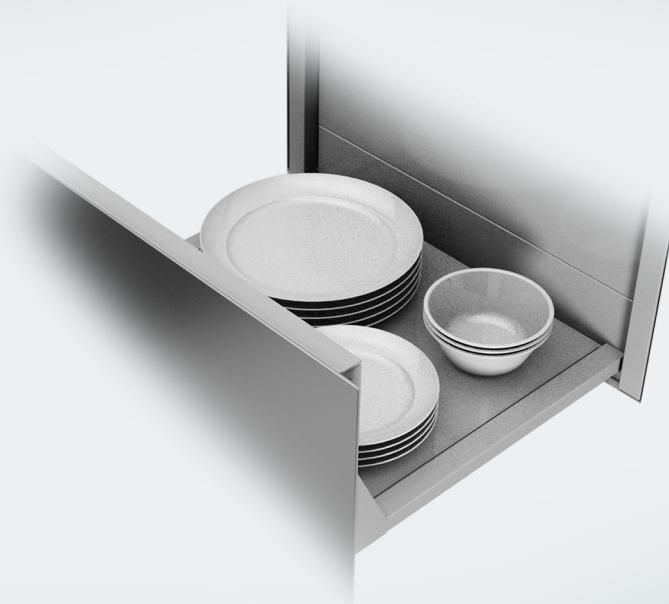


Uputstvo za upotrebu i montažu Gourmet-grejna fioka



Obavezno pročitajte ovo uputstvo za upotrebu i montažu pre postavljanja – instalacije – puštanja u rad.
Tako ćete zaštитiti sebe i izbegići oštećenja.

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja	4
Vaš doprinos zaštiti životne sredine	11
Pregled	12
ESW 7010, ESW 7110.....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Elementi za rukovanje i indikatori	14
Priloženi pribor.....	15
Prvo puštanje u rad	16
Prvo čišćenje fioke	16
Prvo zagrevanje fioke	16
Miele@home	17
Rukovanje	20
Princip rukovanja.....	20
Upotreba funkcije „MobileStart“	21
Načini rada	21
Trajanje	21
Podešavanja temperature.....	22
Održavanje toplote jela	23
Grejanje posuđa	26
Vreme zagrevanja	26
Kapacitet	26
ESW 7010, ESW 7110	27
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	28
Kuvanje na niskim temperaturama	29
Ostale mogućnosti za upotrebu	34
Umrežavanje sa Miele ugradnim uređajima	35
Funkcija Šabat	36
Čišćenje i održavanje	37
Šta treba uraditi ako	39
Pribor koji se posebno kupuje	41
Servis	42
Kontakt za prijavu smetnji	42
Natpisna pločica.....	42

Garancija	42
Instalacija	43
Sigurnosna uputstva za ugradnju	43
Uputstva za ugradnju	44
Ugradne mere ESW 7010, ESW 7110	45
Kombinovani uređaj za niše visine 450 mm	45
Kombinovani uređaj za niše visine 590 mm	46
Bočni prikaz	47
Priključci i ventilacija	48
Ugradne mere ESW 7020, ESW 7120	49
Kombinovani uređaj za niše visine 450 mm	49
Kombinovani uređaj za niše visine 590 mm	50
Bočni prikaz	51
Priključci i ventilacija	52
Ugradne mere ESW 7030	53
Kombinovani uređaj za niše visine 450 mm	53
Kombinovani uređaj za niše visine 590 mm	54
Bočni prikaz	55
Priključci i ventilacija	56
Ugradnja	57
Električni priključak	58
Deklaracija o usaglašenosti	60

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Radi pojednostavljenja, u ovim uputstvima za Gourmet fioku za podgrevanje koristi se izraz fioka.

Ova fioka odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Neadekvatna upotreba međutim može da dovede do povreda kod osoba i oštećenja stvari.

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu i montažu pre nego što fioku pustite u rad. Ono sadrži važna uputstva za ugradnju, bezbednost, upotrebu i održavanje uređaja. Tako ćete zaštititi sebe i izbegići oštećenja na fioci.

Prema standardu IEC 60335-1 Miele izričito ukazuje na to da se obavezno pročitaju i slede poglavje o instalaciji fioke, kao i sigurnosna uputstva i upozorenja.

Firma Miele ne može da bude odgovorna za oštećenja koja su nastala zbog nepoštovanja ovih uputstava.

Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu i montažu, i prosledite ga eventualnom budućem vlasniku ovog uređaja.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Namenska upotreba

- ▶ Ova fioka je namenjena za upotrebu u domaćinstvu i kada je postavljena u sredini sličnoj domaćinstvu.
- ▶ Ova fioka nije predviđena za upotrebu na otvorenom prostoru.
- ▶ Upotrebljavajte fioku isključivo u uslovima uobičajenim za domaćinstvo za načine upotrebe koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu. Svi ostali načini upotrebe nisu dozvoljeni.
- ▶ Osobe, koje zbog svog fizičkog, senzoričkog ili mentalnog stanja ili zbog svog neiskustva ili neznanja nisu u stanju da bezbedno rukuju ovom fiokom, ne smeju da je koriste bez nadzora. Ove osobe smeju da koriste fioku bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njom. One moraju da prepoznaju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Deca u domaćinstvu

- ▶ Decu koja imaju manje od 8 godina ne smete da puštate blizu fioke, osim ako ih stalno nadgledate.
- ▶ Deca koja imaju više od 8 godina smeju da koriste grejnu fioku bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njom. Deca moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.
- ▶ Deca ne smeju da čiste fioku bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte decu koja se zadržavaju u blizini fioke. Nikada nemojte da dozvolite deci da se igraju fiokom.
- ▶ Fioka se zagreje tokom rada i ostane vruća još neko vreme nakon isključivanja. Držite decu dalje od grejne fioke, dok se ona ne ohladi tako da bude isključena svaka opasnost od opekotina.
- ▶ Opasnost od gušenja. Prilikom igre deca bi mogla da se obmotaju materijalom za pakovanje (npr. folijom) ili da ga stave preko glave i da se uguše. Čuvajte materijal za pakovanje van domašaja dece.

Tehnička bezbednost

- ▶ Zbog nepravilne instalacije i održavanja ili opravki može za korisnika da nastane znatna opasnost. Instalacione radove i radove na održavanju ili opravke smeju da vrše samo stručna lica koje je ovlastila firma Miele.
- ▶ Oštećenja na fioci bi mogla ga ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na njoj ima vidljivih oštećenja. Nikada ne upotrebljavajte oštećeni uređaj.
- ▶ Za pouzdan i bezbedan rad fioke se garantuje samo ako je ona priključena na javnu električnu mrežu.
- ▶ Za električnu bezbednost fioke se garantuje samo ako je ona priključena na propisno instaliran sistem sa zaštitnim provodnikom. Veoma je važno da postoji ovaj osnovni preduslov za bezbednost. U slučaju nedoumice, Vaše kućne instalacije treba da prekontroliše stručni električar.
- ▶ Podaci o priključku (frekvencija i napon) na natpisnoj pločici fioke moraju obavezno da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu kako ne bi došlo do oštećenja na fioci.
Pre priključenja uporedite ove podatke. U slučaju nedoumice raspitajte se kod Vašeg električara.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost (opasnost od požara). Ne priključujte fioku na električnu mrežu na ovaj način.
- ▶ Fioku upotrebljavajte samo ako je ugrađena kako bi se osigurala bezbedna funkcija uređaja.
- ▶ Ova fioka ne sme da se koristi na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).
- ▶ Dodirivanje priključaka pod naponom, kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da izazovu smetnje u funkciji fioke.
Nikada ne otvarajte kućište fioke.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Prava iz garancije se gube ukoliko bi fioku popravljao servis koji nije ovlastila firma Miele.
- ▶ Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će oni ispuniti zahteve o bezbednosti. Neispravni delovi smeju da budu zamjenjeni samo originalnim rezervnim delovima.
- ▶ Kada je mrežni utikač uklonjen sa priključnog kabla ili priključni kabl nije opremljen utikačem, stručni električar mora da prikluči fioku na električnu mrežu.
- ▶ Kada je mrežni priključni provodnik oštećen, stručni električar treba da ga zameni specijalnim priključnim provodnikom (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).
- ▶ Prilikom instaliranja i održavanja, kao i opravki fioka mora potpuno da bude isključena iz električne mreže. Obezbedite to na sledeći način:
 - isključite osigurače u električnoj instalaciji, ili
 - potpuno odvrnite navojne uloške osigurača u električnoj instalaciji, ili
 - izvucite mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tom ne vucite priključni provodnik, već sam utikač.
- ▶ Ako je grejna fioka ugrađena iza prednjeg panela kuhinjskog elementa (npr. vrata), njega nikada nemojte da zatvarate dok koristite fioku. Iza zatvorenog prednjeg panela se skupljaju toplota i vlaga. To može da ošteti fioku, ugradni orman i pod. Zatvorite vrata elementa tek kada se rerna potpuno ohladi.

Pravilna upotreba

- ▶ Postoji mogućnost da se opečete na vruću fioku ili vruće posuđe. Tokom svih radova na vrućem uređaju zaštitite Vaše ruke kuhinjskim rukavicama ili manjom krpom. Koristite samo suve rukavice ili krpe. Mokre ili vlažne tkanine bolje provode toplotu i mogle bi prouzrokovati opekotine zbog pare.
- ▶ Opasnost od požara. U grejnoj fioci ne čuvajte plastične posude ili zapaljive predmete. Prilikom uključivanja bi mogli da se tope ili zapale.
- ▶ Predmeti koji se nalaze u blizini uključene grejne fioke bi mogli da se zapale zbog visokih temperatura. Nikada ne upotrebljavajte grejnu fioku za zagrevanje prostorija.
- ▶ Umesto priložene podloge protiv klizanja posuđa nikad ne stavljajte kuhinjske krpe ili slično.
- ▶ Maksimalno opterećenje teleskopskih vođica iznosi 25 kg. Ukoliko fioku preopteretite ili se naslonite ili sednete na otvorenu fioku, vođice bi se oštetile.
- ▶ Prilikom rada donja strana fioke je vruća. Vodite računa da je slučajno ne dodirnete kada izvučete fioku.
- ▶ Podloga protiv klizanja je otporna na temperaturu do 200 °C. Temperatura dna posude za kuhanje može da bude viša, posebno posle jakog zagrevanja. Ostavite posuđe za kuhanje da se prohladi pre nego što ga stavite u fioku.
- ▶ Posuđe od plastike ili aluminijumske folije se topi na visokim temperaturama. Za grejanje u fioci upotrebljavajte samo posuđe od porcelana, stakla itd. koje je otporno na visoke temperature.
- ▶ Ukoliko tečnost dospe kroz ventilacione otvore u unutrašnjost fioke, to može da izazove kratki spoj. Napunjenu fioku pažljivo otvarajte i zatvarajte kako se tečnost ne bi prolila.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Način rada „„Održavanje toplice jela“ služi za održavanje toplice vrućih jela, a ne za zagrevanje hladnih jela. Vodite računa da u foku stavite dovoljno vruća jela.
- ▶ Ukoliko je temperatura preniska, kod određenih jela bi mogle da se razviju bakterije. Podesite dovoljno visoku temperaturu za održavanje toplice.

Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od strujnog udara. Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.

Odstranjivanje transportne ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja prilikom transporta. Materijali za ambalažu su odabrani sa stanovišta zaštite životne sredine i tehnike odstranjivanja i zbog toga mogu da se recikliraju.

Recikliranjem ambalaže štede se sirovine i smanjuje gomilanje otpadaka. Vaš specijalizovani trgovac preuzima ambalažu.

Odlaganje starog uređaja

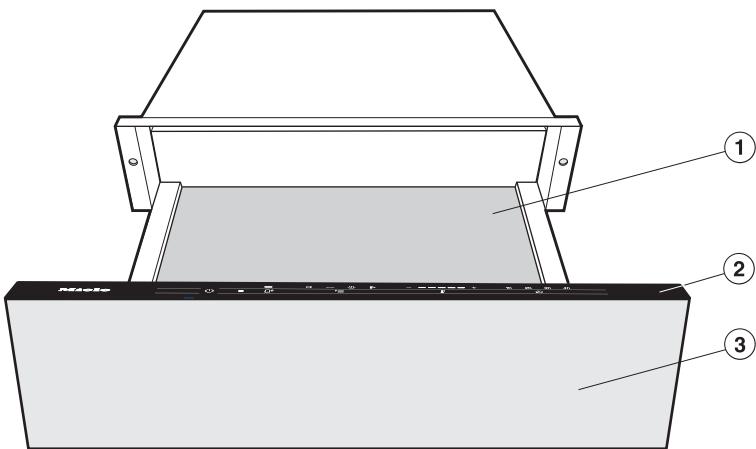
Električni i elektronski uređaji sadrže mnogo vrednih materijala. Oni takođe sadrže određene materije, mešavine i komponente, koje su bile neophodne za njihovu funkciju i bezbednost. U kućnom otpadu kao i kod nestručnog tretmana oni mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Stoga nipošto ne odlažite Vaš stari uređaj u kućni otpad.



Umesto toga koristite zvanična mesta za sakupljanje i preuzimanje kao i iskorišćenje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brišanje eventualnih ličnih podataka na uređaju koji treba odlagati. Molimo vodite računa o tome, da Vaš stari uređaj bude čuvan do transporta tako da deca budu zaštićena.

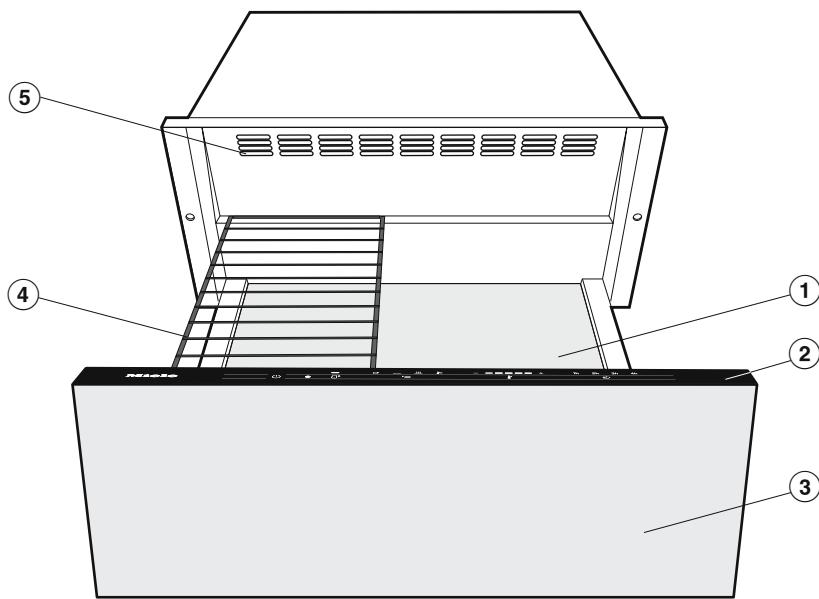
Pregled

ESW 7010, ESW 7110



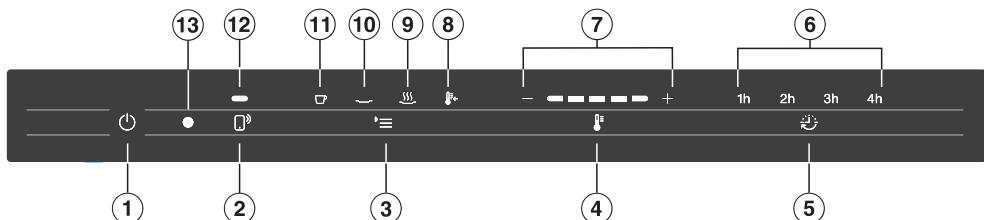
- ① Podloga protiv klizanja posuđa
- ② Elementi za rukovanje i indikatori
- ③ Front grejne firoke sa mehanizmom Push2open
Fioka se otvara i zatvara laganim pritiskanjem ploče.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Podloga protiv klizanja posuđa
- ② Elementi za rukovanje i indikatori
- ③ Front grejne fioke sa mehanizmom Push2open
Fioka se otvara i zatvara laganim pritiskanjem ploče.
- ④ Nosač za posuđe
- ⑤ Ventilacioni otvor

Elementi za rukovanje i indikatori



Senzorski tasteri

- ① Senzorski taster Uključeno/isključeno ①
Za uključivanje i isključivanje firoke
- ② Senzorski taster ②
Za upravljanje fiokom putem Vašeg mobilnog uređaja
- ③ Senzorski taster ③
Za biranje načina rada
- ④ Senzorski taster ④
Za podešavanje temperature
- ⑤ Senzorski taster ⑤
Za podešavanje ograničenog trajanja ili ponovno upostavljanje trajnog režima rada.

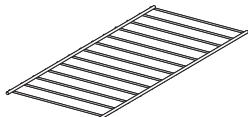
Indikatori/kontrolne lampice

- ⑥ Prikaz odabranog trajanja
1h = 1 sat
2h = 2 sata
3h = 3 sata
4h = 4 sata
Bez prikaza = trajni režim rada
- ⑦ Kontrolne lampice dijagrama sa segmentima
Za prikaz temperature
- ⑧ Kontrolna lampica ⑧
Prikazuje da je podešen način rada Kuvanje na niskim temperaturama.
- ⑨ Kontrolna lampica ⑨
Prikazuje da je podešen način rada Održavanje toplice jela.
- ⑩ Kontrolna lampica ⑩
Prikazuje da je podešen način rada Posuđe za serviranje/za jelo.
- ⑪ Kontrolna lampica ⑪
Prikazuje da je podešen način rada Šolje/čaše.
- ⑫ Kontrolna lampica ⑫
Prikazuje da je aktivirano upravljanje fiokom putem Vašeg mobilnog uređaja.
- ⑬ Optički interfejs
(samo za Miele servis)

Priloženi pribor

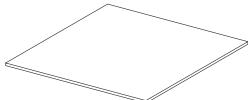
Priloženi i ostali pribor možete po potrebi da poručite naknadno (vidi poglavlje „Pribor koji se posebno kupuje“).

Nosač za posuđe



Za povećanje površine punjenja (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Podloga protiv klizanja posuđa



Podloga obezbeđuje siguran oslonac za posuđe.

Miele-kuvar „Kuvanje na niskim temperaturama“

Najbolji recepti iz Miele eksperimentalne kuhinje

Prvo puštanje u rad

- Uklonite eventualno stavljene zaštitne folije i nalepnice.
- Nemojte da uklanjate nalepnice sa sigurnosnim i napomenama za ugradnju, kao i natpisnu pločicu.

Na taj način se olakšavaju intervencije servisne službe i popravke.

Prvo čišćenje fioke

- Izvadite podlogu protiv klizanja posuda i eventualno nosač za posude iz grejne fioke. Obe očistite topлом vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom vlažnom, krpom od mikrovlakana.
- Podlogu protiv klizanja i nosač posuda osušite mekom krpom.
- Očistite fioku iznutra i spolja vlažnom krpom od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.
- Vratite podlogu protiv klizanja posudu i eventualno nosač za posude u fioku.

Prvo zagrevanje fioke

- Praznu fioku zagrevajte najmanje 2 sata.
- Uključite grejnu fioku dodirom senzorskog tastera ①.
 - Dodirujte senzorski taster više puta, dok ne zasveti simbol .
 - Dodirujte senzorski taster sve dok ne zasveti spoljni desni segment indikatora temperature.
 - Dodirujte senzorski taster sve dok ne zasveti **2h**.
 - Zatvorite fioku.

Fioka je opremljena kontaktnim prekidačem. Grejanje i ventilator rade samo kada je fioka zatvorena.

Posle 2 sata grejna fioka se automatski isključi.

Metalni delovi su zaštićeni sredstvom za održavanje. Stoga će privremeno nastati neprijatni miris kada se fioka bude prvi put zagrevala. Ovaj miris i para koja se eventualno pojavi nestaju posle kratkog vremena i ne ukazuju na pogrešan priključak ili kvar uređaja.

Vodite računa da tokom prvog zagrevanja kuhinja bude dobro provetrena.

Miele@home

Vaša fioka je opremljena integrisanim WLAN modulom.

Za korišćenje su Vam potrebni:

- WLAN mreža
- aplikacija Miele@mobile
- Miele korisnički nalog. Korisnički nalog možete da kreirate putem aplikacije Miele@mobile.

Aplikacija Miele@mobile Vas vodi prilikom povezivanja između fioke i kućne WLAN mreže.

Nakon što ste povezali fioku u Vašu WLAN mrežu, pomoću aplikacije možete npr. da radite sledeće:

- pozivate informacije o statusu rada Vaše fioke
- pozivate obaveštenja o tekućim postupcima kuvanja Vaše fioke
- Završavate tekuće postupke kuvanja

U umreženom režimu pripravnosti fioci je potrebno maks. 2 W.

Obezbedite da na mestu postavljanja Vaše fioke signal Vaše WLAN mreže bude dovoljno jak.

Dostupnost WLAN veze

WLAN veza deli frekventni opseg sa drugim uređajima (npr. mikrotalasnim rernama, igračkama na daljinsko upravljanje). Usled toga prilikom povezivanja može doći do smetnji, povremeno ili potpuno. Iz tog razloga ne može da se obezbedi stalna raspoloživost ponuđenih funkcija.

Raspoloživost Miele@home

Korišćenje aplikacije Miele@mobile zavisi od raspoloživosti servisa Miele@home u Vašoj zemlji.

Servis Miele@home nije raspoloživ u svakoj zemlji.

Informacije o raspoloživosti naći ćete na internet strani www.miele.com.

Miele@mobile aplikacija

Miele@mobile aplikaciju možete besplatno preuzeti sa Apple App Store® ili Google Play Store™-a.



Prvo puštanje u rad

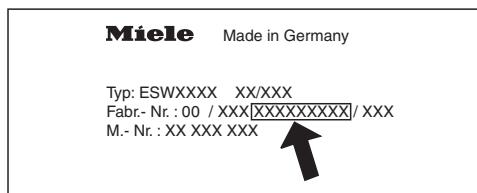
Povezivanje pomoću aplikacije

Vi možete da uspostavite vezu mreže sa Miele@mobile aplikacijom.

