

Navodila za uporabo in montažo Grelni predal Gourmet



Pred postavitvijo – inštalacijo – zagonom **obvezno** preberite navodila za uporabo in montažo.

Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili škodo.

Vsebina

Varnostna navodila in opozorila	4
Vaš prispevek k varovanju okolja	11
Pregled	12
ESW 7010, ESW 7110	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Elementi za upravljanje in prikaz	14
Priložena oprema	16
Prvi zagon	17
Prvo čiščenje predala	17
Prvo segrevanje predala	17
Miele@home	18
Upravljanje	21
Princip upravljanja	21
Uporaba funkcije MobileStart	22
Načini delovanja	22
Trajanje	22
Temperaturne nastavitve	23
Ohranjanje toplote jedi	24
Gretje posode	26
Časi segrevanja	26
Zmogljivost	26
ESW 7010, ESW 7110	27
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	28
Pečenje pri nizki temperaturi	29
Druge možnosti uporabe	34
Povezava predala z vgradnimi aparati Miele	35
Funkcija Sabbath	36
Čiščenje in vzdrževanje	37
Kaj storiti, če	39
Dodatna oprema	41
Servisna služba	42
Kontakt v primeru motenj	42
Napisna ploščica	42

Inštalacija	43
Varnostna navodila za vgradnjo	43
Napotki za vgradnjo	44
Vgradne mere ESW 7010, ESW 7110	45
Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 450 mm	45
Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 590 mm	46
Pogled s strani	47
Priključki in prezračevanje	48
Vgradne mere ESW 7020, ESW 7120	49
Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 450 mm	49
Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 590 mm	50
Pogled s strani	51
Priključki in prezračevanje	52
Vgradne mere ESW 7030	53
Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 450 mm	53
Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 590 mm	54
Pogled s strani	55
Priključki in prezračevanje	56
Vgradnja	57
Električni priključek	58
Garancijski list	60
Izjava o skladnosti	62

Varnostna navodila in opozorila

Zaradi poenostavitve je grelni predal Gourmet v nadaljevanju teh navodil imenovan predal.

Ta predal ustreza predpisanim varnostnim standardom. Kljub temu pa lahko nepravilna uporaba privede do poškodb oseb in materialne škode.

Pred prvo uporabo predala pozorno preberite navodila za uporabo in montažo. V njih boste našli pomembne napotke za vgradnjo, varnost, uporabo in vzdrževanje aparata. Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili škodo na predalu.

Skladno s standardom IEC 60335-1 Miele izrecno opozarja, da je treba obvezno prebrati in upoštevati poglavje o inštalaciji predala ter varnostna navodila in opozorila.

Miele ne prevzema odgovornosti za škodo, ki je posledica neupoštevanja teh navodil.

Navodila za uporabo in montažo shranite in jih predajte morebitnemu naslednjemu lastniku.

Uporaba v skladu s predpisi

- ▶ Ta predal je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.
- ▶ Ta predal ni primeren za uporabo na prostem.
- ▶ Predal uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, in na načine, ki so opisani v navodilih za uporabo. Dovoljen ni noben drug način uporabe.
- ▶ Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati predala, ga ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe. Navedene osebe smejo upravljati aparat brez nadzora samo, če so z njim seznanjene do te mere, da ga lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.

Varnostna navodila in opozorila

Če so pri hiši otroci

- ▶ Poskrbite, da se otroci, mlajši od osem let, ne zadržujejo v neposredni bližini predala, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ▶ Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo grelni predal brez nadzora samo, če so z njim seznanjeni do te mere, da ga lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo morebitne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.
- ▶ Otroci ne smejo čistiti predala brez nadzora.
- ▶ Otroci, ki se zadržujejo v bližini predala, naj bodo vedno pod nadzorom. Nikoli ne pustite, da bi se otroci igrali z aparatom.
- ▶ Predal se med delovanjem zelo segreje in ostane vroč še nekaj časa po izklopu. Poskrbite, da bodo otroci dovolj oddaljeni od predala, dokler se toliko ne ohladi, da je izključena vsaka nevarnost opeklin.
- ▶ Nevarnost zadušitve. Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo. Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.

Tehnična varnost

- ▶ Zaradi nestrokovne inštalacije, vzdrževanja ali popravila je lahko resno ogrožena varnost uporabnika. Inštalacijska in vzdrževalna dela ali popravila lahko izvajajo samo strokovnjaki, ki jih je pooblastilo podjetje Miele.
- ▶ Če je predal poškodovan, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njem ni vidnih poškodb. Poškodovanega aparata v nobenem primeru ne smete uporabljati.
- ▶ Zanesljivo in varno delovanje predala je zagotovljeno samo, če je priključen na javno električno omrežje.
- ▶ Električna varnost predala je zagotovljena le v primeru, da je priključen na pravilno ozemljeno električno napeljavo. Ta osnovni varnostni pogoj mora biti izpolnjen. Če ste v dvomih, naj vašo hišno električno inštalacijo preveri strokovnjak.
- ▶ Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe predala. Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
- ▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti (nevarnost požara). Zato predala ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.
- ▶ Predal lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajen, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.
- ▶ Ta predal ni primeren za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).
- ▶ Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja predala. V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja grelnega predala.


Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Če predala ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.
- ▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele aparata lahko zamenjate samo z originalnimi deli.
- ▶ Če s priključnega kabla odstranite omrežni vtič ali če priključni kabel ni opremljen z omrežnim vtičem, mora predal priklopiti na električno omrežje usposobljen električar.
- ▶ Če je poškodovan priključni kabel, ga lahko zamenjate samo s specialnim priključnim kablom (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).
- ▶ Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti predal povsem ločen od električnega omrežja. To zagotovite na naslednji način:
 - izklopite varovalke električne napeljave ali
 - povsem odvijte taljive varovalke električne napeljave ali
 - izvlecite omrežni vtič (če je na voljo) iz vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.
- ▶ Če je predal vgrajen za pohištveno čelno stranico (npr. za vrati), le-te ne smete nikoli zapreti, medtem ko uporabljate predal. Za zaprtimi vrati se nakopičita toplota in vlaga, ki lahko poškodujeta predal, vgradno omaro in tla. Pohištvena vrata zaprite šele, ko se predal popolnoma ohladi.

Pravilna uporaba

- ▶ Na vročem predalu ali vroči posodi se lahko opečete. Pri vsakem delu na vročem aparatu si roke zaščitite s kuhinjskimi rokavicami ali krpami. Uporabite samo suhe rokavice ali krpe. Mokro ali vlažno blago bolje prevaja toploto in lahko povzroči opekline zaradi pare.
- ▶ Nevarnost požara. V predalu ne hranite nobenih plastičnih posod ali vnetljivih predmetov. Ob vklopu aparata se namreč lahko stopijo ali vnamejo.
- ▶ Predmeti v bližini vklopljenega predala lahko zaradi visokih temperatur začnejo goreti. Aparata nikoli ne uporabite za segrevanje prostora.
- ▶ Priložene protidrsne podloge ne smete nadomestiti s kuhinjsko krpo ali podobnim.
- ▶ Teleskopska vodila predala lahko obremenite z največ 25 kg. Če predal preveč napolnite ali če sedete ali se naslonite na odprt predal, se vodila poškodujejo.
- ▶ Spodnja stran predala se med uporabo močno segreje. Pazite, da se je ponevedoma ne dotaknete, ko odprete predal.
- ▶ Protidrsna podloga je odporna proti temperaturam do 200 °C. Dno posode za kuhanje lahko preseže to temperaturo, še posebej po močnem pečenju. Počakajte, da se posoda nekoliko ohladi, in jo šele nato položite v predal.
- ▶ Posoda iz plastike ali aluminijaste folije se pri visokih temperaturah stopi. Za ohranjanje toplote jedi uporabljajte samo temperaturno odporno posodo iz porcelana, stekla in podobnih materialov.
- ▶ Če v notranjost predala zaide tekočina, lahko sproži kratki stik. Ko odpirate in zapirate predal, bodite previdni, da tekočine ne pljuskujejo čez rob.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Način delovanja  Ohranjanje toplote jedi je namenjen ohranjanju toplote vročih jedi in ne pogrevanju hladnih živil. Pazite, da so jedi, ki jih vstavite v predal, dovolj vroče.
- ▶ Če je temperatura prenizka, se lahko v določenih jedeh razvijejo bakterije. Vedno nastavite dovolj visoko temperaturo za ohranjanje toplote.

Čiščenje in vzdrževanje

- ▶ Nevarnost električnega udara. Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Odstranjevanje embalaže

Embalaža ščiti aparat pred poškodbami med transportom. Embalažni materiali so skrbno izbrani glede na ekološko sprejemljivost in tehnike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Z vračanjem embalaže v obtok materialov poskrbite za prihranek surovin in zmanjšanje količine odpadkov.

Odstranjevanje starega aparata

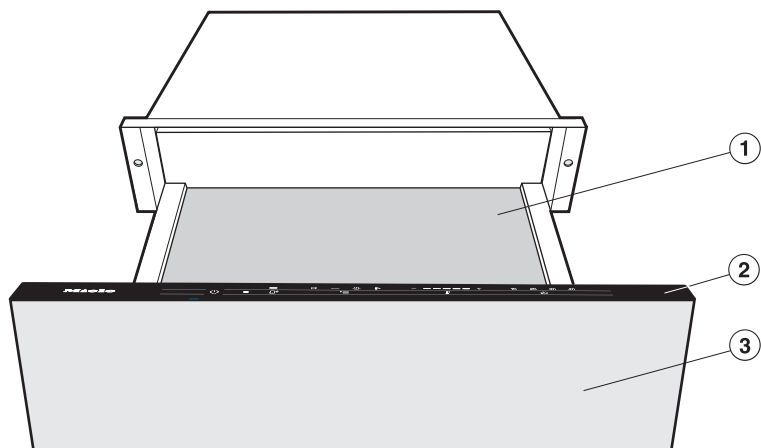
Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje dragocene materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinjskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje. Svojega starega aparata zato ne odvrzite med gospodinjske odpadke.



Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki ga boste odstranili, ste po zakonu odgovorni sami. Prosimo vas, da do odvoza starega aparata poskrbite tudi za varnost otrok, tako da ti nimajo dostopa do njega.

