

SIEMENS



Wärmeschublade

Tiroir chauffant

Cassetto termico

Warmhoudlade

BI510CN.0, BI510DN.0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[de]Gebrauchsanleitung	3
[fr] Notice d'utilisation	9
[it] Istruzioni per l'uso	15
[nl] Gebruiksaanwijzing	21

Register
your
product
online

de Inhaltsverzeichnis

 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
 Wichtige Sicherheitshinweise	4
 Gerät kennen lernen	5
Öffnen und Schließen.....	5
 Gerät bedienen	5
Geschirr vorwärmen.....	5
So gehen Sie vor.....	5
Speisen warm halten.....	6
 Tabellen und Tipps	7
 Reinigen	7
Gerät außen.....	7
Gerät innen.....	7
 Störungen, was tun?	7
 Kundendienst	8
E-Nummer und FD-Nummer.....	8
Technische Daten.....	8
 Umweltschutz	8
Umweltgerecht entsorgen.....	8

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.bsh-group.com und Online-Shop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

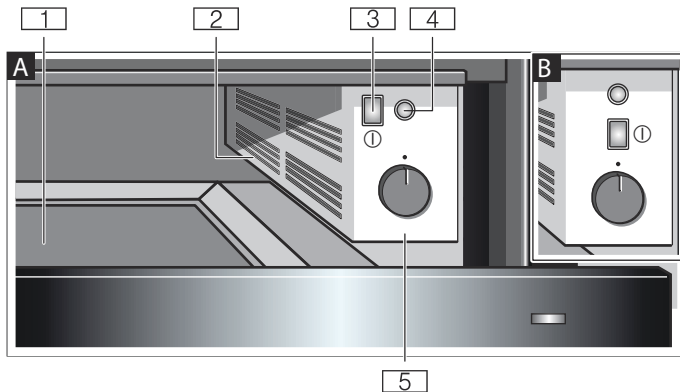
*) Nur für Deutschland gültig.

Gerät kennen lernen

In der Wärmeschublade können Sie Geschirr vorwärmen oder Speisen warm halten.

Je nach Ausführung Ihrer Wärmeschublade kann sich die Anordnung der Bedienelemente unterscheiden:

- Niedrige Schublade (14 cm hoch): Bild **A**
- Hohe Schublade (29 cm hoch): Bild **B**



- 1 Auflagefläche mit Antirutschmatte**
- 2 Lüfter und Heizung**
- 3 Hauptschalter**
Schalten Sie das Gerät ein und aus.
- 4 Betriebsanzeige**
- 5 Temperaturwähler**
Stellen Sie stufenlos zwischen **MIN**, **MED** und **MAX** ein.

Öffnen und Schließen

Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen.

Beim Öffnen springt die Schublade leicht heraus. Sie kann danach problemlos herausgezogen werden.

Gerät bedienen

Geschirr vorwärmen

Im vorgewärmten Geschirr kühlen Speisen nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm.

Geschirr allgemein

Die Wärmeschublade dürfen Sie mit maximal 15 kg belasten. Sie können z. B. Menügeschirr für 6 bzw. 12 Personen vorwärmen.

niedrige Schublade (14 cm hoch)		hohe Schublade (29 cm hoch)	
6 Menüteller	Ø 24 cm	12 Menüteller	Ø 24 cm
6 Suppentassen	Ø 10 cm	12 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm	1 Schüssel	Ø 22 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm	1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Fleischplatte	32 cm	1 Schüssel	Ø 17 cm
		2 Fleischplatten	32 cm

Geschirr einräumen

Verstellen Sie die Lüftungsöffnung nicht durch hohe Geschirrtile oder Tellerstapel. Dies gewährleistet eine gute Zirkulation der Warmluft im Gerät.

Trinkgefäße

Erwärmen Sie Trinkgefäße wie z. B. Espressotassen mit den Stufen **MIN** bis **MED**.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Auf höherer Stufe werden die Trinkgefäße sehr heiß.

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade räumen.
Hinweis: Antirutschmatte unterlegen, um Kratzer in der Oberfläche der Schublade zu vermeiden.
2. Stufe am Temperaturwähler einstellen.
Stellen Sie für Geschirr eine gewünschte Stufe bis **MAX** ein.
Wählen Sie für Trinkgefäße eine Stufe von **MIN** bis **MED**.
3. Gerät am Hauptschalter einschalten.
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt. Der Lüfter läuft.
4. Wärmeschublade schließen.

Dauer des Vorwärmens

Wie lange das Vorwärmen dauert, richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs, nach dessen Menge, Höhe und Anordnung. Verteilen Sie das Geschirr möglichst gleichmäßig auf der ganzen Fläche. Stellen Sie hohe Tellerstapel eher auf die linke Seite der Schublade, um die Lüftungsöffnung nicht zu verstellen.

Bei Menügeschirr für 6 Personen dauert das Vorwärmen ungefähr 15-25 Minuten.

Ausschalten

Öffnen Sie die Schublade. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter aus.