- Instalirajte aplikaciju Miele@mobile na Vašem mobilnom uređaju.

Za prijavljivanje Vam je potrebno:

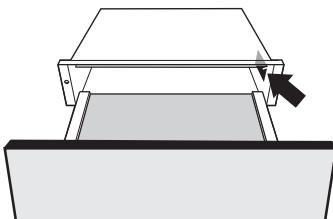
1. Lozinka Vaše WLAN mreže.
2. Lozinka Vaše grejne fioke.



Kod lozinke grejne fioke radi se o poslednjih devet cifara fabričkog broja, koji ćete naći na natpisnoj pločici.

Natpisna pločica

Natpisnu pločicu ćete naći ovde:



- Pokrenite prijavljivanje uređaja u aplikaciji. Sledite korake za prijavljivanje.

Ukoliko se pojavi zahtev da aktivirate WLAN grejne fioke, postupite na sledeći način:

- Isključite fioku.
- Držite pritisnut senzorski taster .
- Istovremeno dodirnite senzorski taster .

2h svetli neprekidno, **3h** treperi.

Fioka je tokom narednih 10 minuta spremna za povezivanje.

- Sledite dalje korake u aplikaciji.

Nakon izvršenog povezivanja neprekidno svetle **2h** i **3h**.

- Napustite režim rada za povezivanje na fioci dodirivanjem senzorskog tastera .

Grejnom fiokom može sada da se upravlja pomoću aplikacije.

Povezivanje preko WPS

Vaš WLAN-ruter mora da podržava WPS (WiFi Protected Setup)-funkciju.

- Isključite fioku.
 - Držite pritisnut senzorski taster .
 - Istovremeno dodirnite senzorski taster .
 - 2h** svetli neprekidno, **3h** treperi.
- WPS-veza mora biti istovremeno pokrenuta na grejnoj fioci i na Vašem WLAN ruteru.
- Posle nekoliko sekundi dodirnite senzorski taster  na fioci.

Posle kratkog vremena neprekidno svetli **2h**, **3h** i **4h**treperere.

Fioka je tokom narednih 10 minuta spremna za povezivanje.

- Pokrenite WPS-vezu na Vašem WLAN-ruteru.

Nakon izvršenog povezivanja neprekidno svetle **2h** i **3h**.

- Napustite režim rada za povezivanje na fioci dodirivanjem senzorskog tastera .

Grejnom fiokom može sada da se upravlja pomoću aplikacije.

Ukoliko veza nije uspostavljena, eventualno niste dovoljno brzo aktivirali WPS na Vašem ruteru. Ponovo izvršite gore navedene korake.

Savet: Ukoliko Vaš WLAN ruter nema WPS kao metodu povezivanja, koristite povezivanje pomoću aplikacije Miele@mobile.

Odjavljivanje WLAN-a (resetovanje na fabričko podešavanje)

Da bi se uspostavila nova WLAN-veza, potrebno je najpre prekinuti postojeći WLAN-vezu.

- Isključite fioku.
- Držite pritisnut senzorski taster .
- Istovremeno dodirnite senzorski taster .

Kod postojeće WLAN-veze neprekidno svetle **2h** i **3h**.

Fioka je tokom narednih 10 minuta spremna za razdvajanje veze.

- Dodirnite senzorski taster .

2h neprekidno svetli, a **3h** treperi.

Nakon nekoliko sekundi trepere **2h** i **3h**. Veza je prekinuta.

- Napustite režim rada za odjavljivanje fioke dodirivanjem senzorskog tastera .

WLAN-veza je prekinuta. Može da se uspostavi nova veza.

Odjavite WLAN kada fioku budete odla-gali, prodavali ili puštali u rad već kori-šćenu fioku. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve lične podatke i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup fioci.

Rukovanje

Princip rukovanja

 Pogrešna funkcija zbog prljavih i/ ili pokrivenih senzorskih tastera.

Senzorski tasteri ne reaguju ili dolazi do slučajnog uključivanja, eventualno čak do automatskog isključivanja fioke.

Održavajte senzorske tastere i indikatore čistim.

Ne stavljajte predmete na senzorske tastere i indikatore.

 Oštećenja usled izlivanja tečnosti.

Ukoliko tečnosti dospeju u unutrašnjost fioke, to može da izazove kratki spoj.

Napunjenu fioku pažljivo otvarajte i zatvarajte kako se tečnost ne bi proliila.

- Otvorite fioku.
- Uključite grejnu fioku dodirom senzorskog tastera ①.
- Dodirujte senzorski taster ☰ sve dok ne zasvetli željeni način rada.
- Dodirujte senzorski taster 🌡 sve dok na indikatoru temperature ne zasvetli segment željene temperature.
- Dodirujte senzorski taster ⏳ sve dok ne zasvetli željeni broj sati trajanja rada uređaja.
- Zatvorite fioku.

Upotreba funkcije „Mobile-Start“

- Dodirnite senzorski taster , da biste aktivirali MobileStart.

Indikatorska lampica iznad senzorskog tastera  svetli. Moguće je rukovanje fiokom uz pomoć aplikacije Miele@mobile.

Upravljanje pomoću senzorskih tastera ima prednost u odnosu na upravljanje pomoću aplikacije.

Načini rada

Možete da birate između sledećih načina rada:

-  Zagrevanje šolja/čaša
-  Zagrevanje posuđa za serviranje/za jelo
-  Održavanje toplote jela
-  Kuvanje na niskim temperaturama

Način rada koji je poslednji odabran se automatski podesi prilikom sledećeg uključivanja i prikaže na komandnoj ploči.

Fioka je opremljena ventilatorom koji raspoređuje zagrejani vazduh u fioci. Ventilator radi u svim načinima rada.

U fioci možete istovremeno da održavate toplotu jela i da zagrevate posuđe. Pri tom koristite način rada  „Održavanje toplote jela“.

 Opasnost od opeketina zbog vrućeg posuđa.

Prazno posuđe se jako zgreje kada ga zagrevate sa načinom rada  „Održavanje toplote jela“. Stavite kuhinjske rukavice kada vadi-te posuđe.

Trajanje

 Opasnost od požara zbog presušenih jela.

Ako period održavanja toplote traje dugo, dolazi do sušenja i eventualno samozapaljenja namirnica.

Tokom neprekidnog rada ne ostavljajte grejnu fioku dugo bez nadzora.

Fioka je podešena na režim neprekidnog rada (izuzetak: „Kuvanje na niskim temperaturama“). Funkcija sigurnosnog isključivanja isključuje grejnu fioku posle maksimalno 12 sati neprekidnog rada.

Dodirivanjem senzorskog tastera  možete da odaberete ograničeno trajanje rada: 1 dodir 1 sat (1h), 2 dodira 2 sata (2h) itd. do maksimalno 4 sata.

Kada peti put dodirnete taster, ponovo se uspostavlja režim neprekidnog rada.

Rukovanje

Podešavanja temperature

Za svaki način rada je određena temperaturna oblast. Fabrički podešene predložene temperature su podebljane. Dodirivanjem senzorskog tastera temperatura može da se menja u koracima od 5 °C.

Temperatura koja je poslednja odabrana se automatski podesi prilikom sledećeg uključivanja i prikaže na komandnoj ploči (Izuzetak: „Kuvanje na niskim temperaturama“).

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

* približni podaci o temperaturi, mereno u sredini prazne grejne fioke

Saveti

Da biste optimalno održali kvalitet jela, obratite pažnju na sledeće:

- Vruća jela stavite u prethodno zagrejano posuđe. Zato tokom prethodnog zagrevanja stavite posuđe u fioku.
- Ne pokrivajte pečene ili fritirane namirnice koje treba da ostanu hrskave. Ova jela održavajte toplim na višoj temperaturi.
- Vlažna i tečna jela pokrijte odgovarajućim poklopcem ili folijom otpornom na temperature. Na taj način ćete izbeći da vлага izlazi, kondenzuje se ili taloži van posuđa.
- Ne prepunjavajte posuđe kako se ništa ne bi prosulo.
- Sveže pripremljena jela su više vruća od jela čija toplota se održava. Jela koja su održavana toplim na određenoj temperaturi servirajte na prethodno ugrejanim tanjurima.
- Gubitak hranljivih materija počinje tokom pripreme namirnica i nastavlja se pri održavanju toplote jela. Što duže održavate toplotu jela, to je veći gubitak hranljivih materija.
- Preporučujemo Vam da ne održavate predugo toplotu jela, jer će u protivnom dodatno da se kuvaju.
- Ako fioku otvarate više puta, jela bi mogla da se ohlade.
- Fioku ne otvarajte i ne zatvarajte zahrom. Tečnost iz posuda bi mogla da se prelije i dospe u ventilacione otvore ili u unutrašnjost fioke.

 Kada je podešena niža temperatura održavanja toplote, postoji opasnost po zdravlje.

Na suviše niskim temperaturama održavanja toplote bi u jedima mogli da se razviju mikroorganizmi.

Odaberite isključivo način rada  „Održavanje toplote jela“.

Ovaj način rada služi za održavanje toplote jela odmah posle pripreme, dakle dok je još vruće. Ovaj način rada ne služi za ponovno zagrevanje jela koja su se ohladila.

- Odaberite način rada  „Održavanje toplote jela“.
- Odaberite odgovarajuće trajanje postupka.

Fioka mora prethodno da se zagревa oko 15 minuta kako bi se obezbedilo dostizanje potrebne minimalne temperaturе u unutrašnjosti uređaja.

- Stavite posuđe u fioku da bi se prethodno zagrejalo.
- Posle 15 minuta izvadite iz fioke prethodno zagrejano posuđe i sipajte u njega vruća jela. Prilikom vađenja posuđa upotrebite kuhinjske rukavice.
- Stavite posuđe u fioku i pažljivo je zatvorite kako se tečnosti ne bi prolile.

Održavanje toplote jela

Podešavanja

Namirnice	Posuđe	Poklapa-nje posu-đa	Temperatura kod podešavanja 	Pozicija	
				Dno	No-sač za posu-đe*
Malo pečen stek	tanjir	ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Zapečeno/gratinira-no jelo	kalup za gratinira-nje	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pečenje mesa	tanjir	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Varivo	lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Riblji štapići	tiganj	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Meso u umaku	lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Povrće u umaku	lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gulaš	lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pire od krompira	lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Kompletan obrok	tanjir	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Krompir pečen / kuvan u ljuisci	tanjir / lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pohovane šnicle	tiganj	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Palačinke / Pljeskavice od krompira	tanjir	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Pizza	tanjir	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Krompir kuvan u slanoj vodi	lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Umak	lonac	da	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Štrudla	tanjir	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Podgrevanje belog hleba	-	ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

Održavanje toplote jela

Namirnice	Posuđe	Poklapa-nje posu-đa	Temperatura kod podešavanja 	Pozicija	
				Dno	No-sač za posu-đe*
Podgrevanje zemi-čki	–	ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* zavisno od modela

Grejanje posuđa

Saveti

- Ako je moguće, posuđe rasporedite po celoj podlozi. Naslagani tanjiri se sporije zagreju nego pojedinačni delovi posuđa. Ukoliko ne možete da izbegnete slaganje tanjira jedan na drugi, postavite ih u prednji deo grejne firoke.
- Upotrebite nosač za posuđe (zavisno od modela).
- Velike ovale ne stavlajte uspravno ispred ventilacionih otvora. Oni će prekriti izlazne otvore za zagrejani vazduh. Posuđe se neće ravnometerno zagrijati.
- Za šolje i čaše odaberite isključivo način rada □ „Zagrevanje šolja/čaša“, kako biste obezbedili da ne bude prekoračena maksimalna temperatura (60 °C).
- Zagrejano posuđe vrlo brzo gubi toplotu. Zbog toga ga izvadite tek ne posredno pre upotrebe.

