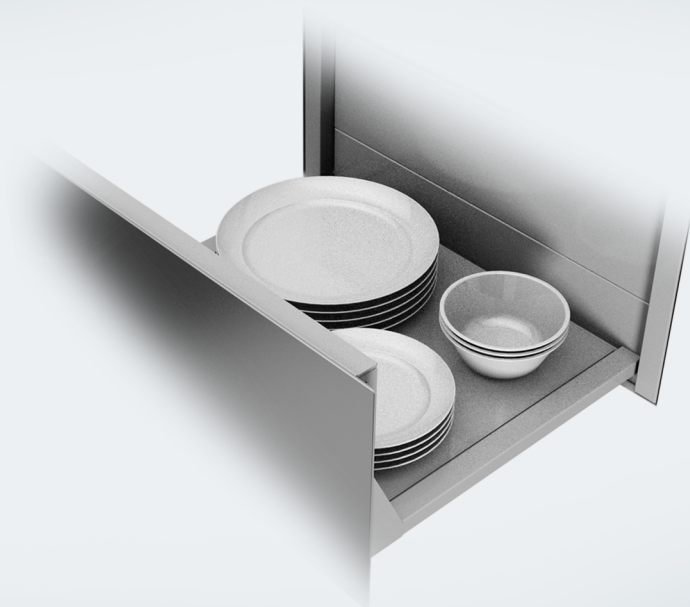


Ръководство за експлоатация и монтаж

Подгряващо чекмедже Gourmet



Прочетете **задължително** ръководството за употреба и монтаж преди поставяне – монтаж – пускане в експлоатация. Така ще се предпазите и ще предотвратите щети.

Съдържание

Указания за безопасност и предупреждения	4
Вашият принос към опазването на околната среда	12
Преглед	13
ESW 7010, ESW 7110.....	13
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	14
Панел за обслужване и индикаторни елементи.....	15
Доставени принадлежности	16
Първо пускане в експлоатация	17
Първоначално почистване на чекмеджето	17
Първоначално загряване на чекмеджето	17
Miele@home	18
Управление	22
Принцип на управление	22
Използване на “MobileStart”	23
Режими на работа	23
Продължителност на работа	23
Настройки на температурата	24
Поддържане на ястията топли	25
Затопяне на съдове	29
Продължителност на нагриване	29
Вместимост	29
ESW 7010, ESW 7110.....	30
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	31
Готвене на ниска температура	32
Други възможни приложения	37
Свързване в мрежа с уреди за вграждане на Miele	38
Функция “Шабат”	39
Почистване и поддръжка	40
Какво да правим, когато	42
Допълнително закупувани аксесоари	44
Сервиз	45
Контакт при неизправности	45
Табелка с данни	45

Гаранция	45
Монтаж	46
Указания за безопасност при монтажа	46
Указания за монтажа	47
Монтажни размери ESW 7010, ESW 7110	48
Комбиниран уред за ниши с височина 450 mm	48
Комбиниран уред за ниши с височина 590 mm	49
Изглед отстрани.....	50
Връзки и вентилация.....	51
Монтажни размери ESW 7020, ESW 7120	52
Комбиниран уред за ниши с височина 450 mm	52
Комбиниран уред за ниши с височина 590 mm	53
Изглед отстрани.....	54
Връзки и вентилация.....	55
Монтажни размери ESW 7030.....	56
Комбиниран уред за ниши с височина 450 mm	56
Комбиниран уред за ниши с височина 590 mm	57
Изглед отстрани.....	58
Връзки и вентилация.....	59
Вграждане.....	60
Електрическо свързване	61
Декларация за съответствие	64

Указания за безопасност и предупреждения

За улеснение, в следните инструкции подгряващото чекмедже Gourmet е наречено чекмедже.

Това чекмедже съответства на предписаните правила за безопасност. Неправилното боравене с него обаче може да причини нараняване на хора и материални щети.

Прочетете внимателно ръководството за употреба и монтаж, преди да започнете да използвате чекмеджето. То съдържа важни указания за монтажа, безопасността, употребата и техническото обслужване. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите евентуални щети на чекмеджето.

Съгласно стандарт IEC 60335-1 Miele изрично обръща внимание на това, че главата за монтажа на чекмеджето, както и указанията за безопасност и предупрежденията, трябва непременно да се прочетат и да се спазват.

Miele не носи отговорност за щети, които са причинени вследствие на неспазване на тези указания.

Запазете това ръководство за употреба и монтаж и го предайте на евентуален следващ собственик.

Употреба по предназначение

▶ Чекмеджето е предназначено за употреба в домашни условия и в домакинството.

▶ Чекмеджето не е предназначено за използване на открито.

▶ Използвайте чекмеджето само в домакинството за посочените в инструкцията за употреба видове приложения. Не се разрешава никаква друга употреба.

▶ Лица, които въз основа на своите физически, сетивни или умствени способности или своята неопитност или незнание не са в състояние да използват правилно чекмеджето, трябва да бъдат наблюдавани по време на експлоатация. Тези лица могат да използват чекмеджето без надзор само когато работата с него им е обяснена така, че да могат да го използват по безопасен начин. Те трябва да бъдат в състояние да разпознаят и да разберат потенциалните опасности от неправилна употреба.

Указания за безопасност и предупреждения

Деца в домакинството

- ▶ Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от чекмеджето, освен ако не са постоянно под надзор.
- ▶ Децата над 8-годишна възраст могат да използват чекмеджето без надзор само когато работата с него им е обяснена така, че да могат да го използват по безопасен начин. Децата трябва да разпознават и да разбират възможните опасности вследствие на неправилното обслужване.
- ▶ Не се допуска почистване на чекмеджето от деца без надзор.
- ▶ Наблюдавайте деца, които се намират в непосредствена близост до чекмеджето. Никога не позволявайте на деца да си играят с чекмеджето.
- ▶ При работа чекмеджето остава горещо известно време след изключване. Дръжте децата далеч от чекмеджето, докато то истине достатъчно, за да бъде изключен всякакъв риск от изгаряния.
- ▶ Опасност от задушаване. В процеса на игра децата могат да се увият в опаковъчния материал (например фолиото) или да го поставят на главата си и да се задушат. Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.

Техническа безопасност

- ▶ Вследствие на неправилен монтаж и техническо обслужване могат да възникнат значителни опасности за потребителите. Монтаж и техническо обслужване могат да бъдат извършвани само от оторизирани от Miele специалисти.
- ▶ Повреди на чекмеджето могат да застрашат вашата безопасност. Проверете го за видими повреди. Никога не използвайте повредено устройство.
- ▶ Надеждната и безопасна експлоатация на чекмеджето е гарантирана само ако то е свързано към обществена електроснабдителна мрежа.
- ▶ Електрическата сигурност на чекмеджето е гарантирана само ако то е свързано към правилно инсталирана система от защитни проводници. Това основно изискване за безопасност трябва да бъде гарантирано. При съмнения възложете проверката на електрическата инсталация на квалифициран електротехник.
- ▶ Данните за свързване (честота и напрежение) на табелката с данни на чекмеджето задължително трябва да съвпадат с тези на електрическата мрежа, за да не възникват повреди по чекмеджето.
Сравнете тези данни преди свързване. В случай на съмнение попитайте електротехник.
- ▶ Разклонители или удължители не осигуряват необходимата безопасност (опасност от пожар). Във връзка с това не включвайте чекмеджето към електрическата мрежа, чрез удължители или разклонители.
- ▶ Използвайте чекмеджето само в монтирано състояние, за да се осигури безопасна функционалност.
- ▶ Чекмеджето не трябва да се използва върху подвижни предмети (напр. кораби).

Указания за безопасност и предупреждения

▶ Докосването на съединения и детайли по които протича ел. ток, както и измененията по електрическия и механичен монтаж, са много опасни и могат да доведат до неизправност на чекмеджето.

Никога не отваряйте корпуса на чекмеджето.

▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако чекмеджето не бъде ремонтирано от оторизирана сервизна служба на Miele.

▶ Само при оригинални резервни части Miele гарантира, че те изпълняват изискванията за безопасност. Дефектни компоненти могат да бъдат сменени само с такива части.

▶ Ако мрежовият щепсел е демонтиран от захранващият кабел или захранващият кабел не е оборудван с такъв, чекмеджето трябва да бъде свързано към електрическата мрежа от квалифициран електротехник.

▶ Когато захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен със специален захранващ кабел (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).

▶ По време на работи по монтажа, поддръжката и ремонтни дейности чекмеджето трябва да бъде напълно изключено от електрическата мрежа. Осигурете това чрез

- изключване на предпазителите на електрическата инсталация или
- цялостно развинтване на предпазителите с резба на електрическата инсталация, или
- издърпване на мрежовия щепсел (ако има такъв) от контакта. Не дърпайте захранващият кабел, а щепсела.

Указания за безопасност и предупреждения

► Когато чекмеджето е монтирано зад декоративна плоскост (напр. мебелна вратичка), не го затваряйте никога, докато то работи. Зад затворената плоскост се задържа топлина и влага. По този начин чекмеджето, мебелният шкаф и подовата настилка могат да бъдат повредени. Затваряйте мебелната вратичка, само когато чекмеджето е напълно изстинало.

Указания за безопасност и предупреждения

Употреба по предназначение

- ▶ Можете да се изгорите на горещото чекмедже или на горещ съд. Пазете ръцете си при всички работи по горещия уред с кухненски ръкавици или ръкохватки. Използвайте само сухи ръкавици или ръкохватки. Мокрите или влажни текстилни материали провеждат по-добре топлината и могат да причинят изгаряне чрез пара.
- ▶ Опасност от пожар. Не съхранявайте пластмасови контейнери или запалими предмети в чекмеджето. При включването му те могат да се стопят или запалят.
- ▶ Предмети в близост до включеното чекмедже могат да се възпламенят от високите температури. Никога не използвайте чекмеджето за отопление на помещения.
- ▶ Никога не заменяйте включената в комплекта на уреда нехлъзгаща се подложка с кухненски кърпи или други подобни.
- ▶ Товароносимостта на телескопичните водачи е макс 25 kg. Ако претоварите чекмеджето или застанете или седнете върху него, водачите ще се повредят.
- ▶ Долната страна на чекмеджето се нагорещява по време на употреба. Внимавайте да не я докоснете по погрешка, когато чекмеджето е изтеглено.
- ▶ Нехлъзгащата се подложка е устойчива на температури до 200 °C. Дъното на съда за готвене може да надвиши тази температура, особено след силно загряване. Оставете за малко съда за готвене да се охлади, преди да го поставите в чекмеджето.
- ▶ Съдовете от пластмаса или алуминиево фолио се топят при високи температури. Използвайте за затопляне само топлоустойчиви съдове от порцелан, стъкло и т.н.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ В случай че във вътрешността на чекмеджето навлезе течност, това може да предизвика късо съединение. Отворете и затворете зареденото чекмедже внимателно, за да не прелеят течностите.
- ▶ Режимът на работа $\overline{\text{SSS}}$ °Поддържане на ястията топли служи за съхранение на горещи ястия, но не и за затопляне на студени ястия. Следете за това, поставяните в чекмеджето блюда да са достатъчно горещи.
- ▶ При прекалено ниска температура в някои храни могат да се развият бактерии. Задайте достатъчно висока температура за поддържане на топлината на блюдата.

