

Návod k obsluze a montáži Gourmet nahříváč nádobí



Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze a montáži. Ochráníte tak sebe a zabráníte škodám.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	4
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	11
Popis přístroje	12
ESW 7010, ESW 7110	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Ovládací a zobrazovací prvky	14
Dodávané příslušenství	15
První uvedení do provozu	16
První čištění zásuvky	16
První rozehrátí zásuvky	16
Miele@home	17
Obsluha	20
Princip ovládání	20
Použití funkce MobileStart	21
Provozní způsoby	21
Doba trvání	21
Nastavení teploty	22
Udržování teploty jídel	23
Nahřívání nádobí	25
Doby nahřívání	25
Kapacita	25
ESW 7010, ESW 7110	26
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	27
Příprava při nízké teplotě	28
Další možnosti použití	33
Propojení do sítě s vestavnými přístroji Miele	34
Funkce sabat	35
Čištění a ošetřování	36
Co udělat, když	38
Příslušenství k dokoupení	40
Servisní služba	41
Kontakt při závadách	41
Typový štítek	41

Záruka	41
Instalace	42
Bezpečnostní pokyny pro vestavbu	42
Pokyny k montáži	43
Rozměry pro vestavbu ESW 7010, ESW 7110	44
přístroj kombinace pro výklenky výšky 450 mm	44
přístroj kombinace pro výklenky výšky 590 mm	45
Boční pohled	46
Přípojky a větrání	47
Rozměry pro vestavbu ESW 7020, ESW 7120	48
přístroj kombinace pro výklenky výšky 450 mm	48
přístroj kombinace pro výklenky výšky 590 mm	49
Boční pohled	50
Přípojky a větrání	51
Rozměry pro vestavbu ESW 7030	52
přístroj kombinace pro výklenky výšky 450 mm	52
přístroj kombinace pro výklenky výšky 590 mm	53
Boční pohled	54
Přípojky a větrání	55
Vestavba	56
Elektrické připojení	57
Prohlášení o shodě	59

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Gourmet nahřívač nádobí se v následujícím návodu pro zjednodušení označuje jako zásuvka.

Tato zásuvka odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné používání však může vést k poranění osob a věcným škodám.

Než zásuvku uvedete do provozu, přečtěte si pozorně návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím ochráníte sebe a zabráníte poškození zásuvky.

Podle normy IEC 60335-1 upozorňuje Miele výslovně na to, že je bezpodmínečně nutné přečíst si a dodržovat kapitolu věnovanou instalaci varné desky a bezpečnostní pokyny a varovná upozornění.

Miele neodpovídá za škody, které vzniknou v důsledku nedbání těchto pokynů.

Návod k obsluze a montáži uschovejte a předejte ho případnému novému majiteli.

Používání ke stanovenému účelu

- ▶ Tato zásuvka je určena pro používání v domácnosti a v prostorách podobných domácnostem.
- ▶ Tato zásuvka není určena pro používání venku.
- ▶ Používejte zásuvku výhradně v domácnosti pro účely popsané v návodu k obsluze. Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřijatelné.
- ▶ Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné zásuvku samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem. Tyto osoby smí zásuvku používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy pohybovat v blízkosti zásuvky, ledaže by byly pod stálým dozorem.
- ▶ Děti starší než osm let smí zásuvku obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí zásuvku čistit bez dozoru.
- ▶ Dohlízejte na děti, které se zdržují v blízkosti zásuvky. Nikdy nenechte děti hrát si se zásuvkou.
- ▶ Zásuvka se během provozu zahřeje na vysokou teplotu a zůstane horká ještě nějakou dobu po vypnutí. Nedovolte dětem, aby se k zásuvce přiblížily, dokud nevychladne natolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí popálení.
- ▶ Nebezpečí udušení. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udušit se. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.
- ▶ Poškozená zásuvka může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji ohledně zjevných poškození. Nikdy neuvádějte do provozu poškozený přístroj.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz zásuvky je zajištěn jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ Elektrická bezpečnost zásuvky je zajištěna jen tehdy, je-li připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněn. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku zásuvky musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se zásuvka nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Zásuvku pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Používejte zásuvku jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.
- ▶ Tato zásuvka nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce zásuvky. Nikdy neotvírejte plášť zásuvky.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Opravy zásuvky smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.
- ▶ Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z připojovacího vedení nebo připojovací vedení není síťovou zástrčkou vybaveno, musí zásuvku připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí být nahrazen speciálním přívodním síťovým kabelem (viz kapitola „Elektrické připojení“).
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být zásuvka úplně odpojená od elektrické sítě. Zajistíte to tím, že
 - vypnete jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhnete elektrickou zástrčku (je-li k dispozici) ze zásuvky. Při vytahování zástrčky netahejte za přívodní síťový kabel, nýbrž za zástrčku.
- ▶ Pokud je zásuvka zabudovaná za nábytkovými dvířky, během používání zásuvky je nikdy nezavírejte. Za zavřenými dvířky se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit zásuvka, skříň pro vestavbu a podlaha. Nábytková dvířka zavřete až po úplném vychladnutí zásuvky.

Provozní zásady

- ▶ Můžete se popálit o horkou zásuvku nebo o horké nádobí. Při všech pracích s horkým přístrojem si chraňte ruce chňapkami nebo rukavicemi na hrnce. Používejte jen suché rukavice nebo chňapky. Mokrý nebo vlhký textilie lépe vedou teplo a mohou vyvolat popálení párou.
- ▶ Nebezpečí požáru. V zásuvce neuchovávejte plastové nádoby nebo hořlavé předměty. Při zapnutí se mohou roztavit nebo vzplanout.
- ▶ Předměty v blízkosti zapnuté zásuvky mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Zásuvku nikdy nepoužívejte k vytápění místností.
- ▶ Dodanou protiskluzovou podložku nikdy nenahrazujte kuchyňskými utěrkami apod.
- ▶ Zatížitelnost teleskopických výjezdů je maximálně 25 kg. Když zásuvku přetížíte nebo se postavíte nebo posadíte na otevřenou zásuvku, výjezdy se poškodí.
- ▶ Spodní strana zásuvky se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jí nedopatřením nedotkli, když je zásuvka vytažená.
- ▶ Protiskluzová podložka je tepelně odolná do 200 °C. Dno varného nádobí může tuto teplotu překročit, zvláště po prudkém osmahnutí. Než varné nádobí postavíte do zásuvky, nechte je chvíli vychladnout.
- ▶ Nádobí z umělé hmoty nebo hliníkové fólie se při vysokých teplotách taví. Na udržování teploty používejte jen tepelně odolné nádobí z porcelánu, skla atd.
- ▶ Když se dovnitř zásuvky dostanou nečistoty, může to vyvolat zkrat. Naplněnou zásuvku otvírejte a zavírejte opatrně, aby vyšpláchly tekutiny.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Provozní způsob sss udržování teploty jídel slouží k udržování jídel v horkém stavu, nikoli k ohřívání studených jídel. Dbejte na to, abyste jídla dali do zásuvky dostatečně horká.
- ▶ Když je teplota příliš nízká, mohou se u určitých jídel pomnožit bakterie. Nastavte dostatečně vysokou udržovací teplotu.

Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Likvidace přepravního obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možností jejich likvidace, a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

Likvidace starého přístroje

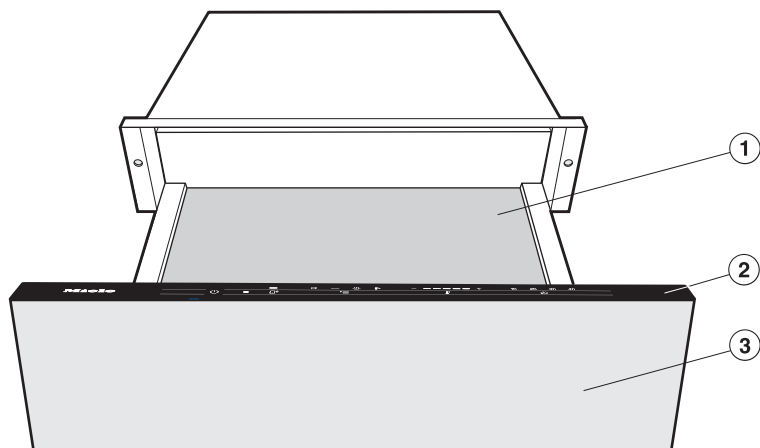
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby byl starý přístroj až do odvozu uložen tak, aby se k němu nedostaly děti.

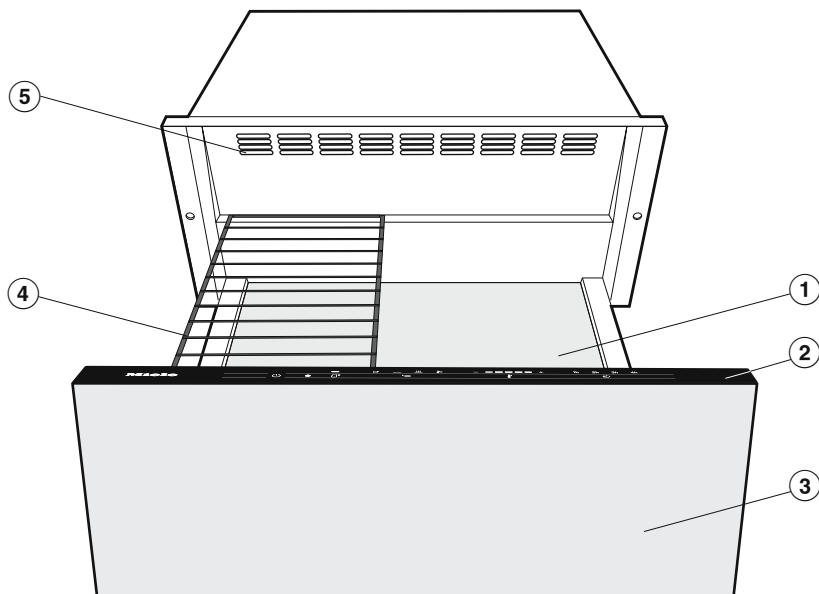
Popis přístroje

ESW 7010, ESW 7110



- ① protiskluzová podložka
- ② ovládací a zobrazovací prvky
- ③ čelní stěna zásuvky s mechanismem Push2open
Zásuvka se dá otevřít a zavřít mírným zatlačením na panel.