Vreme zagrevanja

Različiti faktori utiču na vreme zagrevanja:

- Materijal i debljina posuđa
- Količina punjenja
- Raspored posuđa
- Podešavanje temperature

Zbog toga nije moguće navesti apsolute podatke. Za ravnometerno zagrevanje kod načina rada __ „Zagrevanje posuđa za serviranje/za jelo“ kao smernice se navode sledeće vrednosti:

- komplet posuđa za jelo za 6 osoba oko 30 - 35 minuta.
- komplet posuđa za jelo za 12 osoba oko 40 - 45 minuta.

Tokom praktične upotrebe utvrđite optimalna podešavanja za Vaše domaćinstvo.

Kapacitet



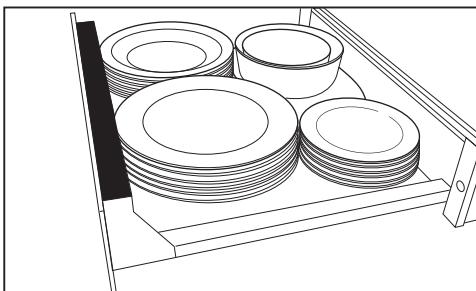
Oštećenja zbog preopterećenja.
Ukoliko u fioku stavite previše posuđa, teleskopske vodice bi se oštetile. Grejnu fioku napunite sa maksimalno **25 kg**.

Kapacitet zavisi od dimenzija i težine Vašeg posuđa.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Površinu za postavljanje posuđa možete da povećate tako što ćete upotrebiti priloženi nosač za posuđe. Ovaj nosač možete da postavite po želji. Sa 2 nosača za posuđe možete da povećate površinu za postavljanje tako što ćete ih postaviti levo i desno. Još jedan nosač za posuđe možete da nabavite putem Miele Webshop-a, preko Miele servisne službe ili kod Vašeg Miele specijalizovanog prodavca (vidi poglavljje „Pribor koji se posebno kupuje“).

ESW 7010, ESW 7110

Fioku možete da napunite na sledeći način:



Komplet posuđa za jelo za 6 osoba

6 plitkih tanjira	Ø 26 cm
6 dubokih tanjira	Ø 23 cm
6 tanjira za dezert	Ø 19 cm
1 ovalna tacna	32 cm
1 činija za serviranje	Ø 16 cm
1 činija za serviranje	Ø 13 cm

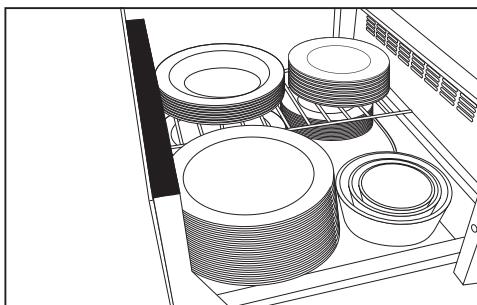
ili po

12 plitkih tanjira	Ø 26 cm
18 dubokih tanjira	Ø 23 cm
16 šolja za supu	Ø 10 cm
6 plitkih tanjira i 6 dubokih tanjira	Ø 26 cm Ø 23 cm
6 tanjira za picu	Ø 36 cm
72 šoljice za espresso	Ø 5,9 cm
30 šoljica za kapućino	Ø 8,8 cm
30 čašica za grog	Ø 6,7 cm (8 cm visine)

Grejanje posuđa

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Fioku možete da napunite na sledeći način:



Komplet posuđa za jelo za 12 osoba

12 plitkih tanjira \varnothing 26 cm

12 dubokih tanjira \varnothing 23 cm

12 tanjira za dezert \varnothing 19 cm

1 ovalna tacna 32 cm

1 činija za serviranje \varnothing 19 cm

1 činija za serviranje \varnothing 16 cm

1 činija za serviranje \varnothing 13 cm

ili po

40 plitkih tanjira \varnothing 26 cm

60 dubokih tanjira \varnothing 23 cm

45 šolja za supu \varnothing 10 cm

20 plitkih tanjira \varnothing 26 cm

20 dubokih tanjira \varnothing 23 cm

20 tanjira za picu \varnothing 36 cm

142 šoljice za espresso \varnothing 5,9 cm

90 šoljica za kapućino \varnothing 8,8 cm

30 čašica za grog \varnothing 6,7 cm (8 cm visine)

Kuvanje na niskim temperaturama

Kod načina rada Kuvanje na niskim temperaturama namirnica se duže vreme peče na niskoj temperaturi. Kod ovog načina pripreme namirnica se blago peče, gubi manje tečnosti i ostaje sočno i meko.

Ako u fioci koristite termometar za namirnice drugih Miele ugradnih uređaja, to može da ima uticaj na ugradne uređaje.

Termometar za namirnice Miele ugradnih uređaja upotrebljavajte samo u odgovarajućim ugradnim uređajima.

Preporučujemo Vam da upotrebite standardni termometar za namirnice za prikaz temperature unutrašnjosti namirnice. Tako će namirnica da bude srednje pečena.

Unutrašnja temperatura namirnice

U fioci može da se peče namirnica sa unutrašnjom temperaturom do 70 °C. Namirnica čija unutrašnja temperatura mora da bude viša od 70 °C ne može da se priprema u fioci.

Visina unutrašnje temperature daje informaciju o stepenu pečenja u unutrašnjosti namirnice.

Za meso važi, što je niža unutrašnja temperatura, to je manje pečen komad mesa:

- 45–50 °C = malo pečeno
- 55–60 °C = srednje pečeno
- 65 °C = dobro pečeno

Trajanje postupka kuvanja

Vreme pečenja zavisi od veličine namirnice i može da iznosi između 1 i 6 sati.

Prethodno zagrejte fioku sa odgovarajućim posuđem za pečenje 15 minuta. Na taj način posuđe za pečenje i unutrašnjost fioke postižu neophodnu temperaturu.

Primer:

Odabrano trajanje 1h

Stvarno vreme rada 1 sat i 15 minuta

Napomene

- Meso bi trebalo da bude dobro sazrelo.
- Dobar kvalitet namirnice je odlučujući za dobar rezultat pečenja.
- Namirnica mora imati sobnu temperaturu. Izvadite ga iz frižidera otprilike 15 minuta pre pripreme.

Kuvanje na niskim temperaturama

Korišćenje načina rada „Kuvanje na niskim temperaturama“

- Odaberite način rada  „Kuvanje na niskim temperaturama“.
- Stavite posuđe otporno na toplostu na dno fioke.

Fioka se automatski prethodno zagreva 15 minuta i nastavlja da radi sa prethodno podešenom temperaturom od 85 °C i prethodno podešenim trajanjem od 4h.

Ukoliko želite da se jelo peče sa drugim podešavanjima, obratite pažnju na podatke u sledećim tabelama za pečenje.

Ako pripremate veći komad preporučuje se manje odstupanje u temperaturi.

- Namirnicu pecite na jakoj vatri sa svih strana.

Saveti

- Namirnicu nemojte termički skroz da obradite. Posle termičke obrade još treba je zapeći.
- Namirnicu možete odmah da rasečete. Nije potrebno vreme mirovanja.
- Jelo poslužite na prethodno zagrejanim tanjirima kako se ne bi tako brzo ohladilo.

- Prema potrebi odaberite željenu temperaturu.
- Prema potrebi odaberite željenu dužinu pečenja.
- Nakon faze prethodnog zagrevanja stavite namirnicu na posudu.
- Ukoliko upotrebljavate termometar za namirnice:
Termometar za namirnice zabodite u namirnicu tako da se vrh metalne sonde nalazi u sredini jezgra namirnice. Vodite računa da on ne udari u kosti ili da ne bude stavljen u masni sloj, jer bi u protivnom rezultat mogao biti pogrešan.
- Ukoliko je temperatura oko 10 °C (orientaciona vrednost) niža od unutrašnje temperature namirnice, koja je navedena u tabeli za pečenje, izvadite namirnicu iz fioke.

Kuvanje na niskim temperaturama

Prethodno podgrejte posuđe za pečenje 15 minuta. Za to vreme namirnicu ostavite sa strane na sobnoj temperaturi.

Stavite namirnicu na prethodno zagrejano posuđe za pečenje u fioci.

Vremena kuvanja koja su navedena u tabelama su orientacione vrednosti. Po potrebi namirnicu možete dalje da pečete.

Tabela za pečenje - govedina

Vrsta mesa	🕒 [min]	🌡* [°C]	⌚ [min]	🌡←
Medaljoni visine 3–4 cm	1 svaka strana 1–2 svaka strana 2 svaka strana	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Juneći odrezak od bata oko 170 g	1 svaka strana 2 svaka strana 2 svaka strana	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Ramstek oko 200 g	1 svaka strana 1–2 svaka strana 2 svaka strana	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>

* 45–50°C slabo pečeno, 55–60°C srednje pečeno, 65°C dobro pečeno

🕒 vreme pečenja na jakoj vatri, 🌡 temperatura unutrašnjosti namirnice, ⌚ vreme pečenja, 🌂 podešavanje temperature

Tabela za pečenje - teletina

Vrsta mesa	🕒 [min]	🌡* [°C]	⌚ [min]	🌡←
Medaljoni visine 3–4 cm	1 svaka strana 2 svaka strana 2 svaka strana	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Odrezak 🐄 oko 160 g visine 2 cm	1 svaka strana 2 svaka strana 2 svaka strana	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>

* 45–50°C slabo pečeno, 55–60°C srednje pečeno, 65°C dobro pečeno

🕒 vreme pečenja na jakoj vatri, 🌡 temperatura unutrašnjosti namirnice, ⌚ vreme pečenja, 🌂 podešavanje temperature

Kuvanje na niskim temperaturama

Tabela za pečenje - svinjetina

Vrsta mesa	🕒 [min]	🌡* [°C]	⌚ [min]	🌡
File oko 550 g	6–8 ukupno	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medaljoni visine oko 4 cm	2 svaka strana	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 65 °C dobro pečeno

🕒 vreme pečenja na jakoj vatri, 🌡 temperatura unutrašnjosti namirnice, ⌚ vreme pečenja, 🌡 podešavanje temperature