Почистване и поддръжка

- ▶ Опасност от токов удар. Парата на парочистачка може да падне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение. Никога не използвайте парочистачка за почистване.

Вашият принос към опазването на околната среда

Изхвърляне на опаковката за транспортиране

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са избрани на принципа на екологичната съвместимост и технологиите за третиране на отпадъци и могат да бъдат рециклирани.

Връщането на опаковката в кръговрата на материалите пести суровини и намалява натрупването на отпадъци. Вашият търговец ще приеме опаковката.

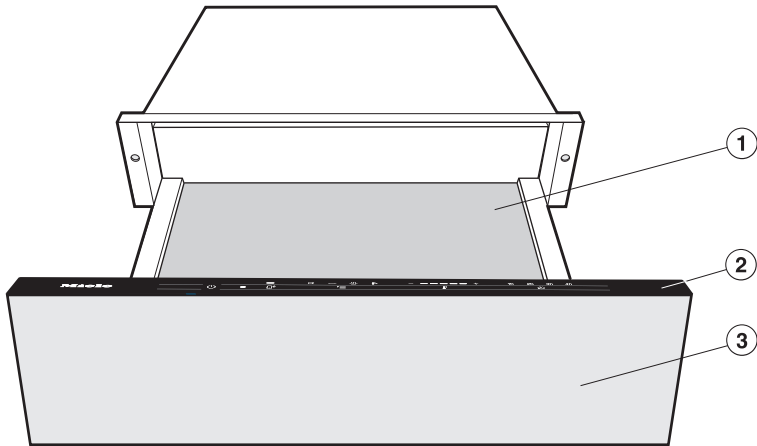
Изхвърляне на употребяван уред

Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхното функциониране и безопасност. В битовата смет, както и при неправилна обработка, те могат да увредят човешкото здраве и околната среда. Поради това не изхвърляйте употребявания уред в битовата смет.



Вместо това използвайте за предаване и рециклиране на електрически и електронни уреди официалните, създадени пунктове за събиране и приемане на отпадъци при общината, търговеца или Miele. За изтриване на евентуално запаметени персонални данни на уреда, който се предава, по закон сте отговорни само вие. Моля, погрижете се до транспортирането на употребявания уред той да се съхранява без достъп на деца.

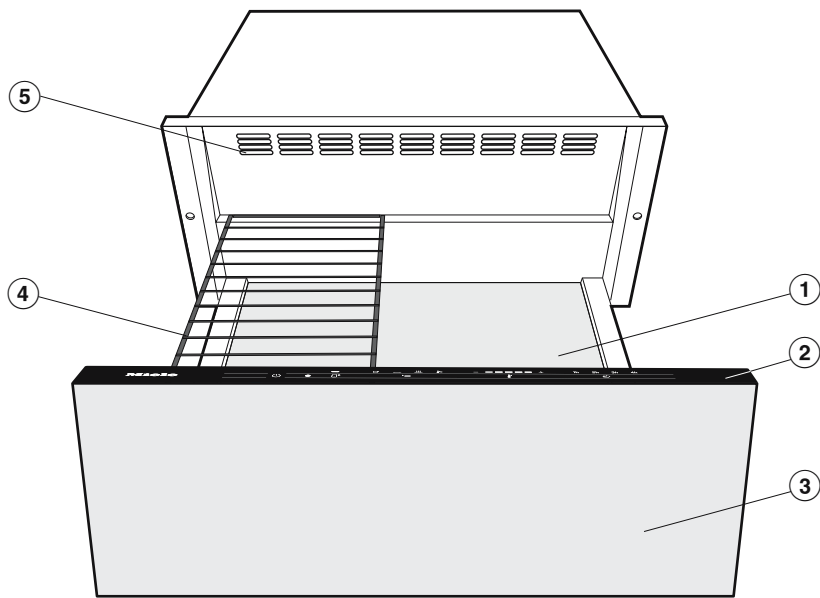
ESW 7010, ESW 7110



- ① Нехлъзгаща се подложка
- ② Панел за обслужване и индикаторни елементи
- ③ Лицев панел на чекмеджето с механизъм за отваряне Push2open
Чекмеджето се отваря и затваря с лек натиск върху панела.

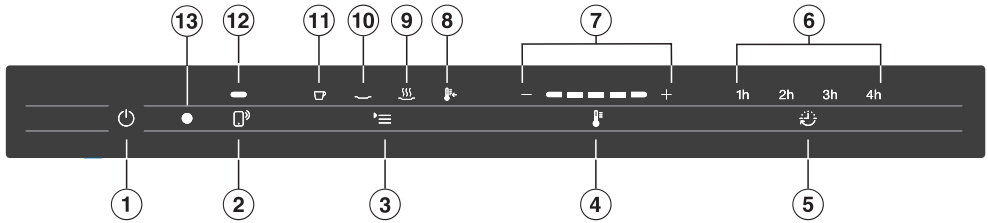
Преглед

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Нехлъзгаща се подложка
- ② Панел за обслужване и индикаторни елементи
- ③ Лицев панел на чекмеджето с механизъм за отваряне Push2open
Чекмеджето се отваря и затваря с лек натиск върху панела.
- ④ Решетка
- ⑤ Вентилационни отвори

Панел за обслужване и индикаторни елементи



Сензорни бутони

- ① Сензорен бутон Включване/изключване

За включване и изключване на чекмеджето
- ② Сензорен бутон

За управление на чекмеджето през мобилното Ви устройство
- ③ Сензорен бутон

За избор на работен режим
- ④ Сензорен бутон

За настройване на температурата
- ⑤ Сензорен бутон

За настройване на ограничена продължителност или възстановяване на режима на продължителна работа.

Показания/контролни лампи

- ⑥ Показание за избраната продължителност
 - 1 h = 1 час
 - 2 h = 2 часа
 - 3 h = 3 часа
 - 4 h = 4 часа

Без показание = режим на продължителна работа

- ⑦ Сегментна лента с контролни лампи

За показване на температурата
- ⑧ Контролна лампа

Показва, че е настроен режимът на работа
Готвене на ниска температура.
- ⑨ Контролна лампа

Показва, че е настроен режимът на работа
Поддържане на ястията топли.
- ⑩ Контролна лампа

Показва, че е настроен режимът на работа
Прибори и съдове.
- ⑪ Контролна лампа

Показва, че е настроен режимът на работа
Чаши.
- ⑫ Контролна лампа

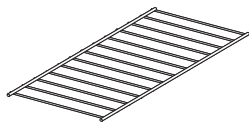
Показва, че е активирано управлението на чекмеджето през мобилното Ви устройство.
- ⑬ Оптичен интерфейс (само за сервиза на Miele)

Преглед

Доставени принадлежности

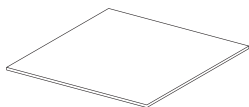
При необходимост можете допълнително да поръчате както доставени, така и други принадлежности (вижте глава “Допълнителни принадлежности”).

Решетка



За увеличаване на площта на натоварване (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Нехлъзгаща се подложка



Осигурява надеждно положение на съда.

Готварска книга Miele “Готвене на ниска температура”

Най-добрите рецепти от кухнята за изпитвания на Miele

- Отстранете евентуално наличните защитни фолиа и стикери.
- Не отстранявайте стикерите с указания за безопасност и монтаж, както и табелката с данни.






Сервизните и ремонтните работи се улесняват.

Първоначално почистване на чекмеджето

- Извадете нехлъзгащата се подложка и решетката, ако е налична, от чекмеджето. Почистете и двете с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете нехлъзгащата се подложка и решетката с мека кърпа.
- Почистете чекмеджето отвътре и отвън с влажна кърпа от евентуален прах и опаковъчни остатъци.
- Подсушете повърхностите с мека кърпа.
- Поставете нехлъзгащата се подложка и решетката, ако я има, обратно в чекмеджето.

Първоначално загряване на чекмеджето

Нагрейте празното чекмедже за поне 2 часа.

- Включете чекмеджето чрез натискане на сензорния бутон .
- Натиснете сензорния бутон  няколко пъти, докато светне символът .
- Натиснете сензорния бутон  няколко пъти, докато светне външния десен сегмент на индикацията на температурата.
- Натиснете сензорния бутон  няколко пъти, докато светне символът **2h**.
- Затворете чекмеджето.

Чекмеджето е оборудвано с контактен превключвател. Нагриването и вентилаторът работят само при затворено чекмедже.

След 2 часа чекмеджето се изключва автоматично.

Металните части са защитени с препарат за поддръжка. Затова временно се получава отделяне на миризма, когато чекмеджето се загрее за първи път. Миризмата както и евентуално образуваната пара ще изчезнат след кратко време и не са признак за неизправност на уреда или неправилно включване.

Осигурете добро проветрение на кухнята по време на първото загряване.

Първо пускане в експлоатация

Miele@home

Вашето чекмедже е оборудвано с интегриран WLAN модул.

За да го активирате, се нуждаете от:

- WLAN мрежа
- приложението Miele@mobile
- потребителски акаунт в Miele Можете да създадете потребителски акаунт през приложението Miele@mobile.

Приложението Miele@mobile ще Ви насочи при осъществяването на връзката между чекмеджето и домашната WLAN мрежа.

След като чекмеджето е свързано към Вашата WLAN мрежа, можете да извършвате следните действия с приложението:

- Да получавате информация за работното състояние на Вашето чекмедже.
- Да извиквате указания за протичащи процеси на готвене на Вашето чекмедже.
- Да прекратявате текущи процеси на готвене.

В мрежовия режим на готовност чекмеджето се нуждае от макс. 2 W.

Уверете се, че на мястото на поставяне на Вашето чекмедже сигналът на Вашата WLAN мрежа е с достатъчна сила.

Достъпност до WLAN връзката

WLAN връзката споделя една честотна лента с други устройства (напр. микровълнови фурни, играчки с дистанционно управление). Това може да предизвика временни или постоянни прекъсвания на връзката. Поради това не е възможно да гарантираме непрекъснатата достъпност до предлаганите функции.

Достъпност на Miele@home

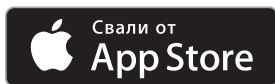
Използването на приложението Miele@mobile зависи от достъпността на услугите Miele@home във Вашата държава.

