante

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

- Placa electrică devine foarte fierbinte în sertarul termic. Nu atingeți niciodată placa electrică fierbinte. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

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

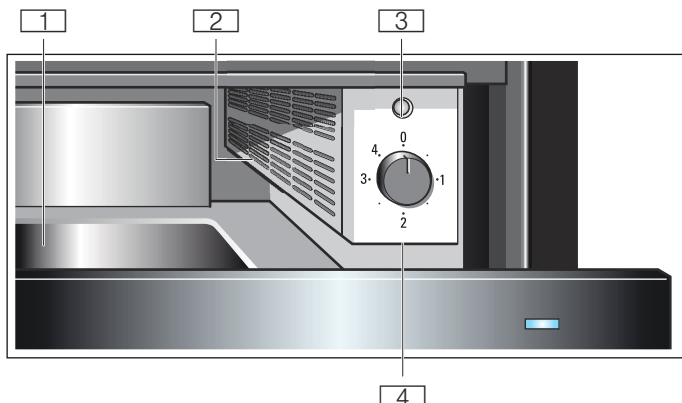
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- În cazul crăpăturilor, ciobiturilor sau fisurilor în plită, scoateți siguranța din casetă, respectiv scoateți fișa de alimentare din priză. Chemați unitatea de 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!**

Placa electrică devine foarte fierbinte în sertarul termic, 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.



- 1 Plită electrică**
- 2 Ventilator și încălzire**  
Funcționare pe poziția 4 = preîncălzire veselă pornită
- 3 Indicator de funcționare**  
Când conectați, becul indicator se aprinde intermitent. După închidere, acesta luminează.
- 4 Selector de funcții**  
0 = oprit  
1 = lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie, decongelare  
2 = păstrarea caldă a pâinii, decongelare, preîncălzire recipiente pentru băuturi  
3 = menținerea caldă a alimentelor  
4 = preîncălzirea vasei

## Deschidere și închidere

### La aparate fără mâner:

Apăsați în centrul sertarului, pentru a-l deschide sau închide.

La deschidere, sertarul sare puțin în afară. Apoi poate fi tras în afară fără probleme.

## Utilizarea aparatului

### Preîncălzirea vasei

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

### Vesela în general

Este permis să încălcați sertarul termic cu maxim 25 kg. Puteți preîncălzi de ex. un serviciu de masă pentru 6 resp. 12 persoane.

sertar jos (înalt de 14 cm)		sertar înalt (înalt de 29 cm)	
6 farfurii de meniu	Ø 24 cm	12 farfurii de meniu	Ø 24 cm
6 farfurii de supă	Ø 10 cm	12 farfurii 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 platouri pentru pește	32 cm

### Aranjarea vasei

Pe cât posibil, distribuiți vesela pe întreaga suprafață. Stivele înalte de farfurii se vor încălzi mai încet decât piese individuale de veselă, ca de ex. 2 castroane.

### Veselă pentru băut

Încălziți vesela pentru băut, ca de ex. cești pentru espresso, întotdeauna cu treapta 2.

### Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

La treapta 3 sau 4, vesela pentru băut va deveni foarte fierbinte.

## Procedați după cum urmează

1. Aranjați vesela în sertar.
2. Reglați selectorul de funcții pe treapta 4. În cazul vasei pentru băut, selectați mereu treapta 2. Becul indicator pentru funcționare se aprinde intermitent.
3. Închideți sertarul termic. Becul indicator pentru funcționare se aprinde. Aparatul încălzește.

### Cât durează preîncălzirea

Durata de preîncălzire se stabilește în funcție de materialul și grosimea vasei, de cantitatea de vase, de înălțimea și aranjarea vasei. Pe cât posibil, distribuiți vesela pe întreaga suprafață.

În cazul unui serviciu de masă pentru 6 persoane, preîncălzirea durează circa 15-25 de minute.

### Deconectarea

Deschideți sertarul. Deconectați selectorul de funcții.

### Scoaterea veselei

Pentru scoaterea veselei din sertar folosiți mănuși de protecție sau un șervet.

**⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!**  
Suprafața plăcii de încălzire este fierbinte. Părțile de jos ale veselei se încing mai tare decât cele superioare.

### Menținerea la cald a preparatelor

Nu așezați niciodată oalele sau tigăile fierbinți direct de pe plita fierbinte pe baza de sticlă a sertarului termic. Baza de sticlă se poate deteriora.

Nu umpleți vesela prea tare, pentru ca să nu se reverse nimic.

Acoperiți preparatele cu un capac termorezistent sau cu folie de aluminiu.

Vă recomandăm să nu păstrați preparatele la cald mai mult de o oră.

**Preparate adecvate:** carne, pasăre, pește, sosuri, legume, garnituri și supe.

### Procedați după cum urmează

1. Așezați vesela în sertar
2. Poziționați selectorul de funcții pe treapta 3 și preîncălziți aparatul 10 minute.
3. Adăugați preparatele în vesela preîncălzită.
4. Închideți din nou sertarul. Becul indicator pentru funcționare se aprinde. Aparatul încălzește.

### Deconectarea

Deconectați selectorul de funcții. Scoateți preparatele din sertar, folosind o mănușă sau un șervet.

## Tabele și recomandări

În tabel găsiți diverse tipuri de utilizare pentru sertarul dvs. termic. Reglați selectorul de funcții pe treapta

dorită. Preîncălziți vesela atunci când acest lucru este indicat în tabel.

Treapta	Alimente / veselă	Indicație
1	Alimente congelate sensibile, de ex. torturi cu smântână, unt, cârnați, brânză	dezghețați
1	Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie	acoperiți
2	Alimente congelate, de ex. carne, prăjituri, pâine	dezghețați
2	Păstrarea la cald a ouălor, de ex. ouă fierte, jumări de ouă	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
2	Păstrarea la cald a pâinii, de ex. pâine toast, chifle	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
2	Preîncălzirea recipientelor pentru băuturi	de ex. cești de espresso
2	Alimente sensibile, de ex. carne gătită ușor	Acoperiți vesela
3	Menținerea caldă a alimentelor	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
3	Menținerea caldă a băuturilor	Preîncălziți vesela, acoperiți băuturile
3	Încălzirea lipiilor, de ex. clătite, wraps, taco	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
3	Încălzirea prăjiturilor uscate de ex. prăjitură cu nucă sfărâmată, bri-oșe	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
3	Topirea ciocolatei menaj sau a glazurii de ciocolată	Preîncălziți vesela, mărunțiți alimentele
3	Dizolvarea gelatinei	descoperit, aprox. 20 minute
4	Preîncălziți vesela	neadecvat pentru recipiente pentru băuturi

### Preparare ușoară

Prepararea ușoară este metoda ideală de preparare pentru toate bucățile de carne fragede, care urmează a fi preparate roz sau pătrunse. Carnea rămâne foarte succulentă și extrem de fragedă. Avantajul dvs.: deoarece timpii la prepararea ușoară sunt mai lungi, aveți libertate mai mare pentru planificarea meniului. Carnea preparată ușor se poate păstra la cald fără probleme.

**Veselă adecvată:** utilizați veselă din sticlă, porțelan sau ceramică cu capac, de ex. o formă de prăjire din sticlă.

### Procedați după cum urmează

1. Preîncălziți sertarul termic cu vesela pe treapta 4.
2. Încingeți puternic puțină grăsime într-o tigaie. Prăjiți puternic carnea și puneți-o imediat în vesela preîncălzită. Așezați capacul.
3. Așezați vesela cu carnea din nou în sertarul termic și continuați prepararea. Reglați selectorul de funcții pe treapta 3.

**Recomandări pentru preparare ușoară**

Utilizați numai carne proaspătă, nealterată. Îndepărtați cu grijă tendoanele și grăsimea de pe margini. Grăsimea imprimă la prepararea ușoară un gust propriu puternic.

Nu trebuie să întoarceți nici măcar bucățile mai mari de carne.

Puteți să tăiați carnea imediat după prepararea ușoară. Nu este necesar un timp de așteptare.