Tabela za pečenje - jagnjetina

Vrsta mesa	🕒 [min]	🌡* [°C]	⌚ [min]	🌡
Jagnjeći kare oko 170 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	<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"/>
Jagnjeći kare oko 400 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	<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"/>
Jagnjeća leđa bez kostiju oko 600 g	2 svaka strana 2 svaka strana	60 65	45–60 95–110	<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"/>

* 60°C srednje pečeno, 65°C dobro pečeno

🕒 vreme pečenja na jakoj vatri, 🌡 temperatura unutrašnjosti namirnice, ⌚ vreme pečenja, 🌡 podešavanje temperature

Kuvanje na niskim temperaturama

Tabela za pečenje - divljač

Vrsta mesa	🕒 [min]	🌡* [°C]	⌚ [min]	🌡-
Medaljoni od jelena visine 3–4 cm	2 svaka strana 2 svaka strana	60 65	65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Srneća leđa bez kostiju oko 800 g	2 svaka strana 2 svaka strana	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60°C srednje pečeno, 65°C dobro pečeno

🕒 vreme pečenja na jakoj vatri, 🌡 temperatura unutrašnjosti namirnice, ⌚ vreme pečenja, 🌡- podešavanje temperature

Tabela za pečenje - riba

Vrsta ribe	🕒 [min]	🌡 [°C]	⌚ [min]	🌡-
Losos 400 g	2 na strani gde je koža	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Pastrmka (cela) oko 350 g	2 svaka strana	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Norveški bakalar 200 g	bez kratkog prženja	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Orada (cela) oko 480–500 g	2 svaka strana	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Brancin (ceo) oko 480–500 g	2 svaka strana	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

🕒 vreme pečenja na jakoj vatri, 🌡 temperatura unutrašnjosti namirnice, ⌚ vreme pečenja, 🌡- podešavanje temperature

Ostale mogućnosti za upotrebu

Namirnica	Posuđe	Poklapanje posuđa			[sat:min]
Odmrzavanje bobičastog voća	činija / tanjur	ne			0:50
Rastvaranje želatina	činija	ne			0:15
Narastanje kvasnog testa	činija	da, sa tanjrom			0:30
Priprema jogurta	čaše za jogurt sa poklopcom	-			5:00
Sutlijaviš bubreњe do kraja	lonac	da, sa poklopcom			0:40
Topljenje čokolade	činija	ne			0:20
Otapanje smrznutog povrća	činija	ne			1:00

Podešavanje temperature / Podešavanje temperature / Trajanje

Umrežavanje sa Miele ugradnim uređajima

Umrežavanje omogućava automatsko upravljanje fiokom u zavisnosti od stresa rada ostalih Miele ugradnih uređaja.

Primer:

Fioka zagreva posuđe u odgovarajućem trenutku pre i posle pokretanja postupka umreženog ugradnog uređaja.

Preduslovi

Za umrežavanje fioke sa drugim ugradnim uređajima moraju da su ispunjeni sledeći uslovi:

- Fioka je putem Miele@home povezana sa kućnom WLAN mrežom.
- Drugi ugradni uređaj je putem Miele@home povezan sa kućnom WLAN mrežom.

Umrežavanje

Umrežavanje se vrši putem aplikacije Miele@mobile.

Detaljne informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju „Prvo puštanje u rad“, odeljku „Podešavanje Miele@home“ i aplikaciji Miele@mobile.

Upravljanje pomoću senzorskih tastera ima prednost u odnosu na upravljanje pomoću aplikacije.

Funkcija Šabat

Da bi se ispoštovali verski propisi, ova fioka može da se programira za period Šabata. Ona se automatski isključuje posle otprilike 72 sata i ponovo se uspostavlja normalni rad. Dok je funkcija aktivna, podešavanje trajanja je deaktivirano, a senzorska polja morate da dodirujete duže nego što je normalno.

Aktiviranje funkcije Šabat

- Po potrebi isključite fioku.
 - Držite pritisnut senzorski taster .
 - Istovremeno dodirnite senzorski taster ①.
- 1h, 2h, 3h i 4h svetle.**
- Podesite željeni način rada i temperaturu.

Deaktiviranje funkcije Šabat

Funkciju Šabat možete da deaktivirate pre isteka vremena.

- Držite pritisnut senzorski taster ①.
- Svi indikatori se gase.
- Fioka se vraća na normalni režim rada.

 Oštećenja usled prodora vlage.
Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj.
Za čišćenje fioke nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.

Sve površine mogu da promene boju ili mogu da se promene ukoliko koristite neodgovarajuća sredstva za čišćenje. Površine su osjetljive na ogrebotine. Na staklenim površinama ogrebotine pod određenim uslovima mogu da dovedu do loma.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

 Opasnost od opeketina zbog vruće unutrašnjosti uređaja.
Unutrašnjost grejne fioke je vruća posle upotrebe.
Pre svakog čišćenja ostavite grejnu fioku da se ohladi.

- Očistite i obrišite fioku i pribor posle svake upotrebe.

Neadekvatna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, izbega-vajte prilikom čišćenja sledeće:

- sredstva za čišćenje, koja sadrže sođu, amonijak, kiselinu ili hlor
- sredstva za čišćenje koja rastvaraju kamenac
- sredstva za ribanje, npr. prašak i kre-mu za ribanje, kamen za čišćenje
- sredstva za čišćenje, koja sadrže ras-tvarače
- sredstva za čišćenje plemenitog čeli-ka
- sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuvanje
- sredstva za čišćenje mašine za pranje sudova
- sredstva za čišćenje rerni ili sprejeve
- sredstva za čišćenje stakla
- abrazivne grube sundere i četke, npr. sundere za pranje lonaca
- oštре metalne strugače

Čišćenje i održavanje

Čišćenje prednje strane i unutrašnjosti fioke

 Pogrešna funkcija zbog prljavih i/ ili pokrivenih senzorskih tastera.

Senzorski tasteri ne reaguju ili dolazi do slučajnog uključivanja, eventualno čak do automatskog isključivanja fioke.

Održavajte senzorske tasterne i indikatore čistim.

Ne stavljamte predmete na senzorske tasterne i indikatore.

- Prljavštinu uklonite topлом vodom, deterdžentom za ručно pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Prebrišite čistom vodom.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

Čišćenje podloge protiv klizanja

 Oštećenja usled nepravilnog čišćenja.

Podloga protiv klizanja će se oštetiti ako je čistite u mašini za pranje sudova ili mašini za pranje veša.

Očistite ovu podlogu isključivo ručno.

 Oštećenja usled nepravilnog sušenja.

Podloga protiv klizanja će se oštetiti ako je sušite u rerni.

Podlogu protiv klizanja nikada ne sušite u rerni.

- Izvadite podlogu iz grejne fioke.
- Podlogu očistite topлом vodom i blagim deterdžentom za ručno pranje sudova.
- Potom je obrišite krpom.
- Vratite podlogu protiv klizanja u fioku tek kada se potpuno osuši.

Šta treba uraditi ako ...

Većinu smetnji i grešaka, koje mogu da se pojave tokom svakodnevnog rada uređaja, možete da otklonite sami. U mnogim slučajevima ćete uštedeti vreme i novac, jer ne morate da zovete servisnu službu.

Sledeće tabele treba da Vam pomognu da otkrijete uzrok neke smetnje ili greške i da otklonite kvar.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Fioka ne zagreva.	Mrežni utikač nije pravilno stavljen u utičnicu. ■ Utaknite mrežni utikač u utičnicu. Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (za minimalnu jačinu osigurača videti natpisnu pločicu). Ako nakon ponovnog uključivanja/zavrtanja osigurača ili FI-zaštitnog prekidača još uvek ne možete da uključite fioku, pozovite stručnog električara ili servisnu službu.
Buka tokom rada uređaja	Buka potiče od ventilatora koji služi za ravnomernu raspodelu toplove. To nije smetnja.
Jelo nije dovoljno toplo.	Način rada „„Održavanje toplice jela“ nije podešen. ■ Podesite odgovarajući način rada. Podešena temperatura je preniska. ■ Podesite višu temperaturu. Ventilacioni otvori su pokriveni. ■ Vodite računa da vazduh može da cirkuliše.
Jelo je prevruće.	Način rada „„Održavanje toplice jela“ nije podešen. ■ Podesite odgovarajući način rada. Podešena temperatura je previsoka. ■ Podesite nižu temperaturu.

Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
Posuđe nije dovoljno toplo.	<p>Način rada <input checked="" type="checkbox"/> „Zagrevanje posuđa za serviranje/za jelo“ nije podešen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Podesite odgovarajući način rada. <p>Podešena temperatura je preniska.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Podesite višu temperaturu. <p>Ventilacioni otvori su pokriveni.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vodite računa da vazduh može da cirkuliše. <p>Posuđe nije dovoljno dugo zagrevano.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Različiti faktori utiču na vreme zagrevanja posuđa (vidi poglavlje „Grejanje posuđa“).
Posuđe je prevruće.	<p>Način rada <input checked="" type="checkbox"/> „Zagrevanje posuđa za serviranje/za jelo“ ili <input type="checkbox"/> „Zagrevanje šoljica/čaša“ nije podešen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Podesite odgovarajući način rada. <p>Podešena temperatura je previsoka.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Podesite nižu temperaturu.
Tragovi abrazije na gornjoj ivici prednje ploče.	<p>Prilikom postavljanja ili uklanjanja uređaja iznad fioke su nastali tragovi abrazije.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pažljivo uklonite tragove abrazije tvrdom stranom komercijalno dostupnog sundžera za posuđe.

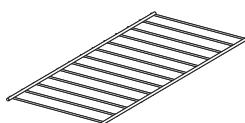
Pribor koji se posebno kupuje

Firma Miele nudi obiman assortiman Miele pribora, kao i sredstava za čišćenje i održavanje koji odgovaraju Vašim uređajima.

Ove proizvode možete veoma jednostavno da poručite putem Miele Web-shop-a.

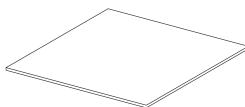
Ove proizvode možete da nabavite i preko Miele servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu) i kod Vašeg Miele specijalizovanog prodavca.

Nosač za posuđe



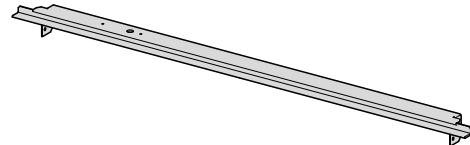
Za povećanje površine punjenja (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Podloga protiv klizanja posuđa



Podloga obezbeđuje siguran oslonac za posuđe.

Pokrivna lajsna



Pokriva područje kućišta između fioke i kombinovanog uređaja iznad nje.

Krpa od mikrovlakana

Uklanja otiske prstiju i manju nečistoću.

Servis

Kontakt za prijavu smetnji

U slučaju smetnji koje ne možete da otklonite, обратите se npr. Vašem specijalizovanom Miele prodavcu ili Miele servisu.

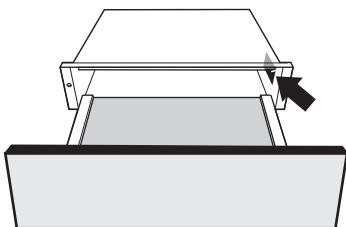
Miele servis možete rezervisati putem interneta na <https://www.miele.rs/domacinstvo/servisni-upit-3147.htm>.