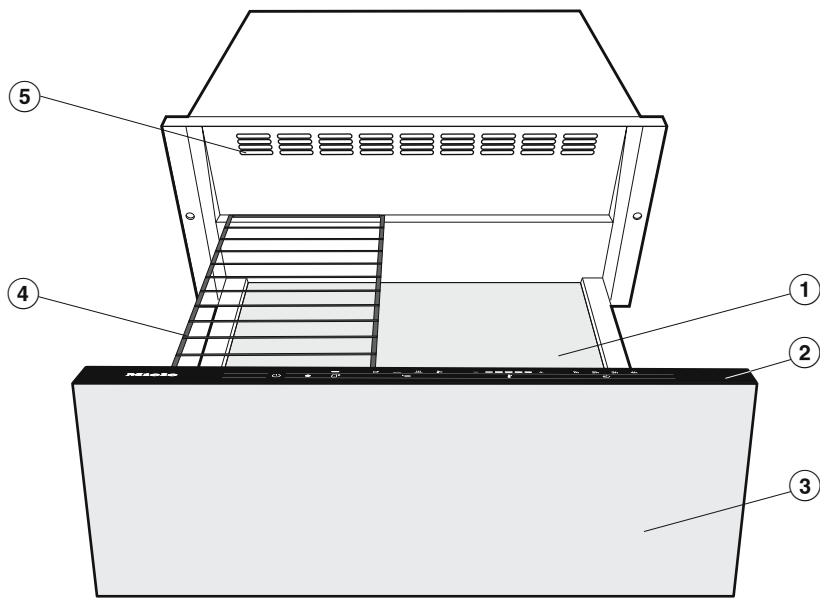
Pregled

ESW 7010, ESW 7110



- ① Protidrsna podloga
- ② Elementi za upravljanje in prikaz
- ③ Sprednja stranica predala z mehanizmom Push2open
Predal odprete in zaprete z rahlim pritiskom na ploščo.

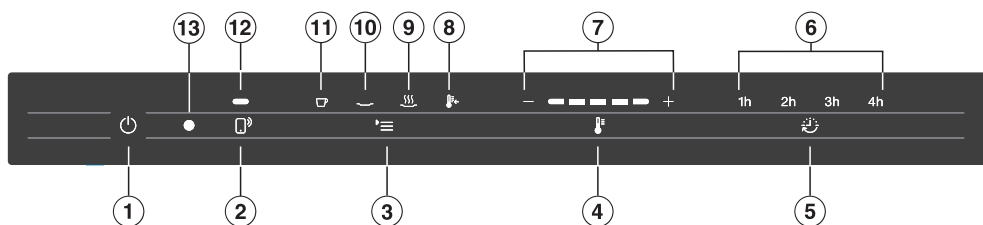
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Protidsna podloga
- ② Elementi za upravljanje in prikaz
- ③ Sprednja stranica predala z mehanizmom Push2open
Predal odprete in zaprete z rahlim pritiskom na ploščo.
- ④ Rešetka
- ⑤ Prezračevalne reže

Pregled

Elementi za upravljanje in prikaz



Senzorske tipke

- ① Senzorska tipka Vklon/izklop ①
Za vklop in izklop predala
- ② Senzorska tipka ②
Za upravljanje predala z mobilno končno napravo
- ③ Senzorska tipka ③
Za izbiro načina delovanja
- ④ Senzorska tipka ④
Za nastavitev temperature
- ⑤ Senzorska tipka ⑤
Za nastavitev omejenega trajanja ali ponovno vzpostavitev neprekinjenega delovanja

Prikazi/kontrolne lučke

- ⑥ Prikaz izbranega trajanja
1 h = 1 ura
2 h = 2 uri
3 h = 3 ure
4 h = 4 ure
Brez prikaza = neprekinjeno delovanje
- ⑦ Kontrolne lučke segmentnega prikaza
Za prikaz temperature
- ⑧ Kontrolna lučka ⑧
Kaže, da je nastavljeno pečenje pri nizki temperaturi.
- ⑨ Kontrolna lučka ⑨
Kaže, da je nastavljeno ohranjanje toplote jedi.
- ⑩ Kontrolna lučka ⑩
Kaže, da je nastavljeno gretje servirne posode/jedilnega servisa.
- ⑪ Kontrolna lučka ⑪
Kaže, da je nastavljeno gretje skodelic/kozarcev.
- ⑫ Kontrolna lučka ⑫
Kaže, da je aktivirano upravljanje predala prek mobilne končne naprave.

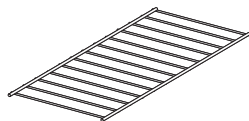
- ⑬ Optični vmesnik
(samo za osebje servisa Miele)

Pregled

Priložena oprema

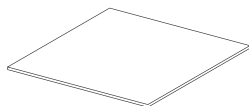
Vse dele priložene in dodatne opreme lahko po potrebi naknadno naročite (glejte poglavje „Dodatna oprema“).

Rešetka



Za povečanje površine za vlaganje (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

Protidersna podloga



Skrbi za varen položaj posode.

Mielejeva kuharska knjiga „Pečenje pri nizki temperaturi“

Najboljši recepti iz aktivne kuhinje Miele

- Če so na aparatu zaščitne folije in nalepke, jih odstranite.
- Nalepke z varnostnimi opozorili in navodili za vgradnjo ter napisne ploščice ne smete odstraniti!






Tako bodo dela servisne službe in popravila lažja.

Prvo čiščenje predala

- Iz predala vzemite protidrsno podlogo in rešetko (če je del opreme). Oboje očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Protidrsno podlogo in rešetko osušite z mehko krpo.
- Očistite vse notranje in zunanje površine predala z vlažno krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
- Površine obrišite z mehko krpo.
- Vstavite protidrsno podlogo in rešetko (če je del opreme) nazaj v predal.

Prvo segrevanje predala

Prazen predal segrevajte najmanj dve uri.

- Predal vklopite z dotikom senzorske tipke .
- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke , dokler ne zasveti simbol .
- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke , dokler ne zasveti zunanji desni segment temperaturnega prikaza.
- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke , dokler ne zasveti **2h**.
- Zaprite predal.

Predal je opremljen s kontaktnim stikalom. Gretje in ventilator delujeta le, kadar je predal zaprt.

Po dveh urah se predal avtomatsko izklopi.

Kovinski sestavni deli aparata so zaščiteni z negovalnim sredstvom. Zato se med prvim segrevanjem predala prehodno razvije neprijeten vonj. Neprijetni vonj in morebitni dim pa čez kratek čas preideta in ne pomenita napačnega priklopa ali okvare aparata. Med prvim segrevanjem poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje.

Prvi zagon

Miele@home

Vaš predal je opremljen z integriranim WLAN-modulom.

Za njegovo uporabo potrebujete:

- WLAN-omrežje,
- aplikacija Miele@mobile,
- Miele uporabniški račun. Uporabniški račun lahko ustvarite v aplikaciji Miele@mobile.

Aplikacija Miele@mobile vas vodi pri povezovanju predala z domačim WLAN-omrežjem.

Ko predal povežete z WLAN-omrežjem, lahko z aplikacijo na primer izvajate naslednja dejanja:

- priklic informacij o stanju delovanja predala,
- priklic navodil glede postopkov priprave, ki potekajo v predalu,
- zaključek postopkov priprave, ki se izvajajo.

V omrežnem stanju pripravljenosti predal potrebuje maks. 2 W.

Prepričajte se, da je na mestu postavitve predala na voljo dovolj močan signal vašega WLAN-omrežja.

Razpoložljivost povezave WLAN

WLAN-povezava si deli frekvenčno območje z drugimi napravami (npr. mikrovalovnimi pečicami, igračami z daljinskim upravljanjem). Zato lahko pride do začasnih ali stalnih motenj povezave. Stalne razpoložljivosti ponujenih funkcij zato ni mogoče zagotoviti.

Razpoložljivost sistema Miele@home

Uporaba aplikacije Miele@mobile je odvisna od razpoložljivosti storitve Miele@home v vaši državi.

Storitev Miele@home ni na voljo v vseh državah.

Informacije o razpoložljivosti so objavljene na spletni strani www.miele.com.

Aplikacija Miele@mobile

Aplikacijo Miele@mobile si lahko brezplačno naložite v trgovini Apple App Store® ali Google Play™.



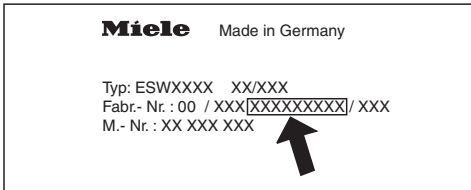
Povezava z aplikacijo

Povezavo lahko vzpostavite z aplikacijo Miele@mobile.

- Na svojo mobilno končno napravo namestite aplikacijo Miele@mobile.

Za prijavo potrebujete:

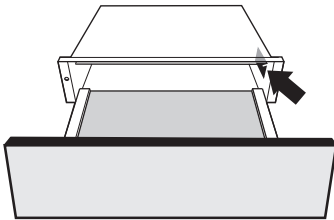
1. geslo svojega omrežja WLAN
2. geslo svojega grelnega predala



Geslo predala je zadnjih devet številok serijske številke, ki je navedena na napisni ploščici.



Napisna ploščica

Napisno ploščico najdete tukaj:



- Začnite prijavo aparata v aplikaciji. Sledite korakom za prijavo.

Ko se pojavi zahteva, da aktivirate WLAN predala, ravnajte na naslednji način:


- Izklopite predal.
- Pritisnite in zadržite senzorsko tipko .
- Hkrati se dotaknite senzorske tipke .

2h neprekinjeno sveti, **3h** pa utripa.

Predal bo v naslednjih desetih minutah pripravljen za povezavo.

- Sledite nadaljnjim korakom v aplikaciji.

Ko je povezava uspešno vzpostavljena, **2h** in **3h** neprekinjeno svetita.



- Zapustite način za povezovanje na predalu, tako da se dotaknete tipke .

Zdaj lahko predal upravljate z aplikacijo.

Prvi zagon


Povezava prek WPS

Vaš usmerjevalnik WLAN mora podpirati WPS (WiFi Protected Setup).

- Izklopite predal.
- Pritisnite in zadržite senzorsko tipko .
- Hkrati se dotaknite senzorske tipke .

2h neprekinjeno sveti, **3h** pa utripa.

Povezavo WPS morate hkrati vzpostaviti na predalu in usmerjevalniku WLAN.


- Po nekaj sekundah se dotaknite senzorske tipke  na predalu.

Čez nekaj trenutkov začne **2h** neprekinjeno svetiti, **3h** in **4h** pa utripata.

Predal bo v naslednjih desetih minutah pripravljen za povezavo.

- Vzpostavite povezavo WPS na usmerjevalniku WLAN.

Ko je povezava uspešno vzpostavljena, **2h** in **3h** neprekinjeno svetita.

- Zapustite način za povezovanje na predalu, tako da se dotaknete tipke .



Zdaj lahko predal upravljate z aplikacijo.

Če povezave ni mogoče vzpostaviti, morda niste dovolj hitro aktivirali WPS na svojem usmerjevalniku. Ponovno izvedite zgoraj opisane korake.

Nasvet: Če vaš usmerjevalnik WLAN ne omogoča povezave prek sistema WPS, uporabite povezavo prek aplikacije Miele@mobile.

Odjava WLAN (ponastavitev na tovarniško nastavitev)

Če želite vzpostaviti novo povezavo WLAN, morate najprej prekiniti obstoječo povezavo WLAN.