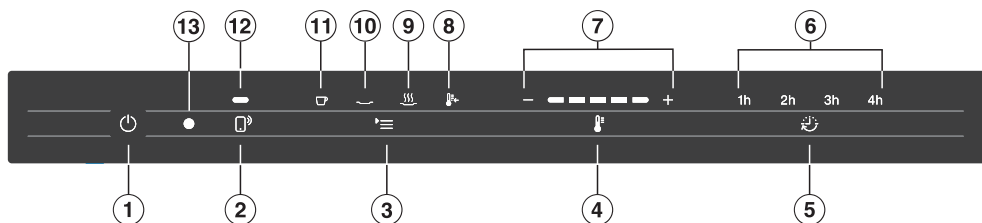
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① protiskluzová podložka
- ② ovládací a zobrazovací prvky
- ③ čelní stěna zásuvky s mechanismem Push2open
Zásuvka se dá otevřít a zavřít mírným zatlačením na panel.
- ④ rošt
- ⑤ větrací štěrby

Popis přístroje

Ovládací a zobrazovací prvky



Senzorová tlačítka

- ① zapnutí/vypnutí zásuvky
- ② „MobileStart“
- ③ volba provozního způsobu
- ④ nastavení teploty
- ⑤ nastavení doby trvání

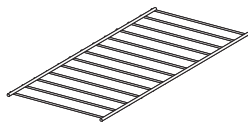
Ukazatele/světelné indikátory

- ⑥ doba trvání
 - 1h = 1 hodina
 - 2h = 2 hodiny
 - 3h = 3 hodiny
 - 4h = 4 hodiny
- ⑦ pruh segmentů ukazatele teploty
- ⑧ provozní způsob příprava při nízké teplotě
- ⑨ provozní způsob udržování teploty jídel
- ⑩ provozní způsob nahřívání servírovacího/jídelního nádobí
- ⑪ provozní způsob nahřívání šálků/skleniček
- ⑫ aktivace funkce „MobileStart“
- ⑬ optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)

Dodávané příslušenství

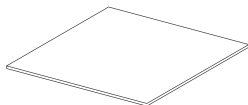
Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“).

Rošt



Pro zvětšení plochy pro naplnění (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Protiskluzová podložka



Zajišťuje bezpečné postavení nádobí.

Kuchařka Miele „Pečení při nízkých teplotách“

Nejlepší recepty z kuchyně Miele

První uvedení do provozu

- Odstraňte ochranné fólie a nálepky, které mohou být na přístroji umístěny.
- Neodstraňujte nálepky s bezpečnostními pokyny a pokyny pro vestavbu stejně jako typový štítek.






Usnadníte servisní a opravářské práce.

První čištění zásuvky

- Vyměňte ze zásuvky protiskluzovou podložku a rošt, pokud je k dispozici. Očistěte obojí teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte protiskluzovou podložku a rošt měkkou utěrkou.
- Očistěte zásuvku vlhkou utěrkou zevnitř i zvenku od případného prachu a zbytků obalového materiálu.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.
- Položte protiskluzovou podložku a případně rošt opět do zásuvky.

První rozehrání zásuvky

Rozehrávejte prázdnou zásuvku nejméně 2 hodiny.

- Zapněte zásuvku stisknutím senzorového tlačítka .
- Stiskněte senzorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit symbol .
- Stiskněte senzorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit pravý vnější segment ukazatele teploty.
- Stiskněte senzorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit **2h**.
- Zavřete zásuvku.

Zásuvka je vybavená kontaktním spínačem. Topení a ventilátor pracují jen tehdy, když je zásuvka zavřená.

Po 2 hodinách se zásuvka automaticky vypne.

Kovové součásti jsou nakonzervovány ochranným prostředkem. Proto se při prvním rozehrávání zásuvky dočasně vytváří zápach. Vytváření zápachu a případně vystupující pára po krátké době zmizí a nejsou známkou chybného připojení nebo závady přístroje. Zajistěte během prvního rozehrávání dobré větrání kuchyně.

Miele@home

Vaše zásuvka je vybavená vestavěným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

- WiFi síť
- Miele@mobile App
- uživatelský účet u Miele. Uživatelský účet můžete vytvořit prostřednictvím Miele@mobile App.

Miele@mobile App Vás vede při navazování spojení mezi zásuvkou a domácí WiFi sítí.

Poté, co zásuvku začleníte do WiFi sítě, můžete pomocí App provádět například následující akce:

- vyvolat informace o provozním stavu své zásuvky
- vyvolat upozornění k probíhajícím operacím své zásuvky
- ukončit probíhající operace

Zařazením zásuvky do WiFi sítě se zvýší spotřeba elektrické energie, i když je zásuvka vypnutá.

Zajistěte, aby byl v místě instalace Vaší zásuvky k dispozici dostatečně silný signál Vaší WiFi sítě.

Disponibilita WiFi spojení

WiFi spojení sdílí frekvenční rozsah s jinými zařízeními (např. mikrovlnami, dálkově řízenými hračkami). Kvůli tomu se mohou vyskytovat dočasné nebo úplné poruchy spojení. Proto nelze zaručit trvalou dostupnost nabízených funkcí.

Disponibilita Miele@home

Použití Miele@mobile App závisí na dostupnosti Miele@home Services ve Vaší zemi.

Service Miele@home není k dispozici v každé zemi.

Informace k dostupnosti obdržíte na internetové stránce www.miele.com.

Aplikace Miele@mobile

Aplikaci Miele@mobile si můžete stáhnout zadarmo z Apple App Store® nebo Google Play Store™.



První uvedení do provozu

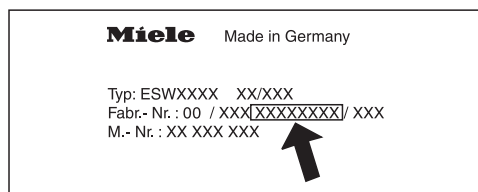
Připojení přes App

Spojení se sítí můžete navázat pomocí Miele@mobile App.

- Nainstalujte Miele@mobile App na svém mobilním koncovém zařízení.

Pro přihlášení budete potřebovat:

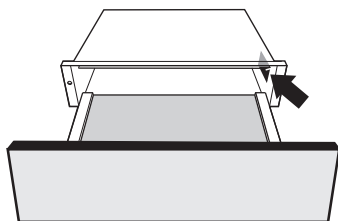
1. Heslo Vaší WiFi sítě.
2. Heslo Vaší zásuvky.



U hesla zásuvky se jedná o posledních devět číslic výrobního čísla, které naleznete na typovém štítku.



Typový štítek

Typový štítek naleznete zde:



- Zahajte přihlašování přístroje v App. Provedte kroky přihlášení.

Když se objeví výzva k aktivaci WiFi sítě zásuvky, postupujte takto:


- Vypněte zásuvku.
- Podržte stisknuté sensorové tlačítko .
- Současně stiskněte sensorové tlačítko .

2h trvale svítí, **3h** bliká.

Zásuvka je během následujících 10 minut připravená na spojení.

- Provedte další kroky v App.



Po úspěšném spojení trvale svítí **2h** i **3h**.

- Opusťte režim připojování na zásuvce stisknutím sensorového tlačítka .

Zásuvku lze nyní obsluhovat pomocí App.


Připojení přes WPS

Váš WiFi router musí být kompatibilní s WPS (WiFi Protected Setup).

- Vypněte zásuvku.
- Podržte stisknuté sensorové tlačítko .
- Současně stiskněte sensorové tlačítko .

2h trvale svítí, **3h** bliká.

WPS připojování musí být spuštěno současně na zásuvce i na Vašem WiFi routeru.

- Po několika sekundách stiskněte sensorové tlačítko  na zásuvce.

Po chvíli bude trvale svítit **2h**, **3h** a **4h** blikají.

Zásuvka je během následujících 10 minut připravená na spojení.

- Spustíte WPS připojování na svém WiFi routeru.

Po úspěšném spojení trvale svítí **2h** i **3h**.

- Opustíte režim připojování na zásuvce stisknutím sensorového tlačítka .



Zásuvku lze nyní obsluhovat pomocí App.

Jestliže se spojení nenaváže, možná jste neaktivovali dostatečně rychle WPS na svém routeru. Provedte znovu výše uvedené kroky.

Tip: Pokud Váš WiFi router nedisponuje WPS jako způsobem spojení, použijte připojení přes Miele@mobile App.


Odhlášení WiFi (vynulování na nastavení z výroby)

Pro navázání nového WiFi spojení je nejprve nutné odpojit stávající WiFi spojení.

- Vypněte zásuvku.
- Podržte stisknuté sensorové tlačítko .
- Současně stiskněte sensorové tlačítko .


Při existujícím WiFi spojení trvale svítí **2h** a **3h**.

Zásuvka je během následujících 10 minut připravená na odpojení.