Podatke za kontakt Miele servisa čete naći na kraju ovog dokumenta.

Servisu je potrebna identifikaciona oznaka modela i fabrički broj (fabr./SB/br.). Oba podatka čete naći na natpisnoj pločici sa oznakom tipa.

Natpisna pločica

Natpisnu pločicu čete naći ovde:



Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije čete naći u priloženim garantnim uslovima.

Sigurnosna uputstva za ugradnju

 Oštećenja usled nestručne ugradnje.
Zbog nestručne ugradnje fioka i/ili kombinovani uređaj bi mogli da se oštete.
Ugradnju prepustite samo kvalifikovanim stručnjacima.

- ▶ Utičnica mora da bude lako pristupačna posle ugradnje fioke.
- ▶ Ova fioka sme da se ugradi isključivo u kombinaciji sa uređajima koje je navela firma Miele. Kod kombinacije sa drugim uređajima prestaje da važi pravo iz garancije, pošto se više ne garantuje za pravilan rad uređaja.
- ▶ Dno na koji se postavljaju fioka i kombinovani uređaj treba da bude čvrsto ugrađeno. Za oba uređaja treba obezbediti dovoljnu nosivost.
- ▶ Prilikom ugradnje kombinovanog uređaja obavezno pročitajte informacije u datom uputstvu za upotrebu i montažu.
- ▶ Prilikom ugradnje grejne fioke obratite pažnju na sledeće:
 - Sadržaj posuđa mora da se vidi. Samo tako možete da izbegnete opeketine zbog prelivanja vrućih jela.
 - Za izvlačenje fioke morate da imate dovoljno mesta.

Instalacija

Uputstva za ugradnju

Sa grejnom fiokom mogu da se kombinuju sledeći Miele ugradni uređaji:

- sve rerne sa širinom prednje strane uređaja od 595 mm
- sve rerne na paru sa širinom prednje strane uređaja od 595 mm
- svi aparati za kafu sa širinom prednje strane uređaja od 595 mm
- sve mikrotalasne rerne sa širinom prednje strane uređaja od 595 mm
- rerna Dialog sa širinom prednje strane uređaja od 595 mm

Kombinovani uređaj se bez horizontalne pregrade postavlja na grejnu fioku.

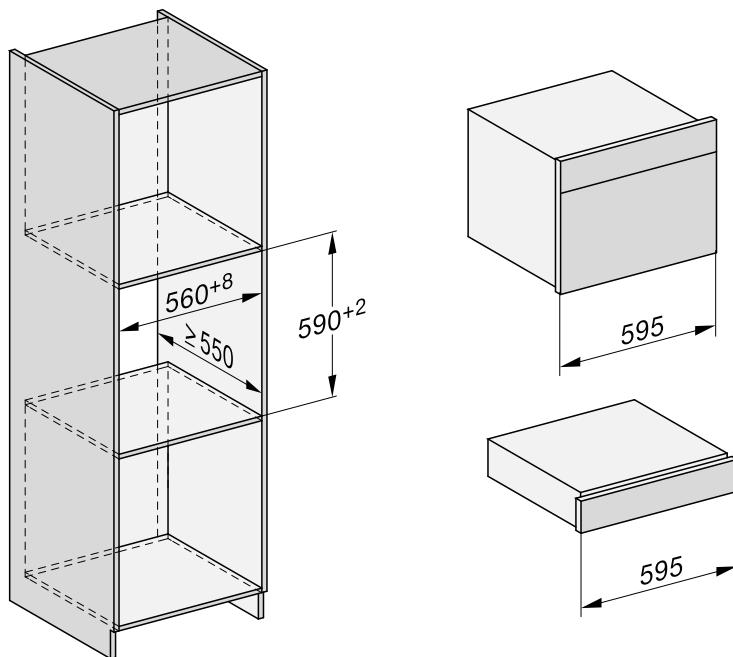
U ponudi su fioke sa 3 različite visine. Potrebna dimenzija niše proizilazi iz ugradne mere fioke i ugradne mere kombinovanog uređaja.

Ugradne mere ESW 7010, ESW 7110

Sve dimenzije su u mm.

Kombinovani uređaj za niše visine 450 mm

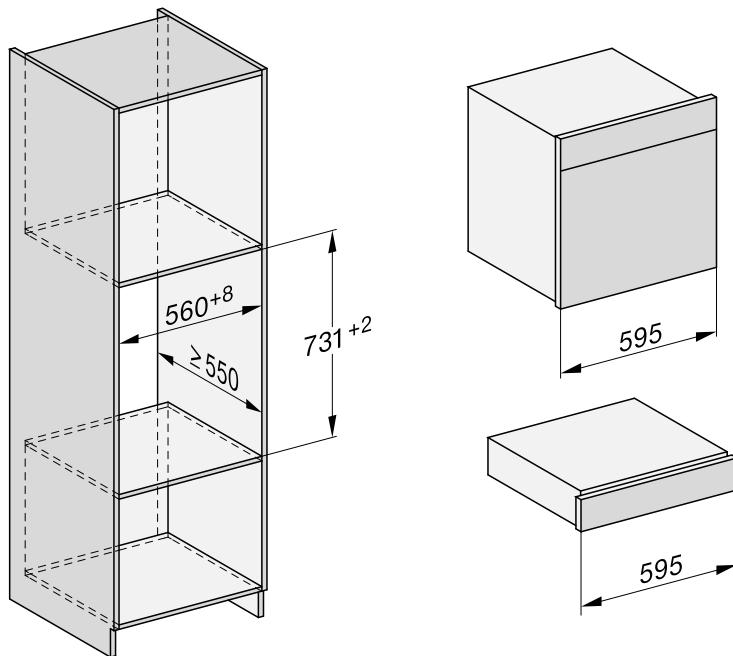
Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



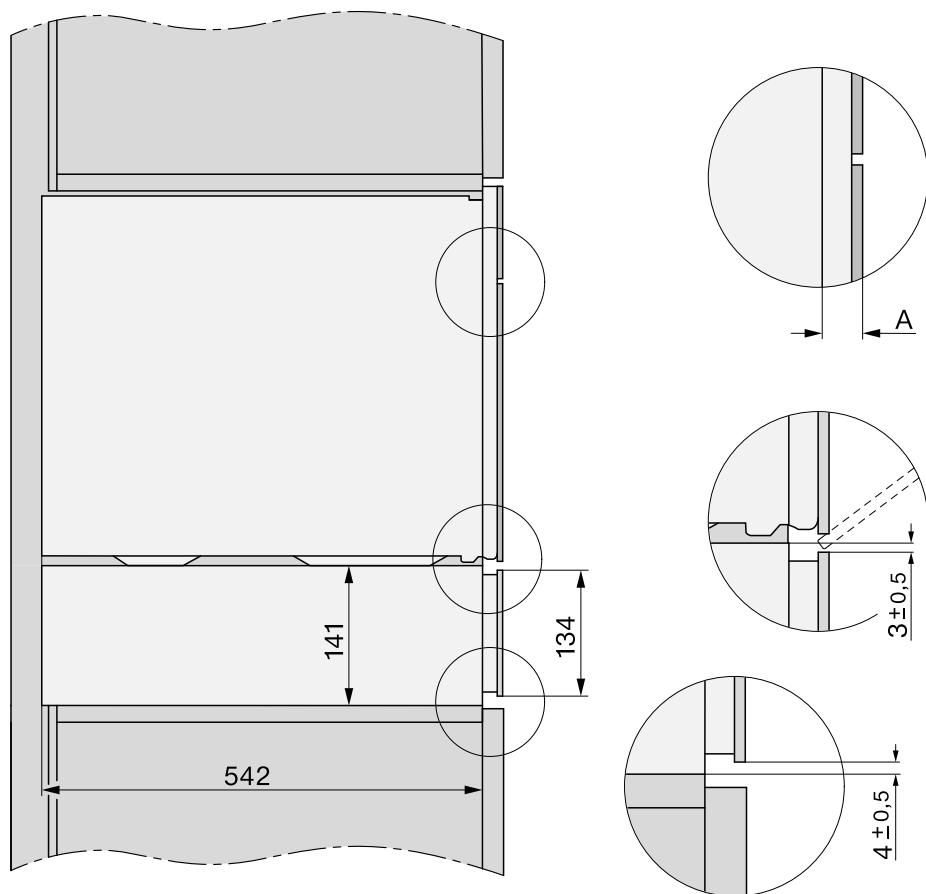
Instalacija

Kombinovani uređaj za niše visine 590 mm

Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



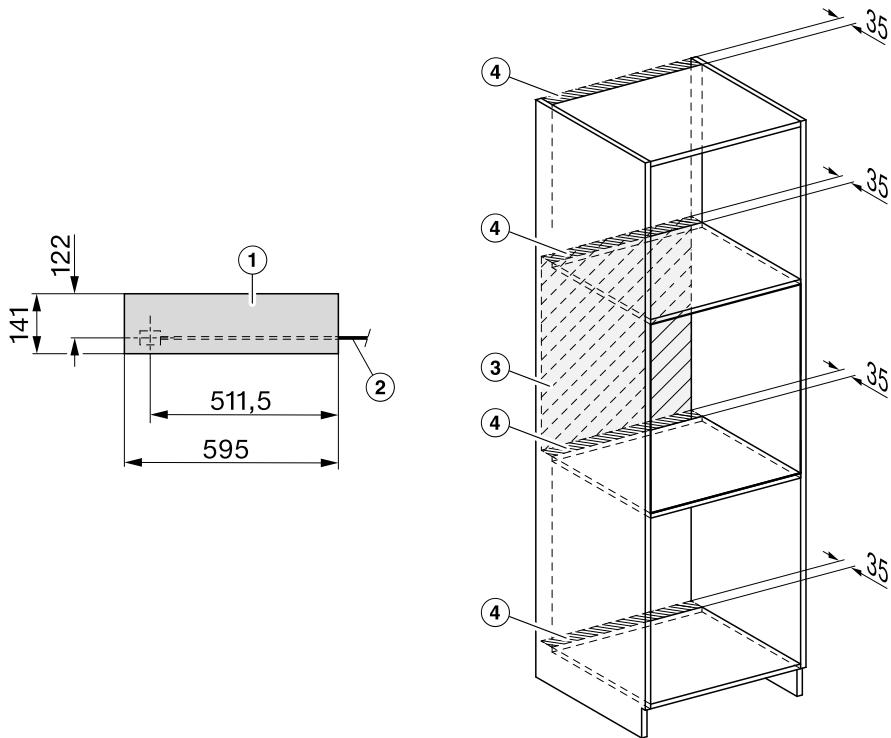
Bočni prikaz



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

Instalacija

Priklučci i ventilacija



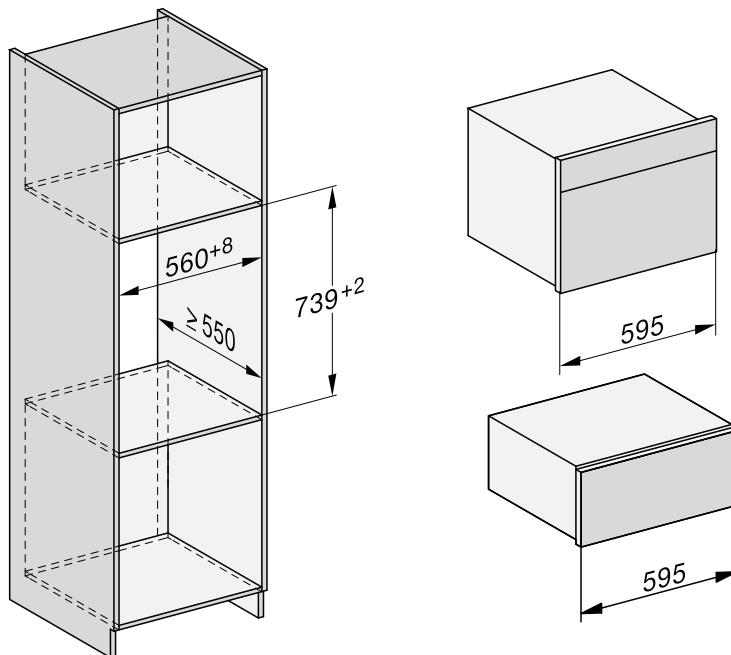
- ① Prikaz s prednje strane
- ② Priklučni provodnik, $I = 2.000 \text{ mm}$
- ③ Nema priključka u ovoj oblasti
- ④ Izrez za ventilaciju min. 1.800 mm^2

Ugradne mere ESW 7020, ESW 7120

Sve dimenzije su u mm.