Услугата на Miele@home не е достъпна във всички държави.

Информация за достъпността ще получите на интернет страницата www.miele.com.

Приложение Miele@mobile

Приложението Miele@mobile можете да изтеглите безплатно от приложението на Apple Store® или Google Play Store™.



Първо пускане в експлоатация

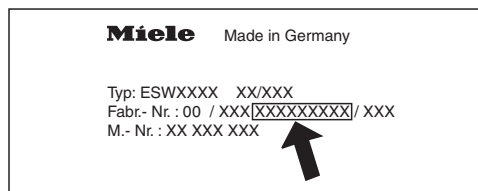
Свързване чрез приложение

Можете да осъществите връзка към мрежата с приложението Miele@mobile.

- Инсталирайте приложението Miele@mobile на Вашето мобилно крайно устройство.

За регистрацията се нуждаете от:

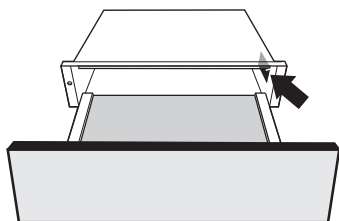
1. Паролата на Вашата WLAN мрежа.
2. Паролата на Вашето чекмедже.



Паролата на чекмеджето представлява последните девет цифри на фабричния номер, който ще намерите на табелката с данни.



Табелка с данни

Табелката с данни ще намерите тук:



- Стартирайте регистрацията на уреда в приложението. Следвайте стъпките за регистрация.

Ако се покаже изискване да стартирате WLAN на чекмеджето, процедурата по следния начин:


- Изключете чекмеджето.
- Задръжте натиснат сензорния бутон .
- В същото време докоснете сензорния бутон .

2h светва за постоянно, **3h** започва да мига.

Чекмеджето е готово за свързване през следващите 10 минути.

- Следвайте по-нататъшните стъпки в приложението.

След успешно свързване **2h** и **3h** светват за постоянно.



- Напуснете режима за свързване на чекмеджето чрез натискане на сензорния бутон .

Сега чекмеджето може да се управлява с помощта на приложението.

Първо пускане в експлоатация


Свързване чрез WPS

Вашият WLAN рутер трябва да поддържа WPS (WiFi Protected Setup).

- Изключете чекмеджето.
- Задръжте натиснат сензорния бутон .
- В същото време докоснете сензорния бутон .

2h светва за постоянно, **3h** започва да мига.

WPS връзката трябва да се стартира едновременно на чекмеджето и на Вашия WLAN рутер.


- След няколко секунди докоснете сензорния бутон  на чекмеджето.

След кратко време **2h** светва за постоянно, а **3h** и **4h** започват да мигат.

Чекмеджето е готово за свързване през следващите 10 минути.

- Стартирайте WPS връзката на вашия WLAN рутер.

След успешно свързване **2h** и **3h** светват за постоянно.

- Напуснете режима за свързване на чекмеджето чрез натискане на сензорния бутон .



Сега чекмеджето може да се управлява с помощта на приложението.

Ако връзката не може да бъде осъществена, може би не сте активирали достатъчно бързо WPS на Вашия рутер. Изпълнете горепосочените стъпки отново.

Съвет: Ако Вашият WLAN рутер не разполага с WPS като метод за свързване, ползвайте свързването чрез приложението Miele@mobile.

Прекъсване на връзката с WLAN (нулиране до фабричната настройка)

За да изградите нова WLAN връзка, трябва първо да разедините съществуващата WLAN връзка.

- Изключете чекмеджето.
- Задръжте натиснат сензорния бутон .
- В същото време докоснете сензорния бутон .


При наличие на WLAN връзка **2h** и **3h** светват за постоянно.

Чекмеджето е готово за прекъсване на връзката през следващите 10 минути.

- Натиснете сензорния бутон .

2h светва за постоянно, а **3h** започва да мига.


След няколко секунди **2h** и **3h** започват да мигат. Връзката е прекъсната.

- Напуснете режима на deregистриране на чекмеджето чрез натискане на сензорния бутон .

WLAN връзката е прекъсната. Можете да осъществите нова връзка.

Отпишете се от WLAN, когато ще изхвърляте или продавате чекмеджето или ще пускате употребявано чекмедже. Само така се гарантира, че сте изтрили всички лични данни и предишният собственик повече не може да осъществява достъп до чекмеджето.


Принцип на управление

 Неправилна функция поради замърсени и/или покрити сензорни бутони.

Сензорните бутони не реагират или се стига до неволно включване, дори до автоматично изключване на чекмеджето.

Поддържайте сензорните бутони и индикациите чисти.

Не поставяйте предмети върху сензорните бутони и индикациите.


 Повреди вследствие на течности.


В случай че във вътрешността на чекмеджето попадне течност, това може да предизвика късо съединение.

Отворете и затворете зареденото чекмедже внимателно, за да не прелеят течностите.

- Отворете чекмеджето.
- Включете чекмеджето чрез натискане на сензорния бутон .
- Натиснете сензорния бутон  няколко пъти, докато светне желаният режим на работа.
- Натиснете сензорния бутон  няколко пъти, докато светне светодиодният индикатор за желаната температура.
- Натиснете сензорния бутон  няколко пъти, докато светне желаният брой часове на продължителността на работа.
- Затворете чекмеджето.

Използване на “MobileStart”





- Натиснете сензорния бутон , за да активирате “MobileStart”.

Индикаторната лампа над сензорния бутон  светва. Можете да управлявате чекмеджето с помощта на приложението Miele@mobile.

Управлението чрез сензорните бутони има предимство пред управлението с приложение.


Режими на работа


Могат да бъдат избрани следните режими на работа:


-  Подгриване на чаши
-  Подгриване на прибори и съдове
-  Поддържане на ястията топли
-  Готвене на ниска температура

Режимът на работа, който е избран при последното използване, автоматично се активира при последващо включване на уреда и се показва на панела за управление.

Чекмеджето е оборудвано с вентилатор, който разпределя нагретия въздух в чекмеджето. Вентилаторът работи постоянно при всички режими на работа.


В чекмеджето можете едновременно да поддържате ястията топли и да затопляте съдовете. Използвайте за тази цел режима на работа  Поддържане на ястията топли.

 Опасност от изгаряне поради горещи съдове.

Празните съдове се нагорещават много, ако се загряват с режима на работа  Поддържане на ястията топли.


Носете кухненски ръкавици, когато изваждате съдовете.

Продължителност на работа

 Опасност от пожар поради изсушени ястия.

Прекалено дълги времена на поддържане в топло състояние могат да доведат до изсъхване и евентуално до самозапалване на ястието. Не оставяйте чекмеджето без надзор за по-дълго време в продължителен режим на работа.


Чекмеджето е настроено за продължителен режим на работа (изключение: готвене на ниска температура). След максимум 12 часа продължителен режим на работа защитното изключване изключва чекмеджето.

С натискането на сензорния бутон  може да се избере ограничена продължителност на работа: натискане един път – 1 час (1h), два пъти – 2 часа (2h) и така до макс. 4 часа.





Чрез петото натискане на бутоната уредът отново ще бъде настроен на продължителен режим на работа.

Управление

Настройки на температурата

За всеки режим на работа е зададен температурен диапазон. Фабрично настроените препоръчителни температури са отпечатани с получерен шрифт. С натискане на сензорния бутон  температурата може да бъде променена със стъпки от по 5 °C.

Температурата, избрана при последното използване, автоматично се задава при последващо включване, което се показва на панела за управление (изключение: само готвене на ниска температура).

Индикация на температурата	Температура [°C]*			
				
■ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■	60	80	85	85


* приблизителна температура, измерена в центъра на чекмеджето на празен уред

Препоръки


За да запазите оптимално качеството на ястията, спазвайте следното:

- Поставете горещата храна в предварително нагreti съдове. За тази цел поставете съдовете в чекмеджето по време на предварителното подгриване.
 - Не покривайте пържени или приготвени във фритюрник ястия, които трябва да останат хрупкави. Поддържайте топли такива ястия при по-висока температура.
 - Покрийте влажни и течни ястия с подходящ капак или температуроустойчиво фолио. Така избягвате влагата да излезе, да кондензира и да се отложи извън съда.
 - Не напълвайте съдовете до ръба, за да не се изплиска ястието при придвижването.
 - Прясно приготвената храна е по-топла от поддържаната в топло състояние храна. Сервирайте поддържаната в топло състояние храна в предварително затоплени съдове.
 - Загубата на хранителни вещества започва при приготвянето на ястията и продължава при поддържането им в топло състояние. Колкото по-дълго време продуктите се поддържат топли, толкова повече се губят хранителните вещества.
 - Не Ви препоръчваме да поддържате ястията топли за много дълъг период от време, защото тогава те се преваряват.
- При многократно отваряне на чекмеджето ястията могат да изстинат.
 - Не отваряйте и затваряйте чекмеджето рязко или с удар. В този случай течността може да се разплиска от съдовете и да попадне във вентилационните отвори или във вътрешността на чекмеджето.


Поддържане на ястията топли

 Риск за здравето при твърде ниска температура на поддържане в топло състояние.

При твърде ниска температура на поддържане в топло състояние в ястията могат да се развият микроорганизми.

Изберете единствено режима на работа  °Поддържане на ястията топли.

Този режим на работа служи за поддържане на ястията топли непосредствено след приготвянето им, т.е. още когато са в горещо състояние. Този режим на работа не е предназначен за повторно затопляне на ястията, след като вече са изстинали.


- Изберете режим на работа  °Поддържане на ястията топли.
- Изберете желаната продължителност.

Предварително нагрейте чекмеджето за около 15 минути, за да гарантирате, че вътрешното пространство е достигнало необходимата минимална температура.


- За предварително нагряване на съдовете ги поставете в чекмеджето.
- След 15 минути извадете вече предварително нагнетите съдове от чекмеджето и ги напълнете с гореща храна. При изваждането на съдовете използвайте кухненски ръкавици.
- Поставете обратно съдовете в чекмеджето и го затворете внимателно, за да не прелеят течностите.