- Stiskněte sensorové tlačítko .

2h trvale svítí a **3h** bliká.


Po několika sekundách bliká **2h** a **3h**. Spojení je zrušené.

- Opustíte režim odhlašování zásuvky stisknutím sensorového tlačítka .

WiFi spojení je zrušené. Je možné navázat nové spojení.

Až budete zásuvku vyřazovat, prodávat nebo až budete uvádět do provozu upotřebenou zásuvku, odhlaste WiFi. To je jediný způsob, jak zajistit, že jste odstranili všechny osobní údaje a předchozí uživatel tak již nemůže mít přístup k zásuvce.

Princip ovládání

 Chybná funkce vinou znečištěných anebo zakrytých sensorových tlačítek.

Senzorová tlačítka nereagují nebo dochází k neúmyslnému spínání, případně dokonce k automatickému vypnutí zásuvky.





Senzorová tlačítka a ukazatele udržujte v čistotě.

Na sensorová tlačítka a ukazatele neodkládejte žádné předměty.


 Poškození tekutinami.


Když se dovnitř zásuvky dostanou nečistoty, může to vyvolat zkrat.

Naplňenou zásuvku otvírejte a zavírejte opatrně, aby nemohly vyšplíchnout tekutiny.

- Otevřete zásuvku.
- Zapněte zásuvku stisknutím sensorového tlačítka .
- Stiskněte sensorové tlačítka  tolikrát, až bude svítit požadovaný provozní způsob.
- Stiskněte sensorové tlačítka  tolikrát, až bude na ukazateli teploty svítit segment požadované teploty.
- Stiskněte sensorové tlačítka  tolikrát, až bude svítit požadovaný počet hodin doby provozu.
- Zavřete zásuvku.

Použití funkce MobileStart





- Stiskněte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítlí indikátor nad sensorovým tlačítkem . Zásuvku můžete obsluhovat přes Miele@mobile App.

Ovládání sensorovými tlačítky má přednost před ovládáním prostřednictvím App.


Provozní způsoby


Na výběr jsou následující provozní způsoby:


-  nahřívání šálků/skleniček
-  nahřívání servírovacího/jídelního nádobí
-  udržování teploty pokrmů
-  příprava při nízké teplotě

Při příštím zapnutí se automaticky nastaví naposledy zvolený provozní způsob a zobrazuje se na ovládacím panelu.

Zásuvka je vybavená ventilátorem, který v zásuvce rozděljuje zahřátý vzduch. Ventilátor běží při všech provozních způsobech trvale.


V zásuvce můžete udržovat teplotu jídel a současně nahřívát nádobí. Použijte na to provozní způsob  udržování teploty jídel.

 Nebezpečí popálení horkým nádobím.

Když se provozním způsobem  udržování teploty jídel zahřívá prázdné nádobí, zahřeje se na velmi vysokou teplotu.

Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.


Doba trvání

 Nebezpečí požáru v důsledku vysušených jídel.

Dlouhé doby udržování teploty vedou k vysušení a případně samovznícení jídla.

Nenechte zásuvku v trvalém provozu delší dobu bez dozoru.

Zásuvka je nastavená na trvalý provoz (výjimka: příprava při nízké teplotě). Po maximálně 12 hodinách trvalého provozu bezpečnostní vypnutí zásuvku vypne.


Stisknutím sensorového tlačítka  lze zvolit omezenou dobu provozu:

1 stisknutí – 1 hodina (1h), 2 stisknutí – 2 hodiny (2h) atd. až maximálně 4 hodiny.





Pátým stisknutím se obnoví trvalý provoz.

Obsluha

Nastavení teploty

Každému provoznímu způsobu je přiřazený teplotní rozsah. Navrhované teploty nastavené od výrobce jsou vytištěné tučně. Tisknutím sensorového tlačítka  lze teplotu měnit v krocích po 5 °C.

Při příštím zapnutí se automaticky nastaví naposledy zvolená teplota a zobrazuje se na ovládacím panelu (výjimka: příprava při nízké teplotě).


ukazatel teploty	teplota [°C]*			
				
■ □ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■ □	60	80	85	85


* přibližné teplotní údaje, naměřené v prázdném stavu uprostřed zásuvky

Tipy


Pro získání optimální kvality jídel dbejte následujícího:

- Horká jídla dávejte do předehřátého nádobí. Postavte k tomu nádobí během předehřívání do zásuvky.
- Nepřikrývejte pečená nebo fritovaná jídla, která mají zůstat křupavá. Udržujte tato jídla teplá při vyšší teplotě.
- Vlhká a tekutá jídla přikrývejte vhodnou poklicí nebo tepelně odolnou fólií. Tak zabráníte vystupování vlhkosti a její kondenzaci a vysrážení mimo nádobí.
- Nádobí neplňte příliš, aby nic nevyšpláchno.
- Čerstvě připravená jídla jsou teplejší než na teplotě udržovaná jídla. Servirujte na teplotě udržovaná jídla na předehřátých talířích.
- Ztráty živin začínají při přípravě potravin a při udržování teploty pokračují. Čím déle se potraviny udržují teplé, tím větší jsou ztráty živin.
- Doporučujeme Vám, abyste jídla neudržovali teplá dlouho, protože by se dovařila.
- Při častém otvírání zásuvky mohou jídla vychladnout.
- Zásuvku neotvírejte ani nezavírejte rychlým pohybem. Mohla by vyšpláchnout tekutina z nádob a dostat se do větracích štěrbin nebo dovnitř zásuvky.

 Ohrožení zdraví při příliš nízké udržovací teplotě.

Při příliš nízké udržovací teplotě se v jídlech mohou vyvinout zárodky. Volte výhradně provozní způsob  udržování teploty jídel.

Tento provozní způsob slouží k udržování teploty jídel hned po jejich přípravě, tedy ještě v horkém stavu. Tento provozní způsob neslouží k opětovnému ohřívání vychladlých jídel.


- Zvolte provozní způsob  udržování teploty jídel.
- Zvolte požadovanou dobu trvání.

Zásuvka se musí asi 15 minut předehřívát, aby se zajistilo, že vnitřní prostor dosáhne potřebné minimální teploty.

- Postavte nádobí do zásuvky, aby se předehřálo.
- Po 15 minutách vyjměte předehřáté nádobí ze zásuvky a dejte do něho horká jídla. Na vyjímání nádobí použijte chňapky na hrnce.
- Postavte nádobí do zásuvky a zásuvku opatrně zavřete, aby nevyšpláchnuly tekutiny.

Udržování teploty jídel

Nastavení

potravina	nádobí	přikrýt nádobí	teplota při nastavení 	pozice	
				dno	rošt*
steak rare	talíř	ne	■ □ □ □ □ □	x	x
nákyp/gratináda	nákypová forma	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
pečeně	talíř	ano	□ □ ■ □ □ □	x	
eintopf	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
rybí prsty	pánev	ne	□ □ □ □ □ ■	x	
ryba v omáčce	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
zelenina v omáčce	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
guláš	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
bramborová kaše	hrnec	ano	□ □ ■ □ □ □	x	
menu	talíř	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
pečené brambory/ brambory na loupačku	talíř/hrnec	ano	□ □ ■ □ □ □	x	
smažené řízký	pánev	ne	□ □ □ □ □ ■	x	
lívance/ bramborové placky	talíř	ne	□ □ □ □ □ ■	x	x
pizza	talíř	ne	□ □ □ □ □ ■	x	
slané brambory	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
omáčka	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
závin	talíř	ne	□ □ □ ■ □ □	x	
ohřívání bílého chleba	–	ne	■ □ □ □ □ □	x	x
ohřívání housek	–	ne	■ □ □ □ □ □	x	x

* dle modelu

Tipy

- Rozložte nádobí pokud možno po celé ploše. Vysoké stohy talířů se nahřívají pomaleji než jednotlivé kusy nádobí. Pokud není možné vyhnout se vysokým stohům talířů, umístěte je v zásuvce vpředu. Využívejte rošt (dle modelu).
- Nestavte velké mísy na výšku před větrací štěrby. Zakryly by výstupní otvory pro zahřátý vzduch. Nádobí by se nenahřívalo rovnoměrně.
- Pro šálky a skleničky volte výhradně provozní způsob □ nahřívání šálků/skleniček, abyste zajistili, že nebude překročena nejvyšší teplota (60 °C).
- Nahřáté nádobí ztrácí velmi rychle svoji teplotu. Vyjměte je proto až krátce před použitím.

Doby nahřívání

Na dobu nahřívání mají vliv různé faktory:

- materiál a tloušťka nádobí
- množství naplnění
- uspořádání náplně
- nastavení teploty

Není proto možné poskytnout absolutní údaje. Pro rovnoměrné nahřívání v provozním způsobu □ nahřívání servírovacího/jídelního nádobí lze uvést tyto orientační hodnoty:

- jídelní sady pro 6 osob asi 30–35 minut
- jídelní sady pro 12 osob asi 40–45 minut

Zjistěte si při praktickém používání optimální nastavení pro svoji domácnost.

Kapacita



Poškození přetížením.

Když zásuvku přetížíte, poškodí se teleskopické výsuvy.

Plňte zásuvku maximálně **25 kg**.