Kombinovani uređaj za niše visine 450 mm

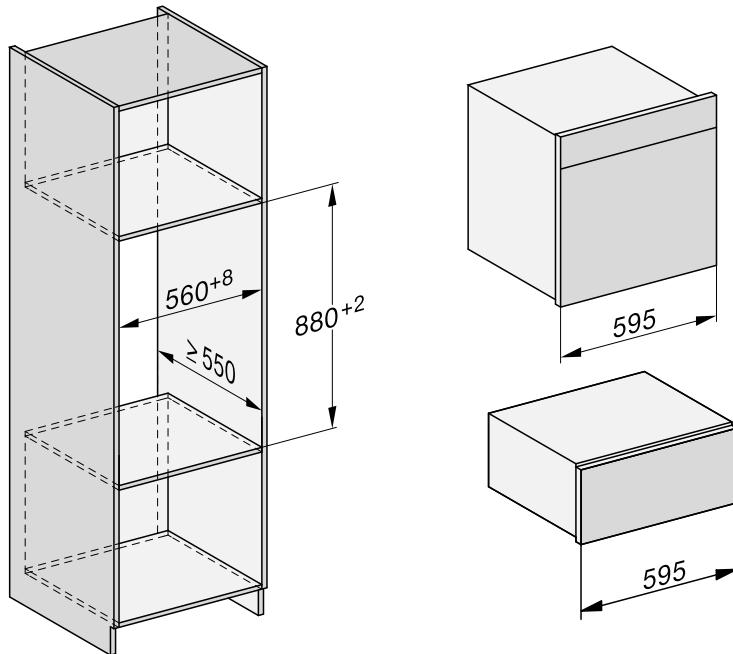
Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



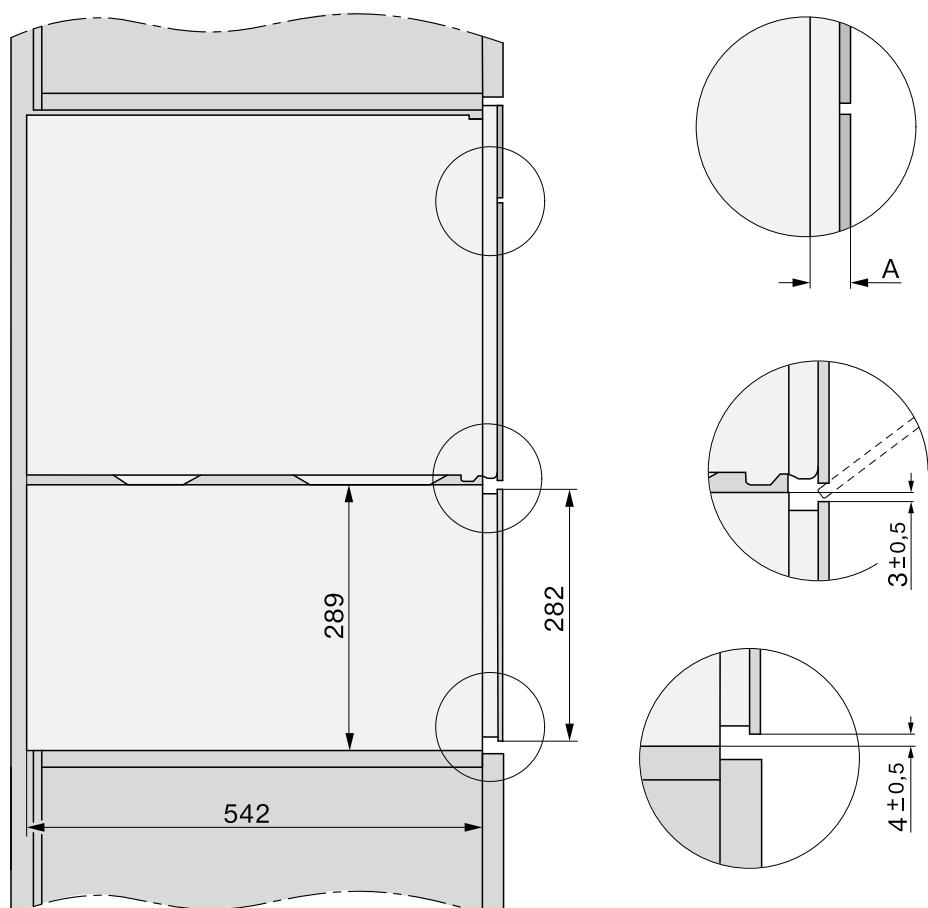
Instalacija

Kombinovani uređaj za niše visine 590 mm

Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



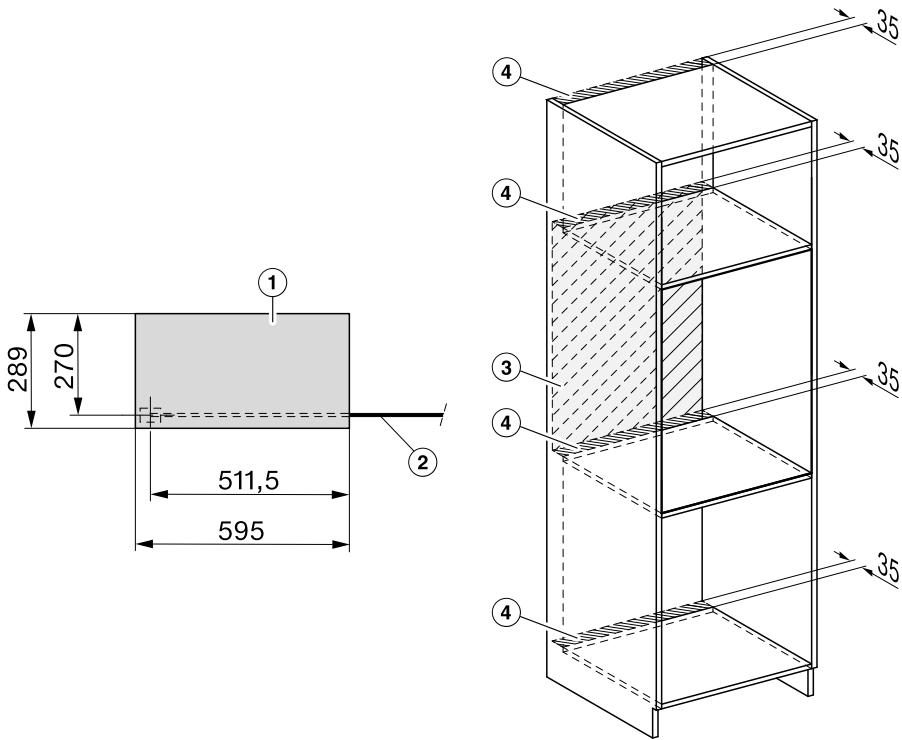
Bočni prikaz



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

Instalacija

Priklučci i ventilacija



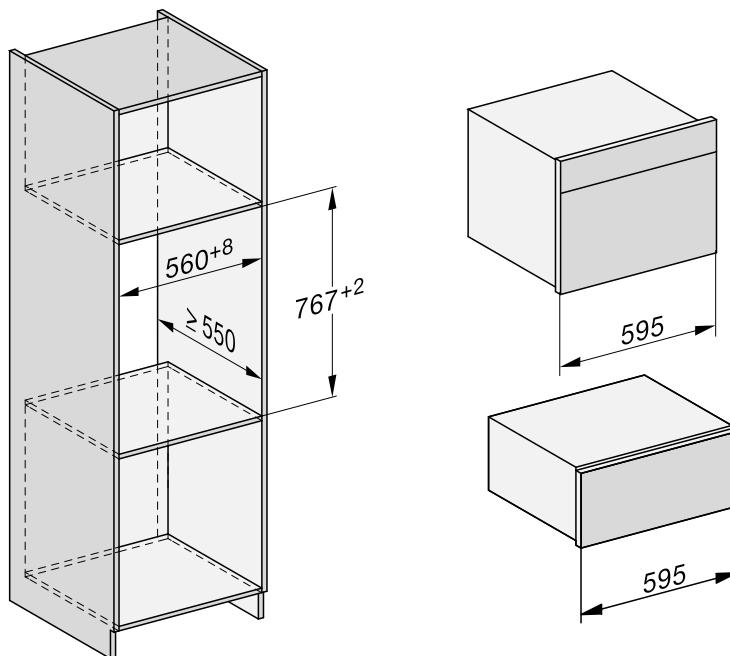
- ① Prikaz s prednje strane
- ② Priklučni provodnik, $I = 2.000 \text{ mm}$
- ③ Nema priključka u ovoj oblasti
- ④ Izrez za ventilaciju min. 1.800 mm^2

Ugradne mere ESW 7030

Sve dimenzije su u mm.

