

Инструкция по эксплуатации,  
монтажу и гарантия качества  
Подогреватель посуды и пищи  
Гурмэ



**Обязательно** прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.

# Содержание

---

<b>Указания по безопасности и предупреждения .....</b>	<b>4</b>
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды .....</b>	<b>10</b>
<b>Обзор .....</b>	<b>11</b>
ESW 7010, ESW 7110 .....	11
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 .....	12
Элементы управления и индикации .....	13
Принадлежности, входящие в комплект .....	14
<b>Ввод в эксплуатацию .....</b>	<b>15</b>
Первая чистка прибора .....	15
Первый нагрев подогревателя .....	15
Функция Miele@home .....	16
<b>Управление прибором .....</b>	<b>19</b>
Принцип управления .....	19
Активация MobileStart .....	20
Режимы работы .....	20
Длительность .....	20
Установки температуры .....	21
<b>Поддержание тепла блюд .....</b>	<b>22</b>
<b>Подогрев посуды .....</b>	<b>24</b>
Продолжительность нагрева .....	24
Вместимость .....	24
ESW 7010, ESW 7110 .....	25
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 .....	26
<b>Низкотемпературное приготовление .....</b>	<b>27</b>
<b>Другие возможности применения .....</b>	<b>32</b>
<b>Объединение в сеть со встраиваемыми приборами Miele .....</b>	<b>33</b>
<b>Функция «Шаббат» .....</b>	<b>34</b>
<b>Очистка и уход .....</b>	<b>35</b>
Указания по чистке и уходу .....	35
Неподходящие чистящие средства .....	35
Чистка фронтальной и внутренней поверхностей прибора .....	36
Чистка коврика с нескользящей поверхностью .....	36
<b>Что делать, если ... ..</b>	<b>37</b>
<b>Дополнительно приобретаемые принадлежности .....</b>	<b>39</b>
<b>Сервисная служба .....</b>	<b>40</b>
Контактная информация для обращений в случае неисправностей .....	40
Типовая табличка .....	40

Гарантия .....	40
Документы соответствия .....	41
<b>Монтаж .....</b>	<b>42</b>
Указания по безопасности при встраивании прибора.....	42
Указания по монтажу .....	43
Размеры для встраивания ESW 7010, ESW 7110 .....	44
Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см.....	44
Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см.....	45
Вид сбоку.....	46
Подключения и вентиляция.....	47
Размеры для встраивания ESW 7020, ESW 7120 .....	48
Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см.....	48
Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см.....	49
Вид сбоку.....	50
Подключения и вентиляция.....	51
Размеры для встраивания ESW 7030 .....	52
Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см.....	52
Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см.....	53
Вид сбоку.....	54
Подключения и вентиляция.....	55
Встраивание прибора.....	56
Подключение электропитания .....	57
<b>Технические характеристики .....</b>	<b>58</b>
<b>Гарантия качества товара .....</b>	<b>59</b>
<b>Контактная информация о Miele .....</b>	<b>61</b>

## Указания по безопасности и предупреждения

Для удобства чтения, подогреватель посуды и пищи Гурмэ далее по тексту данной инструкции обозначается как «прибор».

Данный прибор отвечает нормам технической безопасности. Тем не менее его ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию прибор. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждение вашего прибора.

В соответствии с нормой IEC 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке прибора и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний и рекомендаций.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте её следующему владельцу прибора.

### Надлежащее использование

- ▶ Этот прибор предназначен для использования домашних хозяйствах и бытовых условиях размещения, которые соответствуют требованиям, предъявляемым к жилым помещениям.
- ▶ Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- ▶ Используйте прибор исключительно в бытовых целях; способы применения описаны в данной инструкции. Любые другие виды применения не допустимы.
- ▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять прибором, должны находиться при его использовании под присмотром. Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

### Если у Вас есть дети

- ▶ Дети младше восьми лет не должны пользоваться прибором или должны делать это под постоянным надзором.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться прибором без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.
- ▶ Не допускается проведение чистки прибора детьми без надзора.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Во время работы подогреватель нагревается и остается горячим ещё некоторое время после выключения. Не подпускайте детей близко к подогревателю, пока он не остынет настолько, что опасность получения ожога будет исключена.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

### Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.
- ▶ Повреждения прибора могут быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электропитающим оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электропитающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

► Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

► Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке прибора должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора.

Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

► Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте прибор к электросети с помощью таких устройств.

► Используйте прибор только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надежную и безопасную работу.

► Не разрешается эксплуатация этого прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

► Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство опасно для Вас и может привести к нарушениям работы прибора.

Никогда не открывайте корпус прибора.

► Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт прибора выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной компанией Miele.

## Указания по безопасности и предупреждения

---


- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не будет оснащен вилкой, то прибор должен подключаться к электросети квалифицированным электриком.
- ▶ Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить специальным сетевым кабелем.
- ▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ прибор должен быть полностью отсоединен от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:
  - выключите предохранители на распределительном щите или
  - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
  - отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.
- ▶ Если прибор встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены прибор, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

### Правильная эксплуатация

- ▶ Вы можете обжечься о горячий подогреватель или о горячую посуду. При любых работах у нагретого прибора защищайте руки, пользуясь рукавицами или прихватками. Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Мокрые или влажные текстильные изделия лучше проводят тепло и могут вызвать ожоги горячим паром.
- ▶ Опасность возгорания. Не храните в подогревателе пластмассовые контейнеры или предметы из горючих материалов. При включении прибора они могут расплавиться или загореться.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Предметы, расположенные вблизи включённого подогревателя, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.
- ▶ Никогда не заменяйте поставляемый в комплекте противоскользящий коврик кухонными полотенцами и т.п.
- ▶ Максимальная нагрузка на телескопические направляющие составляет 25 кг. Если Вы будете перегружать выдвижной ящик, садиться или вставать на открытый ящик, то направляющие будут повреждены.
- ▶ Дно подогревателя при работе прибора нагревается. Следите за тем, чтобы вы не коснулись его случайно, когда подогреватель выдвинут.
- ▶ Противоскользящий коврик выдерживает температуры до 200°C.  
Температура дна кухонной посуды может превышать это значение, особенно после сильного обжаривания. Дайте кухонной посуде немного остыть, прежде чем ставить её в подогреватель.
- ▶ Посуда из пластика или фольги плавится при высоких температурах. Пользуйтесь для поддержания тепла блюд только жаростойкой посудой из керамики, стекла и т.д.
- ▶ Попадание жидкостей внутрь прибора может вызвать короткое замыкание. Открывайте и закрывайте нагруженный выдвижной ящик осторожно, чтобы жидкости не расплескались.
- ▶ Режим  поддержания тепла блюд служит для сохранения в теплом виде горячих блюд, но не для разогрева холодных. Следите за тем, чтобы размещаемые в подогреватель блюда были достаточно горячими.
- ▶ При слишком низкой температуре в определенной пище могут развиваться бактерии. Устанавливайте достаточно высокую температуру поддержания тепла пищи.

## Чистка и уход

- ▶ Опасность поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.



### Принадлежности

► Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

## Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

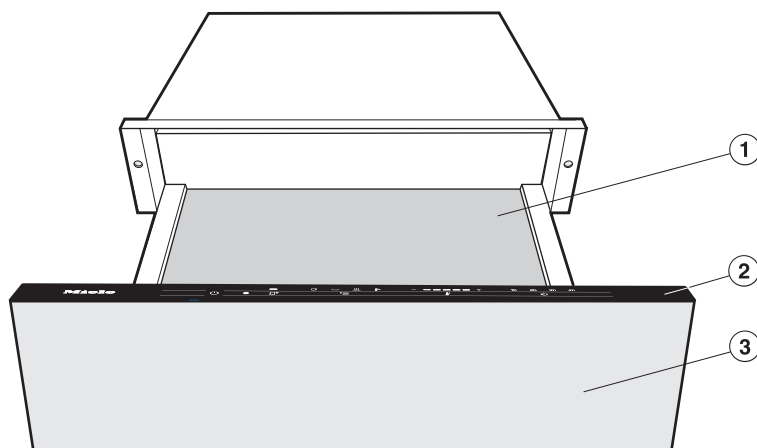
## Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.