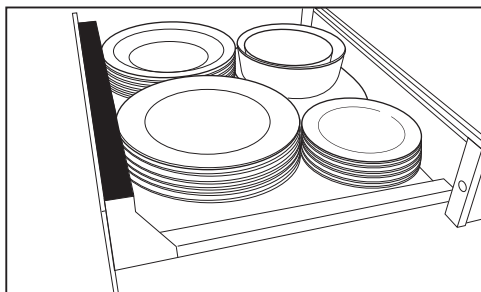
Kapacita závisí na rozměrech a hmotnosti Vašeho nádobí.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Plochu pro naplnění můžete zvětšit tím, že použijete dodaný rošt. Rošt lze nasadit libovolně. Se 2 rošty můžete plochu pro naplnění zvětšit tak, že rošty nasadíte vlevo a vpravo. Další rošt dostanete v internetovém obchodě Miele, přes servisní službu Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“).

Nahřívání nádobí

ESW 7010, ESW 7110

Následující příklady osazení jsou orientační:



Jídelní sada pro 6 osob

6 mělkých talířů Ø 26 cm

6 hlubokých talířů Ø 23 cm

6 dezertních talířků Ø 19 cm

1 oválná mísa 32 cm

1 servírovací mísa Ø 16 cm

1 servírovací mísa Ø 13 cm

nebo volitelně

12 mělkých talířů Ø 26 cm

18 hlubokých talířů Ø 23 cm

16 misek na polévku Ø 10 cm

6 mělkých talířů a Ø 26 cm

6 hlubokých talířů Ø 23 cm

6 talířů na pizzu Ø 36 cm

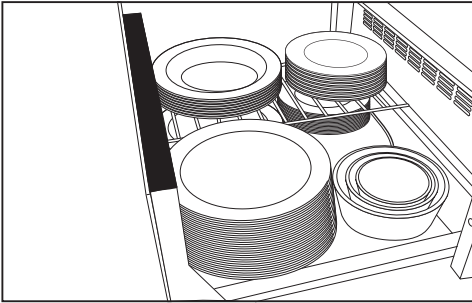
72 šáleků na espresso Ø 5,9 cm

30 šáleků na kapučíno Ø 8,8 cm

30 sklenic na grog Ø 6,7 cm (výška 8 cm)

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Následující příklady osazení jsou orientační:



Jídelní sada pro 12 osob

12 mělkých talířů	Ø 26 cm
12 hlubokých talířů	Ø 23 cm
12 dezertních talířků	Ø 19 cm
1 oválná mísa	32 cm
1 servírovací mísa	Ø 19 cm
1 servírovací mísa	Ø 16 cm
1 servírovací mísa	Ø 13 cm

nebo volitelně

40 mělkých talířů	Ø 26 cm
60 hlubokých talířů	Ø 23 cm
45 misek na polévku	Ø 10 cm
20 mělkých talířů a	Ø 26 cm
20 hlubokých talířů	Ø 23 cm
20 talířů na pizzu	Ø 36 cm
142 šáleků na espresso	Ø 5,9 cm
90 šáleků na kapučíno	Ø 8,8 cm
30 sklenic na grog	Ø 6,7 cm (výška 8 cm)

Příprava při nízké teplotě

Při přípravě při nízké teplotě se pokrm připravuje při nižší teplotě po dlouhou dobu. Při tomto způsobu přípravy se pokrm připravuje šetrně, ztrácí méně tekutiny a zůstává šťavnatě a jemné.

Pokud se v zásuvce používají pokrmmové teploměry z jiných vestavných přístrojů Miele, za určitých okolností to má vliv na tyto vestavné přístroje.

Pokrmmové teploměry vestavných přístrojů Miele použijte jen v příslušných přístrojích.

Pro měření teploty jádra doporučujeme používat běžný pokrmmový teploměr. Tak je možné připravit pokrm na stupeň přesně.

Teplota jádra

V zásuvce lze připravovat pokrmy až do teploty jádra 70 °C. Pokrmy, u nichž musí být teplota jádra vyšší než 70 °C, v zásuvce připravovat nelze.

Hodnota teploty jádra informuje o stupni propečení uvnitř pokrmu.

Pro maso platí, že čím nižší je teplota jádra, tím méně je maso propečené:

- 45–50 °C = anglicky
- 55–60 °C = medium
- 65 °C = propečené

Doba přípravy

Doba přípravy pokrmu závisí na jeho velikosti a může být 1 až 6 hodin.

Předehejte zásuvku s vhodným nádobím 15 minut. Tím varné nádobí a vnitřní prostor zásuvky dosáhnou potřebné teploty.

Příklad:


Zvolená doba 1 hodina

Skutečná doba provozu 1 hodina a 15 minut

Upozornění

- Maso by mělo být dobře opracované.
- Dobrá jakost připravovaného pokrmu je rozhodující pro dobrý výsledek přípravy.
- Připravovaný pokrm musí mít pokojovou teplotu. Vyjměte jej z chladničky asi 15 minut před přípravou.

Použití provozního způsobu příprava při nízké teplotě

- Zvolte provozní způsob příprava při nízké teplotě .
- Postavte tepelně odolné nádoby na dno zásuvky.

Zásuvka se automaticky 15 minut přehřívá a potom běží s přednastavenou teplotou 85 °C a přednastavenou dobou trvání 4 hodiny.

Pokud chcete připravovat pokrm s jinými nastaveními, dbejte údajů v následujících tabulkách přípravy.

- Případně zvolte požadovanou teplotu.
- Případně zvolte požadovanou dobu trvání.
- Po fázi přehřevu dejte připravovaný pokrm do nádobí.
- Když použijete pokrmový teploměr: Zastrčte pokrmový teploměr do připravovaného pokrmu tak, aby byl hrot kovové tyče umístěný ve středu jeho jádra. Dbejte na to, aby nenarazil na kost nebo jste ho nezapíchlí do vrstvy tuku, protože jinak může být zkreslený výsledek.
- Až bude teplota asi o 10 °C (orientační hodnota) nižší než teplota jádra, která je uvedena v tabulce přípravy, vyjměte připravovaný pokrm ze zásuvky.

Při velkém připravovaném pokrmu se doporučuje menší teplotní rozdíl.

- Připravovaný pokrm ze všech stran prudce orestujte.

Tipy

- Připravovaný pokrm nepropečte úplně. Po přípravě následuje ještě orestování.
- Pokrm můžete ihned rozkrájet. Není nutná žádná doba odpočinku.
- Pokrm servírujte na přehřátých talířích, aby tak rychle nevychladl.





Příprava při nízké teplotě

Varné nádoby 15 minut předejdějte. Během této doby dejte připravovaný pokrm stranou při pokojové teplotě.

Dejte připravovaný pokrm do předejděného varného nádoby v ohřevném prostoru.

Doby přípravy uvedené v tabulkách jsou orientační hodnoty. V případě potřeby můžete pokrm připravovat dále.





Tabulka přípravy hovězího

druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
medailonky výška 3–4 cm	1 z každé strany 1–2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
steak ze špičky asi 170 g	1 z každé strany 2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
rumpsteak asi 200 g	1 z každé strany 1–2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

* 45–50 °C anglicky, 55–60 °C medium, 65 °C propečené

 doba orestování,  teplota jádra,  doba přípravy,  nastavení teploty

Tabulka přípravy telecího

druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
medailonky výška 3–4 cm	1 z každé strany 2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
steak asi 160 g výška 2 cm	1 z každé strany 2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

* 45–50 °C anglicky, 55–60 °C medium, 65 °C propečené

 doba orestování,  teplota jádra,  doba přípravy,  nastavení teploty

Příprava při nízké teplotě

Tabulka přípravy vepřového

druh masa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
filet asi 550 g	6–8 celkem	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
medailonky výška asi 4 cm	2 z každé strany	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 65 °C propečené

⌚ doba orestování, 🌡️ teplota jádra, 🕒 doba přípravy, 🌡️← nastavení teploty

Tabulka přípravy jehněčího

druh masa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
jehněčí karé asi 170 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jehněčí karé asi 400 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jehněčí hřbet bez kosti asi 600 g	2 z každé strany	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 z každé strany	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium, 65 °C propečené

⌚ doba orestování, 🌡️ teplota jádra, 🕒 doba přípravy, 🌡️← nastavení teploty

Tabulka přípravy zvěřiny





druh masa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
jelení medailonky výška 3–4 cm	2 z každé strany	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 z každé strany	65	95–110	
srnčí hřbet bez kosti asi 800 g	2 z každé strany	60	55–70	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 z každé strany	65	95–110	

* 60 °C medium, 65 °C propečené

⌚ doba orestování, 🌡️ teplota jádra, 🕒 doba přípravy, 🌡️← nastavení teploty




Příprava při nízké teplotě


Tabulka přípravy ryb

druh ryby	 [min]	 [°C]	 [min]	
losos 400 g	2 na straně s kůží	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
pstruh (vcelku) asi 350 g	2 z každé strany	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
treska/skrei 200 g	bez orestování	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
pražma (vcelku) asi 480–500 g	2 z každé strany	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
mořský vlk (vcelku) asi 480–500 g	2 z každé strany	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 doba orestování,  teplota jádra,  doba přípravy,  nastavení teploty

Další možnosti použití

potravina	nádobí	přikrýt nádobí			 [hod:min]
rozmrazení bobulovin	mísa / talíř	ne	■ □ □ □ □		0:50
rozpuštění želatiny	mísa	ne	□ □ □ □ ■		0:15
kynutí těsta	mísa	ano, s talířem		■ □ □ □ □	0:30
příprava jogurtu	jogurtové skleničky s víčkem	–		□ ■ □ □ □	5:00
nechat dojít mléčnou rýži	hrnec	ano, s poklicí	□ □ □ □ ■		0:40
rozpuštění čokolády	mísa	ne	□ □ □ □ ■		0:20
rozmrazení hluboce zmrazené zeleniny	mísa	ne	□ □ ■ □ □		1:00

 nastavení teploty /  nastavení teploty /  doba trvání

Propojení do sítě s vestavnými přístroji Miele

Zapojením do sítě je umožněno automatické řízení zásuvky v závislosti na provozním stavu jiného vestavného přístroje Miele.