Kombinovani uređaj za niše visine 450 mm

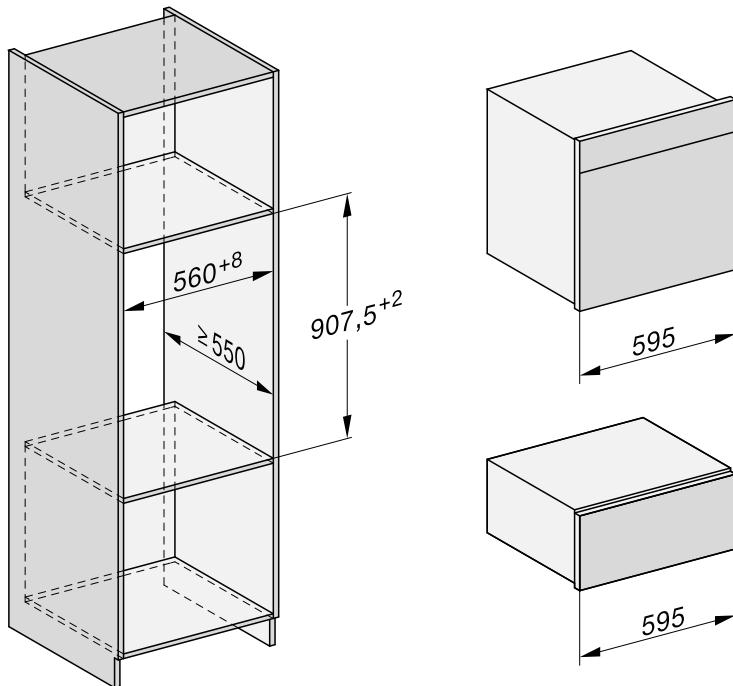
Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



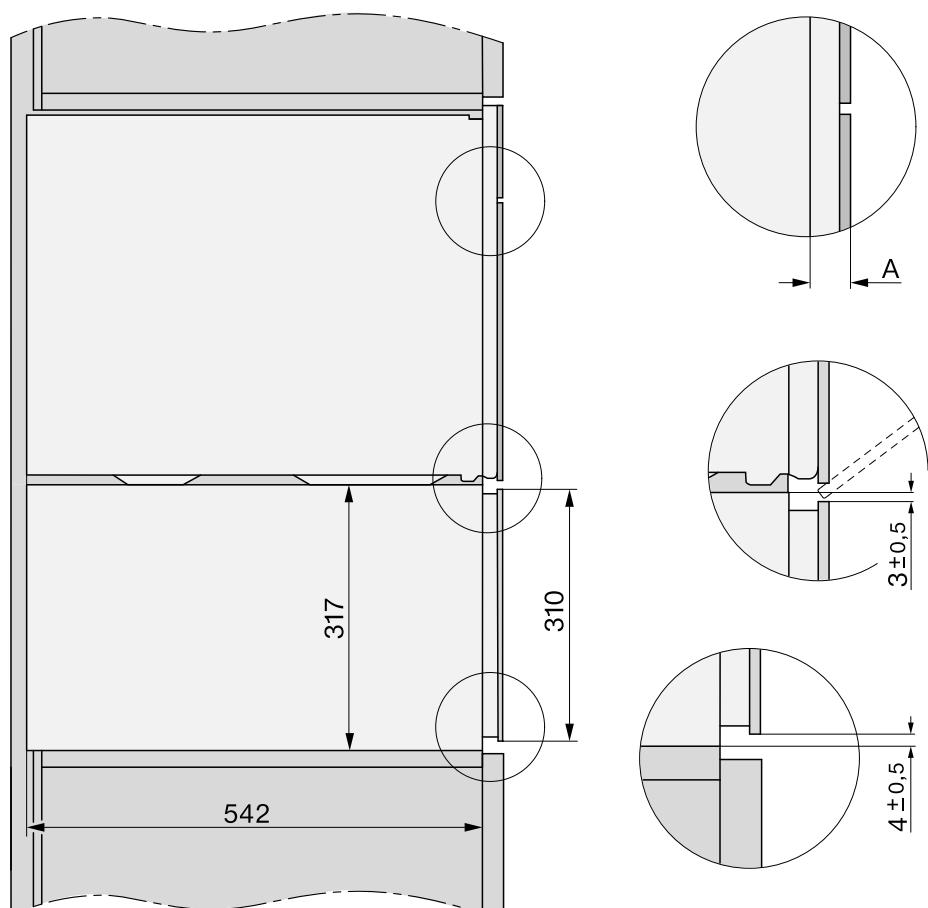
Instalacija

Kombinovani uređaj za niše visine 590 mm

Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



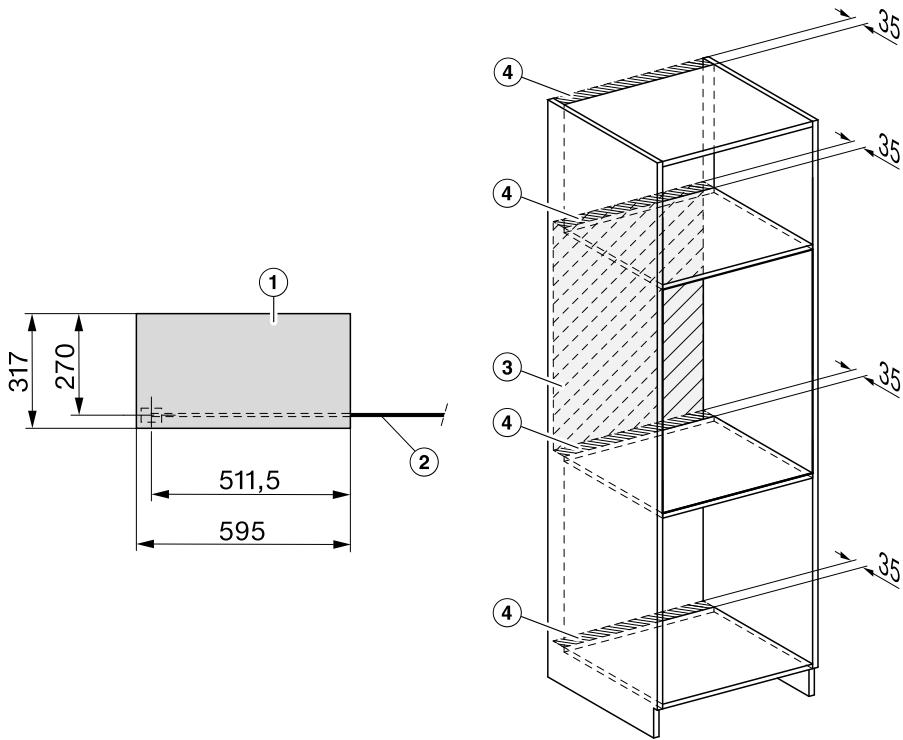
Bočni prikaz



A ESW 7030: 22 mm

Instalacija

Priklučci i ventilacija

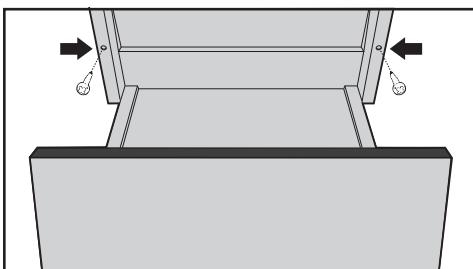


- ① Prikaz s prednje strane
- ② Priklučni provodnik, $l = 2.000 \text{ mm}$
- ③ Nema priključka u ovoj oblasti
- ④ Izrez za ventilaciju min. 1.800 mm^2

Ugradnja

Površina na kojoj stoji uređaj treba da bude čista i vodoravna kako bi se obezbedilo pravilno funkcionisanje uređaja.

- Gurnite fioku u ugradni orman, dok se prednja strana fioke ne zatvori ravno sa ugradnim ormanom i podešite je da stoji pod pravim uglom.



- Otvorite fioku i pričvrstite je na bočne stranice ormana uz pomoć 2 priloženih zavrtnja.
- Zaštite gornju ivicu prednje ploče od abrazije pri ugradnji kombinovanog uređaja.
- Ugradite kombinovani uređaj prema podacima u uputstvu za upotrebu i montažu.

Instalacija

Električni priključak

Preporučujemo priključenje fioke na električnu mrežu preko utičnice. Na taj način se olakšava rad servisu. Utičnica mora da bude lako pristupačna posle ugradnje fioke.

 Opasnost od povrede usled nestručne instalacije i održavanja ili popravke.

Zbog nestručne ugradnje i održavanja ili popravki, može za korisnika da nastane velika opasnost, za koju firma Miele ne snosi odgovornost.

Firma Miele ne može da bude odgovorna za oštećenja koja su nastala zbog nepostojećeg ili prekinutog zaštitnog voda u instalaciji (npr. električni udar).

Kada je mrežni utikač uklonjen sa priključnog kabla ili priključni kabl nije opremljen utikačem, stručni električar mora da priključi grejnu fioku na električnu mrežu.

Ako utičnica nije više pristupačna ili je predviđen fiksni priključak, treba instalirati uređaj koji razdvaja sve polove napajanja. U uređaje za razdvajanje spadaju prekidači sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm. Tu spadaju LS-prekidači, osigurači i zaštite. Potrebne podatke o priključenju ćete naći na natpisnoj pločici. Ovi podaci moraju da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu.

Posle montaže mora da se obezbedi zaštita od dodirivanja izolovanih delova.

Ukupna snaga

vidi natpisnu pločicu

Podaci o priključku

Potrebne podatke o priključenju ćete naći na natpisnoj pločici. Ovi podaci moraju da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu.

Zaštitni prekidač diferencijalne struje

Radi povećanja bezbednosti uređaja VDE (Austrija: ÖVE) preporučuje da se u grejnu fioku ugradi FI-zaštitni prekidač sa strujom aktiviranja od 30 mA.

Isključivanje iz električne mreže

 Opasnost od strujnog udara usled mrežnog napona.

Tokom radova na popravci i/ili održavanju ponovno uključivanje može da izazove strujni udar.

Nakon isključivanja iz mreže osigurajte je od ponovnog uključivanja.

Ako je potrebno isključiti uređaj iz električne mreže, zavisno od toga kako je instalacija razvedena uradite sledeće:

Topljivi osigurači

- Uloške osigurača potpuno izvadite iz navojnih poklopaca.

Automatski osigurači na zavrtanju

- Pritisnite isključivo dugme (crveno) dok ne iskoči srednje dugme (crno).

Instalacioni automatski osigurači

- (Prekidač za zaštitu voda, najmanje tip B ili C): poteznu ručicu prebacite sa 1 (uključeno) na 0 (isključeno).

FI-zaštitni prekidač

- (Zaštitni prekidač za struju kvara). Glavni prekidač prebacite sa pozicije 1 (uključeno) na 0 (isključeno) ili pritisnite kontrolni taster.

Zamena priključnog provodnika

Prilikom zamene priključnog provodnika treba upotrebiti tip kabla H 05 VV-F odgovarajućeg preseka, koji može da se nabavi kod proizvođača ili servisne službe.

Deklaracija o usaglašenosti

Firma Miele ovim izjavljuje, da je ova grejna fioka usaglašena sa direktivom 2014/53/EU.

Potpuni tekst EU Deklaracije o usaglašenosti ćete dobiti na nekoj od sledećih internet adresa:

- proizvodi, preuzimanje, na www.miele.rs
- servis, traženje informacija, uputstva za upotrebu, na www.miele.rs/domacinstvo/informacije-za-kupce-385.htm uz navođenje naziva proizvoda ili fabričkog broja

Frekventni opseg 2,4000 GHz –
 2,4835 GHz

Maksimalna pre- < 100 mW
dajna snaga

MIELE d.o.o.
Bulevar Zorana Đindića 64A
11070 Novi Beograd
Telefon: +381 11 6556 086
Telefax: +381 11 6556 085

e-mail: info@miele.rs
www.miele.rs

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

Miele

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

sr-RS

M.-Nr. 11 268 940 / 01