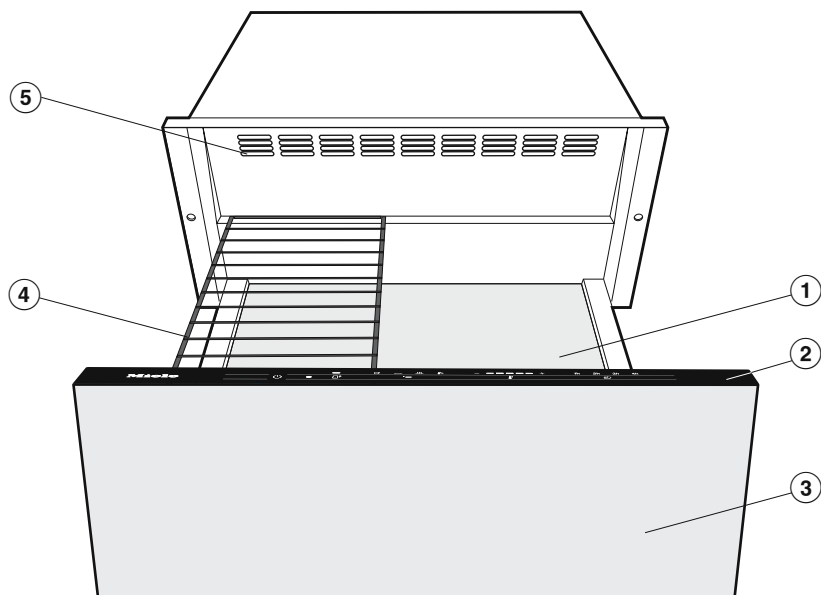
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

## ESW 7010, ESW 7110



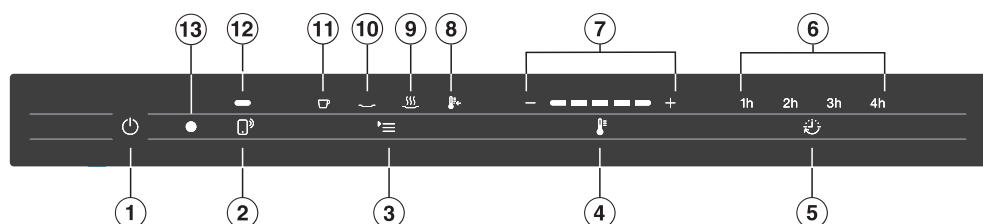
- ① Противоскользящий коврик
- ② Элементы управления и индикаторы
- ③ Фронтальная панель прибора с механизмом Push2open  
Прибор открывается и закрывается с помощью лёгкого нажатия на фронтальную панель.

## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Противоскользящий коврик
- ② Элементы управления и индикаторы
- ③ Фронтальная панель прибора с механизмом Push2open  
Прибор открывается и закрывается с помощью лёгкого нажатия на фронтальную панель.
- ④ Решётка
- ⑤ Вентиляционные отверстия

## Элементы управления и индикации



### Сенсорные кнопки

- ① Сенсорная кнопка «Вкл./Выкл.» Для включения/выключения прибора
- ② Сенсорная кнопка Для управления прибором с мобильного устройства
- ③ Сенсорная кнопка Для выбора режима работы
- ④ Сенсорная кнопка Для установки температуры
- ⑤ Сенсорная кнопка Для настройки ограниченной длительности или восстановления непрерывной работы

### Индикация/контрольные индикаторы

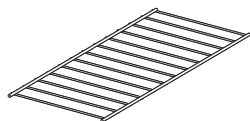
- ⑥ Индикация выбранной длительности  
1h = 1 час  
2h = 2 часа  
3h = 3 часа  
4h = 4 часа  
Отсутствие индикации = длительная эксплуатация
- ⑦ Контрольные индикаторы сегментной шкалы для индикации температуры

- ⑧ Индикатор Показывает, что установлен режим низкотемпературного приготовления.
- ⑨ Индикатор Показывает, что установлен режим работы поддержания тепла блюд.
- ⑩ Индикатор Показывает, что установлен режим подогрева посуды.
- ⑪ Индикатор Показывает, что установлен режим подогрева чашек/бокалов.
- ⑫ Индикатор Показывает, что активировано управление прибором с мобильного устройства.
- ⑬ Место подключения оптического интерфейса (только для сервисной службы Miele)

## Принадлежности, входящие в комплект

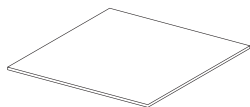
При необходимости Вы можете дополнительно заказать принадлежности, входящие в комплект, а также другие принадлежности (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»).

### Решётка



Для увеличения площади размещения (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

### Противоскользящий коврик



Обеспечивает надёжное положение посуды.

- Удалите защитную плёнку и наклейки, если они есть на приборе.
- Не удаляйте наклейки с указаниями по безопасности и встраиванию, а также типовую табличку.






Этим вы облегчите проведение ремонтных работ и работ сервисной службы.

### Первая чистка прибора

- Выньте коврик и решётку, если имеется, из подогревателя для очистки. Очистите их тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо коврик и решётку мягкой салфеткой.
- Очистите подогреватель внутри и снаружи влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.
- Положите коврик и, если имеется, решётку снова в подогреватель.

### Первый нагрев подогревателя

Нагревайте пустой прибор в течение не менее двух часов.

- Включите прибор касанием сенсорной кнопки .
- Касайтесь сенсорной кнопки  так часто, пока не загорится символ .
- Касайтесь сенсорной кнопки  так часто, пока не загорится внешний правый сегмент индикации температуры.
- Касайтесь сенсорной кнопки  так часто, пока не загорится надпись **2h**.
- Закройте подогреватель.

Подогреватель оснащён контактным выключателем. Нагрев и вентиляция подогревателя работают только в том случае, если он закрыт.

Через два часа подогреватель автоматически выключится.

Металлические детали покрыты специальным защитным средством. Поэтому временно появляется запах, когда подогрев прибора происходит в первый раз. Возникновение запаха, а также возможные испарения через некоторое время исчезнут, они не являются признаком неправильного подключения или дефекта прибора. На это время позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни.

# Ввод в эксплуатацию

## Функция Miele@home

Ваш прибор оснащён интегрированным Wi-Fi-модулем.

Для его использования вам потребуются:

- сеть Wi-Fi
- мобильное приложение Miele
- учётная запись Miele. Учётную запись можно создать в мобильном приложении Miele.

Приложение Miele поможет вам установить соединение между прибором и домашней сетью Wi-Fi.

После того как вы подключите прибор к сети Wi-Fi, вы сможете с помощью приложения выполнять, например, следующие действия:

- вызывать информацию о рабочем состоянии прибора
- вызывать указания по выполняемым прибором процессам
- завершать выполняемые процессы приготовления

Подключённый к сети прибор в режиме ожидания потребляет макс. 2 Вт.

Необходимо обеспечить наличие на месте установки прибора сигнала сети Wi-Fi достаточной интенсивности.

## Доступность соединения Wi-Fi

Соединение Wi-Fi имеет такой же диапазон частот, что и другие приборы (например, микроволновые печи, игрушки с дистанционным управлением). Это может привести к временному или полному сбою соединения. Поэтому постоянная доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

## Доступность Miele@home

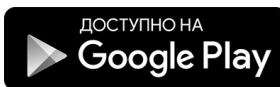
Использование мобильного приложения Miele зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране.

Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

Более подробную информацию о доступности вы найдёте на сайте [www.miele.kz](http://www.miele.kz).

## Мобильное приложение Miele

Приложение Miele можно скачать бесплатно в Apple App Store® или Google Play Store™.





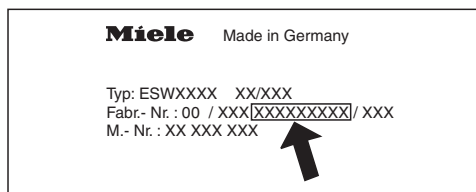
### Соединение через мобильное приложение

Приложение Miele используется для подключения к вашей сети.

- Установите приложение Miele на мобильное устройство.

Для регистрации потребуется:

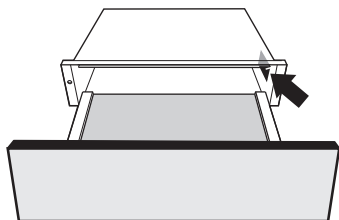
1. Пароль вашей сети Wi-Fi.
2. Пароль вашего подогревателя.



Паролем подогревателя являются девять последних цифр заводского номера, который указан на типовой табличке.



### Типовая табличка

Типовую табличку вы найдёте здесь:



- Начните регистрацию прибора в мобильном приложении. Следуйте указаниям на дисплее.

Если последует требование активировать Wi-Fi подогревателя, действуйте следующим образом:


- Выключите прибор.
- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку .
- Одновременно коснитесь сенсорной кнопки .

**2h** горит постоянно, **3h** мигает.

В течение следующих 2 минут подогреватель готов к подключению.

- Следуйте дальнейшим указаниям в мобильном приложении.

После успешного соединения цифры **2h** и **3h** будут гореть постоянно.



- Выйдите из режима соединения подогревателя касанием сенсорной кнопки .

Теперь подогревателем можно управлять через мобильное приложение.

# Ввод в эксплуатацию


## Соединение через WPS

Ваш Wi-Fi-роутер должен иметь протокол WPS (Wi-Fi Protected Setup).

- Выключите прибор.
- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку .
- Одновременно коснитесь сенсорной кнопки .

**2h** горит постоянно, **3h** мигает.


WPS-соединение должно начаться одновременно у подогревателя и на вашем Wi-Fi-роутере.

- Через несколько секунд коснитесь сенсорной кнопки  на подогревателе.

Через некоторое время **2h** начнет гореть длительно, **3h** и **4h** будут мигать. В течение следующих 2 минут подогреватель готов к подключению.

- Начните WPS-соединение на вашем Wi-Fi роутере.

После успешного соединения цифры **2h** и **3h** будут гореть постоянно.

- Выйдите из режима соединения подогревателя касанием сенсорной кнопки .



Теперь подогревателем можно управлять через мобильное приложение.

Если соединение не сможет быть установлено, возможно, вы активировали WPS на своем роутере недостаточно быстро. Повторите вышеуказанные шаги.