- Izklopite predal.
- Pritisnite in zadržite senzorsko tipko .
- Hkrati se dotaknite senzorske tipke .


Ko je povezava WLAN vzpostavljena, **2h** in **3h** neprekinjeno svetita.

Predal bo v naslednjih desetih minutah pripravljen za prekinitev povezave.

- Dotaknite se senzorske tipke .

2h neprekinjeno sveti, **3h** pa utripa.


Čez nekaj sekund utripata **2h** in **3h**. Povezava je prekinjena.

- Zapustite način za odjavo na predalu, tako da se dotaknete tipke .

Povezava WLAN je prekinjena. Zdaj lahko vzpostavite novo povezavo.

Preden predal zavržete ali prodate oziroma zažene rabljeni predal, odjavite WLAN. Samo tako boste zagotovili, da bodo vsi osebni podatki odstranjeni in da prejšnji lastnik ne bo mogel več dostopati do predala.

Princip upravljanja

 Nepravilno delovanje zaradi umazanih in/ali prekritih senzorskih tipk

Senzorske tipke se ne odzivajo ali pa pride do nenamernega preklapljanja, lahko celo do avtomatskega izklopa predala.





Pazite, da so senzorske tipke in prikazi vedno čisti.

Nanje ne polagajte nobenih predmetov.

 Škoda zaradi tekočin.


Če v notranjost predala zaidejo tekočine, lahko povzročijo kratki stik.


Napolnjen predal previdno odpirajte in zapirajte, da ne bo prišlo do prelivanja tekočin.

- Odprite predal.
- Predal vklopite z dotikom senzorske tipke .
- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke , dokler ne zasveti simbol zelenega načina delovanja.
- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke , dokler v temperaturnem prikazu ne zasveti segment zelene temperature.
- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke , dokler ne zasveti zeleno število ur trajanja delovanja.
- Zaprite predal.

Upravljanje

Uporaba funkcije MobileStart





- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

Sveti kontrolna lučka nad senzorsko tipko . Predal lahko upravljate z aplikacijo Miele@mobile.

Upravljanje s senzorskimi tipkami ima prednost pred upravljanjem z aplikacijo.


Načini delovanja


Na izbiro so vam naslednji načini delovanja:


-  Gretje skodelic/kozarcev
-  Gretje servirne posode/jedilnega servisa
-  Ohranjanje toplote jedi
-  Pečenje pri nizki temperaturi

Ko naslednjič vklopite aparat, je avtomatsko nastavljen nazadnje izbrani način delovanja, ki je prikazan na upravljalnem polju.


Predal je opremljen z ventilatorjem, ki segreti zrak porazdeli po predalu. Ventilator deluje pri vseh načinih delovanja.

V predalu lahko istočasno ohranjate jedi tople in segrevate posodo. V ta namen uporabite način delovanja  Ohranjanje toplote jedi.

 Nevarnost opeklin zaradi vroče posode.

Prazna posoda se zelo segreje, če jo segrevate v načinu delovanja . Ohranjanje toplote jedi. Ko jemljete posodo iz predala, nosite zaščitne rokavice.


Trajanje

 Nevarnost požara zaradi izsušenih jedi.

Če predal deluje z neprekinjenim trajanjem, ga ne smete pustiti dlje časa brez nadzora.


Zaradi dolgega časa ohranjanja toplote se jed izsuši, lahko pa pride celo do samovžiga.

Predal je nastavljen na neprekinjeno delovanje (izjema: pečenje pri nizki temperaturi). Po največ 12 urah neprekinjenega delovanja predal izklopi funkcija varnostnega izklopa.





Z dotikom senzorske tipke  lahko izberete omejeno trajanje delovanja: 1-kraten dotik 1 ura (1h), 2-kraten dotik 2 uri (2h) itn. do največ 4 ure.

S petim dotikom tipke je ponovno nastavljeno neprekinjeno delovanje.

Temperaturne nastavitve

Vsakemu načinu delovanja je določeno temperaturno območje. Tovarniško nastavljene predlagane temperature so označene z odebeljeno pisavo. Z dotikanjem senzorske tipke  lahko temperaturo spreminjate v korakih po 5 °C.

Ko naslednjič vklopite aparat, je avtomatsko nastavljena nazadnje izbrana temperatura, ki je prikazana na upravljalnem polju (izjema: pečenje pri nizki temperaturi).

Prikaz temperature	Temperatura [°C]*			
				
■ □ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■ □	60	80	85	85


* približne vrednosti temperature, izmerjene v sredini praznega predala

Ohranjanje toplote jedi

Nasveti

Da boste optimalno ohranili kakovost živil, upoštevajte naslednje:

- Vroče jedi nadevajte v predhodno ogreto posodo. Posodo zato vložite v grelni predal med predhodnim segrevanjem.
- Pečenih ali ocvrtih jedi, ki morajo ostati hrustljave, ne smete pokriti. Tovrstne jedi shranite pri višji temperaturi.
- Vlažna ali tekoča živila pokrijte s primernim pokrovom ali temperaturno odporno folijo. Tako boste preprečili, da bi vlaga izhajala iz živila, kondenzirala in se kopičila zunaj posode.
- Posode ne napolnite preveč, da jed ne bo pljusnila čez rob.
- Sveže pripravljene jedi so bolj vroče kot tiste, ki ste jih ohranjali tople. Slednje zato servirajte na ogretyh krožnikih.
- Izguba hranilnih snovi se začne med pripravo živil in se nadaljuje med ohranjanjem njihove toplote. Kolikor dlje ohranjate živilo toplo, toliko večje so izgube hranil.
- Priporočamo vam, da jedi ne ohranjate toplih predolgo, saj se pri tem še dodatno kuhajo.
- Če predal večkrat odprete, se lahko jedi ohladijo.
- Predala ne odpirajte in zapirajte sunkovito. Tekočina v posodah lahko pljusne čez rob in zaide v prezračevalne reže ali notranjost predala.


 Prenizke temperature ohranjanja toplote jedi lahko ogrozijo vaše zdravje.

Če je temperatura ohranjanja toplote jedi prenizka, se v živilih lahko razvijajo mikroorganizmi.

Izberite izključno način delovanja

 Ohranjanje toplote jedi.

Ta način delovanja se uporablja za vzdrževanje toplote jedi neposredno po pripravi, torej takrat, ko so še vroče. Ta način delovanja ni namenjen ponovnemu pogrevanju že ohlajenih jedi.

■ Izberite način delovanja  Ohranjanje toplote jedi.

■ Izberite zeleno trajanje.


Predal morate predhodno segreti pribl. 15 minut, da zagotovite, da je v notranjosti dosežena potrebna minimalna temperatura.

■ V predal položite posodo, da se bo predhodno ogrela.

■ Po 15 minutah iz predala vzemite ogreto posodo in vanjo nadevajte vročo jed. Pri jemanju posode iz predala uporabite zaščitne kuhinjske rokavice.

■ Posodo postavite nazaj v predal in ga previdno zaprite, da ne bo prišlo do pljuskanja tekočin.

Nastavitve

Živilo	Posoda	Pokrivanj e posode	Temperatura pri nastavitvi 	Položaj	
				Dno	Rešet ka*
Steak, „krvav“	Krožnik	Ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Narastek, gratinirane jedi	Model	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pečenka	Krožnik	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Enolončnica	Lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Ribje palčke	Ponev	Ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Meso v omaki	Lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Zelenjava v omaki	Lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Golaž	Lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Krompirjev pire	Lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Meni	Krožnik	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pečen krompir/ krompir v oblicah	Krožnik/ lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Panirani zrezki	Ponev	Ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Palačinke/ krompirjevi polpeti	Krožnik	Ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pica	Krožnik	Ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Slan krompir	Lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Omaka	Lonec	Da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Zavitek	Krožnik	Ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pogrevanje belega kruha	–	Ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Pogrevanje žemljic	–	Ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* odvisno od modela

Gretje posode

Nasveti

- Posodo po možnosti razporedite po celotni površini predala. Če krožnike naložite enega vrh drugega, se počasneje segrejejo, kot če jih segrevate posamično. Če se ne morete izogniti visokim kupom krožnikov, jih namestite v sprednji del predala. Uporabite rešetko (odvisno od modela aparata).
- Velikih krožnikov ne smete postaviti pokonci pred prezračevalne reže. Tako bi namreč prekrili izhodne odprtine za ogret zrak. Posoda se zato ne bi segrela enakomerno.
- Za segrevanje skodelic in kozarcev izberite izključno način delovanja ☐ Gretje skodelic/kozarcev, da zanesljivo ne bo presežena najvišja temperatura (60 °C).
- Temperatura ogrete posode se zelo hitro zniža. Posodo zato vzemite iz predala šele tik pred uporabo.

Časi segrevanja

Na čas segrevanja vplivajo različni dejavniki:


- material in debelina posode
- količina vložene posode
- razporeditev vložene posode
- nastavitve temperature

Absolutnih podatkov torej ni mogoče podati. Za enakomerno segrevanje v načinu delovanja ☐ Gretje servirne posode/jedilnega servisa lahko za orientacijo služijo naslednje vrednosti:

- jedilni servis za 6 oseb pribl. 30–35 minut
- jedilni servis za 12 oseb pribl. 40–45 minut

Optimalne nastavitve za vaše gospodinjstvo boste lahko določili med praktično uporabo.

Zmogljivost

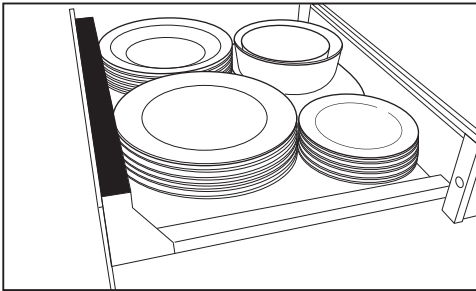
 Škoda zaradi preobremenitve. Če predal preobremenite, se teleskopska vodila poškodujejo. Predal lahko obremenite z največ **25 kg**.

Kapaciteta predala je odvisna od dimenzij vaše posode in njene teže.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Površino za vlaganje lahko povečate, tako da uporabite priloženo rešetko. Rešetko lahko vstavite na poljubno mesto. Z dvema rešetkama lahko površino še povečate, tako da ju vstavite na levo in desno stran. Dodatno rešetko lahko kupite v spletni prodajalni Miele, na servisu Miele ali v specializirani trgovini z opremo Miele (glejte poglavje „Dodatna oprema“).