Příklad:

Zásuvka vhodným způsobem nahřeje nádobí před obslužnou operací vestavného přístroje v síti nebo po ní.

Předpoklady

Pro propojení zásuvky do sítě s jinými vestavnými přístroji musí být splněny tyto podmínky:

- Zásuvka je prostřednictvím Miele@home připojena k domácí WiFi síti.
- Druhý vestavný přístroj je prostřednictvím Miele@home připojen k domácí WiFi síti.

Provedení zapojení do sítě



Zapojení do sítě se provádí prostřednictvím Miele@mobile App.

Podrobné informace k funkci najdete v kapitole „První uvedení do provozu“, odstavec „Inicializace Miele@home“ a Miele@mobile App.

Ovládání sensorovými tlačítky má přednost před ovládáním prostřednictvím App.

Pro dodržení náboženských předpisů lze zásuvku naprogramovat na dobu trvání sabatu. Funkce se asi po 72 hodinách automaticky vypne a obnoví se normální provoz. Při aktivované funkci je deaktivovaný časovač a sensorová tlačítka musí být stisknuta déle než normálně.

Aktivace


- Zásuvku případně vypněte.
- Podržte stisknuté sensorové tlačítko .
- Současně stiskněte sensorové tlačítko .

Svítilí **1h, 2h, 3h a 4h**.

- Nastavte požadovaný provozní způsob a teplotu.

Deaktivace


Funkci sabat můžete deaktivovat před uplynutím času.

- Podržte stisknuté sensorové tlačítko .

Zhasnou všechny indikátory.

Zásuvka je opět v normálním provozu.

Čištění a ošetřování

 Škody způsobené vnikající vlhkostí.

Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.


Na čištění zásuvky nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Povrchy jsou náchylné na poškrábání.

U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nepoužívejte drhnoucí nebo škrabající čisticí prostředky.

 Nebezpečí popálení v důsledku horkého vnitřního prostoru.

Vnitřní prostor zásuvky je po provozu horký.

Nechte zásuvku před každým čištěním vychladnout.


- Vyčistěte a osušte zásuvku a příslušenství po každém použití.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen
- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- čisticí prostředky na nerez
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky
- čisticí prostředky pro myčky nádobí
- čisticí prostředky nebo spreje na pečicí trouby
- čisticí prostředky na sklo
- tvrdé odírací houbičky a kartáče, např. houbičky na hrnce
- ostré kovové škrabky

Čištění čelní stěny zásuvky a vnitřního prostoru

 Chybná funkce vinou znečištěných anebo zakrytých sensorových tlačítek.


Senzorová tlačítka nereagují nebo dochází k neúmyslnému spínání, případně dokonce k automatickému vypnutí zásuvky.


Senzorová tlačítka a ukazatele udržujte v čistotě.

Na sensorová tlačítka a ukazatele neodkládejte žádné předměty.

- Nečistoty odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákná.
- Pak otřete čistou vodou.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění protiskluzové podložky

 Poškození nesprávným čištěním. Když protiskluzovou podložku budete čistit v myčce nádobí nebo pračce, poškodí se. Protiskluzovou podložku čistěte výhradně ručně.



 Poškození nesprávným sušením. Když protiskluzovou podložku budete sušit v pečicí troubě, poškodí se. Protiskluzovou podložku nikdy nesušte v pečicí troubě.

- Vyjměte protiskluzovou podložku ze zásuvky.
- Vyčistěte protiskluzovou podložku teplou vodou a slabým prostředkem na ruční mytí.
- Protiskluzovou podložku pak osušte utěrkou.
- Položte protiskluzovou podložku do zásuvky znovu až poté, co bude úplně suchá.

Co udělat, když ...

Většinu poruch a chyb, k nimž může dojít při běžném provozu, můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte volat servisní službu.

Následující tabulky Vám mají pomoci při nalezení a odstranění příčin poruchy nebo chyby.

Problém	Příčina a odstranění
Zásuvka netopí.	Není správně zasunutá síťová zástrčka. ■ Zasuňte síťovou zástrčku.
	Došlo k vypnutí jističe. ■ Zapněte jistič (minimální jištění viz typový štítek). Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče nebo opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést zásuvku do provozu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.
Hluky během provozu.	Hluk pochází z ventilátoru, který zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla. Není to porucha.
Jídlo není dostatečně teplé.	Není nastavený provozní způsob  udržování teploty jídel. ■ Nastavte správný provozní způsob.
	Je příliš nízká nastavená teplota. ■ Nastavte vyšší teplotu.
	Jsou zakryté větrací štěrby. ■ Postarejte se o to, aby mohl cirkulovat vzduch.
Jídlo je příliš horké.	Není nastavený provozní způsob  udržování teploty jídel. ■ Nastavte správný provozní způsob.
	Je příliš vysoká nastavená teplota. ■ Nastavte nižší teplotu.

Problém	Příčina a odstranění
Nádobí není dostatečně teplé.	Není nastavený provozní způsob ☹ nahřívání servírovacího/jídelního nádobí. ■ Nastavte správný provozní způsob.
	Je nastavená příliš nízká teplota. ■ Nastavte vyšší teplotu.
	Jsou zakryté větrací štěrby. ■ Postarejte se o to, aby mohl cirkulovat vzduch.
	Nádobí se nenahřívalo dostatečně dlouho. ■ Dobu nahřívání nádobí ovlivňují různé faktory (viz kapitola „Nahřívání nádobí“).
Nádobí je příliš horké.	Není nastavený provozní způsob ☹ nahřívání servírovacího/jídelního nádobí nebo ☹ nahřívání šálků/skleniček. ■ Nastavte správný provozní způsob.
	Je nastavená příliš vysoká teplota. ■ Nastavte nižší teplotu.
Stopy otěru na horní hraně čelního panelu.	Při montáži nebo demontáži přístroje nad zásuvkou vznikly stopy otěru. ■ Odstraňte stopy otěru opatrně tvrdou stranou běžné houbičky na hrnce.

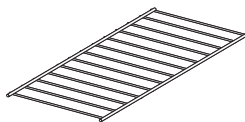
Příslušenství k dokoupení

Miele nabízí široký sortiment příslušenství Miele vhodných pro Vaše přístroje a čisticí a ošetřovací produkty.

Tyto produkty si můžete úplně snadno objednat v internetové prodejně Miele.

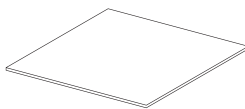
Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

Rošt



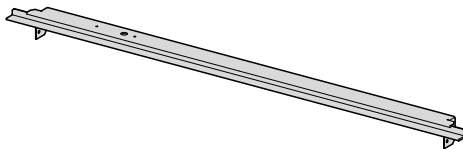
Pro zvětšení plochy pro naplnění (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Protiskluzová podložka



Zajišťuje bezpečné postavení nádobí.

Krycí lišta



Zakrývá prostor pláště mezi zásuvkou a druhým přístrojem umístěným nad ní.

Utěrka z mikrovlákna

Odstraňuje otisky prstů a mírná znečištění

Kontakt při závadách

Při závadách, které nedokážete odstranit sami, podejte prosím zprávu například Vašemu specializovanému prodejci Miele nebo servisní službě Miele.

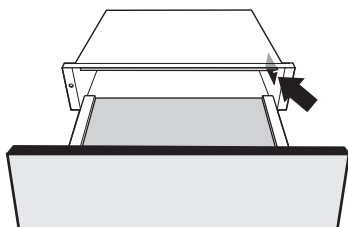
Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na www.miele.com/service.

Telefonní číslo servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba vyžaduje označení modelu a výrobní číslo (Fabr./SN/Nr.). Oba údaje najdete na typovém štítku.

Typový štítek

Typový štítek naleznete zde:




Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na www.miele.cz.

Instalace

Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.
Zásuvka nebo druhý přístroj kombinace se mohou poškodit nesprávnou montáží.
Nechte montáž provést jen kvalifikovaným odborníkem.

- ▶ Elektrická zásuvka musí být po vestavbě zásuvky snadno přístupná.
- ▶ Zásuvka se smí vestavět výhradně v kombinaci s přístroji, které uvádí Miele. Při kombinaci s jinými přístroji zaniká záruční nárok, protože již neexistuje jistota řádného provozu.
- ▶ Dno, na kterém budou zásuvka a druhý přístroj kombinace instalovány, musí být pevně zabudované. Musí být zajištěna nosnost pro oba přístroje.
- ▶ Při vestavbě druhého přístroje kombinace bezpodmínečně respektujte informace v příslušném návodu k obsluze a montáži.
- ▶ Při montáži zásuvky dbejte následujícího:
 - Musí být možné prohlédnout si obsah nádobí. Jen tak lze zabránit opaření vyšplíchnutím horkých jídel.
 - Musí být k dispozici dostatek místa na vytažení zásuvky.

Pokyny k montáži

Zásuvku lze kombinovat s následujícími vestavnými přístroji Miele:

- všechny pečicí trouby s šířkou čelní stěny 595 mm
- všechny parní trouby s šířkou čelní stěny 595 mm
- všechny kávovary s šířkou čelní stěny 595 mm
- všechny mikrovlny s šířkou čelní stěny 595 mm
- trouba Dialog s šířkou čelní stěny 595 mm

Druhý přístroj kombinace se postaví bez dalšího vloženého dna na zásuvku.