**Совет:** Если ваш Wi-Fi роутер непригоден для соединения через WPS, используйте соединение через мобильное приложение Miele.

## Отмена Wi-Fi-соединения (возврат к заводским установкам)

Для создания нового Wi-Fi-соединения необходимо сначала прервать существующее Wi-Fi-соединение.

- Выключите прибор.
- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку .
- Одновременно коснитесь сенсорной кнопки .


При имеющемся Wi-Fi-соединении цифры **2h** и **3h** горят непрерывно.

В течение следующих 2 минут подогреватель готов к разрыву соединения.

- Коснитесь сенсорной кнопки .

**2h** горит постоянно, **3h** мигает.

Через несколько секунд кнопки **2h** и **3h** начнут мигать. Wi-Fi-соединение прервано.

- Выйдите из режима соединения подогревателя касанием сенсорной кнопки .

Wi-Fi-соединение прервано. Можно установить новое соединение.

Удалите регистрацию в сети Wi-Fi, если вы утилизируете, продаёте прибор или вводите в эксплуатацию подержанный прибор. Только указанный способ обеспечит удаление личных данных и блокировку доступа к прибору для бывшего владельца.

## Принцип управления



Нарушение работы сенсорных кнопок при загрязнении и/или помехах.

Сенсорные кнопки не реагируют на касание пальцем или может произойти, например, автоматическое выключение прибора.

Содержите в чистоте сенсорные кнопки и индикаторы.

Не кладите никакие предметы на сенсорные кнопки и индикаторы.



Повреждения вследствие попадания жидкости.


Попадание жидкостей внутрь панели может вызвать короткое замыкание.


Открывайте и закрывайте нагруженный подогреватель осторожно, чтобы жидкости не расплёскивались.

- Откройте подогреватель.
- Включите прибор касанием сенсорной кнопки
- Касайтесь сенсорной кнопки так часто, пока не высветится нужный режим работы.
- Касайтесь сенсорной кнопки так часто, пока в поле индикации температуры не загорится сегмент нужной температуры.
- Касайтесь сенсорной кнопки так часто, пока не высветится нужный режим работы.
- Закройте подогреватель.

# Управление прибором

## Активация MobileStart





- Коснитесь сенсорной кнопки , чтобы активировать MobileStart.

Загорится индикатор над сенсорной кнопкой . Вы можете управлять прибором через приложение Miele.

Управление с помощью сенсорных кнопок имеет приоритет перед управлением с помощью приложения.


## Режимы работы


Вы можете выбрать следующие режимы работы


-  подогрев чашек/бокалов
-  подогрев столовой посуды
-  поддержание тепла блюд
-  низкотемпературное приготовление

Режим работы, выбранный в последний раз, автоматически устанавливается при следующем включении, что отражается на панели управления.

Подогреватель оснащён вентилятором, который распределяет нагретый воздух по прибору. Вентилятор работает во всех режимах.


В подогревателе можно одновременно поддерживать блюда тёплыми и подогревать посуду. Используйте для этого режим поддержания тепла блюд .

 Опасность получения ожогов от горячую посуду.

Пустая посуда становится очень горячей, если её подогревать в режиме поддержания тепла блюд .

Надевайте защитные рукавицы при вынимании посуды из прибора.


## Длительность

 Опасность пожара вследствие высыхания блюд.

Длительное время поддержания в тёплом и горячем виде блюда приводит к его высыханию и, возможно, самовозгоранию.


Не оставляйте надолго без присмотра подогреватель, работающий в длительном режиме эксплуатации.

Подогреватель настроен на длительную эксплуатацию (исключение: низкотемпературное приготовление). По истечении максимального времени длительного режима, равного 12 часам, функция защитного отключения отключает подогреватель.










Касанием сенсорной кнопки  можно выбрать ограниченную длительность работы: 1 касание – 1 час (1h), 2 касания – 2 часа (2h) и т.д. до максимум 4 часов.

При пятом касании восстанавливается работа в длительном режиме.

## Установки температуры

Для каждого режима работы задан свой температурный диапазон. Установленные на заводе, рекомендуемые температуры выделены жирным шрифтом. Касанием сенсорной кнопки  можно изменить температуру с шагом в 5 °C.

Температура, выбранная в последний раз, автоматически устанавливается при следующем включении и отображается на панели управления (исключение: низкотемпературное приготовление).

Индикация температуры	Температура [°C]*			
				
	40	60	65	65
	45	65	70	70
	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>75</b>	75
	55	75	80	80
	60	80	85	<b>85</b>

\* приблизительные данные температуры, замеренной в центре пустого подогревателя

# Поддержание тепла блюд

## Рекомендации

Для оптимального сохранения качества блюд примите во внимание следующее:

- Кладите горячую пищу в подогретую посуду. Для этого во время предварительного нагрева поставьте посуду в подогреватель.
- Не накрывайте жареные или приготовленные во фритюре блюда, у которых должна сохраниться корочка. Поддерживайте тепло таких блюд при более высокой температуре.
- Накрывайте жидкие блюда и пищу с содержанием влаги подходящей крышкой или термостойкой фольгой. Таким образом вы избежите того, что выделяющаяся влага будет конденсироваться вне посуды.
- Не заполняйте посуду до краев, чтобы пища не выплескивалась.
- Свежеприготовленная пища горячее, чем пища из подогревателя. Подавайте пищу после режима поддержания тепла на подогретых тарелках.
- Содержание питательных веществ в продуктах начинает снижаться при приготовлении и продолжается при поддержании блюда в тёплом виде. Чем дольше продукт будет сохраняться тёплым, тем больше будут потери питательных веществ.
- Мы не рекомендуем поддерживать пищу тёплой в течение длительного срока, т.к. иначе она переваривается.
- При многократном открывании подогревателя блюда могут остыть.
- Не открывайте и не закрывайте подогреватель толчком. Жидкость может выплеснуться из контейнеров и попасть в вентиляционные отверстия или внутрь подогревателя.



Угроза здоровью при слишком низких температурах поддержания тепла блюд.

При слишком низких температурах поддержания тепла блюд в пище могут развиваться бактерии.

Выбирайте исключительно режим поддержания тепла блюд SSS.

Этот режим работы служит для поддержания блюд в тёплом виде сразу же после их приготовления, т.е. в горячем состоянии. Он не предназначен для повторного разогрева блюд, успевших остыть.

■ Выберите режим поддержания тепла блюд SSS.

■ Выберите нужную длительность.


Подогреватель должен быть предварительно нагрет в течение прим. 15 минут, чтобы гарантировать достижение требуемой температуры.

■ Поставьте посуду для предварительного нагрева в подогреватель.

■ Через 15 минут выньте подогретую посуду из подогревателя и наполните её горячей пищей. Чтобы достать нагретую посуду пользуйтесь кухонными рукавицами.

■ Поставьте посуду в подогреватель и закройте его осторожно, чтобы жидкости не расплескались.


## Настройки

Продукт	Посуда	Накрыть посуду	Температура при установке 	Размещение	
				Дно	Решётка*
Стейк слабой прожарки	Тарелка	нет	■□□□□	х	х
Запеканка / гратен	Форма для запеканок	да	□□□■□	х	
Жаркое	Тарелка	да	□□■□□	х	
Густой суп	Кастрюля	да	□□□■□	х	
Рыбные палочки	Сковорода	нет	□□□□■	х	
Мясо в соусе	Кастрюля	да	□□□■□	х	
Овощи в соусе	Кастрюля	да	□□□■□	х	
Гуляш	Кастрюля	да	□□□■□	х	
Картофельное пюре	Кастрюля	да	□□■□□	х	
Стандартный обед	Тарелка	да	□□□■□	х	
Печёный картофель / картофель в мундире	Тарелка / кастрюля	да	□□■□□	х	
Шницель в панировке	Сковорода	нет	□□□□■	х	
Блинчики / картофельные оладьи	Тарелка	нет	□□□□■	х	х
Пицца	Тарелка	нет	□□□□■	х	
Отварной картофель	Кастрюля	да	□□□■□	х	
Соус	Кастрюля	да	□□□■□	х	
Штрудель	Тарелка	нет	□□□■□	х	
Подогрев белого хлеба	—	нет	■□□□□	х	х
Подогрев булочек	—	нет	■□□□□	х	х

\* в зависимости от оснащения модели

# Подогрев посуды


## Рекомендации

- По возможности размещайте посуду по всей площади. Высокие стопки тарелок нагреваются медленнее, чем отдельные предметы посуды. Если не удастся избежать высоких стопок, размещайте их в передней части прибора. Используйте решётку (в зависимости от модели).
- Не ставьте большие блюда на ребро перед вентиляционными отверстиями. Они закрывают прорези для выхода нагретого воздуха. Посуда будет нагреваться неравномерно.
- Для чашек и бокалов выбирайте исключительно режим подогрева чашек/бокалов , чтобы гарантировать, что не будет превышена максимальная температура (60 °C).
- Подогретая посуда очень быстро остывает. Поэтому доставайте её незадолго до использования.

## Продолжительность нагрева

На продолжительность нагрева влияют различные факторы:

- материал и толщина посуды
- объём загрузки
- размещение посуды
- установки температуры

В связи с этим абсолютные данные привести невозможно. Для равномерного нагрева в режиме подогрева столовой посуды  для ориентации указаны следующие значения:

- стандартного сервиза на 6 персон около 30-35 минут
- стандартного сервиза на 12 персон около 40-45 минут

Определите самостоятельно при практическом использовании прибора его оптимальную настройку с учётом ваших индивидуальных потребностей.