ESW 7010, ESW 7110

Za orientacijo vam lahko služijo naslednji primeri:



jedilni servis za 6 oseb

6 plitvih krožnikov	Ø 26 cm
6 globokih krožnikov	Ø 23 cm
6 desertnih krožnikov	Ø 19 cm
1 ovalni krožnik	32 cm
1 servirna skleda	Ø 16 cm
1 servirna skleda	Ø 13 cm

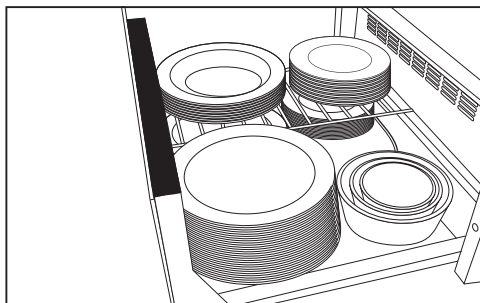
ali po

12 plitvih krožnikov	Ø 26 cm
18 globokih krožnikov	Ø 23 cm
16 jušnih skodelic	Ø 10 cm
6 plitvih krožnikov in	Ø 26 cm
6 globokih krožnikov	Ø 23 cm
6 krožnikov za pico	Ø 36 cm
72 skodelic za ekspreso	Ø 5,9 cm
30 skodelic za kapučino	Ø 8,8 cm
30 kozarcev za grog	Ø 6,7 cm (višina 8 cm)

Gretje posode

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Za orientacijo vam lahko služijo naslednji primeri:



jedilni servis za 12 oseb

12 plitvih krožnikov	Ø 26 cm
12 globokih krožnikov	Ø 23 cm
12 desertnih krožnikov	Ø 19 cm
1 ovalni krožnik	32 cm
1 servirna skleda	Ø 19 cm
1 servirna skleda	Ø 16 cm
1 servirna skleda	Ø 13 cm

ali po

40 plitvih krožnikov	Ø 26 cm
60 globokih krožnikov	Ø 23 cm
45 jušnih skodelic	Ø 10 cm
20 plitvih krožnikov	Ø 26 cm
20 globokih krožnikov	Ø 23 cm
20 krožnikov za pico	Ø 36 cm
142 skodelic za ekspreso	Ø 5,9 cm
90 skodelic za kapučino	Ø 8,8 cm
30 kozarcev za grog	Ø 6,7 cm (višina 8 cm)

V tem načinu delovanja se živilo dlje časa toplotno obdeluje pri nizki temperaturi. Na ta način je živilo zelo nežno pripravljeno, izgubi manj tekočine in ostane sočno in mehko.

Če v predalu uporabljate termometre za živila drugih Mielejevih vgradnih aparatov, lahko to vpliva na delovanje teh aparatov.

Termometre za živila Mielejevih vgradnih aparatov uporabljajte samo v ustreznih aparatih.

Priporočamo uporabo običajnega termometra za živila, ki kaže središčno temperaturo. Tako boste lahko živila pripravili natančno do zelene stopnje.

Središčna temperatura

V grelnem predalu lahko jedi toplotno obdelate do središčne temperature 70 °C. Živila, katerega središčna temperatura mora doseči več kot 70 °C, ne morete pripravljati v grelnem predalu.

Višina središčne temperature kaže stopnjo pečenosti v notranjosti živila.

Za meso velja, da čim nižja je središčna temperatura, tem manj je meso toplotno obdelano:

- 45–50 °C = angleško
- 55–60 °C = srednje pečeno (medium)
- 65 °C = povsem pečeno

Čas priprave

Čas priprave je odvisen od velikosti živila in lahko znaša 1 do 6 ur.

Predal z ustrežno posodo predhodno segrevajte 15 minut. Tako posoda in notranjost predala dosežeta potrebno temperaturo.

Primer:

Izbrani čas priprave 1h


Dejanski čas delovanja 1 ura in 15 minut

Opombe

- Meso mora biti dobro uležano.
- Za dober rezultat priprave je odločilna dobra kakovost živila.
- Živilo mora imeti sobno temperaturo. Iz hladilnika ga vzemite približno 15 minut pred pripravo.

Pečenje pri nizki temperaturi

Uporaba načina delovanja Pečenje pri nizki temperaturi

- Izberite način delovanja  Pečenje pri nizki temperaturi.
- Posodo, odporno proti visokim temperaturam, položite na dno predala.

Predal se najprej avtomatsko segreva 15 minut, nato deluje s prednastavljeno temperaturo 85 °C in prednastavljenim trajanjem 4h.

Če želite meso pripraviti z drugimi nastavitvami, upoštevajte podatke v naslednjih tabelah.

- Po potrebi izberite želeno temperaturo.
- Po potrebi izberite želeno trajanje.
- Po končani fazi predhodnega segrevanja položite živilo v posodo.
- Če uporabite termometer za živila: zabodite ga v živilo, tako da je njegova kovinska konica v središču kosa živila. Pazite, da ne zadene ob kost in da ne tiči v plasti maščobe, sicer lahko pride do popačenja rezultatov.
- Ko je temperatura za pribl. 10 °C (orientacijska vrednost) nižja od središčne temperature, ki je navedena v tabeli, vzemite živilo iz predala.

Pri večjih kosih živil priporočamo manjšo temperaturno razliko.

- Živilo močno popecite z vseh strani.

Nasveti

- Živila ne specite povsem do konca. Po pripravi v predalu sledi še popečenje.
- Živilo lahko takoj narežete. Čas mirovanja ni potreben.
- Živilo servirajte na predhodno ogretyh krožnikih, da se ne bo prehitro ohladilo.





Pečenje pri nizki temperaturi

Posodo za pripravo živila predhodno segrevajte 15 minut. V tem času naj bo živilo na sobni temperaturi.

Živilo vložite v grelni predal v ogreti posodi.

Časi priprave v tabelah so orientacijske vrednosti. Po potrebi lahko živilo pečete dlje.

Tabela pečenja – govedina

Vrsta mesa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaljoni debelina 3–4 cm	1 na vsaki strani 1–2 na vsaki strani 2 na vsaki strani	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"/>															
Šimbas pribl. 170 g	1 na vsaki strani 2 na vsaki strani 2 na vsaki strani	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"/>															
Ramstek pribl. 200 g	1 na vsaki strani 1–2 na vsaki strani 2 na vsaki strani	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 angleško, 55–60 °C medium, 65 °C povsem pečeno













 čas začetnega pečenja,  središčna temperatura,  čas priprave,  nastavitev temperature

Tabela pečenja – teletina

Vrsta mesa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaljoni debelina 3–4 cm	1 na vsaki strani 2 na vsaki strani 2 na vsaki strani	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 pribl. 160 g debelina 2 cm	1 na vsaki strani 2 na vsaki strani 2 na vsaki strani	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 angleško, 55–60 °C medium, 65 °C povsem pečeno

 čas začetnega pečenja,  središčna temperatura,  čas priprave,  nastavitev temperature

Pečenje pri nizki temperaturi

Tabela pečenja – svinjina

Vrsta mesa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
File pribl. 550 g	skupno 6–8	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medaljoni debelina pribl. 4 cm	2 na vsaki strani	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 65 °C povsem pečeno

⌚ čas začetnega pečenja, 🌡️ središčna temperatura, 🕒 čas priprave, 🌡️← nastavitev temperature

Tabela pečenja – jagnjetina

Vrsta mesa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Jagnječji kare pribl. 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"/>
Jagnječji kare pribl. 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"/>
Jagnječji hrbet brez kosti pribl. 600 g	2 na vsaki strani	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 na vsaki strani	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium, 65 °C povsem pečeno

⌚ čas začetnega pečenja, 🌡️ središčna temperatura, 🕒 čas priprave, 🌡️← nastavitev temperature

Tabela pečenja – divjačina





Vrsta mesa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Jelenji medaljoni debelina 3–4 cm	2 na vsaki strani	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 na vsaki strani	65	95–110	
Srmin hrbet brez kosti pribl. 800 g	2 na vsaki strani	60	55–70	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 na vsaki strani	65	95–110	





* 60 °C medium, 65 °C povsem pečeno

⌚ čas začetnega pečenja, 🌡️ središčna temperatura, 🕒 čas priprave, 🌡️← nastavitev temperature




Pečenje pri nizki temperaturi

Tabela pečenja – ribe

Vrsta rib	 [min]	 [°C]	 [min]	
Losos 400 g	2 na strani, kjer je koža	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Postrv (cela) pribl. 350 g	2 na vsaki strani	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Trska 200 g	Brez popečenja	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Orada (cela) pribl. 480–500 g	2 na vsaki strani	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Brancin (cel) pribl. 480–500 g	2 na vsaki strani	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 čas začetnega pečenja,  središčna temperatura,  čas priprave,  nastavitev temperature

Druge možnosti uporabe

Živilo	Posoda	Pokrivanje posode			 [ur:min]
Odtajevanje jagodičja	skleda/ krožnik	ne	■ □ □ □ □		0:50
Razpustitev želatine	skleda	ne	□ □ □ □ ■		0:15
Vzhajanje testa	skleda	da, s krožnikom		■ □ □ □ □	0:30
Priprava jogurta	kozarčki za jogurt s pokrovčki	–		□ ■ □ □ □	5:00
Dokončanje postopka kuhanja mlečnega riža	lonec	da, s pokrovom	□ □ □ □ ■		0:40
Topljenje čokolade	skleda	ne	□ □ □ □ ■		0:20
Odtajevanje zamrznjene zelenjave	skleda	ne	□ □ ■ □ □		1:00

 nastavitev temperature/ nastavitev temperature/ trajanje

Povezava predala z vgradnimi aparati Miele

Povezava omogoča avtomatsko krmiljenje predala glede na stanje delovanja drugega vgradnega aparata Miele.

Primer:

Pedal ogreje posodo ustrezno pred ali po upravljalnem posegu na povezanem vgradnem aparatu.

Predpogoja

Za povezavo predala z drugimi vgradnimi aparati morata biti izpolnjena naslednja pogoja:

- Pedal je prek sistema Miele@home povezan z domačim omrežjem WLAN.
- Drugi vgradni aparat je prek sistema Miele@home povezan z domačim omrežjem WLAN.

Izvedba povezave

Aparate povežete v omrežje z aplikacijo Miele@mobile.



Podrobnejše informacije preberite v poglavju „Prvi zagon“, odstavek „Nastavitev funkcije Miele@home“ in v aplikaciji Miele@mobile.

Upravljanje s senzorskimi tipkami ima prednost pred upravljanjem z aplikacijo.

Funkcija Sabbat

Za pomoč pri izpolnjevanju religiozних pravil lahko predal za obdobje šabata programirate na želeno nastavitev. Predal se po pribl. 72 urah samodejno izklopi in ponovno se vzpostavi normalno delovanje. Če je ta funkcija aktivirana, je nastavitev trajanja izklopljena, senzorskih polj pa se je treba dotikati dlje kot običajno.

Aktivacija funkcije Sabbat


- Po potrebi izklopite predal.
- Pritisnite in zadržite senzorsko tipko .
- Hkrati se dotaknite senzorske tipke .

Svetijo **1 h, 2 h, 3 h** in **4 h**.

- Nastavite želeni način delovanja in temperaturo.

Dezaktivacija funkcije Sabbat

Funkcijo Sabbat lahko predčasno dezaktivirate.

- Pritisnite in zadržite senzorsko tipko .

Vsi prikazi ugasnejo.