Datorită metodei de preparare speciale, carnea are întotdeauna un aspect roz la interior. Asta însă nu înseamnă că este crudă sau prea puțin preparată.

Carnea preparată ușor nu este atât de fierbinte precum carnea prăjită convențional. Serviți sosul foarte fierbinte. În ultimele 20-30 de minute, așezați și farfuriile în sertarul termic.

Dacă doriți să păstrați caldă carnea preparată ușor, comutați după prepararea ușoară înapoi pe treapta 2. Bucățile mici de carne pot fi menținute la cald până la 45 de minute, cele mari până la două ore.

**Tabel**

Pentru prepararea ușoară sunt adecvate toate porțiunile delicate din vită, porc, vițel, miel, vânat și păsări. Timpii de prăjire preliminară și de preparare ulterioară se

orientează după mărimea bucății de carne. Timpii de prăjire sunt valabili pentru preparatul introdus în grăsime încinsă.

Preparat	Prăjire preliminară pe plită	Preparare ulterioară în sertarul termic
<b>Bucăți de carne mici</b>		
bucăți sau felii	de jur împrejur 1-2 minute	20-30 de minute
Șnițele, felii de carne sau medallioane mici	pe fiecare parte 1-2 minute	35-50 minute
<b>Bucăți de carne medii</b>		
File (400-800g)	de jur împrejur 4-5 minute	75-120 de minute
Spată de miel (cca. 450g)	pe fiecare parte 2-3 minute	50-60 de minute
Friptură slabă (600-1000g)	de jur împrejur 10-15 minute	120-180 de minute
<b>Bucăți de carne mari</b>		
File (de 900g)	de jur împrejur 6-8 minute	120-180 de minute
Friptură de vită (1,1-2kg)	de jur împrejur 8-10 minute	210-300 de minute

## Curățarea

Nu folosiți aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur. Curățați aparatul numai în stare deconectată. Selectorul de funcții: poziția = 0.

### 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.

### Placa de încălzire

Curățați placa de încălzire cu apă caldă și puțin detergent de vase.

## Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

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>	Verificați: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ dacă aparatul este conectat</li> <li>■ dacă există o întrerupere a curentului</li> <li>■ dacă sertarul este închis până la capăt</li> </ul>
<b>Vesela sau alimentele nu sunt suficient de calde.</b>	Se poate ca: <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> </ul>
<b>Becul indicator de funcționare se aprinde intermitent.</b>	Verificați dacă sertarul este închis.
<b>Cu sertarul termic închis, becul indicator se aprinde intermitent rapid.</b>	Apelați unitatea de service abilitată.
<b>Becul indicator de funcționare nu se aprinde.</b>	Becul indicator este defect. Apelați la unitatea service abilitată.
<b>Siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe se declanșează.</b>	Scoateți fișa de rețea și apelați la unitatea service abilitată.

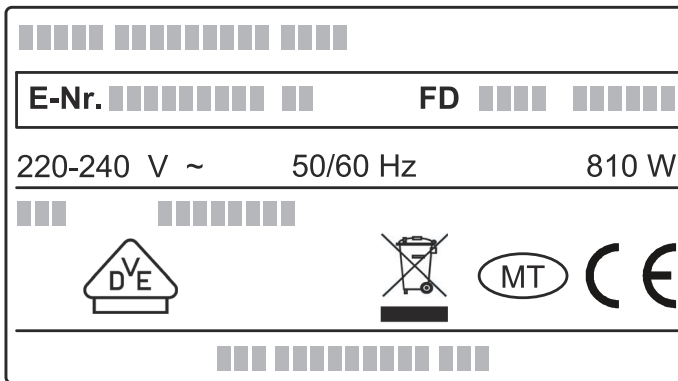


## Serviciul pentru clienți

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 sunați, 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 consemnați 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.

### Date tehnice

Alimentarea cu curent:	220-240 V 50/60 Hz
Valoarea totală de racordare:	810 W
Verificat VDE	da
Marcaj CE:	da

## Protecția mediului

### Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.





A series of horizontal lines spaced evenly down the page, providing a writing area.

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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001085054  
950203(01)