Поддържане на ястията топли

Настройки

Хранителен продукт	Съдове	Покриване на съда	Температура при настройка 	Позиция	
				Дъно	Решетка*
Леко запечена пържола	Чиния	не	■ □ □ □ □	х	х
Запеканка/огретен	Форма за огретен	да	□ □ □ ■ □	х	
Печено	Чиния	да	□ □ ■ □ □	х	
Гювеч	Тенджера	да	□ □ □ ■ □	х	
Рибни пръчици	Тиган	не	□ □ □ □ ■	х	
Месо със сос	Тенджера	да	□ □ □ ■ □	х	
Зеленчуци със сос	Тенджера	да	□ □ □ ■ □	х	
Гулаш	Тенджера	да	□ □ □ ■ □	х	
Картофено пюре	Тенджера	да	□ □ ■ □ □	х	
Меню	Чиния	да	□ □ □ ■ □	х	
Печени картофи/ варени картофи с обелките	Чиния/ тенджера	да	□ □ ■ □ □	х	
Паниран шницел	Тиган	не	□ □ □ □ ■	х	
Палачинки/ картофени палачинки	Чиния	не	□ □ □ □ ■	х	х
Пица	Чиния	не	□ □ □ □ ■	х	
Осолени картофи	Тенджера	да	□ □ □ ■ □	х	
Сос	Тенджера	да	□ □ □ ■ □	х	
Щрудел	Чиния	не	□ □ □ ■ □	х	
Затопляне на бял хляб	–	не	■ □ □ □ □	х	х

Поддържане на ястията топли

Хранителен продукт	Съдове	Покриване на съда	Температура при настройка 	Позиция	
				Дъно	Решетка*
Затопляне на хлебчета	–	не	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	х

* в зависимост от модела


Препоръки

- По възможност разпределяйте съдовете по цялата площ. Натрупани чинии се загряват по-бавно, отколкото отделни съдове. Ако се налага да загрявате натрупани чинии, разположете ги отпред в чекмеджето. Използвайте решетката (в зависимост от модела).
- Не поставяйте големи блюда странично пред вентилационните отвори. Те закриват отворите за изход на горещ въздух. Съдовете няма да се нагриват равномерно.
- За порцеланови и стъклени чаши избирайте основно режима  Подгриване на чаши, за да гарантирате, че няма да се надвиши максимално допустимата температура (60 °C).
- Подгретите съдове изстиват много бързо. Затова ги изваждайте от чекмеджето непосредствено преди използването им.

Продължителност на нагриване

На продължителността на нагриване влияят различни фактори:


- материалът и дебелината на съдовете
- количеството на зареждане
- разположението на съдовете
- настройката на температурата

Затова не могат да бъдат посочени абсолютни данни. За равномерното нагриване за режима на работа  Подгриване на прибори и съдове могат да бъдат посочени като справка следните стойности:

- комплект съдове за 6 души – около 30–35 мин.
- комплект съдове за 12 души – около 40–45 мин.

Определете съобразно практиката оптималните настройки на уреда според Вашите специфични потребности.

Вместимост

 Повреди поради претоварване. Ако претоварите чекмеджето, телескопичните водачи ще се повредят. Зареждайте чекмеджето с максимум **25 kg**.

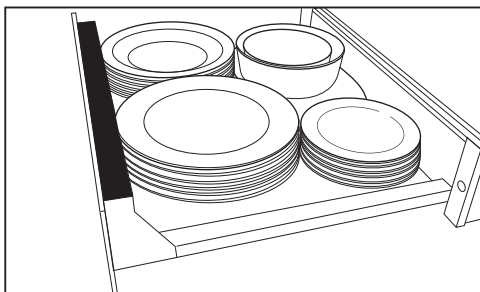
Вместимостта зависи от размерите и теглото на Вашите съдове.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Можете да увеличите площта за натоварване като използвате приложената решетка. Решетката може да се използва по желание. С 2 решетки можете да увеличите площта за натоварване като поставите решетките отляво и отдясно. Можете да закупите допълнителна решетка в интернет магазина на Miele, сервиза на Miele или от Вашия специализиран Miele магазин (вижте глава “Допълнително закупувани аксесоари”).

Затопляне на съдове

ESW 7010, ESW 7110

Може да се ориентирате със следните примери за комплектовка:



Комплект съдове за 6 души

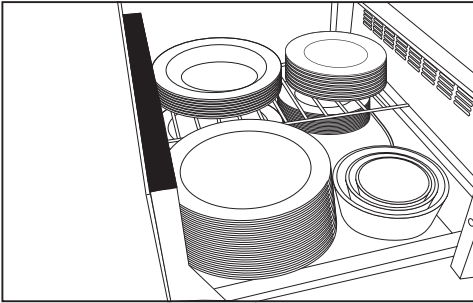
6 чинии	Ø 26 cm
6 дълбоки чинии	Ø 23 cm
6 десертни чинии	Ø 19 cm
1 овален поднос	32 cm
1 купа за сервиране	Ø 16 cm
1 купа за сервиране	Ø 13 cm

или съответно

12 чинии	Ø 26 cm
18 дълбоки чинии	Ø 23 cm
16 купички за супа с дръжки	Ø 10 cm
6 чинии и	Ø 26 cm
6 дълбоки чинии	Ø 23 cm
6 чинии за пица	Ø 36 cm
72 чаши за еспресо	Ø 5,9 cm
30 чаши за капучино	Ø 8,8 cm
30 чаши за грог	Ø 6,7 cm (височина 8 cm)

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Може да се ориентирате със следните примери за комплектовка:



Комплект съдове за 12 души

12 чинии	Ø 26 cm
12 дълбоки чинии	Ø 23 cm
12 десертни чинии	Ø 19 cm
1 овален поднос	32 cm
1 купа за сервиране	Ø 19 cm
1 купа за сервиране	Ø 16 cm
1 купа за сервиране	Ø 13 cm

или съответно

40 чинии	Ø 26 cm
60 дълбоки чинии	Ø 23 cm
45 купички за супа с дръжки	Ø 10 cm
20 чинии	Ø 26 cm
20 дълбоки чинии	Ø 23 cm
20 чинии за пица	Ø 36 cm
142 чаши за еспресо	Ø 5,9 cm
90 чаши за капучино	Ø 8,8 cm
30 чаши за грог	Ø 6,7 cm (височина 8 cm)

Готвене на ниска температура

При готвене на ниска температура на ястие процесът протича по-дълго време при по-ниска температура. При този начин на приготвяне ястието се готви по щадящ начин, губи много по-малко течности и остава сочно и крехко.

Ако в чекмеджето се използват кухненски термометри на други уреди за вграждане на Miele, те могат да повлияят на уредите за вграждане при определени обстоятелства.

Използвайте кухненските термометри на уредите за вграждане на Miele само в съответните уреди.

Препоръчваме Ви да използвате битов кухненски термометър за индикация на температурата във вътрешността на месото. Така ястието ще се изпече прецизно.

Вътрешна температура

В чекмеджето може да се готви с вътрешна температура (вътре в ястието) до 70 °C. Ако вътрешната температура на храната трябва да е по-висока от 70 °C, не е желателно да готвите в чекмеджето.

Вътрешната температура дава сведения за степента на готовност във вътрешността на ястието.

За месо е валидно, че колкото по-ниска е вътрешната температура, толкова по-малко е готово месото:

- 45–50 °C = алангле
- 55–60 °C = средно изпечено
- 65 °C = добре изпечено

Продължителност на готвенето

Продължителността на готвенето зависи от размера на ястието и може да трае от 1 до 6 часа.

Загрейте чекмеджето с подходящия съд за готвене 15 минути по-рано. По този начин съдът за готвене и вътрешността на чекмеджето достигат необходимата температура.


Пример:

Избрана продължителност 1h
фактическото време за работа е
1 час и 15 минути

Указания

- Месото трябва да е престояло достатъчно време.
- Доброто качество на ястието е от решаващо значение за получаване на добър резултат от готвенето.
- Ястието трябва да е със стайна температура. Извадете го от хладилника поне 15 минути преди началото на готвене.

Използване на режим за готвене на ниска температура

- Изберете режима  Готвене на ниска температура.
- Поставете термоустойчивия съд на дъното на чекмеджето.

Чекмеджето автоматично ще се подгрее в продължение на 15 минути, а след това започва работа при предварителна настройка на температурата от 85 °C и продължителност 4 часа.

Ако искате да готвите с други настройки, обърнете внимание на данните в следващата таблица за готвене.

- При необходимост изберете желаната температура.
- При необходимост изберете желаната продължителност.
- Поставете ястието в съда след фазата на предварително загряване.
- Ако искате да използвате кухненски термометър:
Поставете кухненския термометър в ястието по такъв начин, че върхът на металната част да бъде в средата на ястието. Внимавайте да не опрете на кост или да не попаднете в слой мазнина, понеже в противен случай резултатът от измерването ще бъде неточен.
- Ако температурата е около 10 °C (ориентировъчна стойност) под вътрешната температура, която е посочена в таблицата за готвене, извадете ястието от чекмеджето.

При големи ястия се препоръчва по-малка разлика в температурите.

- Леко запържете ястието от всички страни.

Препоръки

- Не продължавайте процеса на готвене докрай. След готвенето предстои и запичането.
- Ястието може да бъде нарязано веднага след приготвянето му. Няма нужда да изчаквате определен период от време.
- Сервирайте ястието в предварително затоплени съдове, за да не изстине твърде бързо.

Готвене на ниска температура

Загрейте съда за готвене 15 минути по-рано. За това време оставете ястието на стайна температура.

Поставете ястието върху предварително загоретия съд за готвене в работната камера.

Посочените в таблицата времена за готвене са ориентировъчни стойности. При нужда можете да продължите да готвите ястието.