## Вместимость



Повреждения вследствие перегрузки.

При перегрузке подогревателя направляющие могут быть повреждены.

Максимальная загрузка подогревателя составляет **25 кг**.

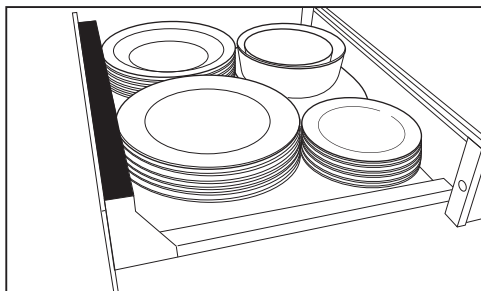
Вместимость прибора зависит от размеров и веса вашей посуды.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Вы можете увеличить площадь размещения, используя для этого входящую в комплектацию прибора решётку. Её можно устанавливать произвольно. С помощью 2 решёток вы можете увеличить площадь размещения ещё больше, установив их слева и справа. Вы сможете приобрести дополнительную решётку в сервисной службе Miele или у авторизованных партнёров Miele (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»).



### ESW 7010, ESW 7110

Вы можете ориентироваться на следующие примеры комплектации:



#### Стандартный сервиз на 6 персон

6 тарелок	Ø 26 см
6 глубоких тарелок	Ø 23 см
6 десертных тарелок	Ø 19 см
1 овальное блюдо	32 см
1 салатник	Ø 16 см
1 салатник	Ø 13 см

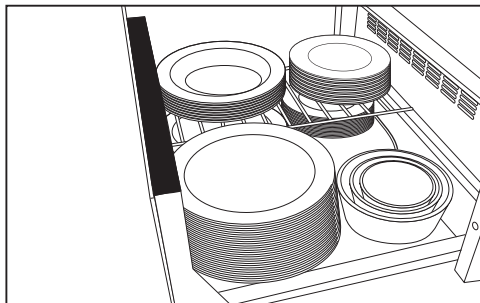
#### или соответственно

12 тарелок	Ø 26 см
18 глубоких тарелок	Ø 23 см
16 суповых чашек	Ø 10 см
6 тарелок и	Ø 26 см
6 глубоких тарелок	Ø 23 см
6 тарелок для пиццы	Ø 36 см
72 чашки для эспрессо	Ø 5,9 см
30 чашек для капучино	Ø 8,8 см
30 бокалов для грога	Ø 6,7 см / высота 8 см

# Подогрев посуды

## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Вы можете ориентироваться на следующие примеры комплектации:



### Стандартный сервиз на 12 персон

12 тарелок	Ø 26 см
12 глубоких тарелок	Ø 23 см
12 десертных тарелок	Ø 19 см
1 овальное блюдо	32 см
1 салатник	Ø 19 см
1 салатник	Ø 16 см
1 салатник	Ø 13 см

### или соответственно

40 тарелок	Ø 26 см
60 глубоких тарелок	Ø 23 см
45 суповых чашек	Ø 10 см
20 тарелок	Ø 26 см
20 глубоких тарелок	Ø 23 см
20 тарелок для пиццы	Ø 36 см
142 чашки для эспрессо	Ø 5,9 см
90 чашек для капучино	Ø 8,8 см
30 бокалов для грога	Ø 6,7 см / высота 8 см

При низкотемпературном приготовлении продукт готовится в течение длительного времени при низкой температуре. Это щадящий способ приготовления, при котором продукт теряет меньше жидкости и остаётся сочным и нежным.

Если в подогревателе будут использоваться пищевые термощупы от других встраиваемых приборов Miele, то при некоторых обстоятельствах они могут влиять на работу этих приборов.

Используйте термощупы встраиваемых приборов Miele только в соответствующих приборах.

Мы рекомендуем использовать термощуп для индикации температуры внутри блюда. Это позволит готовить пищу с точным соблюдением температуры.

## Внутренняя температура

При приготовлении в подогревателе температура внутри блюда может достигать максимум 70°C. Если внутренняя температура продукта должна быть выше 70°C, то его не следует готовить в подогревателе.

Значение внутренней температуры даёт информацию о степени готовности продукта внутри.

Что касается мяса, то чем внутренняя температура ниже, тем готовность куска мяса меньше:

- 45–50 °C = «по-английски» (слабая прожарка)
- 55–60 °C = средняя прожарка
- 65 °C = полная прожарка

## Длительность приготовления

Длительность приготовления зависит от размера продукта и может составлять от 1 до 6 часов.

Нагревайте подогреватель с подходящей посудой в течение 15 минут. Благодаря этому будет достигнута требуемая температура посуды и внутреннего пространства подогревателя.


Пример:  
выбранная длительность 1 ч  
фактическое время работы 1 ч 15 минут.

## Указания

- Мясо должно быть хорошо «созревшим» (после подвешивания).
- Хорошее качество продукта имеет решающее значение для получения хороших результатов.
- Продукт должен иметь комнатную температуру. Прим. за 15 мин. до приготовления выньте его из холодильника.

# Низкотемпературное приготовление

## Применение режима низкотемпературного приготовления

- Выберите режим низкотемпературного приготовления .
- Поместите жаропрочную посуду на дно подогревателя.

Подогреватель автоматически подогревается в течение 15 минут, затем работает с установленной температурой 85 °С и установленной длительностью 4 ч.

Если вы хотели бы готовить с другими настройками, учитывайте данные в следующей таблице.

- При необходимости выберите нужную температуру.
- При необходимости выберите нужную длительность.
- После фазы предварительного нагрева выложите продукт на блюдо.
- При использовании термощупа: Воткните термощуп в продукт таким образом, чтобы конец металлического стержня оказался в середине куска. Следите, чтобы он не упирался в кость и не попал в слой жира, т.к. при этом результат измерения будет неточным.
- При температуре ниже внутренней температуры, указанной в таблице приготовления, на 10 °С (ориентировочное значение) выньте продукт из подогревателя.

Для продукта большого размера рекомендуется меньшая разница в температурах.

- Хорошо обжарьте продукт со всех сторон.

## Рекомендации

- Не доводите продукт до полной готовности. После приготовления ещё будет проводиться обжаривание.
- Вы можете сразу нарезать продукт. Время выдержки не требуется.
- Подавайте блюдо на подогретых тарелках, чтобы оно не так быстро остывало.

## Низкотемпературное приготовление

Предварительно нагрейте посуду для приготовления в течение 15 минут. В это время продукт должен находиться при комнатной температуре.



Поместите продукт в предварительно подогретой посуде в рабочую камеру.


Указанное в таблице время должно служить ориентиром. При необходимости вы можете готовить пищу дольше.

### Таблица приготовления говядины

Вид мяса	 [мин]	 * [°C]	 [мин]																
Медальоны толщиной 3–4 см	1 с каждой стороны 1–2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Антрекот ок. 170 г	1 с каждой стороны 2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Ромштекс прим. 200 г	1 с каждой стороны 1–2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

\* 45–50 °C «с кровью», 55–60 °C средней прожарки, 65 °C полной прожарки

 Время обжарки,  Температура внутри блюда,  Время приготовления,

 Установка температуры

### Таблица приготовления телятины

Вид мяса	 [мин]	 * [°C]	 [мин]																
Медальоны толщиной 3–4 см	1 с каждой стороны 2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Стейк прим. 160 г толщиной 2 см	1 с каждой стороны 2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

\* 45–50 °C «с кровью», 55–60 °C средней прожарки, 65 °C полной прожарки

 Время обжарки,  Температура внутри блюда,  Время приготовления,

 Установка температуры

# Низкотемпературное приготовление

Таблица приготовления свинины

Вид мяса	[мин]	* [°C]	[мин]	
Филе прим. 550 г	Всего 6–8	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Медальоны толщиной прим. 4 см	2 с кажд. стороны	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

65 °C = полная прожарка

Время обжарки, Температура внутри блюда, Время приготовления, Установка температуры

Таблица приготовления баранины

Вид мяса	[мин]	* [°C]	[мин]	
Каре ягненка прим. 170 г	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"/>
Каре ягненка прим. 400 г	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"/>
Спинка ягненка без костей прим. 600 г	2 с кажд. стороны	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 с кажд. стороны	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

\* 60 °C средняя прожарка, 65 °C полная прожарка

Время обжарки, Температура внутри блюда, Время приготовления, Установка температуры

Таблица приготовления дичи

Вид мяса	[мин]	* [°C]	[мин]	
Медальоны из мяса оленя толщиной 3–4 см	2 с кажд. стороны	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 с кажд. стороны	65	95–110	
Спинка косули без костей прим. 800 г	2 с кажд. стороны	60	55–70	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 с кажд. стороны	65	95–110	


\* 60 °C средняя прожарка, 65 °C полная прожарка

Время обжарки, Температура внутри блюда, Время приготовления, Установка температуры

## Низкотемпературное приготовление




Таблица приготовления рыбы

Вид рыбы	 [мин]	 [°C]	 [мин]	
Лосось 400 г	2, кожей вверх	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Форель (целиком) ок. 350 г	2 с кажд. стороны	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Треска 200 г	без обжаривания	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Дорада (целиком) ок. 480–500 г	2 с кажд. стороны	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Морской окунь (целиком) ок. 480–500 г	2 с кажд. стороны	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Время обжарки,  Температура внутри блюда,  Время приготовления,  
 Установка температуры

## Другие возможности применения

Продукт	Посуда	Накрыть посуду			 [ч:мин]
Размораживание ягод	Миска / тарелка	нет	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		00:50
Растворение желатина	Миска	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:15
Подъем дрожжевого теста	Миска	да, тарелкой		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	00:30
Приготовление йогурта	Стаканчики для йогурта с крышкой	—		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Набухание молочной рисовой каши	Кастрюля	да, крышкой	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:40
Расплавление шоколада	Миска	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:20
Размораживание замороженных овощей	Миска	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Установка температуры,  Установка температуры,  Длительность



Объединение в сеть позволяет автоматически управлять подогревателем в зависимости от рабочего состояния другого встраиваемого прибора Miele.

