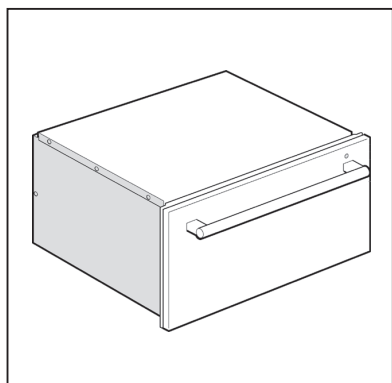


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Шкаф для подогрева  
посуды

**HW140562**

**HW1405P2**

**HW290562**

902202

# Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> . . . . .	2
Перед монтажом . . . . .	2
<b>Указания по технике безопасности</b> . . . . .	3
<b>Шкаф для подогрева посуды</b> . . . . .	4
Открывание и закрывание . . . . .	5
<b>Предварительный подогрев посуды</b> . . . . .	5
Посуда. . . . .	5
Посуда для напитков . . . . .	6
Последовательность действий . . . . .	6
<b>Поддержание определенной температуры пищи</b> . . . . .	7
Последовательность действий . . . . .	7
<b>Использование</b> . . . . .	8
Режим щадящего приготовления. . . . .	9
<b>Уход и чистка</b> . . . . .	12
Чистка прибора снаружи . . . . .	12
Нагревательная пластина . . . . .	12
<b>Что делать при неисправности?</b> . . . . .	13
<b>Сервисная служба</b> . . . . .	14
Технические характеристики. . . . .	14
<b>Утилизация упаковки и старого прибора</b> . . . . .	15

*Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.*

*Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели HW1402P2, HW140562B, HW1405P2B, HW1406P2, HW1406P2B, HW290262, HW290562B.*

*Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.*

---

# На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете безопасно пользоваться прибором.

Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти инструкции.

---

## Перед монтажом

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Выполняйте указания прилагаемой к прибору инструкции по монтажу.

## Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

## Подключение к электросети

Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Напряжение в сети должно соответствовать данным, указанным на типовой табличке.

Перенос розеток или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после встраивания прибора розетка становится недоступна, то следует установить специальное размыкающее устройство для отключения всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Не используйте тройники и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

---

## **Указания по технике безопасности**

Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте прибор только для разогрева блюд и подогрева посуды.

Как взрослые, так и дети не должны пользоваться прибором без присмотра,

- если они не могут управлять прибором по причине своего физического или психического состояния,
- или если они не обладают достаточными для этого знаниями и опытом.

### **Горячее дно**

Опасность ожога!

Никогда не прикасайтесь к горячей нагревательной пластине внутри прибора. Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Никогда не оставляйте предметы из горючих материалов или пластиковые емкости внутри прибора.

### **Неквалифицированный ремонт**

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт должен производиться только прошедшим специальное обучение сотрудником Сервисной службы.

Если прибор неисправен, выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей или выньте вилку прибора из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

### **Трещины на нагревательной пластине**

Опасность поражения электрическим током! При наличии трещин и сколов на нагревательной пластине выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей или выньте вилку прибора из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

# Шкаф для подогрева посуды

Шкаф для подогрева посуды позволит Вам предварительно нагреть посуду или поддерживать определенную температуру блюда.



Прибор нагревается только в том случае, если выдвижной ящик закрыт правильно.

---

## Открывание и закрывание

Для приборов без ручки:  
Чтобы открыть или закрыть выдвижной ящик, нажмите на его переднюю панель в центре.

При открывании выдвижной ящик немножко выскакивает. После этого Вы легко можете его выдвинуть.

---

## Предварительный подогрев посуды

В предварительно подогретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются теплыми.

---

## Посуда

Максимальная вместимость прибора составляет 25 кг. Вы можете, например, произвести предварительный подогрев комплекта посуды на 6 или 12 персон.

---

### Низкий выдвижной ящик, высотой 14 см

---

6 обеденных тарелок	Ø 24 см
---------------------	---------

---

6 суповых чашек	Ø 10 см
-----------------	---------

---

1 миска	Ø 19 см
---------	---------

---

1 миска	Ø 17 см
---------	---------

---

1 блюдо для мяса	32 см
------------------	-------

---

### Высокий выдвижной ящик, высотой 29 см

---

12 обеденных тарелок	Ø 24 см
----------------------	---------

---

12 суповых чашек	Ø 10 см
------------------	---------

---

1 миска	Ø 22 см
---------	---------

---

1 миска	Ø 19 см
---------	---------

---

1 миска	Ø 17 см
---------	---------

---

2 блюда для мяса	32 см
------------------	-------

---

## Размещение посуды внутри прибора

Посуду, по возможности, следует распределить по всей поверхности. Высокие стопки тарелок прогреваются медленнее, чем отдельные предметы, например, 2 миски.