Predal je spet v stanju normalnega delovanja.



Škoda zaradi vlage.

Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik.

Za čiščenje predala nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.



Nevarnost opeklin zaradi vroče notranjosti predala.

Notranjost predala se med delovanjem segreje.

Pred vsakim čiščenjem počakajte, da se predal ohladi.

Če uporabite neprimerno čistilno sredstvo, se lahko vse površine zabarvajo ali spremenijo. Površine so občutljive za razenje. Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine.

Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

Ne uporabljajte abrazivnih sredstev ali sredstev za drgnjenje.

- Predal in njegovo opremo očistite in osušite po vsaki uporabi.


Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte:

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amoniak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna,
- abrazivnih čistil, npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij,
- čistilnih sredstev z vsebnostjo topil,
- čistil za plemenito jeklo,
- čistilnih sredstev za steklokeramične kuhalne plošče,
- sredstev za čiščenje pomivalnega stroja,
- čistil ali sprejev za pečice,
- čistil za steklo,
- abrazivnih trdih gobic in ščetk, npr. za čiščenje loncev,
- ostrih kovinskih strgal.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje sprednje strani in notranjosti predala

 Nepravilno delovanje zaradi umazanih in/ali prekritih senzorskih tipk


Senzorske tipke se ne odzivajo ali pa pride do nenamernega preklapljanja, lahko celo do avtomatskega izklopa predala.

Pazite, da so senzorske tipke in prikazi vedno čisti.

Nanje ne polagajte nobenih predmetov.


- Umazanijo odstranite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlačen.
- Nato vse površine obrišite še s krpo, namočeno v čisto vodo.
- Na koncu obrišite površine z mehko krpo.

Čiščenje protidrsne podloge

 Škoda zaradi nepravilnega čiščenja.

Če protidrsno podlogo čistite v pomivalnem ali pralnem stroju, se poškoduje.

Podlogo čistite izključno na roke.

 Škoda zaradi nepravilnega sušenja.



Če protidrsno podlogo sušite v pečici, se poškoduje.

Podloge v nobenem primeru ne sušite v pečici.

- Iz predala vzemite protidrsno podlogo.
- Podlogo očistite s toplo vodo in blagim sredstvom za pomivanje.
- Na koncu jo s krpo obrišite do suhega.
- Protidrsno podlogo vložite v predal šele, ko je popolnoma suha.

Večino motenj in napak, ki se pojavijo med vsakdanjo uporabo aparata, lahko odpravite sami. Tako lahko pogosto prihranite čas in denar, ker vam ni treba poklicati servisne službe.

Naslednje tabele naj vam bodo v pomoč pri iskanju in odpravljanju vzrokov motenj in napak.

Težava	Vzrok in rešitev
Predal ne greje.	Omrežni vtič ni pravilno vstavljen v vtičnico. ■ Omrežni vtič vstavite v vtičnico.
	Izklopila se je varovalka. ■ Aktivirajte varovalko (minimalne karakteristike so navedene na napisni ploščici). Če tudi po ponovnem vklopu/privitju varovalke ali FI zaščitnega stikala predala ne morete vklopiti, pokličite električarja ali servisno službo.
Zvoki med delovanjem aparata	Vzrok za zvoke je ventilator, ki skrbi za enakomerno porazdelitev toplote. Ne gre za motnjo.
Jed ni dovolj topla.	Na aparatu ni nastavljen način delovanja  Ohranjanje toplote jedi. ■ Nastavite ustrezn način delovanja.
	Nastavljena temperatura je prenizka. ■ Temperaturo nastavite na višjo vrednost.
	Prezračevalne reže so prekrite. ■ Poskrbite, da bo zrak lahko krožil.
Jed je prevroča.	Na aparatu ni nastavljen način delovanja  Ohranjanje toplote jedi. ■ Nastavite ustrezn način delovanja.
	Nastavljena temperatura je previsoka. ■ Temperaturo nastavite na nižjo vrednost.

Kaj storiti, če ...

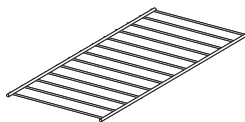
Težava	Vzrok in rešitev
Posoda ni dovolj topla.	Na aparatu ni nastavljen način delovanja ☐ Gretje servirne posode/jedilnega servisa. ■ Nastavite ustrezni način delovanja.
	Nastavljena temperatura je prenizka. ■ Temperaturo nastavite na višjo vrednost.
	Prezračevalne reže so prekrite. ■ Poskrbite, da bo zrak lahko krožil.
	Posoda se ni dovolj dolgo segrevala. ■ Na čas segrevanja posode vplivajo različni dejavniki (glejte poglavje „Gretje posode“).
Posoda je prevroča.	Na aparatu ni nastavljen način delovanja ☐ Gretje servirne posode/jedilnega servisa ali ☐ Gretje skodelic/kozarcev. ■ Nastavite ustrezni način delovanja.
	Nastavljena temperatura je previsoka. ■ Temperaturo nastavite na nižjo vrednost.
Sledi odrgnin na zgornjem robu sprednje plošče.	Pri vgradnji ali odstranitvi aparata, ki je nameščen nad predalom, so nastale sledi odrgnin. ■ Previdno odstranite sledi s trdo stranjo običajne gobice za pomivanje posode.

Miele ponuja širok izbor delov opreme ter izdelkov za čiščenje in nego, ki so prilagojeni vašemu aparatu.

Te izdelke lahko preprosto naročite preko spletne prodajalne Miele.

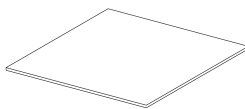
Lahko pa jih kupite tudi na servisu Miele (glejte zadnjo stran) ali pri svojem trgovcu z opremo Miele.

Rešetka



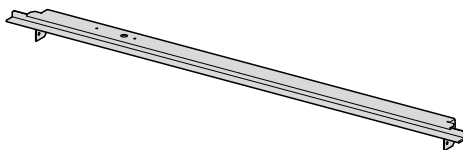
Za povečanje površine za vlaganje (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

Protidersna podloga



Skrbi za varen položaj posode.

Krovna letev



Pokriva območje ohišja med predalom in aparatom, ki je nameščen nad njim.

Krpa iz mikrovlaken

Odstrani prstne odtise in rahlo umazanijo.

Servisna služba

Kontakt v primeru motenj

Če motnje ne morete odpraviti sami, se obrnite npr. na svojega trgovca z opremo Miele ali na servis Miele.

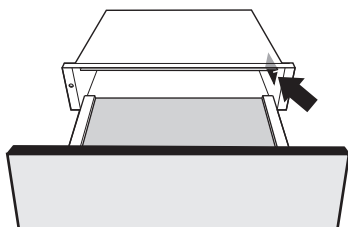
Servisno službo Miele lahko naročite po spletu na www.miele.com/service.

Kontaktne podatke servisne službe Miele so navedeni na koncu tega dokumenta.

Osebe servisa potrebuje oznako modela in tovarniško številko vašega aparata (Fabr./SN/Nr.). Oba podatka sta navedena na napisni ploščici.

Napisna ploščica

Napisno ploščico najdete tukaj:



Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

Varnostna navodila za vgradnjo

 Škoda zaradi nestrokovne vgradnje.

Zaradi nestrokovne vgradnje se lahko poškoduje predal in/ali aparat, s katerim je kombiniran.

Vgradnjo lahko izvede samo usposobljen strokovnjak.

- ▶ Omrežna vtičnica mora biti po vgradnji predala lahko dostopna.
- ▶ Predal lahko vgradite izključno v kombinaciji z aparati, ki jih navaja proizvajalec. V primeru kombinacij z drugimi aparati preneha veljavnost garancije, saj pravilno delovanje ne more biti več zagotovljeno.
- ▶ Dno, na katerega namestite predal in aparat, s katerim ga kombinirate, mora biti trdno vgrajeno. Zagotovljena mora biti nosilnost za oba aparata.
- ▶ Pri vgradnji aparata, s katerim je kombiniran predal, obvezno upoštevajte informacije v navodilih za uporabo in navodilih za montažo aparata.
- ▶ Pri vgradnji predala upoštevajte naslednje:
 - Vsebina posode mora biti vidna. Le tako boste preprečili oparine zaradi pljuskanja vročih jedi čez rob posode.
 - Za odpiranje predala mora biti dovolj prostora.

Inštalacija

Napotki za vgradnjo

Predal lahko kombinirate z naslednjimi vgradnimi aparati Miele:

- vse pečice s širino sprednje stranice 595 mm
- vse parne pečice s širino sprednje stranice 595 mm
- vsi kavni avtomati s širino sprednje stranice 595 mm
- vse mikrovalovne pečice s širino sprednje stranice 595 mm
- pečica Dialog s širino sprednje stranice 595 mm

Aparat, s katerim je predal kombiniran, se vgradi neposredno na vgrajeni predal.

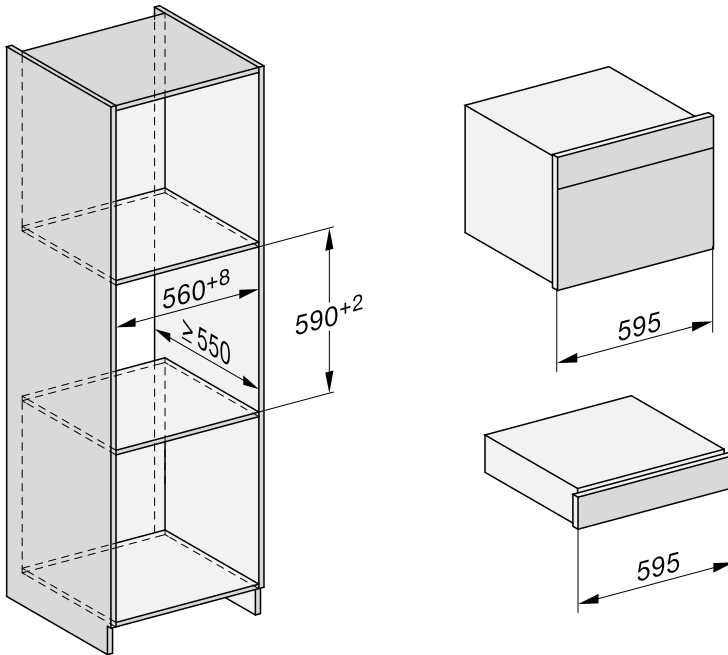
Predal je na voljo v 3 različnih višinah. Potrebne mere niše se izračunajo iz vgradnih mer predala in aparata, s katerim je kombiniran.

Vgradne mere ESW 7010, ESW 7110

Vse mere so podane v mm.

Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 450 mm

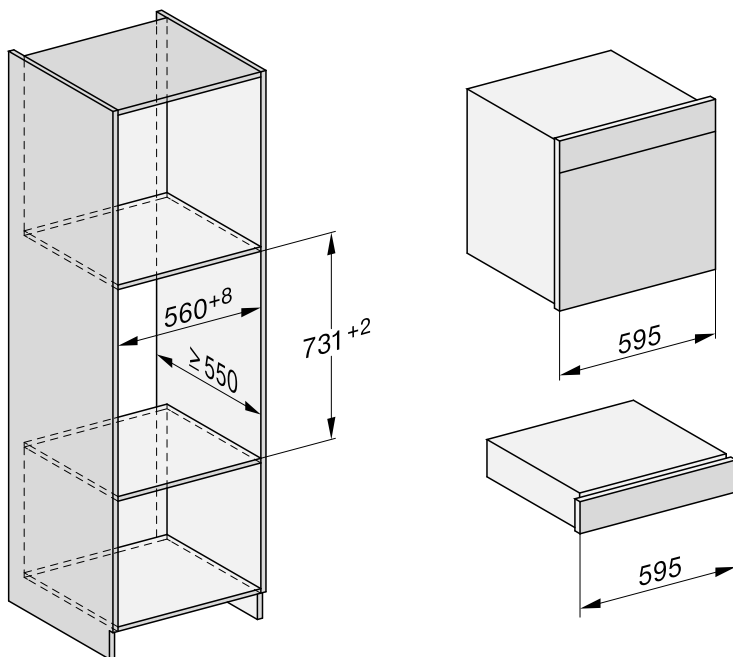
Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnih stranic.



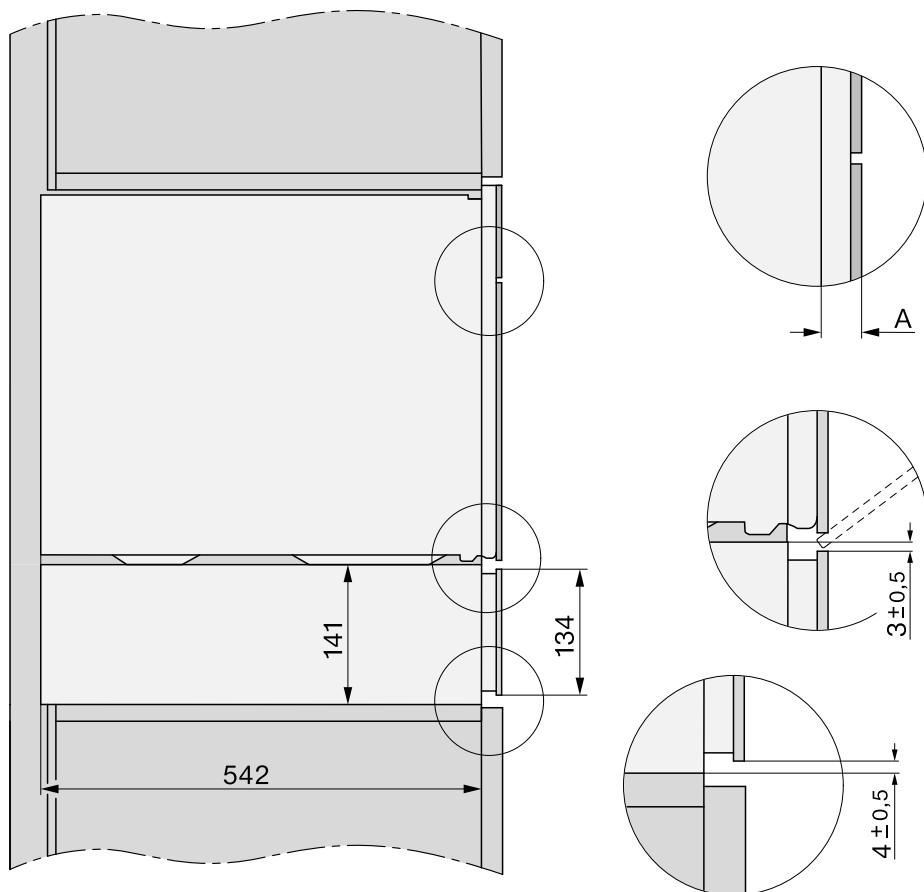
Inštalacija

Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 590 mm

Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtno stranice.



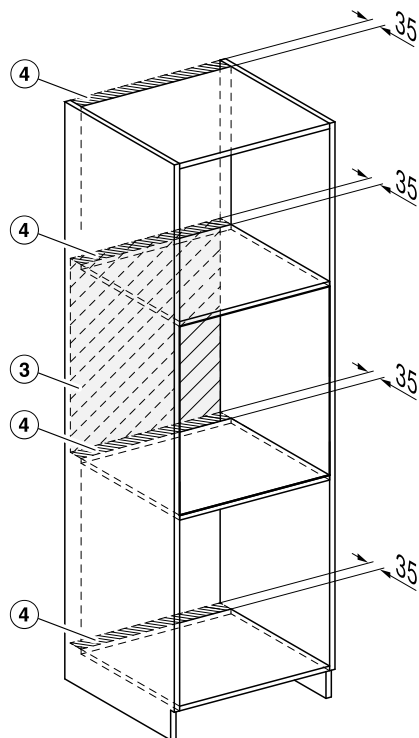
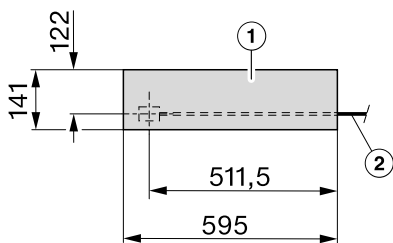
Pogled s strani



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

Inštalacija

Priključki in prezračevanje



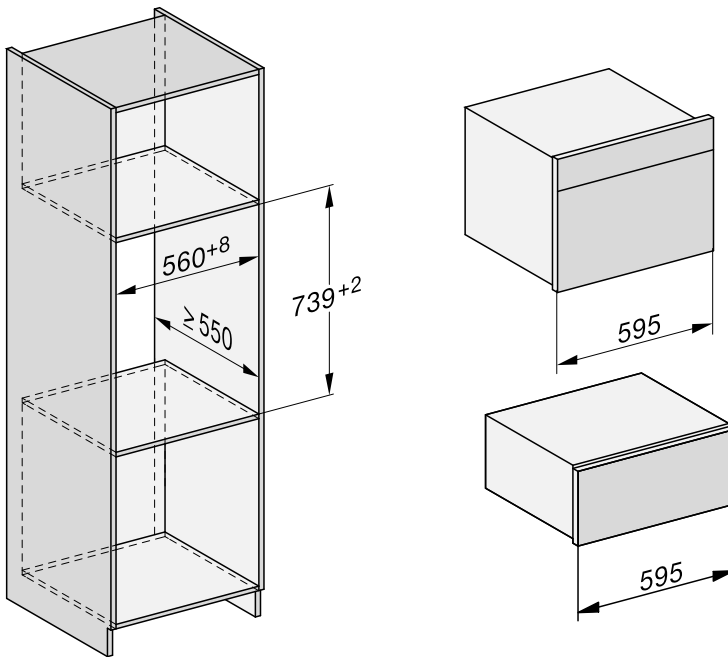
- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, $L = 2.000 \text{ mm}$
- ③ V tem območju ni priključkov.
- ④ Izrez za prezračevanje min. 1.800 mm^2

Vgradne mere ESW 7020, ESW 7120

Vse mere so podane v mm.

Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 450 mm

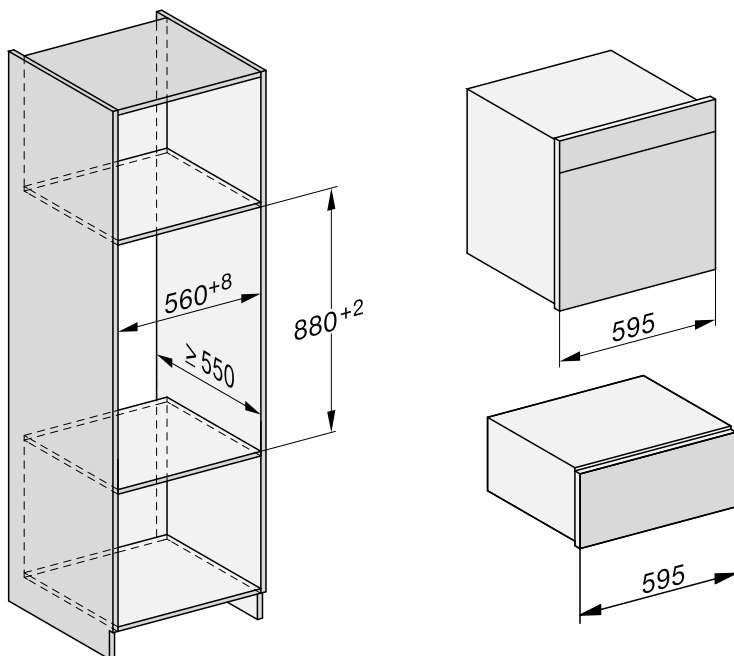
Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnih stranic.



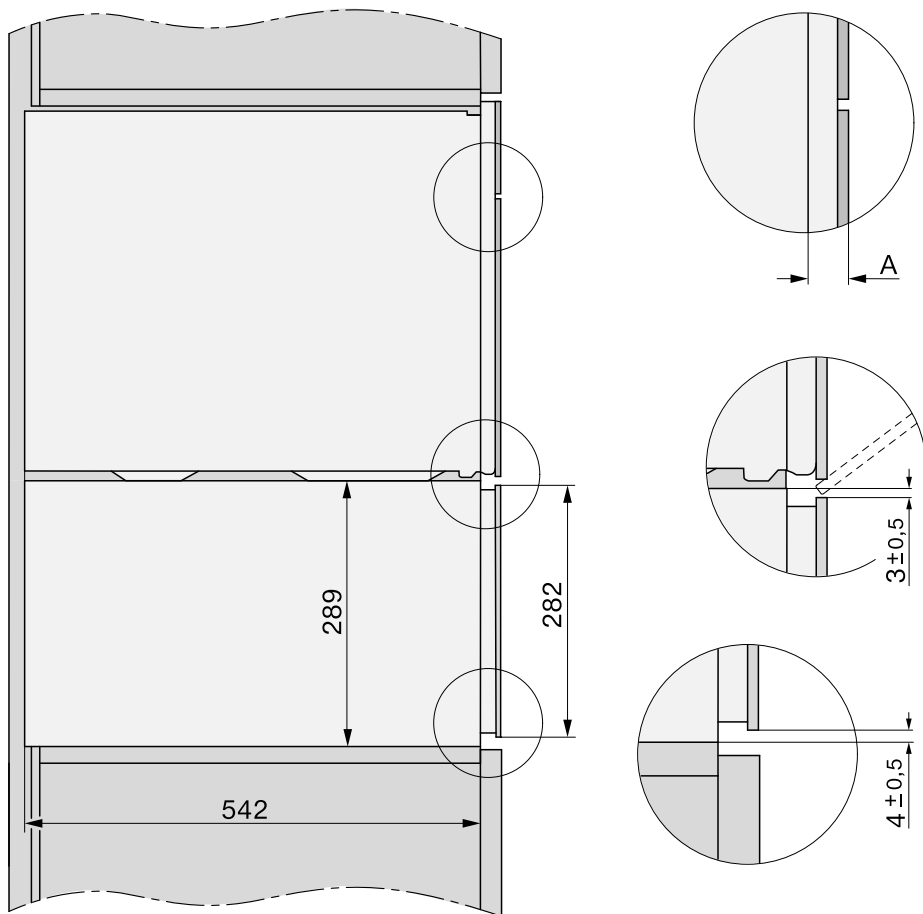
Inštalacija

Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 590 mm

Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtno stranice.