Пример:

Подогреватель нагревает посуду в нужное время до или после процесса управления встраиваемым прибором, входящим в сеть.

### Условия

Для объединения подогревателя в сеть с другими встраиваемыми приборами должны быть выполнены следующие условия:

- Подогреватель подключён к домашней сети Wi-Fi через систему Miele@home.
- Другой встраиваемый прибор подключён к домашней сети Wi-Fi через систему Miele@home.

### Проведение объединения в сеть

Объединение в сеть выполняется через мобильное приложение Miele.

Более подробную информацию о данной функции вы найдёте в главе «Первый ввод в эксплуатацию», разделе «Функция Miele@home» и в приложении Miele.



Управление с помощью сенсорных кнопок имеет приоритет перед управлением с помощью приложения.

## Функция «Шаббат»

---

Для того чтобы помочь пользователю при соблюдении религиозных обычаев, прибор оснащён функцией «Шаббат». Функция «Шаббат» автоматически выключается примерно через 72 часа, и прибор продолжает работать в нормальном режиме. При активированной функции «Шаббат» выключена настройка длительности, а на сенсорные кнопки нужно нажимать дольше.

### Активация функции «Шаббат»


- При необходимости выключите прибор.
- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку .
- Одновременно коснитесь сенсорной кнопки .

Загорятся индикаторы **1h**, **2h**, **3h** и **4h**.

- Установите нужный режим работы и нужную температуру.

### Деактивация функции «Шаббат»

Вы можете отключить функцию «Шаббат» до окончания времени.

- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку .

Вся индикация погаснет.

Прибор снова работает в нормальном режиме.

### Указания по чистке и уходу



Ущерб вследствие попадания влаги.

Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. На поверхностях легко образуются царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

Не используйте абразивные чистящие средства или средства с очень грубыми, царапающими частицами.



Опасность получения ожогов из-за горячей рабочей камеры.

Рабочая камера подогревателя после завершения работы горячая.

Перед каждым проведением чистки дождитесь, пока прибор остынет.


- Чистите прибор и принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо.

### Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды;
- средства для растворения накипи;
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу;
- чистящие средства, содержащие растворители;
- чистящие средства для нержавеющей стали;
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- средства или спреи для чистки духовых шкафов,
- очистители для стекла;
- жёсткие губки и щетки с абразивной поверхностью, например, губки для чистки кастрюль;
- острые металлические скребки.

### Чистка фронтальной и внутренней поверхностей прибора

 Нарушение работы сенсорных кнопок при загрязнении и/или помехах.


Сенсорные кнопки не реагируют на касание пальцем или может произойти, например, автоматическое выключение прибора.

Содержите в чистоте сенсорные кнопки и индикаторы.

Не кладите никакие предметы на сенсорные кнопки и индикаторы.


- Удаляйте загрязнения с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Затем протрите всё чистой влажной салфеткой.
- В заключение вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

### Чистка коврика с нескользящей поверхностью

 Ущерб вследствие неправильной очистки.

Противоскользящий коврик может быть повреждён при очистке в посудомоечной или стиральной машине.

Чистите коврик только вручную.

 Ущерб вследствие неправильной сушки.

Противоскользящий коврик может быть повреждён при сушке в духовом шкафу.



Никогда не сушите коврик в духовом шкафу.

- Выньте коврик из подогревателя.
- Очищайте коврик тёплой водой с использованием мягкого средства для мытья посуды вручную.
- Вытрите его насухо салфеткой.
- Кладите коврик в подогреватель только после полного высыхания.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы.

На сайте [www.miele.kz/service](http://www.miele.kz/service) вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки.

Приведённые ниже таблицы помогут найти причины возникновения неисправности или ошибки и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
<b>Прибор не нагревается.</b>	Сетевая вилка вставлена в розетку неправильно. ■ Вставьте вилку в розетку.
	Сработал защитный предохранитель. ■ Включите предохранитель (минимальная величина тока срабатывания: см. типовую табличку). Если после повторного включения/ввёртывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
<b>Шумы во время работы подогревателя</b>	Шумы исходят от вентилятора, контролирующего равномерное распределение тепла. Это не является неисправностью.
<b>Пища недостаточно теплая.</b>	Не установлен режим  поддержания тепла блюд. ■ Выберите правильный режим работы.
	Установленная температура слишком низкая. ■ Установите более высокую температуру.
	Вентиляционные отверстия закрыты. ■ Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха.
<b>Пища слишком горячая.</b>	Не установлен режим  поддержания тепла блюд. ■ Выберите правильный режим работы.
	Установленная температура слишком высокая. ■ Установите более низкую температуру.

## Что делать, если ...

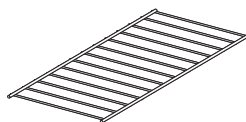
Проблема	Причина и устранение
<b>Посуда недостаточно тёплая.</b>	Не установлен режим подогрева столовой посуды —. ■ Выберите правильный режим работы.
	Установленная температура слишком низкая. ■ Установите более высокую температуру.
	Вентиляционные отверстия закрыты. ■ Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха.
	Посуда подогревалась недостаточно долго. ■ На длительность нагрева посуды влияют различные факторы (см. главу «Подогрев посуды»).
<b>Посуда слишком горячая.</b>	Не установлен режим подогрева столовой посуды — или подогрева чашек/бокалов □. ■ Выберите правильный режим работы.
	Установленная температура слишком высокая. ■ Установите более низкую температуру.
<b>Следы истирания на верхнем краю передней панели.</b>	При встраивании или демонтаже прибора сверху прибора возникли следы истирания. ■ Аккуратно уберите следы истирания с помощью жёсткой стороны губки для мытья посуды.

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

Компания Miele предлагает большой ассортимент принадлежностей и средств для чистки и ухода, подходящих к вашим приборам Miele.

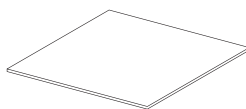
Эту продукцию вы можете купить через сервисную службу Miele (см. в конце инструкции) или у авторизованного партнёра Miele.

### Решётка



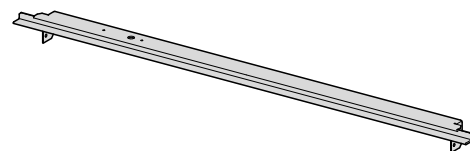
Для увеличения площади размещения (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

### Противоскользящий коврик



Обеспечивает надёжное положение посуды.

### Защитная планка



Закройте пространство корпуса между прибором и находящимся над ним комбинировемым прибором.

### Салфетка из микрофибры от Miele

Устраняет следы от пальцев и легкие загрязнения.

## Сервисная служба

На сайте [www.miele.kz/service](http://www.miele.kz/service) вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от Miele.

### Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

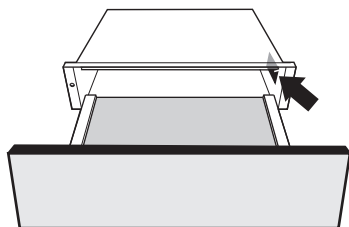
Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе Miele номер модели и фабричный номер прибора (Fabr./SN/Nº). Эти данные указаны на типовой табличке.

### Типовая табличка

Типовую табличку вы найдёте здесь:



### Гарантия

Гарантийный период составляет 2 года.

Подробную информацию можно найти в прилагаемых Гарантийных условиях.



### **Нижеследующая информация актуальна только для Украины:**

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/ЕС)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

### **Документы соответствия**

Сертификат соответствия

ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.34057/24 с

09.04.2024 по 08.04.2029

Декларация о соответствии

ЕАЭС N RU Д-DE.РА01.В.66858/25 с

04.02.2025 по 03.02.2030

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного Союза (а в настоящее время - Евразийского экономического союза ЕАЭС)

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"

### **Условия транспортировки**

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

### **Условия хранения**

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения не установлен

Срок службы прибора 10 лет

### **Дата изготовления**

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

## Указания по безопасности при встраивании прибора



Повреждения из-за неправильно выполненного встраивания.

Вследствие встраивания, выполненного ненадлежащим образом, прибор и/или комбинлируемый прибор может быть повреждён.

Монтаж должен быть выполнен квалифицированным специалистом.

- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке прибора должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ После встраивания прибора розетка должна быть всегда доступна.
- ▶ Встраивание прибора разрешается исключительно в комбинации с приборами, рекомендованными компанией Miele. При комбинировании с другими приборами теряется право на гарантийное обслуживание, так как в этом случае не может быть гарантирована надлежащая работа прибора.
- ▶ Дно (полка), на котором монтируется прибор вместе с комбинлируемым прибором, должно быть прочно встроено. Следует обеспечить достаточную несущую способность для обоих приборов.
- ▶ При встраивании комбинлируемого прибора обязательно примите к сведению информацию, содержащуюся в инструкции по эксплуатации и монтажу.
- ▶ При встраивании подогревателя обязательно учитывайте следующее:
  - Содержимое посуды должно быть видно. Только так можно избежать ошпаривания при переливании горячих блюд.
  - Должно быть достаточно места для выдвигания подогревателя.

### Указания по монтажу

Прибор можно комбинировать со следующими встраиваемыми приборами Miele:

- все духовые шкафы с шириной фасада прибора 595 мм
- все пароварки с шириной фасада прибора 595 мм
- все кофемашины с шириной фасада прибора 595 мм
- все микроволновые печи с шириной фасада прибора 595 мм
- Dialog oven с шириной фасада прибора 595 мм

Комбинируемый прибор устанавливается без другого промежуточного дна прямо на данный прибор.

Доступны 3 модели подогревателя с различной высотой. Необходимый размер ниши определяется сложением размеров для встраивания подогревателя и комбинируемого прибора.

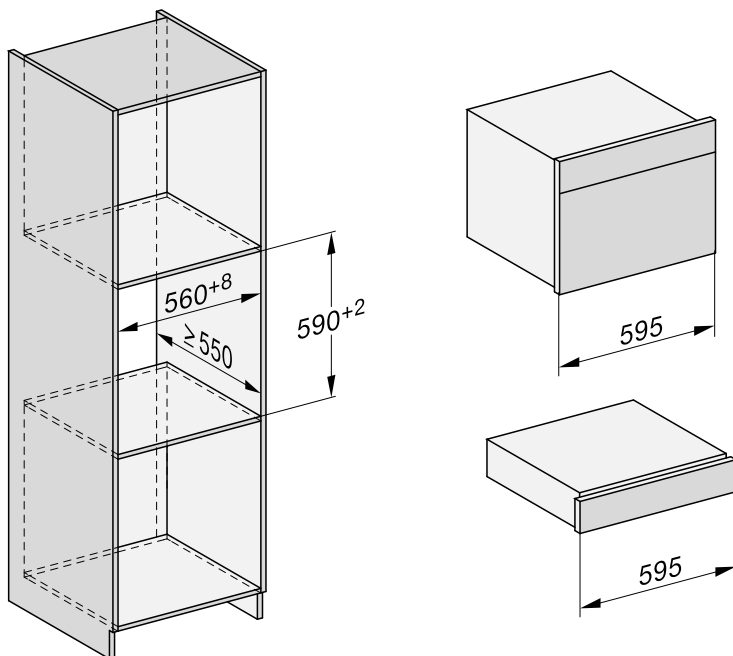
# Монтаж

## Размеры для встраивания ESW 7010, ESW 7110

Все размеры указаны в мм.

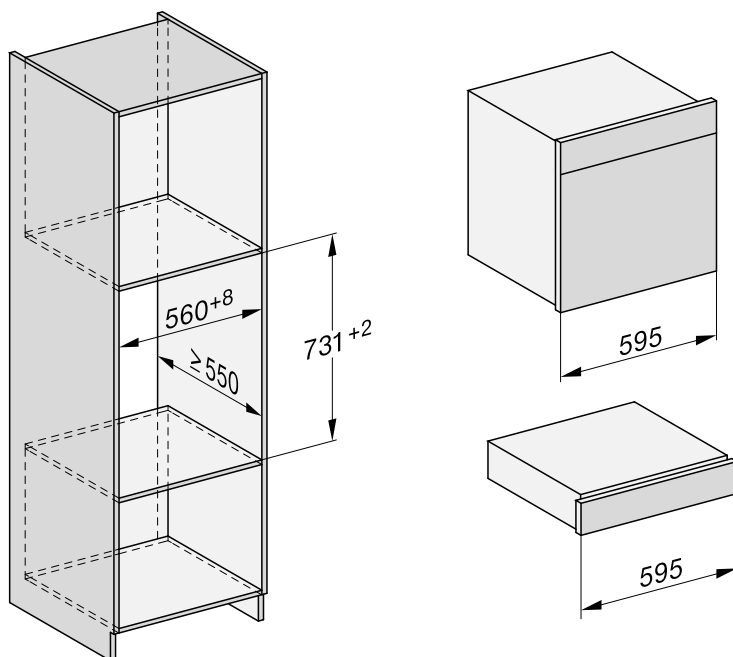
### Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см

В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



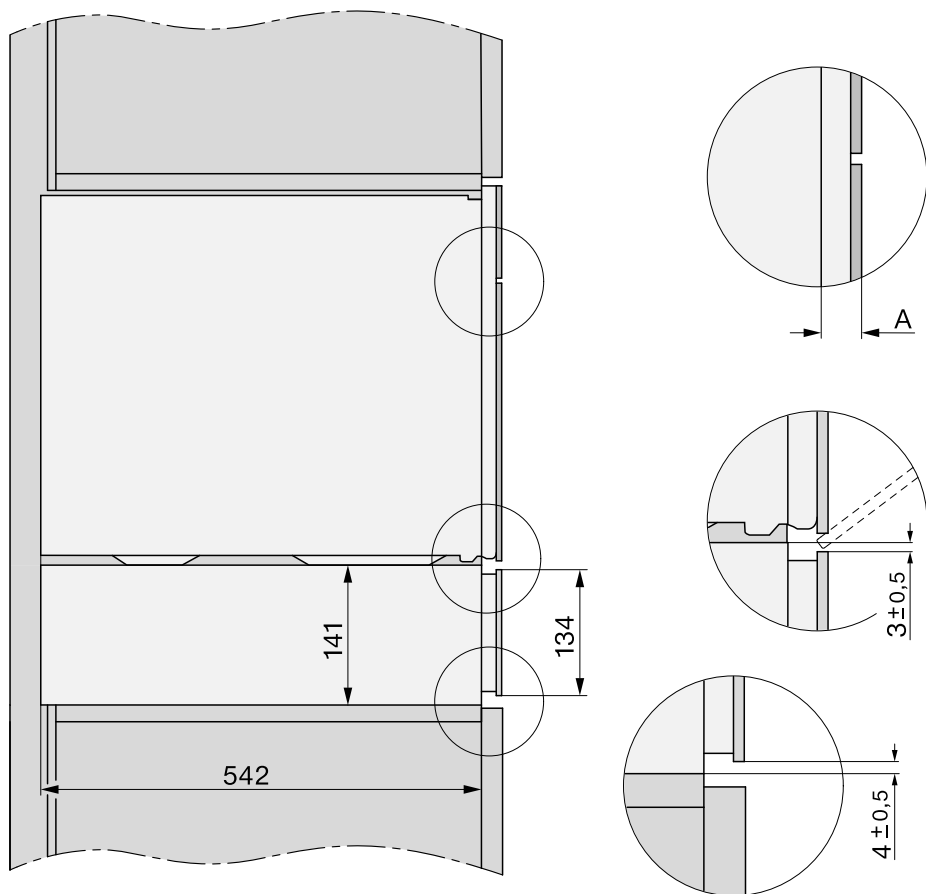
## Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см

В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



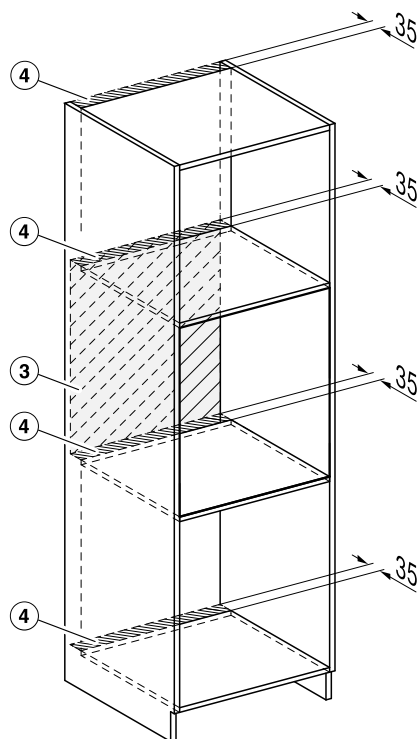
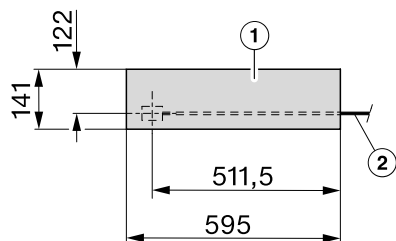
# Монтаж

## Вид сбоку



**A** ESW 70x0: 22 мм  
ESW 71x0: 23,3 мм

## Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина 2 000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции, мин. 180 см<sup>2</sup>