Zásuvka je k dostání ve 3 různých výškách. Potřebný rozměr výklenku vyplývá z vestavbového rozměru zásuvky a vestavbového rozměru druhého přístroje kombinace.

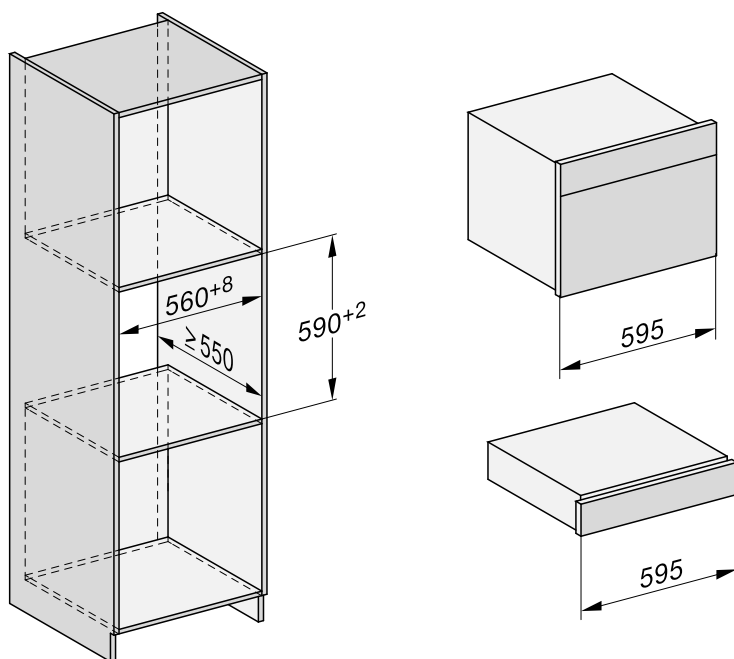
Instalace

Rozměry pro vestavbu ESW 7010, ESW 7110

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

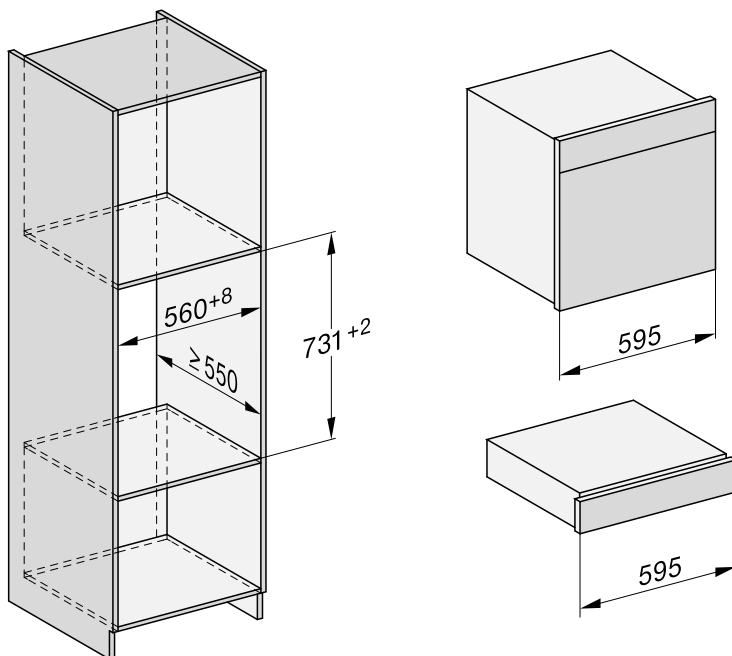
přístroj kombinace pro výklenky výšky 450 mm

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



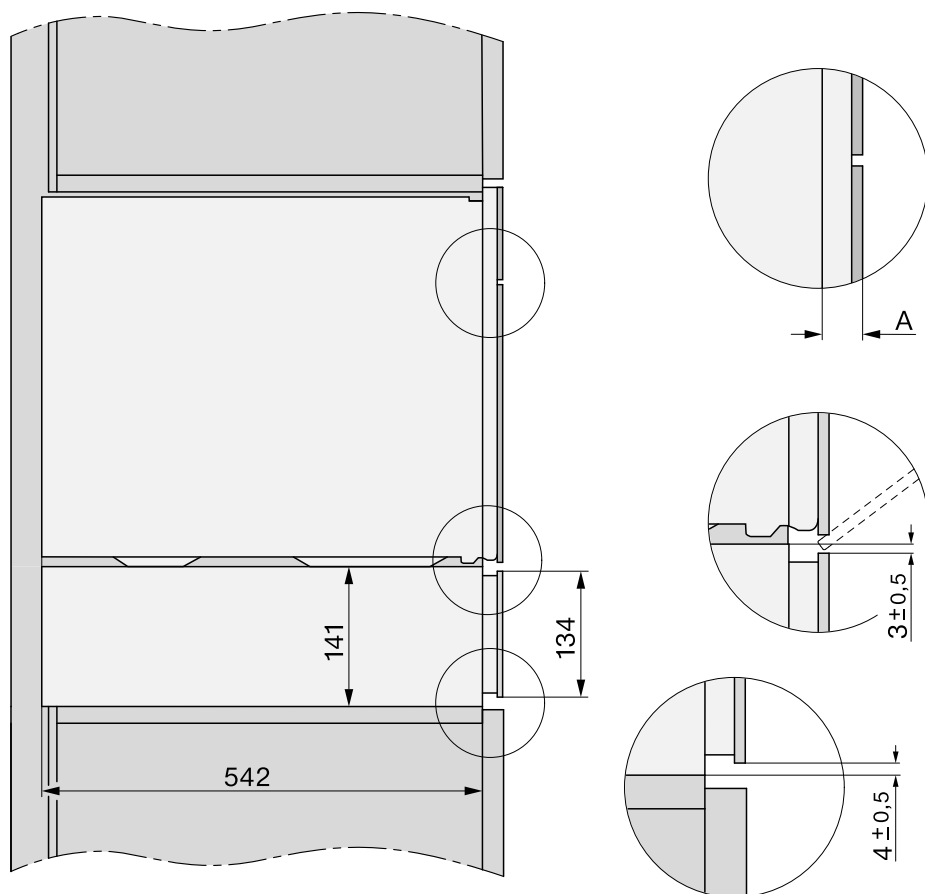
přístroj kombinace pro výklenky výšky 590 mm

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



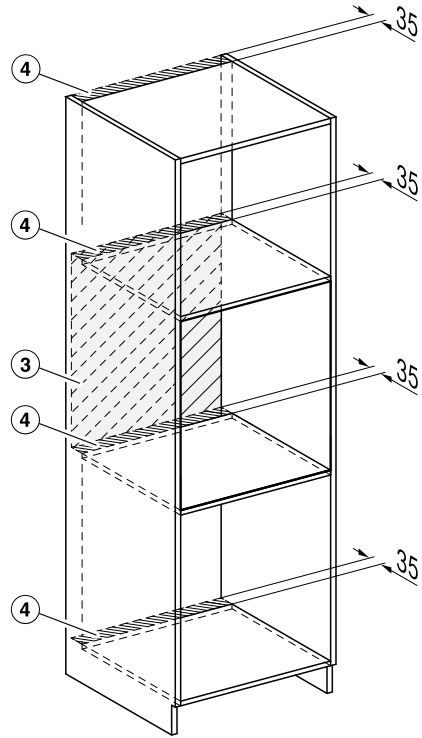
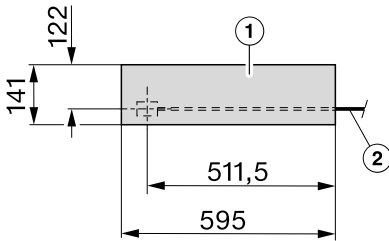
Instalace

Boční pohled



- A** ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Přípojky a větrání



- ① Pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, L = 2 000 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 1800 mm²