Таблица за готвене на говеждо

Вид месо	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Медальон с дебелина от 3– 4 cm	1 от всяка страна	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 от всяка страна	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Стек от контра- филе около 170 g	1 от всяка страна	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Рамстек около 200 g	1 от всяка страна	45–50	35–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 от всяка страна	55–60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 45–50 °C алангле, 55–60 °C средно изпечено, 65 °C добре изпечено










 Време за запържване,  Температура във вътрешността на ястието,  Време за готвене,  Настройка на температурата

Таблица за готвене на телешко





Вид месо	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Медальон с дебелина от 3– 4 cm	1 от всяка страна	45–50	40–55	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	55–60	60–75	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	65	90–105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Пържола около 160 g с дебелина 2 cm	1 от всяка страна	45–50	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	55–60	30–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	65	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 45–50 °C алангле, 55–60 °C средно изпечено, 65 °C добре изпечено

 Време за запържване,  Температура във вътрешността на ястието,  Време за готвене,  Настройка на температурата

Готвене на ниска температура

Таблица за готвене на свинско

Вид месо	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Филе около 550 g	общо 6–8	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Медальон с дебелина 4 cm	2 от всяка страна	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 65 °C добре изпечено










 Време за запържване,  Температура във вътрешността на ястието, 
Време за готвене,  Настройка на температурата

Таблица за готвене на агнешко





Вид месо	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Агнешки карета около 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"/>
Агнешки карета около 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"/>
Агнешко гръбче без кост около 600 g	2 от всяка страна	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 от всяка страна	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C средно изпечено, 65 °C добре изпечено

 Време за запържване,  Температура във вътрешността на ястието, 
Време за готвене,  Настройка на температурата

Готвене на ниска температура

Таблица за готвене на дивеч

Вид месо	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Медальон от еленско с дебелина 3–4 cm	2 от всяка страна 2 от всяка страна	60 65	65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Сърнешко гръбче без кост около 800 g	2 от всяка страна 2 от всяка страна	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C средно изпечено, 65 °C добре изпечено









 Време за запържване,  Температура във вътрешността на ястието,  Време за готвене,  Настройка на температурата

Таблица за готвене на риба

Видове риба	 [min]	 [°C]	 [min]	
Сьомга 400 g	2 от страната на кожата	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Пъстърва (цяла) около 350 g	2 от всяка страна	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Треска 200 g	без запържване	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ципура (цяла) около 480–500 g	2 от всяка страна	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Морски вълк (цял) около 480–500 g	2 от всяка страна	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Време за запържване,  Температура във вътрешността на ястието,  Време за готвене,  Настройка на температурата

Други възможни приложения

Хранителен продукт	Съд	Покриване на съда			 [Час:минута]
Размразяване на меки плодове	Купа/чиния	не	■ □ □ □ □		0:50
Разтваряне на желатин	Купа	не	□ □ □ □ ■		0:15
Втасване на тесто	Купа	да, с чиния		■ □ □ □ □	0:30
Приготвяне на кисело мляко	Буркан за кисело мляко с капак	–		□ ■ □ □ □	5:00
Набъбване на мляко с ориз	Тенджер	да, с капак	□ □ □ □ ■		0:40
Разтопяване на шоколад	Купа	не	□ □ □ □ ■		0:20
Размразяване на замразени зеленчуци	Купа	не	□ □ ■ □ □		1:00

 Настройка на температурата/ Настройка на температурата/ Продължителност

Свързване в мрежа с уреди за вграждане на Miele

Свързването в мрежа позволява автоматичното управление на чекмеджето в зависимост от работното състояние на другия уред за вграждане на Miele.

Пример:

Чекмеджето загрява съд подходящо преди или след процес на управление на свързания в мрежа уред за вграждане.

Задължителни условия

За свързването в мрежа на чекмеджето с други уреди за вграждане трябва да са изпълнени следните условия:

- Чекмеджето да е свързано чрез Miele@home с домашната WLAN мрежа.
- Другият уред за вграждане да е свързан чрез Miele@home с домашната WLAN мрежа.

Извършване на свързването в мрежа



Свързването в мрежа се извършва чрез приложението Miele@mobile.

Подробна информация за функцията ще намерите в глава “Първо пускане в експлоатация”, раздел “Настройване на Miele@home” и в приложението Miele@mobile.

Управлението чрез сензорните бутони има предимство пред управлението с приложение.

За да се спазят религиозните правила, чекмеджето може да се програмира за периода на Шабат. Функцията се изключва автоматично след около 72 часа и се възстановява нормалният режим на работа. При активна функция настройката на продължителността е деактивирана, а сензорните полета трябва да се докосват по-продължително от обикновено.

Активиране на функция “Шабат”


- Изключете чекмеджето при необходимост.
- Задръжте натиснат сензорния бутон .
- В същото време докоснете сензорния бутон .

Светват **1 h**, **2 h**, **3 h** и **4 h**.

- Настройте желаните режим на работа и температурата.


Деактивиране на функция “Шабат”

Можете да деактивирате функцията “Шабат” преди изтичане на времето.

- Задръжте натиснат сензорния бутон .

Всички индикации угасват.

Чекмеджето отново е в нормален режим.


 Повреди поради навлизане на влага.

Парата на парочистачка може да попадне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение.

Никога не използвайте за почистване на чекмеджето парочистачка.

Всички повърхности могат да се оцветят или да се променят, ако използвате неподходящ за тях почистващ препарат. Повърхностите са чувствителни на надраскване. Драскотините по стъклените повърхности могат да доведат до счупване на стъклата при определени обстоятелства.

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно. Не използвайте абразивни или драскащи почистващи препарати.

 Опасност от изгаряне поради горещо вътрешно пространство. Вътрешното пространство на чекмеджето е горещо след работа. Преди всяко почистване оставайте чекмеджето да изстине.


- Почиствайте и избърсвайте внимателно чекмеджето и аксесоарите след всяко използване.

Неподходящи почистващи препарати

За да избегнете нараняване на повърхностите, не използвайте при почистването:

- препарати, съдържащи сода, амоняк, киселини или хлор,
- агенти за отстраняване на котлен камък,
- абразивни почистващи средства, напр. прахообразни и течни почистващи препарати, почистващи камъни,
- почистващи препарати, съдържащи разтворители,
- почистващи препарати за неръждаема стомана,
- почистващи препарати за стъкло-керамични готварски плотове,
- почистващи препарати за миене на съдове за съдомиялни машини,
- почистващи препарати и спрейове за фурни,
- препарати за почистване на стъкла,
- почистващи гъби и четки с абразивно покритие, например гъби за тенджери,
- остри метални стъргалки.

Почистване на лицевата повърхност на чекмеджето и вътрешното пространство

 Неправилна функция поради замърсени и/или покрити сензорни бутони.


Сензорните бутони не реагират или се стига до неволно включване, дори до автоматично изключване на чекмеджето.

Поддържайте сензорните бутони и индикациите чисти.

Не поставяйте предмети върху сензорните бутони и индикациите.


- Почиствайте замърсявания с помощта на топла вода, миещ препарат и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- След което избършете с чиста вода.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

Почистване на нехлъзгащата се подложка

 Повреди поради неправилно почистване.

Нехлъзгащата се подложка ще се повреди, ако бъде почистена в съдомиялна машина или пералня.

Почиствайте нехлъзгащата се подложка само на ръка.

 Повреди поради неправилно изсушаване.

Нехлъзгащата се подложка ще се повреди, ако бъде изсушена във фурна.



В никакъв случай не сушете подложката във фурната!

- Извадете нехлъзгащата се подложка от чекмеджето.
- Почистете нехлъзгащата се подложка с топла вода и мек препарат за миене.
- След това подсушете нехлъзгащата се подложка с кърпа.
- Поставете нехлъзгащата се подложка в чекмеджето едва когато тя е напълно суха.




Какво да правим, когато ...

Повечето неизправности и грешки, които възникват в ежедневната работа, можете да отстраните сами. В много случаи можете да спестите време и разходи, тъй като не се налага да се обаждате на сервиза.

Следващите таблици ще Ви помогнат да намерите причините за дадена неизправност или грешка и да я отстраните.

Проблем	Причина и отстраняване
Чекмеджето не се нагрява.	Мрежовият щепсел не е поставен правилно в контакта. ■ Поставете мрежовия щепсел в контакта.
	Предпазителят е изключил. ■ Активирайте предпазителя (за минимална защита вижте табелката с данни). Ако след повторното включване/завиване на предпазителя или на защитния прекъсвач за утечен ток уредът все още не може да бъде включен, се обърнете към квалифициран електротехник или към сервизната служба.
Звуци и шумове по време на работа	Шумът се получава при работата на вентилатора, който осигурява равномерното разпределение на топлината. Това не е повреда.
Храната не е достатъчно топла.	Не е настроен режимът на работа  . Поддържа-не на ястията топли. ■ Настройте правилния режим на работа.
	Настроената температура е твърде ниска. ■ Настройте по-висока температура.
	Вентилационните отвори са закрити. ■ Осигурете добра циркулация на въздуха.
Храната е твърде гореща.	Не е настроен режимът на работа  . Поддържа-не на ястията топли. ■ Настройте правилния режим на работа.
	Настроената температура е твърде висока. ■ Настройте по-ниска температура.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
Съдовете не са достатъчно топли.	Не е зададен режимът на работа  Подгръване на прибори и съдове. ■ Настройте правилния режим на работа.
	Настроената температура е твърде ниска. ■ Настройте по-висока температура.
	Вентилационните отвори са закрити. ■ Осигурете добра циркулация на въздуха.
	Съдовете не са нагръвани достатъчно дълго време. ■ На продължителността на нагръване на съдовете влияят различни фактори (вижте глава “Подгръване на съдовете”).
Съдовете са твърде горещи.	Не е настроен режимът на работа  Подгръване на прибори и съдове или  Подгръване на чаши. ■ Настройте правилния режим на работа.
	Настроената температура е твърде висока. ■ Настройте по-ниска температура.
Следи от ожулване върху горния кант на предния панел.	При монтаж или демонтаж на уред над чекмедже-то са се появили следи от ожулване. ■ Отстранете следите от ожулване внимателно с твърдата страна на обикновена гъба за съдове.

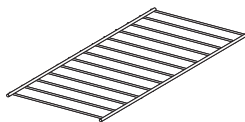
Допълнително закупувани аксесоари

Miele предлага широка гама аксесоари и продукти за почистване и поддръжка Miele, подходящи за Вашите уреди.

Можете лесно да поръчате тези продукти от онлайн магазина на Miele.

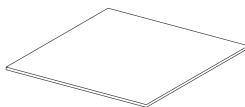
Можете също така да получите тези продукти и от отдела за обслужване на клиенти на Miele (вижте в края на това ръководство), както и от специализираните търговски представители на Miele.

Решетка



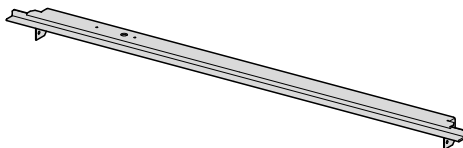
За увеличаване на площта на натоварване (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Нехлъзгаща се подложка



Осигурява надеждно положение на съда.

Покриваща лайсна



Покрива областта на корпуса между чекмеджето и намиращия се отгоре комбиниран уред.

Микрофибърна кърпа

Отстранява следи от пръсти и леки замърсявания.

Контакт при неизправности

При неизправности, които не можете да отстраните сами, уведомете например Вашия специализиран търговец на Miele или сервиза на Miele.

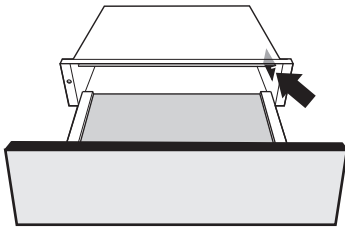
Можете да запазите час в сервиза на Miele онлайн на адрес www.miele.bg/service.

Информацията за връзка със сервиза на Miele ще откриете в края на този документ.

Сервизът се нуждае от идентификатора на модела и фабричния номер (фабр./сериен номер/№). Данните ще намерите на табелката с данни.

Табелка с данни

Табелката с данни ще намерите тук:



Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

Повече информация можете да намерите в доставените с машината гаранционни условия.