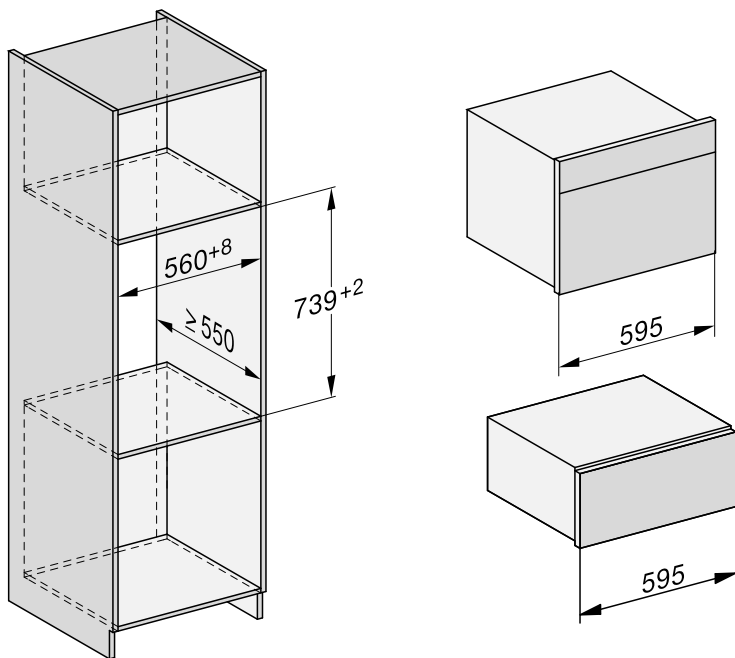
# Монтаж

## Размеры для встраивания ESW 7020, ESW 7120

Все размеры указаны в мм.

### Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см

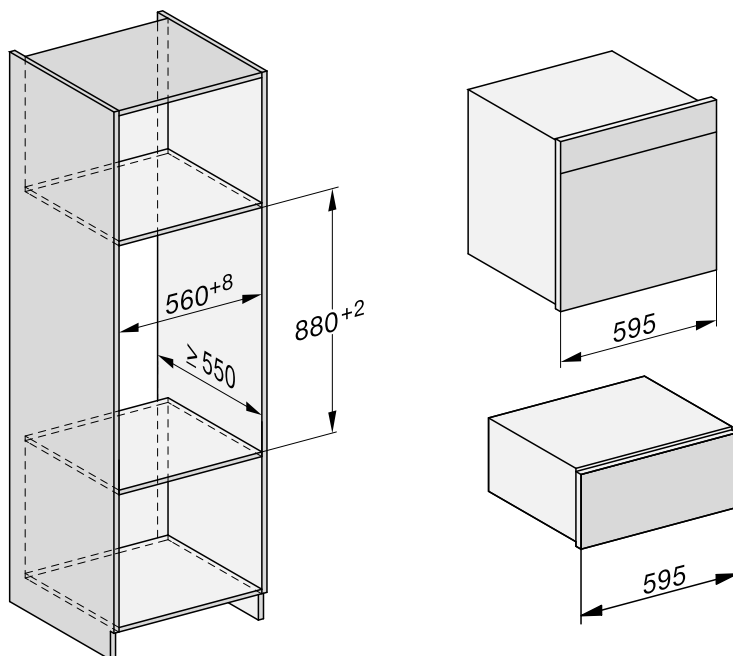
В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.





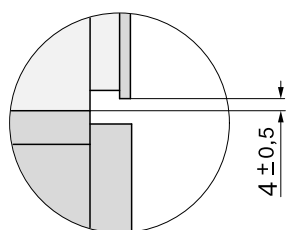
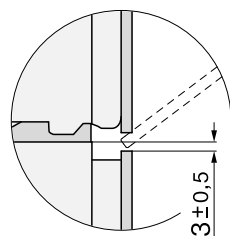
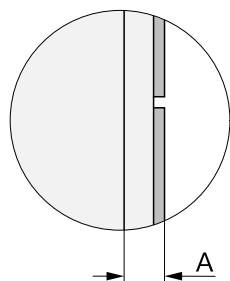
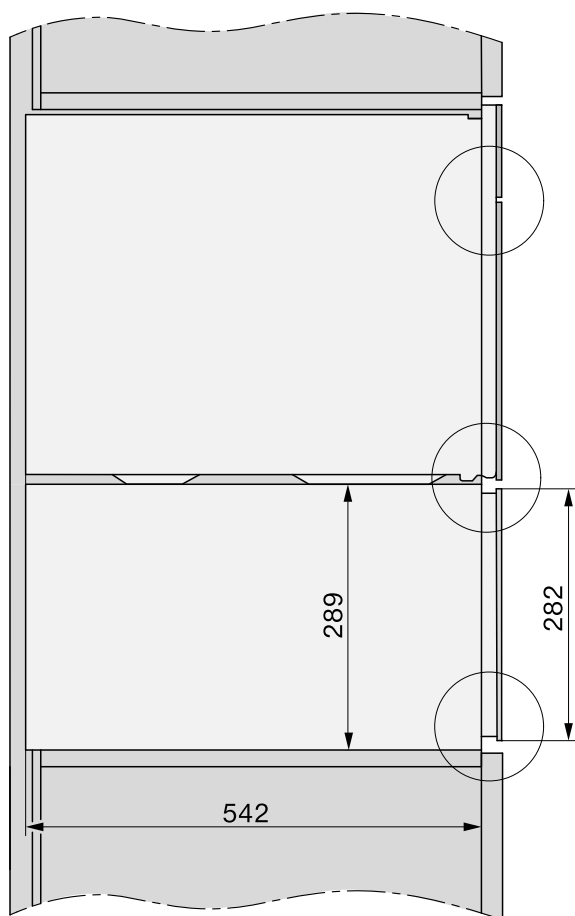
## Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см

В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



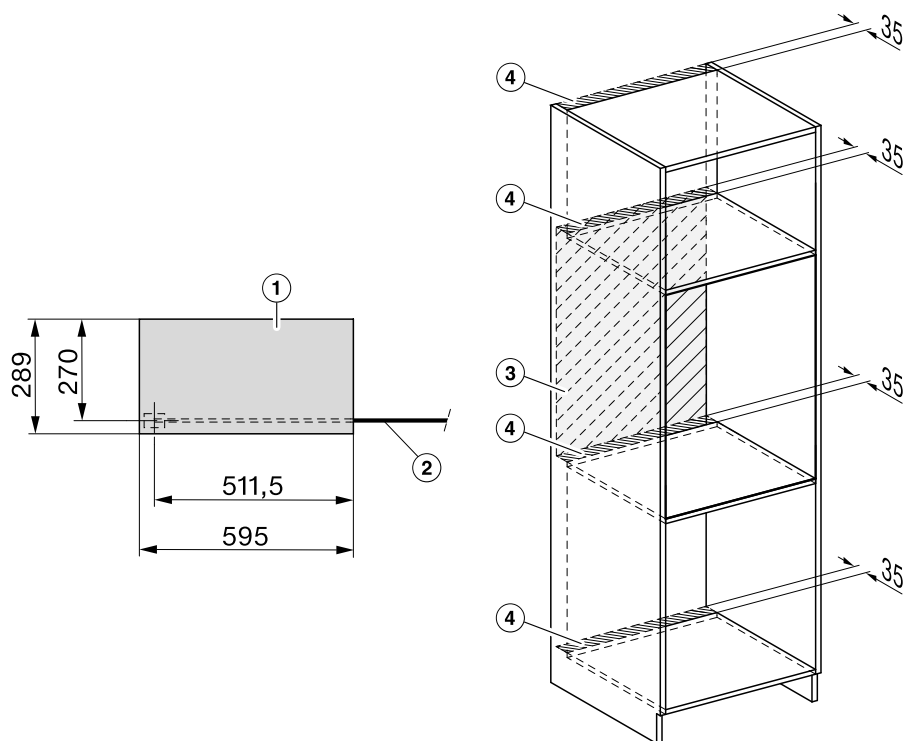
# Монтаж

## Вид сбоку



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

## Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина 2 000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции, мин. 180 см<sup>2</sup>

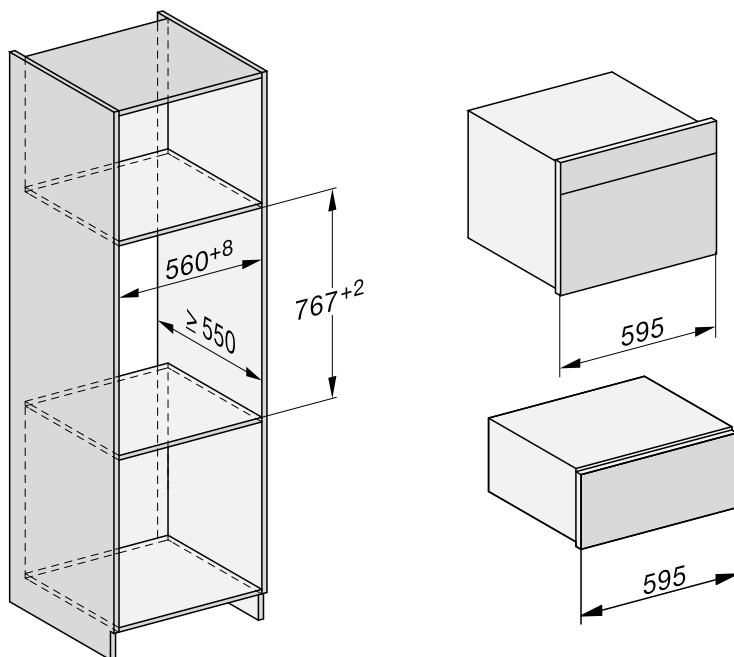
# Монтаж

## Размеры для встраивания ESW 7030

Все размеры указаны в мм.