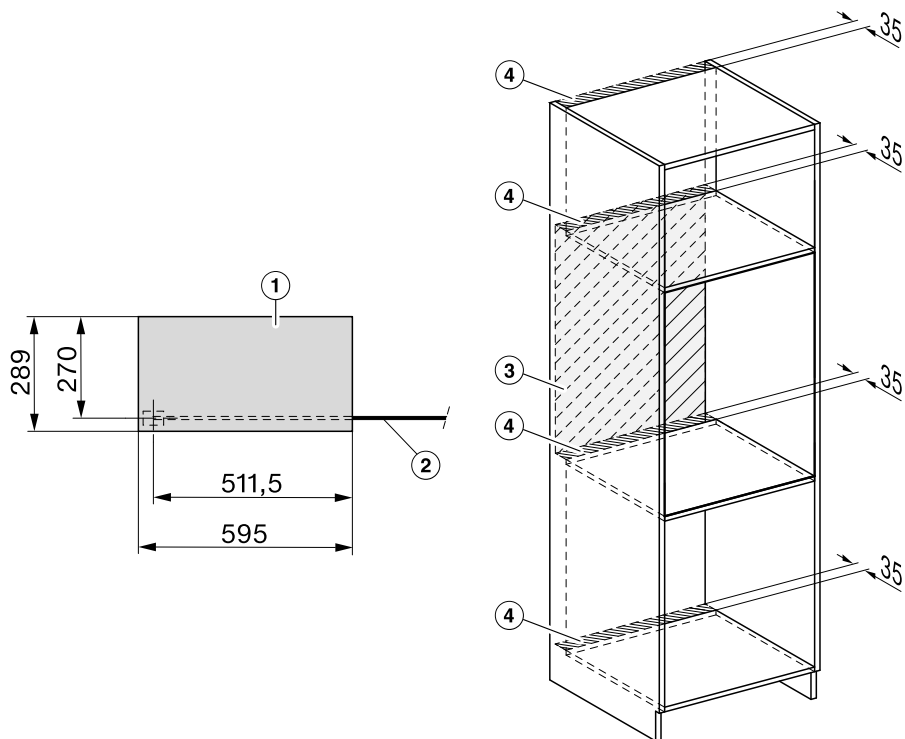
Pogled s strani



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

Inštalacija

Priključki in prezračevanje



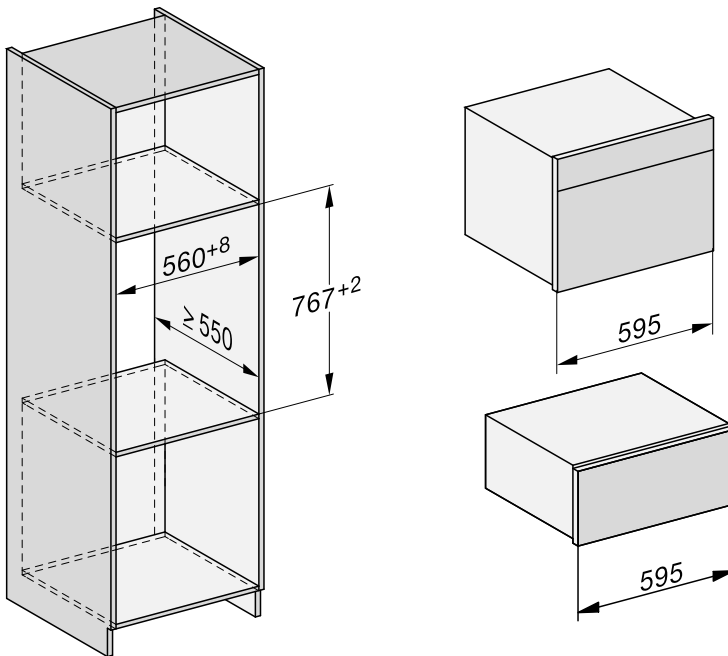
- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, L = 2.000 mm
- ③ V tem območju ni priključkov.
- ④ Izrez za prezračevanje min. 1.800 mm²

Vgradne mere ESW 7030

Vse mere so podane v mm.

Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 450 mm

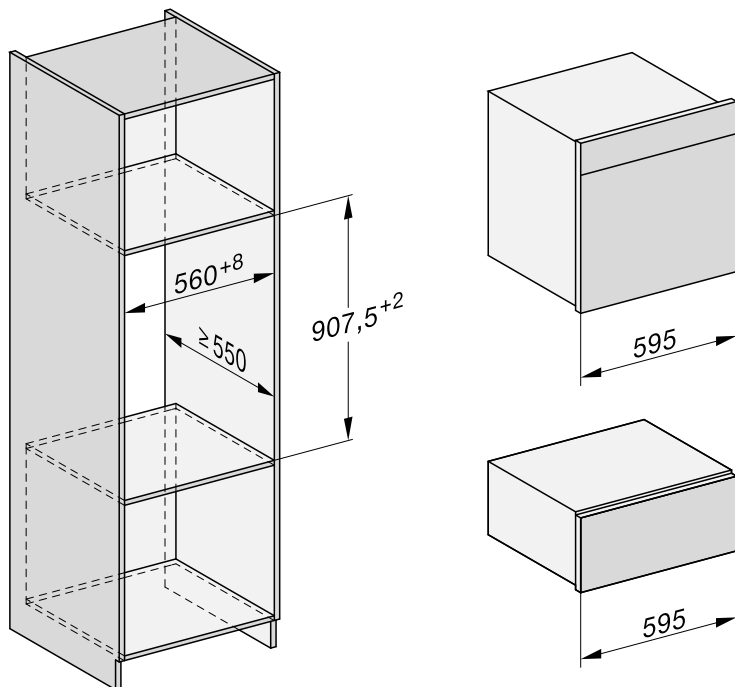
Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnih stranic.



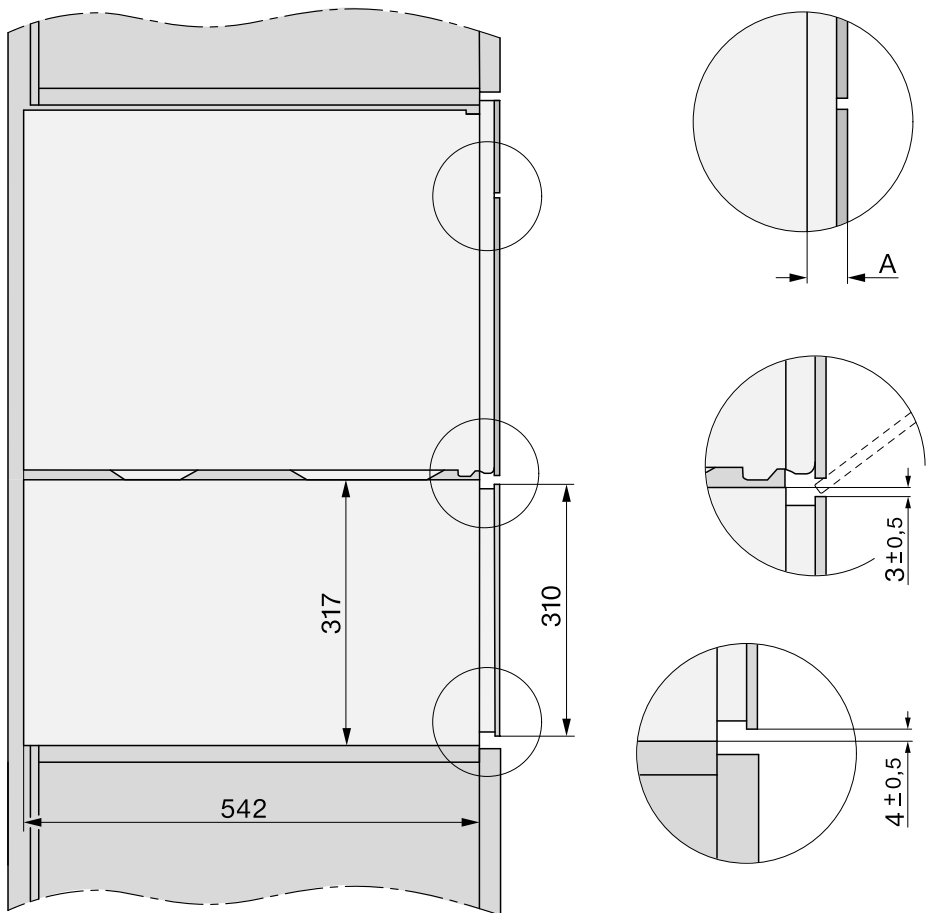
Inštalacija

Aparat, s katerim je kombiniran predal, za niše višine 590 mm

Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtno stranice.



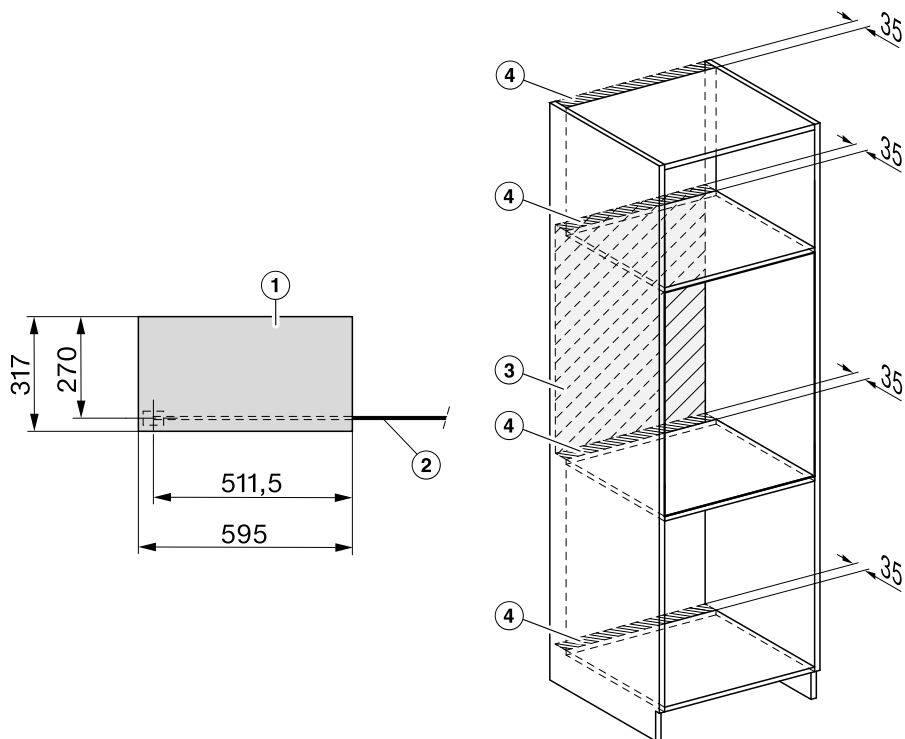
Pogled s strani



A ESW 7030: 22 mm

Inštalacija

Priključki in prezračevanje

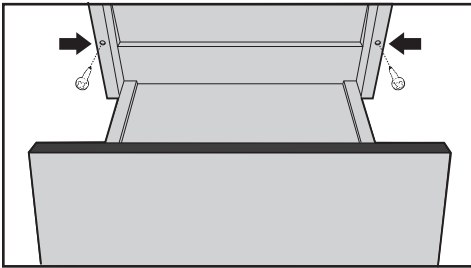


- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, $L = 2.000 \text{ mm}$
- ③ V tem območju ni priključkov.
- ④ Izrez za prezračevanje min. 1.800 mm^2

Vgradnja

Površina, na kateri bo stal predal, mora biti čista in povsem vodoravna (preverite z vodno tehtnico), da bo zagotovljeno brezhibno delovanje aparata.