Монтаж

Указания за безопасност при монтажа



Повреди поради неправилно вграждане.

Поради неправилно вграждане чекмеджето и/или комбинираният уред могат да бъдат повредени.

Възлагайте вграждането само на квалифициран специалист.

- ▶ След монтаж на чекмеджето трябва да имате пряк достъп до контакта, в който то е свързано.
- ▶ Монтирането на чекмеджето се позволява само в комбинация с уреди, одобрени от Miele. При комбиниране с други уреди губите правото си на гаранционни претенции, тъй като в този случай не се обезпечават условията за нормална работа на уреда.
- ▶ Основата, върху която се монтира чекмеджето и уредите, образуващи комбинация с него, трябва да е неподвижно монтирана. Трябва да се гарантира и товароносимостта на двата уреда.
- ▶ При вграждане на комбинирания уред задължително се запознайте с информацията в неговата инструкция за употреба и монтаж.
- ▶ При вграждането обърнете внимание на следното:
 - Трябва да може да виждате съдържанието на съдовете. Само така ще може да избегнете изгаряния от разлети течности от съдовете.
 - Трябва да има достатъчно място за изваждането на чекмеджето.

Указания за монтажа

Чекмеджето може да се комбинира със следните уредите за вграждане на Miele:

- всички фурни с ширина на лицевия панел от 595 mm
- всички комбинирани фурни с пара с ширина на лицевия панел от 595 mm
- всички автоматични кафемашини с ширина на лицевия панел от 595 mm
- всички микровълнови фурни с ширина на лицевия панел от 595 mm
- диалогови фурни с ширина на лицевия панел от 595 mm

Комбинираният с чекмеджето уред се монтира без поставяне на допълнително междинно дъно направо върху чекмеджето.

Чекмеджето се предлага в 3 различни височини. Необходимият размер на нишата се определя от монтажния размер на чекмеджето и комбинирания с него уред.

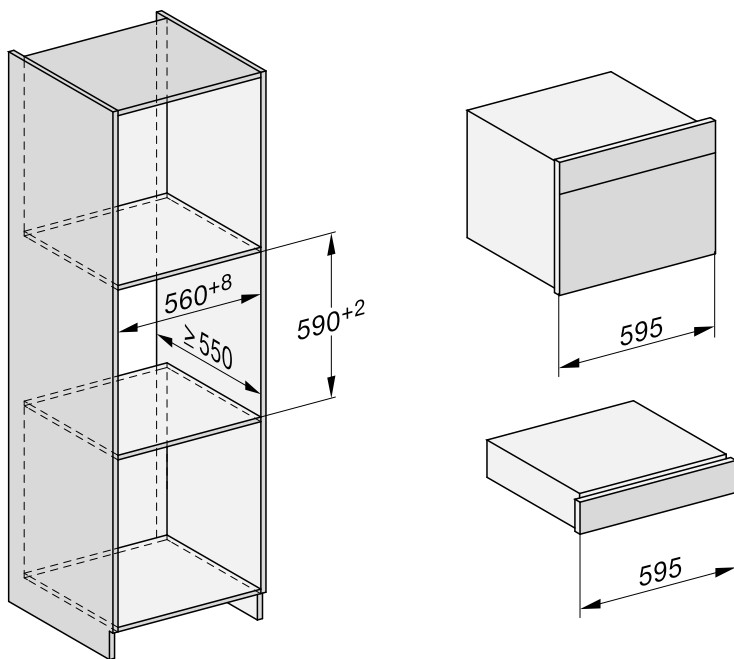
Монтаж

Монтажни размери ESW 7010, ESW 7110

Всички размери са указани в мм.

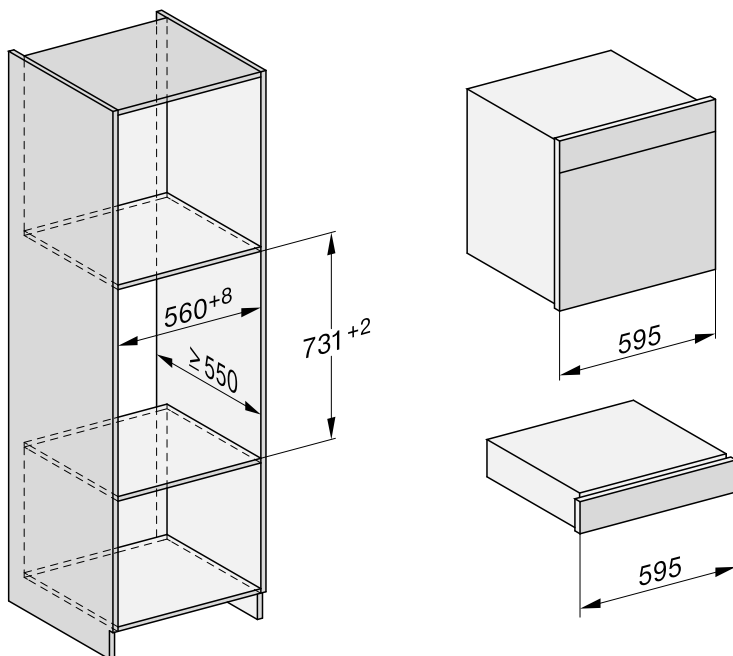
Комбиниран уред за ниши с височина 450 мм

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



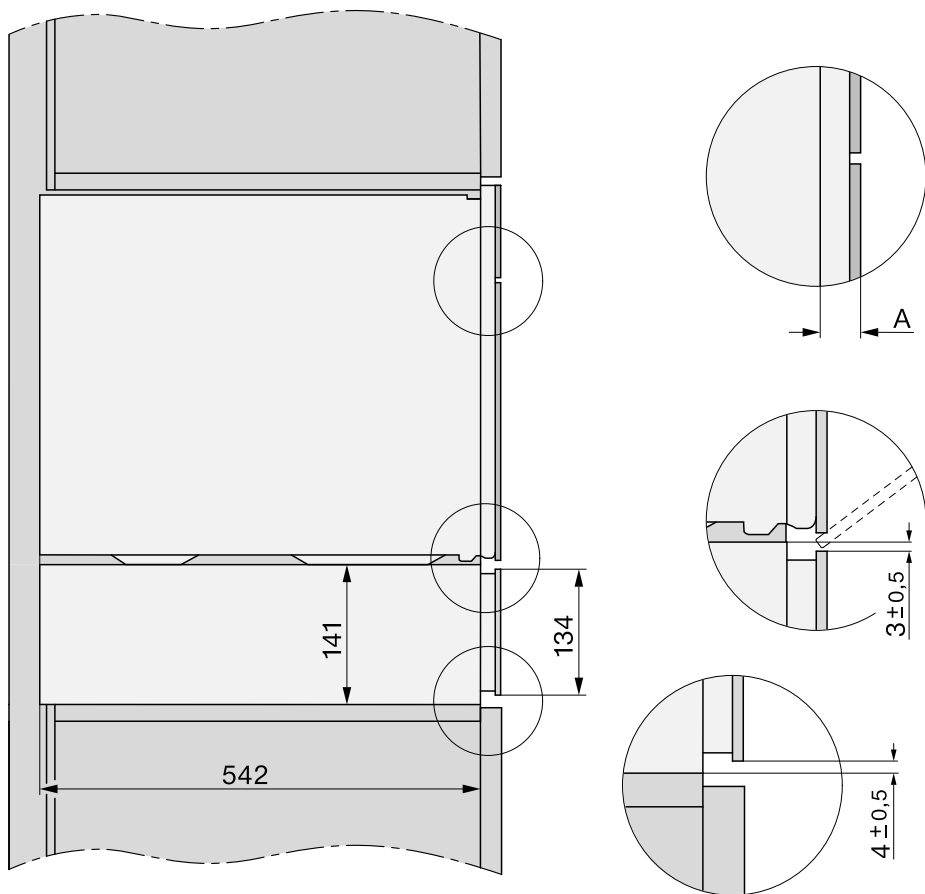
Комбиниран уред за ниши с височина 590 mm

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



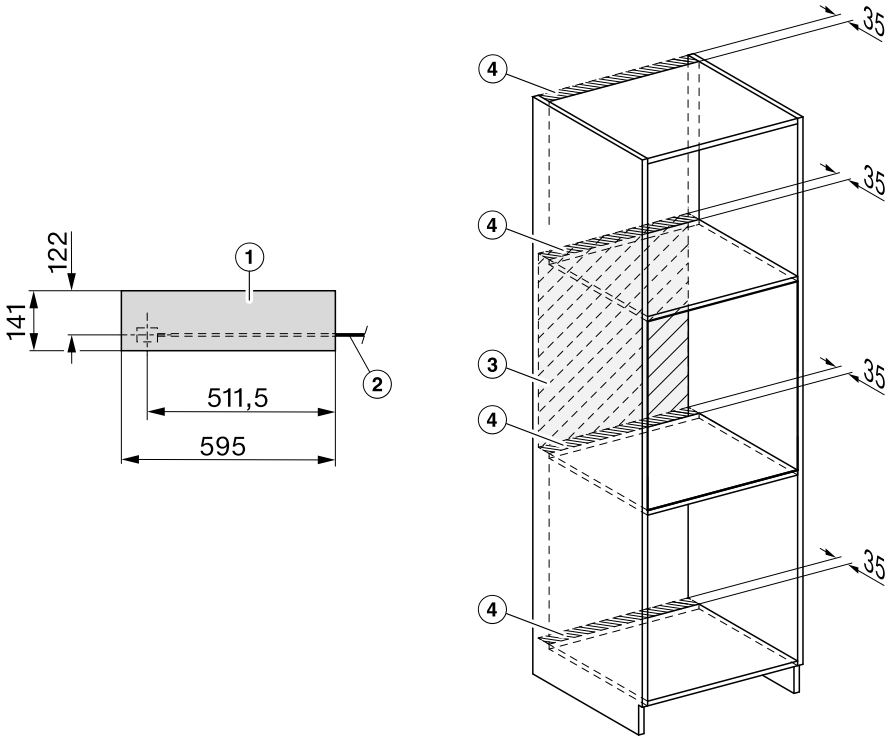
Монтаж

Изглед от страни



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

Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Мрежов захранващ кабел, $D = 2\ 000\ \text{mm}$
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Вентилационен отвор мин. $1\ 800\ \text{mm}^2$

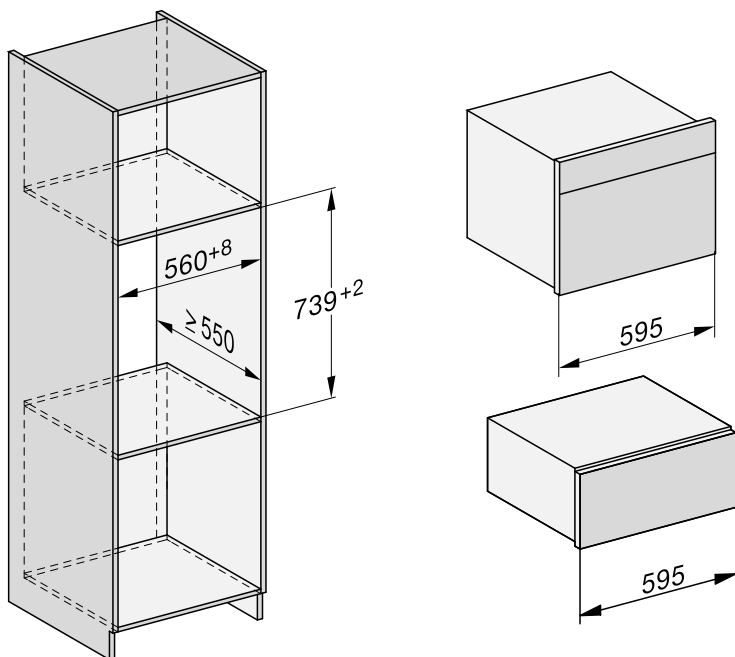
Монтаж

Монтажни размери ESW 7020, ESW 7120

Всички размери са указани в мм.