---

## Посуда для напитков



Всегда разогревайте посуду для напитков, например, чашечки для кофе-эспрессо, в режиме 2.

В режиме 3 или 4 посуда для напитков становится очень горячей. Опасность ожога!

---

## Последовательность действий

1. Поставьте посуду в выдвижной ящик.
2. Установите ручку выбора функций на режим 4, для посуды для напитков – на режим 2. Индикатор работы начнет мигать.
3. Закройте выдвижной ящик. Индикатор работы начинает гореть ровным светом. Прибор нагревается.

## Продолжительность предварительного подогрева

Продолжительность предварительного подогрева зависит от свойств материала, из которого изготовлена посуда, и от его толщины, а также от количества посуды, от высоты стопки и расположения посуды.

Посуду, по возможности, следует распределить по всей поверхности. Предварительный подогрев обеденного сервиза на 6 персон продолжается примерно 15-25 мин.

## Выключение

Откройте выдвижной ящик. Выключите ручку выбора функций.

## Извлечение посуды



Извлекайте посуду из выдвижного ящика с помощью плотной рукавицы или прихватки.

Поверхность нагревательной пластины горячая.

Посуда, стоящая внизу, нагревается сильнее, чем расположенная сверху.

---

## Поддержание определенной температуры пищи

Никогда не следует ставить горячие кастрюли и сковороды, снятые непосредственно с горячей варочной панели, на стеклянное дно выдвижного ящика. Это может привести к повреждению стеклянного дна.

Избегайте чрезмерного наполнения посуды во избежание переливания через край.

Накрывайте пищу термостойкой крышкой или алюминиевой фольгой.

Рекомендуется поддерживать пищу в разогретом состоянии не более часа.

### Подходящие блюда

Для разогрева подходит мясо, птица, рыба, соусы, овощи, гарниры и супы.

---

### Последовательность действий

1. Поставьте посуду в выдвижной ящик.
2. Установите ручку выбора функций на режим 3 и произведите предварительный нагрев прибора в течение 10 минут.
3. Наполните предварительно разогретую посуду пищей.
4. Снова закройте выдвижной ящик. Индикатор работы загорается. Прибор нагревается.

### Выключение

Выключите ручку выбора функций. Извлекайте блюда из выдвижного ящика с помощью плотной рукавицы или прихватки.

# Использование

В таблице приводятся различные варианты использования шкафа для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций на необходимый режим. Если в таблице указано, предварительно подогрейте посуду.

Режим	Блюда/посуда	Указание
1	Нежные продукты глубокой заморозки, например, сливочные торты, масло, колбасы, сыры	Размораживание
1	Подъем дрожжевого теста	Накрыть
2	Продукты глубокой заморозки, например, мясо, пироги, хлеб	Размораживание
2	Поддержание определенной температуры блюд из яиц, например, вареных яиц, яичницы-глазуньи	Предварительный нагрев посуды, блюдо накрыть
2	Поддержание определенной температуры хлеба, например, тостов, булочек	Предварительный нагрев посуды, блюдо накрыть
2	Предварительный нагрев посуды для напитков	Например, чашечек для кофе-эспрессо
2	Приготовление нежных блюд, например, мяса в режиме щадящего приготовления	Блюдо накрыть
3	Поддержание определенной температуры блюда	Предварительный нагрев посуды, блюдо накрыть
3	Поддержание определенной температуры напитков	Предварительный нагрев посуды, напитки накрыть
3	Разогрев лепешек, например, блинов, блинчиков, питы	Предварительный нагрев посуды, блюдо накрыть
3	Разогрев пирогов с сухой начинкой, например, пирога с посыпкой, оладьев	Предварительный нагрев посуды, блюдо накрыть

<b>Режим</b>	<b>Блюда/посуда</b>	<b>Указание</b>
3	Растапливание плиточного шоколада или шоколадной глазури	Предварительный нагрев посуды, измельчить
3	Растворение желатина	Открыть, ок. 20 минут
4	Предварительный нагрев посуды	Не подходит для нагрева посуды для напитков

## **Режим щадящего приготовления**

Режим щадящего приготовления идеален для всех нежных кусков мяса, которые должны быть розовыми (средней степени прожаренности) или доведены до определенной степени готовности. Мясо остается очень сочным, нежным и мягким. Преимущество: время приготовления в щадящем режиме значительно больше, поэтому у Вас больше возможностей при планировании меню. Приготовленное в щадящем режиме мясо можно без проблем поддерживать в теплом состоянии.