Geschirr entnehmen

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Nehmen Sie das Geschirr mit einem Topfhandschuh oder einem Topflappen aus der Schublade.

Speisen warm halten

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf die Matte der Wärmeschublade.

Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit beim Öffnen und Schließen der Wärmeschublade nichts überschwappt.

Decken Sie die Speisen, die leicht antrocknen, mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab.

Die Antirutschmatte ist lebensmittelecht. Sie können trockene Speisen, wie z. B. Fladen, Kuchen oder Muffins, auch direkt darauf legen und in der Schublade erwärmen. Reinigen Sie die Antirutschmatte hinterher.

Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Geeignete Speisen: Es eignen sich gegartes Fleisch, Geflügel, Fisch, Soßen, Gemüse, Beilagen und Suppen.

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade stellen
2. Temperaturwähler auf die gewünschte Stufe stellen. Gerät am Hauptschalter einschalten und mit Geschirr 10 Minuten vorheizen.
3. Speisen in das vorgewärmte Geschirr geben.
4. Schublade schließen.

Ausschalten

Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter aus.

Geschirr entnehmen

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Nehmen Sie das Geschirr mit einem Topfhandschuh oder einem Topflappen aus der Schublade.

Tabellen und Tipps

Gericht	Schublade vorwärmen	Geschirr vorwärmen	Stufe	Hinweise
Geschirr und Trinkgefäße				
Teller, Suppentassen, Schüsseln	nein	entfällt	MAX	
Espressotassen, Kaffeetassen	nein	entfällt	MED	
Tiefkühlspeisen antauen				
Sahnetorten, Butter, Wurst, Käse	nein	nein	MIN	auf einem Teller oder in einer Glasschale
Kuchen, Brot	nein	nein	MED	auf einem Teller oder in einer Glasschale
Fleisch	nein	nein	MIN	auf einem Teller oder in einer Glasschale
Erwärmen				
Fladen, z. B. Eierkuchen, Wraps, Tacos	5 – 10 min	entfällt	MAX	
Trockene Kuchen, z. B. Streuselkuchen, Muffins	5 – 10 min	entfällt	MAX	
Warm halten				
Getränke	5 – 10 min	ja	MAX	
Speisen allgemein, Suppen, Soßen, Beilagen	5 – 10 min	ja	MAX	Speisen umfüllen, maximal 80 °C
Speisen empfindlich, z. B. angegartes Fleisch	5 – 10 min	ja	MED	Speisen umfüllen, maximal 80 °C
Eier gekocht, Rührei	5 – 10 min	ja	MED	Speisen umfüllen, maximal 80 °C
Brot, z. B. Toastbrot, Brötchen	5 – 10 min	entfällt	MED	
Schmelzen				
Gelatine auflösen	nein	nein	MAX	offenes Geschirr, circa 20 Minuten
Blockschokolade, Schokoladenkuvertüre	nein	nein	MAX	
Kristallinen Honig	nein	nein	MIN	
Teig gehen lassen				
Hefeteig	5 – 10 min	nein	MIN	abgedeckte Schüssel, Schale oder Backblech

Reinigen

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Gerät am Hauptschalter ausschalten, die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Edelstahlflächen

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Benutzen Sie zur Reinigung Wasser

und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Glasfront

Reinigen Sie die Glasfront mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Keinen Glasschaber verwenden.

Gerät innen

Edelstahlflächen

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Antirutschmatte

Sie können die Antirutschmatte zum Reinigen entnehmen. Mit Spülmittel reinigen.

Störungen, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Das Geschirr bzw. die Speisen bleiben kalt.	Prüfen Sie: <ul style="list-style-type: none"> ■ ob das Gerät eingeschaltet ist, indem Sie den Hauptschalter drücken (Betriebsanzeigelampe leuchtet) ■ ob ein Stromausfall vorliegt
Das Geschirr bzw. die Speisen werden nicht ausreichend warm.	Es kann sein: <ul style="list-style-type: none"> ■ dass das Geschirr bzw. die Speisen nicht lange genug erwärmt wurden ■ dass die Schublade für längere Zeit offen war ■ dass die Schublade nicht ausreichend vorgeheizt war ■ dass die Lüftungsöffnung durch hohes Geschirr oder einen hohen Stapel Teller verstellt war
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.	Die Anzeigelampe ist defekt. Verständigen Sie den Kundendienst.
Sicherung im Sicherungskasten löst aus.	Ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.



Reparaturen dürfen Sie nur von qualifizierten Fachleuten durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

■■■■■ ■■■■■■■■■■■■■■■■ ■■■■		
E-Nr. ■■■■■■■■■■■■■■ ■■	FD ■■■■	Z-Nr. ■■■■■■
■■■ ■■■■■■■■■■■■■■ ■■■■		
220-240 V ~ 50/60 Hz 400 W		
■■■ ■■■■■■■■■■		
		

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Technische Daten

Stromversorgung: 220 -240 V
 50/60 Hz
 Gesamt-Anschlusswert: 400 W
 CE-Zeichen: ja

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.