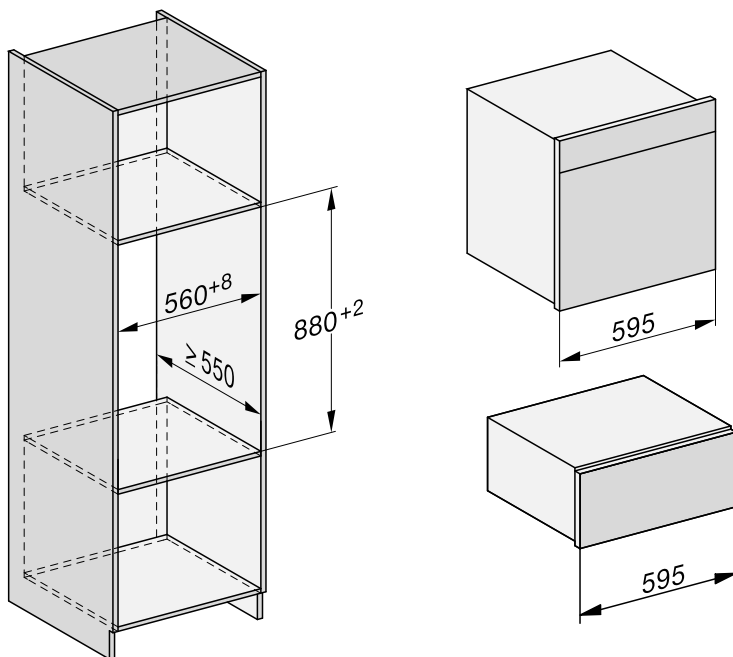
Комбиниран уред за ниши с височина 450 мм

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



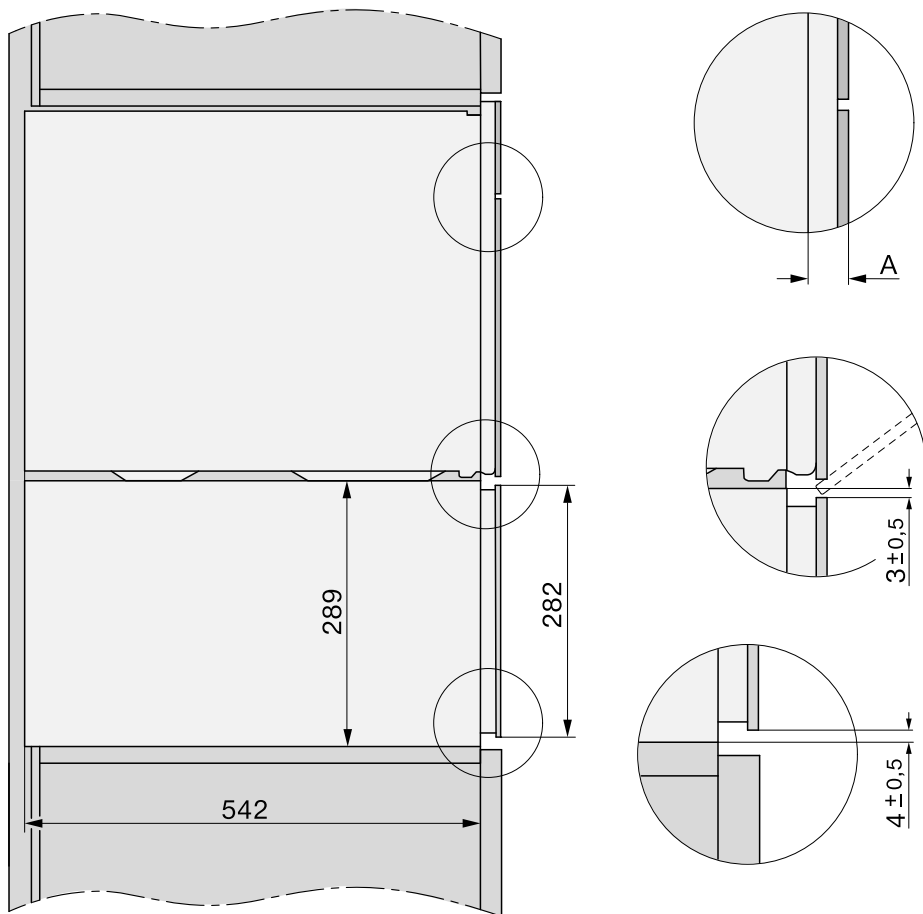
Комбиниран уред за ниши с височина 590 mm

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



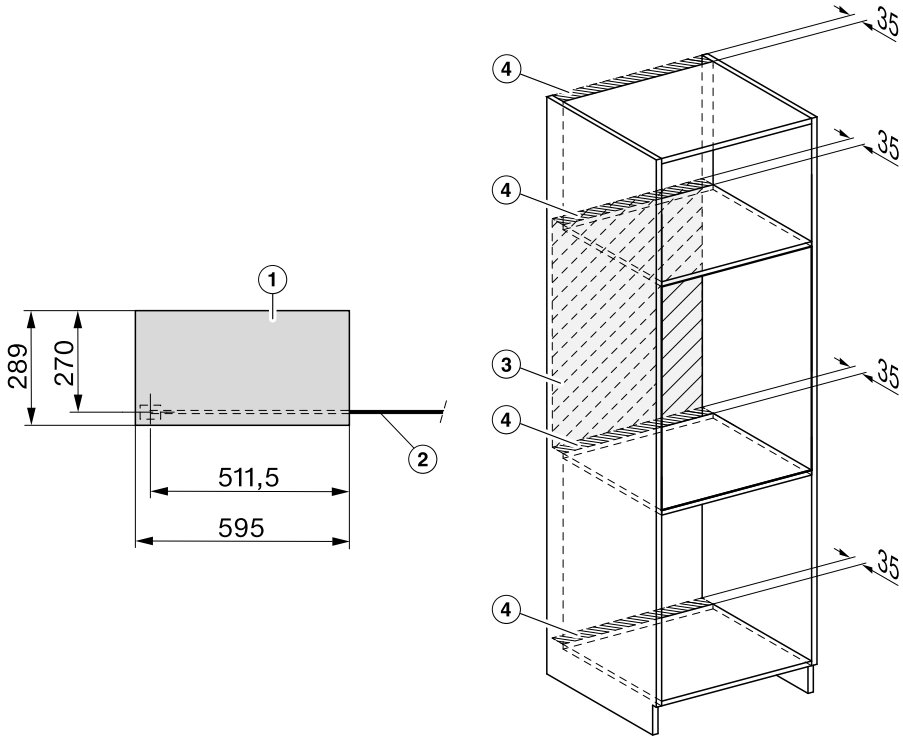
Монтаж

Изглед от страни



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

Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Мрежов захранващ кабел, $D = 2\ 000\ \text{mm}$
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Вентилационен отвор мин. $1\ 800\ \text{mm}^2$

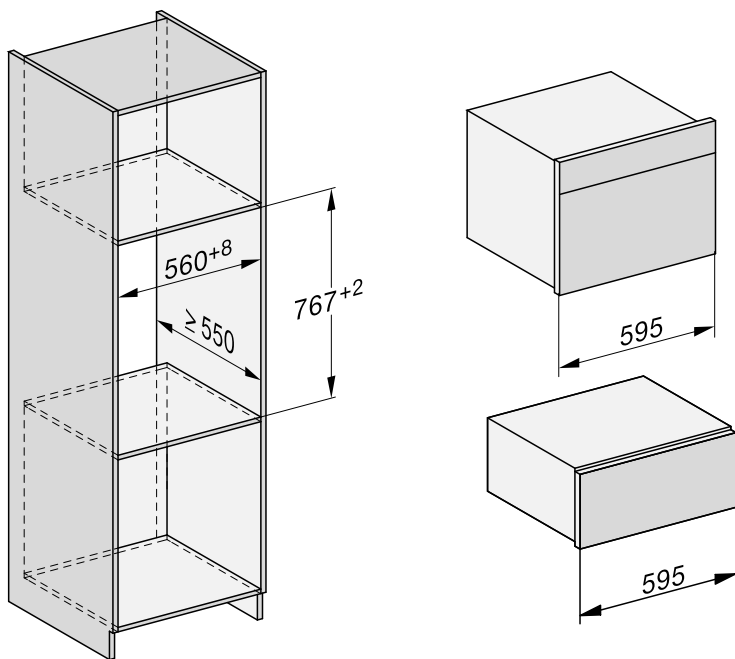
Монтаж

Монтажни размери ESW 7030

Всички размери са указани в мм.