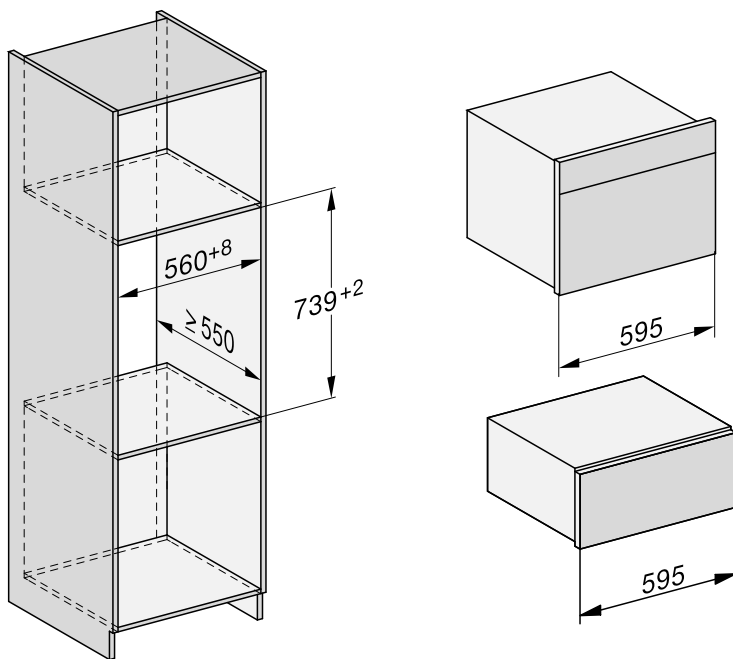
Instalace

Rozměry pro vestavbu ESW 7020, ESW 7120

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

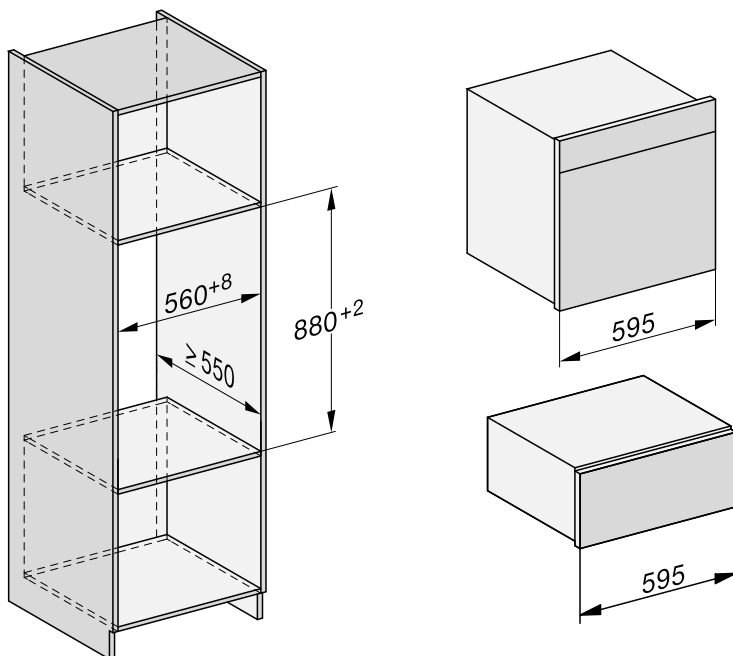
přístroj kombinace pro výklenky výšky 450 mm

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



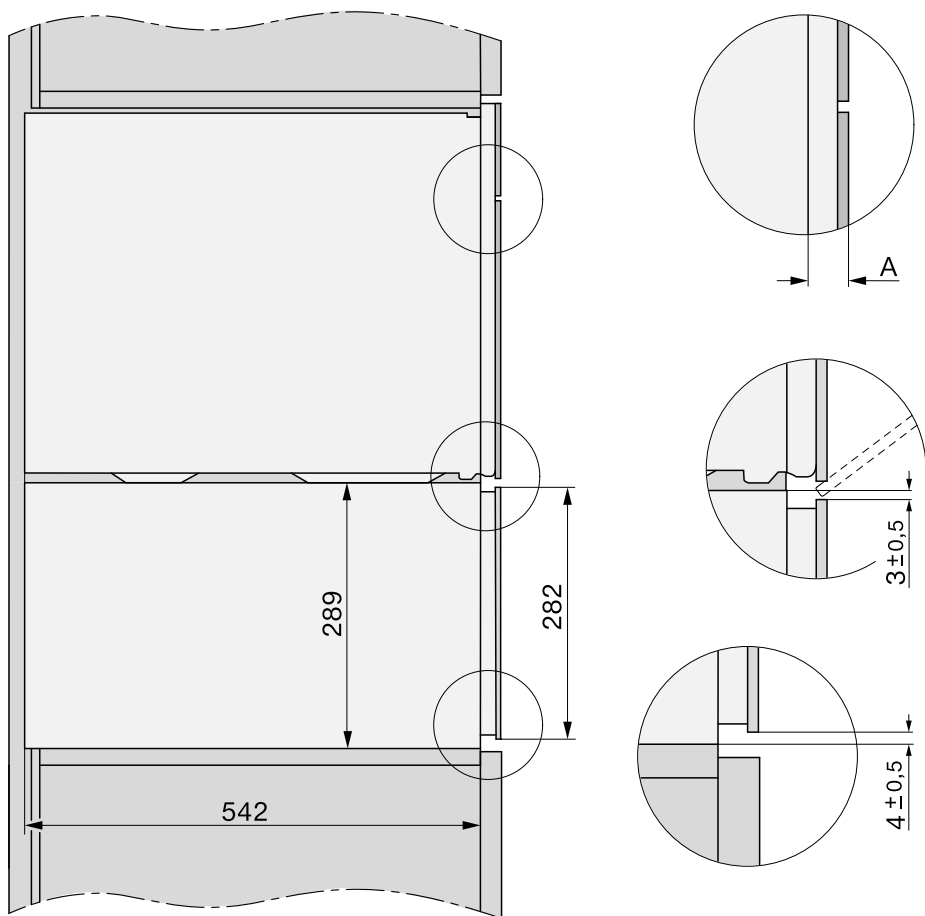
přístroj kombinace pro výklenky výšky 590 mm

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



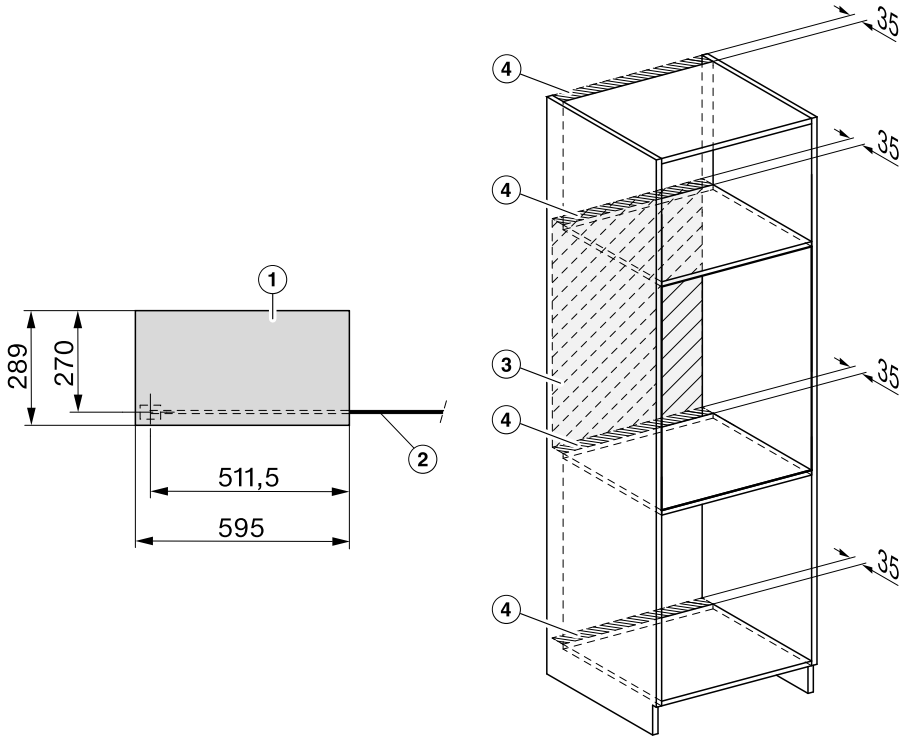
Instalace

Boční pohled



- A** ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Přípojky a větrání



- ① Pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, L = 2 000 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 1800 mm²

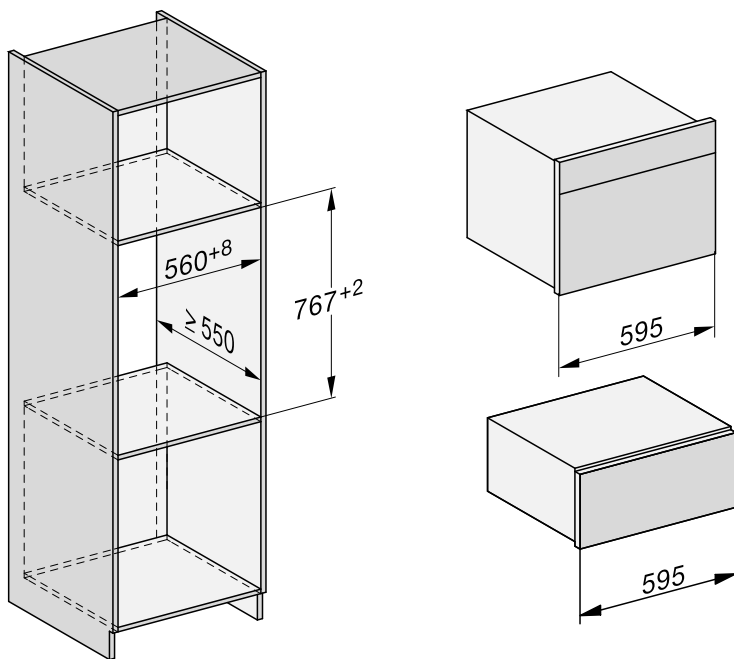
Instalace

Rozměry pro vestavbu ESW 7030

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

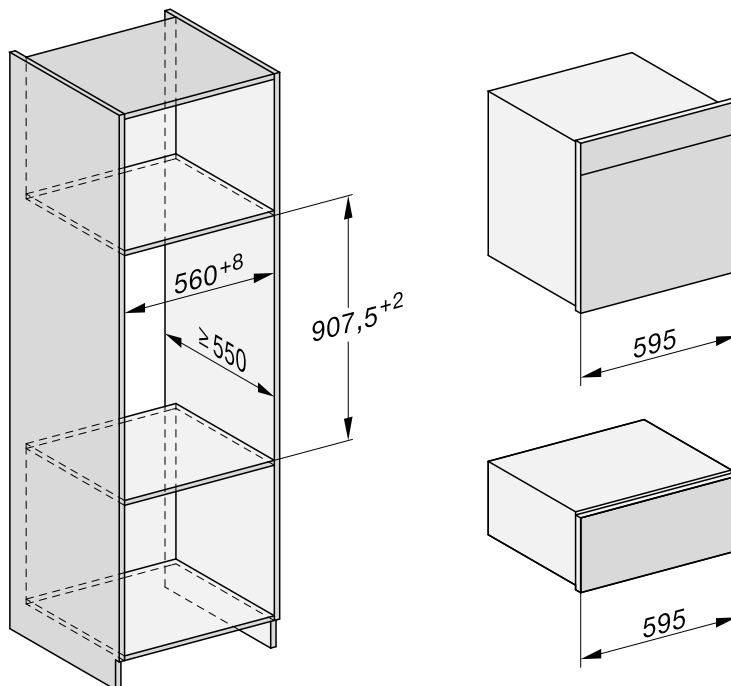
přístroj kombinace pro výklenky výšky 450 mm