- Predal potisnite v omaro, dokler sprednja stranica predala ni v ravnini z omaro, in ga pravokotno poravnajte.




- Odprite predal in ga pritrdite s 2 priloženima vijakoma na stene omare.
- Zaščitite zgornji rob sprednje stranice pred drgnjenjem zaradi vgradnje aparata, s katerim je kombiniran predal.
- Aparat, s katerim je kombiniran predal, vgradite skladno z napotki v navodilih za uporabo in montažo.

Inštalacija

Električni priključek

Priporočamo, da predal priklopite na električno omrežje prek vtičnice. Tako boste olajšali delo serviserjem. Omrežna vtičnica mora biti po vgradnji predala lahko dostopna.

 Nevarnost poškodbe zaradi nestrokovne inštalacije, vzdrževanja ali popravila.

Zaradi nestrokovne inštalacije, vzdrževanja ali popravila je lahko resno ogrožena varnost uporabnika; Miele ne odgovarja za morebitne posledice.

Miele ne prevzema nobene odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, ki bi nastale zaradi odsotnosti ali poškodbe ozemljitvenega vodnika (npr. električni udar).

Če s priključnega kabla odstranite omrežni vtič ali če priključni kabel ni opremljen z omrežnim vtičem, mora predal priklopiti na električno omrežje usposobljen električar.

Če vtičnica ni več dostopna ali če je predviden fiksni priključek, morate na licu mesta zagotoviti ločilno napravo za vsak pol. Za ločilno napravo velja stikalo z odprtino med kontaktnimi deli najmanj 3 mm. Sem spadajo LS-stikala, varovalke in kontaktorji.

Potrebni priključni podatki so navedeni na napisni ploščici. Ti podatki se morajo obvezno ujemati s podatki vašega omrežja.

Po montaži mora biti zagotovljena zaščita pred stikom s tovarniško izoliranimi deli!

Skupna moč

glejte napisno ploščico


Priključni podatki

Potrebni priključni podatki so navedeni na napisni ploščici. Ti podatki se morajo obvezno ujemati s podatki vašega omrežja.

Zaščitno stikalo za okvarni tok

VDE (Avstrija: ÖVE) za povečanje varnosti priporoča predvklop FI-zaščitnega stikala z nazivnim tokom 30 mA.

Ločitev od omrežja

 Nevarnost električnega udara zaradi omrežne napetosti.

Med popravili in/ali vzdrževalnimi deli lahko ponovni vklop omrežne napetosti vodi do električnega udara.

Po ločitvi od omrežja morate aparat zavarovati pred ponovnim vklopom.

Če morate tokokrog aparata ločiti od omrežja, postopajte – odvisno od napeljave – na naslednji način:

Taljive varovalke

- Vložke varovalk odvijte iz ohišja in jih vzemite ven.

Avtomatske navojne varovalke

- Pritisnite (rdeči) preizkusni gumb, dokler ne izskoči (črni) srednji gumb.

Vgradne avtomatske varovalke

- (inštalacijski odklopnik, min. tipa B ali C): ročico preklopite z 1 (vklop) na 0 (izklop).

FI-zaščitno stikalo

- (zaščitno stikalo za okvarni tok): glavno stikalo preklopite z 1 (vklop) na 0 (izklop) ali pritisnite preizkusno tipko.

Zamenjava omrežnega priključnega kabla

Pri zamenjavi omrežnega priključnega kabla je treba uporabiti tip kabla H 05 VV-F z ustreznim prerezom, ki ga lahko kupite pri proizvajalcu ali na servisu.

Garancijski list

MIELE Trgovina in servis d.o.o., Brnčičeva ulica 41G, Ljubljana (v nadaljevanju: »Miele Slovenija«) kupcu priznava – poleg garancijskih pravic, ki so za prodajalca po zakonu obvezne, in brez omejitve le-teh – pravice v skladu z naslednjo garancijsko obveznostjo:

I. Trajanje in začetek garancije

1. Miele Slovenija za blago zagotavlja garancijo v naslednjem garancijskem roku:
 - a) 24 mesecev za gospodinjne aparate ob uporabi v skladu z navodili za uporabo,
 - b) 12 mesecev za profesionalne stroje ob uporabi v skladu z navodili za uporabo.
2. Miele Slovenija jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje blaga v garancijskem roku. Garancijski rok začne teči z datumom, ki je naveden na dobavnici in/ali računu blaga in se šteje kot datum izročitve blaga.

II. Pogoji garancije

1. Garancija velja za blago, kupljeno pri pooblaščenem trgovcu ali neposredno pri podjetju Miele v državi članici EU, Švici ali Norveški.
2. Garancija velja na področju Republike Slovenije, drugih držav članic EU, Švice in Norveške.
3. Poleg garancijskega lista je treba predložiti tudi dobavnico in/ali račun blaga, iz katere izhaja podatek o datumu izročitve blaga in podatki, ki identificirajo blago.

III. Vsebina in obseg garancije

1. Napake na blagu bodo brezplačno odpravljene v skupnem roku 45 dni po tem, ko uporabnik zahteva njihovo odpravo, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo pokvarjenih delov. Stroške, ki pri tem nastanejo, npr. za transport blaga, potne stroške, stroške dela in nadomestnih delov, bo krilo podjetje Miele Slovenija. Zamenjani deli ali blago preidejo v last podjetja Miele Slovenija.
2. V garancijskem roku lahko izdelek popravlja samo servisna služba Miele Slovenija ali pooblaščen Miele servis.
3. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.
4. Podjetje Miele Slovenija bo po preteku garancijskega roka proti plačilu še 3 leta zagotavljalo popravilo, vzdrževanje in nadomestne dele.
5. Garancija ne zajema nobenih drugih odškodninskih zahtevkov zoper podjetje Miele Slovenija, razen če servis, ki ga je pooblastilo podjetje Miele Slovenija, ravna namerno ali hudo malomarno.
6. Dobava potrošnega materiala in pribora ni zajeta v garanciji.

IV. Omejitve garancije

Garancija ne pokriva napak ali motenj, ki so posledica:

1. napačne postavitve ali inštalacije, npr. neupoštevanja veljavnih varnostnih predpisov ali pisnih navodil za uporabo, inštalacijo in montažo;
2. uporabe, ki ni skladna s predpisi, oziroma nepravilnega upravljanja ali obremenitve, kot je npr. uporaba neprimernih pralnih/pomivalnih sredstev ali kemikalij;
3. nakupa blaga v drugi državi članici EU, Švici ali na Norveškem, ki je zaradi posebnih tehničnih specifikacij neuporabno ali je uporabno le z omejitvami;
4. zunanjih vplivov, kot so poškodbe med transportom, poškodbe zaradi sunkov ali udarcev, škoda zaradi vremenskih vplivov ali drugih naravnih pojavov;
5. popravil in sprememb, ki jih ne izvede osebje servisa, ki ga je podjetje Miele za ta dela pooblastilo in posebej izšolalo;

6. uporabe neoriginalnih nadomestnih delov in opreme, ki je ni posebej odobrilo podjetje Miele Slovenija;
7. loma stekla in pregorelih žarnic;
8. nihanj električnega toka in napetosti, ki niso znotraj tolerančnih meja, ki jih navaja proizvajalec;
9. neupoštevanja napotkov glede vzdrževalnih del in čiščenja, navedenih v navodilih za uporabo;
10. obrabe zaradi uporabe in naravne obrabe, npr. slabša zmogljivost polnjenja baterij in komponente, ki jih je treba tekom življenjske dobe izdelka redno menjati skladno z navodili za uporabo.

V. Varstvo podatkov

Za namene obdelave garancijskega zahtevka bo Miele Slovenija ali pooblaščen Miele servis ob uveljavljanju garancije od imetnika garancije pridobil osebne podatke (ime, priimek, naslov, telefonska številka in elektronski naslov). Podatke se obdeluje za izvajanje pogodbe na podlagi točke b) člena 6 (1) Splošne uredbe o varstvu osebnih podatkov. Ti podatki so nujno potrebni za izvrševanje obveznosti podjetja Miele Slovenija, ki izhajajo iz te garancije. Podatki se bodo hranili 5 let. Obdelovalci osebnih podatkov so pooblaščen Miele servisi in družba Miele & Cie. KG. Imetnik garancije ima pravico do dostopa do svojih osebnih podatkov, njihovega popravka ali izbrisa, pravico do omejitve obdelave in pravico do prenosljivosti podatkov, lahko pa vloži tudi pritožbo pri Informacijskem pooblaščenču. Vprašanja v zvezi z obdelavo podatkov se lahko naslovijo na privacy@miele.si.

Izjava o skladnosti

Podjetje Miele potrjuje, da je ta predal skladen z Direktivo 2014/53/EU.

Celotno besedilo ES-izjave o skladnosti je dostopno na spletnem naslovu:

- www.miele.si – Izdelki > poiščite želeni izdelek > Datoteke za prenos ali
- www.miele.si/gospodinjski/iskanje-informacij-385.htm#p510 (Servis > Iskanje informacij > Navodila za uporabo), nato vnesite ime izdelka ali tovarniško številko.

Frekvenčno območje	2,4000 GHz– 2,4835 GHz
--------------------	---------------------------

Maksimalna moč oddajanja < 100 mW

Miele d.o.o.
Trgovina in servis
Brnčičeva ulica 41 g
1231 Ljubljana - Črnuče
Telefon: 01 292 63 33
E-pošta: info@miele.si
www.miele.si

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

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