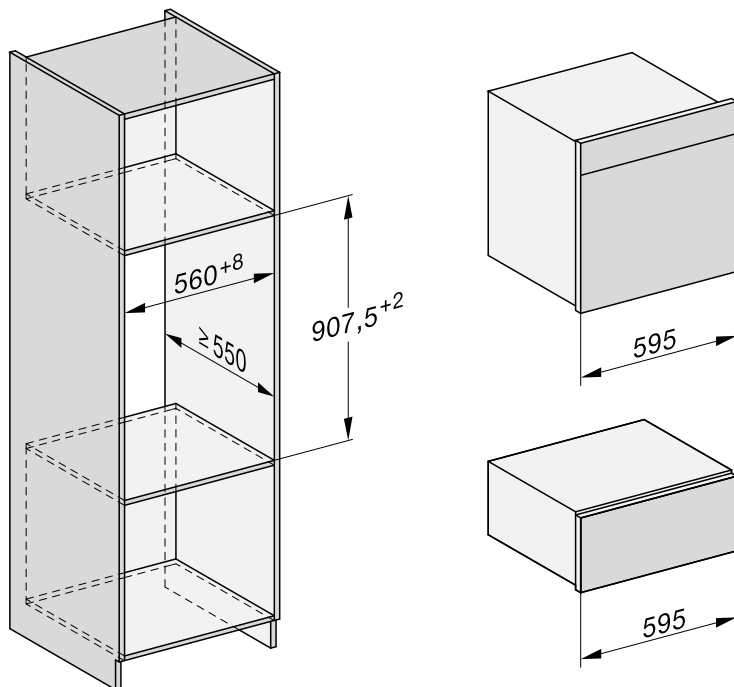
Комбиниран уред за ниши с височина 450 мм

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



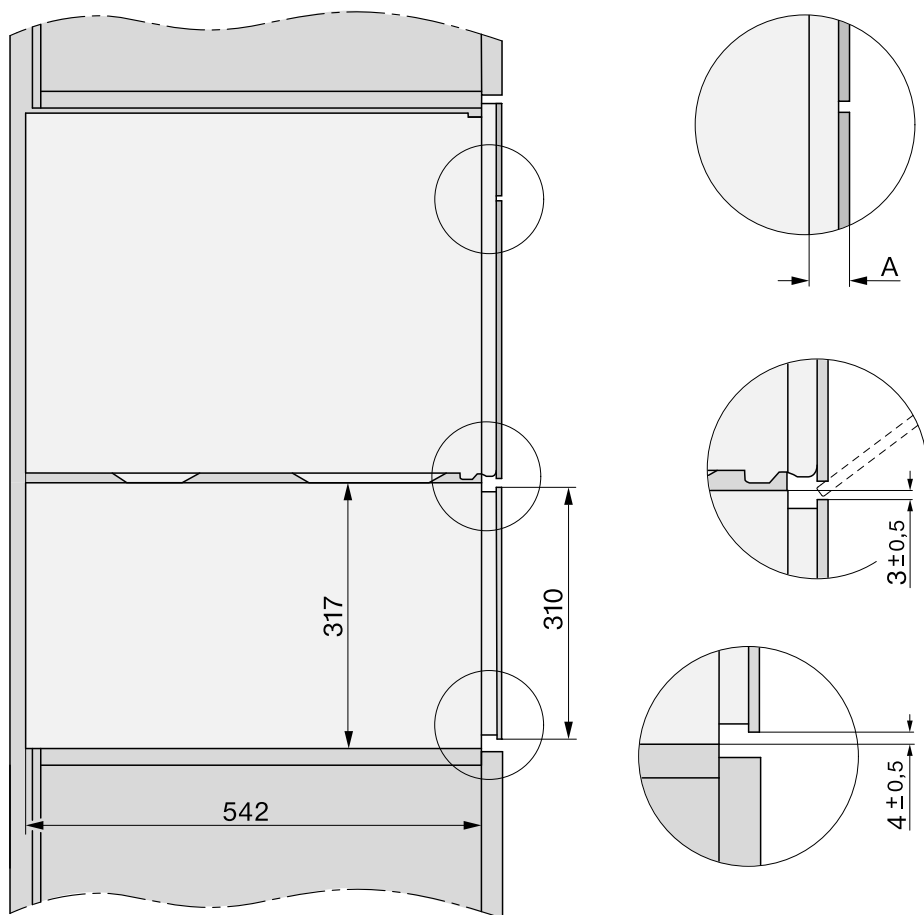
Комбиниран уред за ниши с височина 590 mm

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



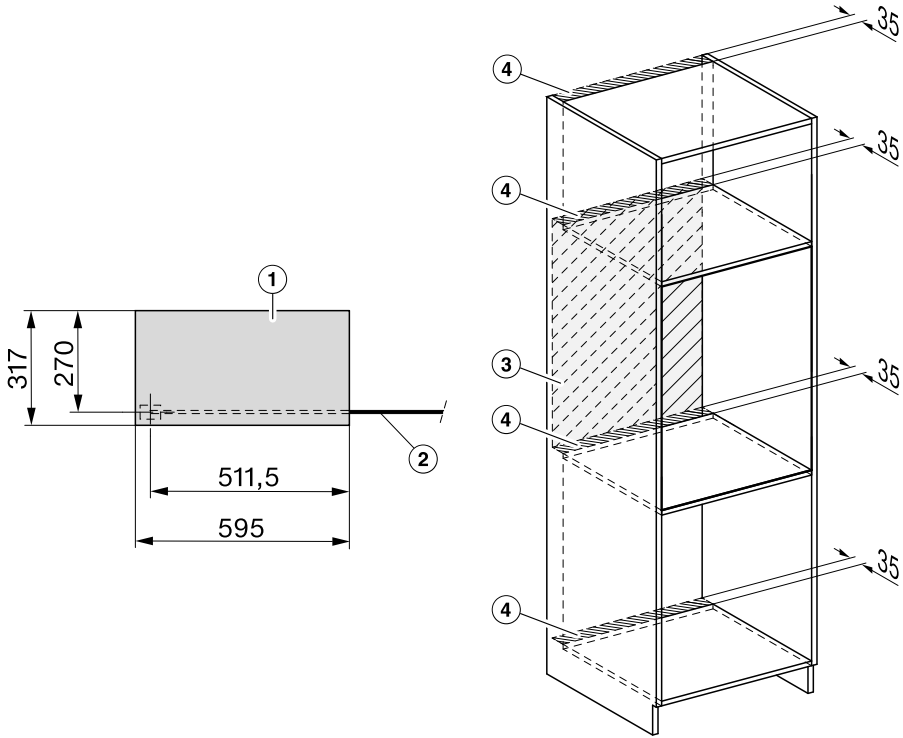
Монтаж

Изглед от страни



A ESW 7030: 22 mm

Връзки и вентилация



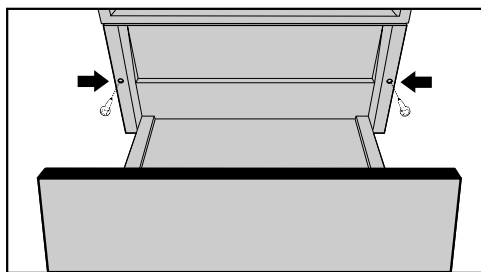
- ① Изглед отпред
- ② Мрежов захранващ кабел, $D = 2\ 000\ \text{mm}$
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Вентилационен отвор мин. $1\ 800\ \text{mm}^2$

Монтаж

Вграждане

Повърхността за монтаж на чекмеджето трябва да бъде чиста и равна. Само тогава ще се осигури правилната работа на уреда.


- Вкарайте чекмеджето в монтажния шкаф, докато предната част на чекмеджето застане наравно с монтажния шкаф, и го подравнете под прав ъгъл.



- Отворете чекмеджето и с помощта на двата приложени винта го закрепете за стените на шкафа.
- Предпазете горния кант на предния панел от ожулване при монтажа на комбинирания уред.
- Изпълнете процедурата по монтаж на комбинирания с чекмеджето уред в съответствие с неговите инструкции за употреба и монтаж.

Електрическо свързване

Ние препоръчваме да свържете чекмеджето към електрическата мрежа през контакт. Така се улеснява сервизът. След монтаж на чекмеджето трябва да имате пряк достъп до контакта, в който то е свързано.

 Опасност от нараняване вследствие на неправилно извършена работа по монтажа, техническото обслужване или ремонта.

Вследствие на неправилно извършени работи по монтажа, техническото обслужване или ремонта може да възникне сериозна опасност за потребителя, за която Miele не носи отговорност.

Miele не може да бъде подведена под отговорност за щети, които са причинени от липсващ или прекъснат защитен проводник от страна на монтирането (например електрически удар).

Ако мрежовият щепсел е демонтиран от свързващия проводник или свързващият проводник не е оборудван с такъв, чекмеджето трябва да бъде свързано към електрическата мрежа от квалифициран електротехник.

Ако контактът се окаже недостъпен за потребителя или е предвидена стационарна връзка, трябва да предвидите допълнително устройство за разединяване на всеки полюс от мрежата. Като такива устройства могат да послужат изключватели с контактното разстояние от минимум 3 mm. Такива са линейните защитни превключватели, предпазителите и контакторите. Необходимите данни за свързване ще намерите на табелката с данни. Тези данни трябва да съвпадат с характеристиките на електрическата мрежа.

След извършване на монтажа трябва да се гарантира защита от докосване на детайли под напрежение.

Монтаж

Обща мощност

вижте типовата табела

Технически параметри за свързване

Необходимите данни за свързване ще намерите на табелката с данни. Тези данни трябва да съвпадат с характеристиките на електрическата мрежа.

Защитен прекъсвач за утечен ток

За повишаване на безопасността Съюзът по електротехника, електроника и информатика (VDE), (Австрийският съюз по електротехника (ÖVE)) препоръчва за чекмеджето използването на защитен прекъсвач за утечен ток с ток на сработване от 30 mA.

Изключване от електрическата мрежа

 Опасност от токов удар от мрежовото напрежение.

По време на работите по ремонт и/или техническо обслужване повторното включване на мрежовото напрежение може да доведе до токов удар.

След изключване от електрическата мрежа осигурете защита от повторно включване на уреда.

Ако е необходимо изключване от електрическата мрежа, може да оставите следните разпределителни устройства:

Стопями предпазители

- Извадете изцяло вложките на предпазителя от винтовите капачки.

Винтови автоматични прекъсвачи

- Натиснете контролния бутон (червен), докато изскочи средният бутон (черен).

Вградени автоматични прекъсвачи

- (прекъсвач, минимум Тип В или С): Поставете люлеещия се лост от 1 (Вкл.) на 0 (Изкл.).

Защитен прекъсвач за утечен ток

- (дефектнотокова защита): Превключете главния прекъсвач от 1 (Вкл.) на 0 (Изкл.) или натиснете контролния бутон.

Смяна на захранващия кабел

При смяна на захранващия кабел трябва да се използва тип кабел H 05 VV-F с подходящо сечение, който може да бъде получен от производителя или от сервиза.

Декларация за съответствие

С настоящото Miele декларира, че това чекмедже съответства на Директива 2014/53/ЕС.

Пълния текст на ЕС декларацията за съответствие можете да откриете на един от следните интернет адреси:

- Продукти, изтегляне, на www.miele.bg

Честотна лента	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
----------------	----------------------------

Максимална мощност на из- лъчване	< 100 mW
---	----------

МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД
Ул. Бяла черква №24
гр.София, 1408

Тел: + 359 2 426 00 89
+ 359 882 391 073
Имейл адрес: info@miele.bg
www.miele.bg

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

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