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



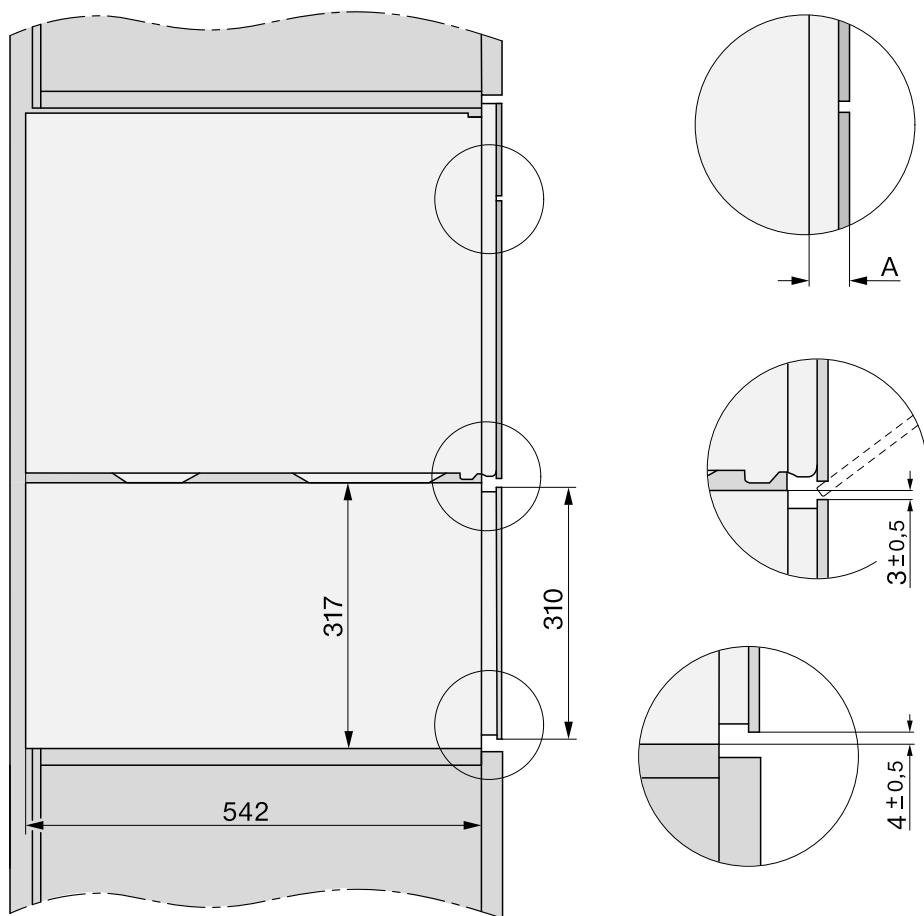
přístroj kombinace pro výklenky výšky 590 mm

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



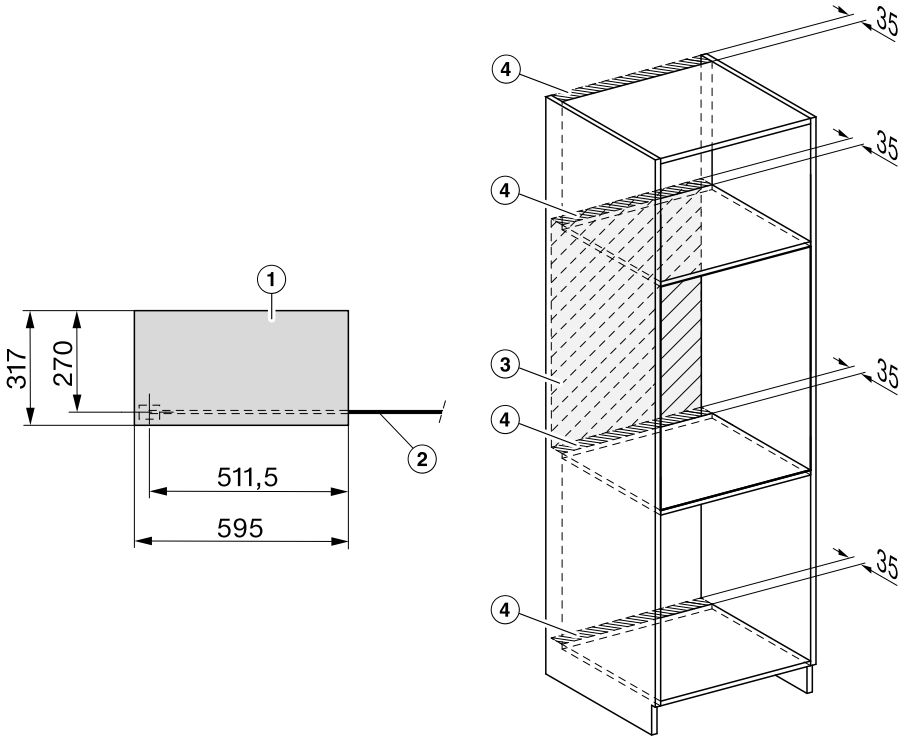
Instalace

Boční pohled



A ESW 7030: 22 mm

Přípojky a větrání



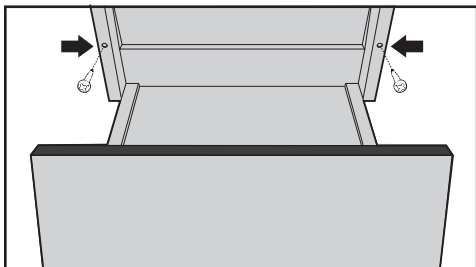
- ① Pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, L = 2 000 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 1800 mm²

Instalace

Vestavba

Plocha pro postavení zásuvky musí být čistá a vodorovná, aby byla zajištěna řádná funkce.


- Zasuňte zásuvku do montážní skříně, dokud čelní stěna zásuvky nebude zarovnaná s montážní skříní, a vyrovnejte ji do pravého úhlu.



- Otevřete zásuvku a připevněte ji dvěma dodanými šrouby k bočním stěnám skříně.
- Chraňte horní hranu čelního panelu před odřením montáží druhého přístroje kombinace.
- Druhý přístroj kombinace zabudujte podle údajů v příslušném návodu k obsluze a montáži.

Elektrické připojení

Doporučujeme připojit zásuvku k elektrické síti přes elektrickou zásuvku. Tím se usnadní servis. Elektrická zásuvka musí být po vestavbě zásuvky snadno přístupná.

 Nebezpečí úrazu v důsledku neodborných instalačních a údržbářských prací nebo oprav.

Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za něž Miele neručí.

Miele neodpovídá za škody (např. úraz elektrickým proudem) způsobené chybějícím nebo přerušeným ochranným vodičem v místě instalace.

Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z přívodního kabelu nebo přívodní kabel není síťovou zástrčkou vybaven, musí zásuvku připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.

Pokud již není přístupná zásuvka nebo je naplánované pevné připojení, musí být v místě instalace k dispozici odpojovací zařízení všech pólů. Za odpojovací zařízení se považují vypínače se vzdáleností rozpojených kontaktů nejméně 3 mm. Patří k nim např. jističe vedení, pojistky a stykače. Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku. Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry sítě.

Po montáži musí být zajištěná ochrana proti dotyku součástí s provozní izolací.

Celkový výkon

viz typový štítek

Připojovací údaje


Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku. Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry sítě.

Proudový chránič FI

Pro zvýšení bezpečnosti doporučuje VDE (v Rakousku ÖVE) předřadit zásuvce proudový chránič s vybavovacím proudem 30 mA.

Instalace

Odpojení od sítě

 Nebezpečí úrazu napětím sítě. Během opravářských anebo údržbářských prací může vést opětovné zapnutí napětí sítě k úrazu elektrickým proudem. Po odpojení zajistěte síť proti opětovnému zapnutí.

Má-li se odpojit elektrický okruh od sítě, podle instalace provedte v rozvodu následující:

Tavné pojistky

- Ze šroubovacích čepiček úplně vyjměte pojistkové vložky.

Šroubovací jističe

- Tiskněte kontrolní knoflík (červený), dokud nevyskočí knoflík uprostřed (černý).

Vestavné jističe

- (jističe vedení, nejméně typu B neb C): přepněte páčku z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.).

Proudové chrániče

- (proudový chránič): přepněte hlavní vypínač z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.) nebo stiskněte kontrolní tlačítko.

Výměna přívodního síťového kabelu

Při výměně přívodního síťového kabelu musí být použit kabel typu H 05 VV-F s vhodným průřezem, který je k dostání u výrobce nebo servisní služby.

Miele tímto prohlašuje, že tato zásuvka odpovídá směrnici 2014/53/EU.

Úplný text prohlášení o shodě EU je k dispozici na následující internetové adrese:

- www.miele.cz
- Servis, vyžádání informací, návody k obsluze na www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm uvedením názvu výrobku nebo výrobního čísla

Kmitočtové pásmo	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------	-------------------------

Maximální vysílací výkon < 100 mW

Miele

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 741-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

**Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek
800 MIELE1
(800 643531)**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Německo

ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030, ESW 7110, ESW 7120