## **Подходящая посуда**

Используйте посуду из стекла, фарфора или керамики с крышкой, например, стеклянную жаровню.

## **Последовательность действий**

- 1.** Произведите предварительный нагрев прибора с посудой в режиме 4.
- 2.** Сильно разогрейте в сковороде небольшое количество жира. Быстро обжарьте в нем мясо и после этого сразу же переложите его в предварительно нагретую посуду. Накройте посуду крышкой.
- 3.** Посуду с мясом снова поставьте в прибор и доведите мясо до готовности. Ручку выбора функций установите на режим 3.

## **Указания по режиму щадящего приготовления**

Используйте только свежее мясо в безупречном состоянии.

Тщательно удалите из мяса жир и сухожилия. При приготовлении в щадящем режиме жир придает мясу сильный привкус.

Даже большие куски мяса не надо переворачивать в процессе приготовления.

Мясо можно нарезать сразу же после приготовления в щадящем режиме, оно не нуждается в фазе покоя.

Благодаря особому методу приготовления мясо внутри всегда розовое. Это, однако, не говорит о том, что оно сырое или не совсем готовое.

Приготовленное в щадящем режиме мясо не такое горячее, как пожаренное обычным способом. Поэтому подавайте его на стол с очень горячими соусами. За 20-30 минут до окончания приготовления поставьте в прибор тарелки для подогрева.

Если Вы хотите сохранить приготовленное в щадящем режиме мясо теплым, после режима щадящего приготовления переключите прибор на режим 2. Небольшие куски мяса Вы может сохранять в теплом состоянии до 45 минут, большие – до 2 часов.

## **Таблица**

Для приготовления в щадящем режиме пригодны все нежные куски говядины, свинины, телятины, баранины, дичи и птицы. Продолжительность обжаривания и приготовления в щадящем режиме зависит от размера кусков мяса.

Продолжительность обжаривания указана для закладывания мяса в горячий жир.

<b>Блюдо</b>	<b>Обжаривание на конфорке</b>	<b>Доведение до готовности в шкафу для подогрева посуды</b>
<b>Небольшие куски мяса</b>		
Кубики или полоски	Со всех сторон 1-2 минуты	20-30 минут
Небольшие шницели, стейки или медальоны	1-2 минуты на сторону	35-50 минут
<b>Куски мяса среднего размера</b>		
Филе (400-800 г)	Со всех сторон 4-5 минут	75-120 минут
Баранина из спинной части (прим. 450 г)	2-3 минуты на сторону	50-60 минут
Постное жаркое (600-1000 г)	Со всех сторон 10-15 минут	120-180 минут
<b>Большие куски мяса</b>		
Филе (от 900 г)	Со всех сторон 6-8 минут	120-180 минут
Ростбиф (1,1-2 кг)	Со всех сторон 8-10 минут	210-300 минут

---

## Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления или паровые очистители.

Обязательно выключайте прибор перед чисткой.

Установите переключатель выбора функций в положение 0.

---

### Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

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

### Поверхности из нержавеющей стали

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте для чистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите поверхности насухо с помощью мягкого полотенца.

### Приборы со стеклянной передней панелью

Используйте для чистки средство для мытья стекол и мягкую тряпку. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

---

### Нагревательная пластина

Чистку нагревательной пластины следует производить теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства.

---

## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания.

**Посуда или блюдо остаются холодными**

Проверьте,

- включен ли прибор;
- не отключено ли напряжение в электросети;
- плотно ли закрыт выдвижной ящик.

**Посуда или пища не становятся достаточно теплыми**

Возможно,

- что разогрев посуды или блюда производился недостаточно долго;
- что выдвижной ящик в течение длительного времени оставался открытым.

**Индикатор работы мигает**

Проверьте, закрыт ли ящик.

**При закрытом выдвижном ящике световой индикатор очень часто мигает**

Вызовите специалиста Сервисной службы.

**Индикатор работы не загорается**

Индикатор неисправен. Обратитесь в Сервисную службу.

**Произошло срабатывание предохранителя в блоке предохранителей**

Выньте вилку из розетки и обратитесь в Сервисную службу.

Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

---


## Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и телефон ближайшей мастерской Вы найдете в гарантийном талоне.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Типовую табличку с номерами Вы найдете, открыв выдвижной ящик. Чтобы долго не искать табличку в случае неисправности, впишите ниже данные прибора прямо сейчас.

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

Сервисная служба 
--

---

### Технические характеристики

Электропитание:	220-240 В 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность:	810 Вт
Проверка VDE:	да
Знак CE:	да

---

## Утилизация упаковки и старого прибора



Утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского союза.