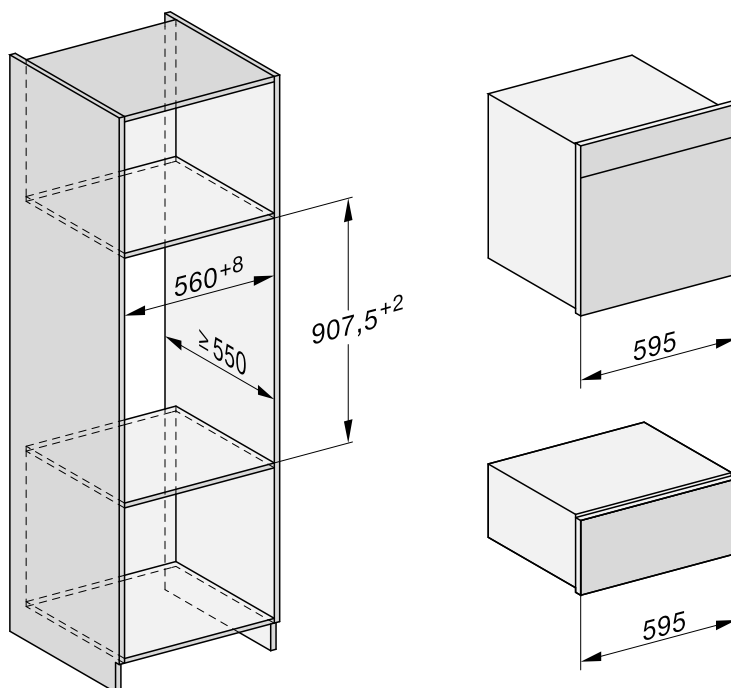
### Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см

В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



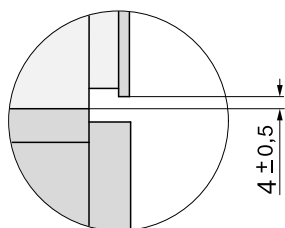
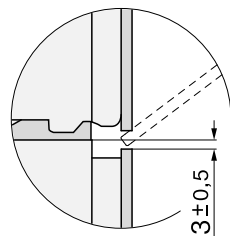
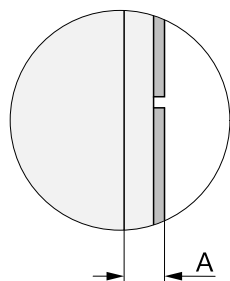
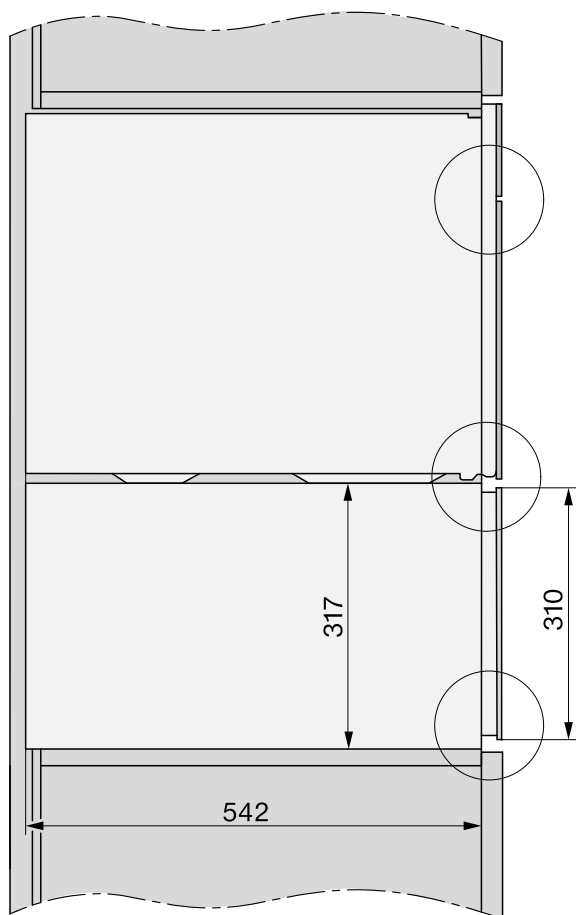
## Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см

В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



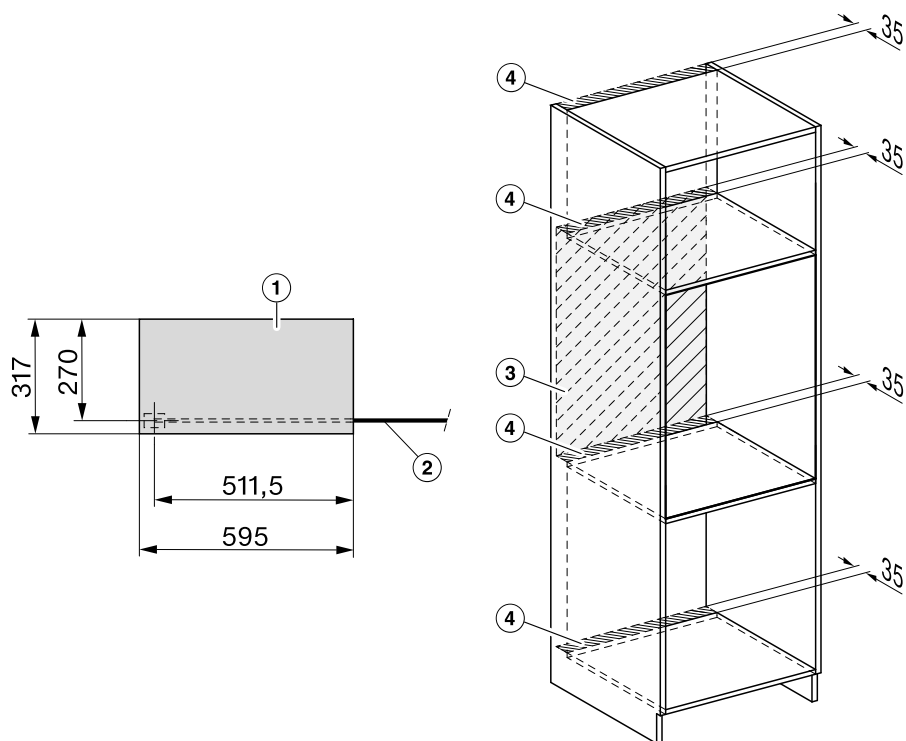
# Монтаж

## Вид сбоку



**A** ESW 7030: 22 мм

## Подключения и вентиляция



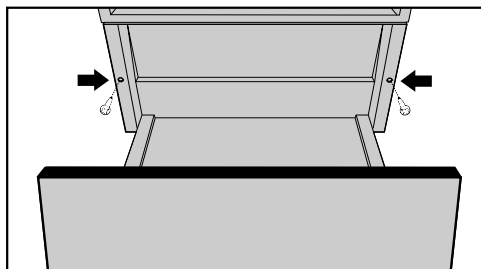
- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина 2 000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции, мин. 180 см<sup>2</sup>

# Монтаж

## Встраивание прибора

В целях обеспечения надлежащей работы прибора поверхность установки следует очистить и выровнять с помощью уровня.

- Задвиньте прибор заподлицо с передней панелью в мебельный шкаф и выровняйте его.



- Откройте прибор и прикрепите его 2 прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.
- Защитите верхний край передней панели от истирания при встраивании комбинированного прибора.
- Выполните встраивание комбинированного прибора согласно указаниям соответствующей инструкции по эксплуатации и монтажу.



## Подключение электропитания

Выдвижной ящик оснащен электрическим кабелем с вилкой для подключения к розетке с заземляющим контактом.

При установке выдвижного ящика обеспечьте постоянный свободный доступ к розетке. Если это невозможно, обеспечьте установку устройства отключения от сети для каждого полюса.




**Опасность пожара из-за перегрева.**

Подключение выдвижного ящика к сети с помощью многоместных розеток или удлинителей может привести к перегрузке кабеля.

В целях безопасности не используйте многоместные розетки или удлинители.

Электропроводка должна быть выполнена согласно действующим требованиям VDE 0100.

В целях безопасности для подключения выдвижного ящика в соответствующем помещении мы рекомендуем использовать устройство дифференциального тока (RCD) типа .

Повреждённый сетевой кабель заменяйте только специальным кабелем того же типа (можно приобрести в сервисной службе Miele). В целях обеспечения безопасности замена кабеля должна проводиться только квалифицированным специалистом или специалистом сервисной службы Miele.

Информация о токопотреблении и номинале предохранителя указана в инструкции по эксплуатации или на типовой табличке. Сравните эту информацию с данными электрического подключения на месте.

В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

Возможна периодическая или продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электроснабжающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электроснабжающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

**ПОМНИТЕ!** Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

## Технические характеристики

---

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	макс. 0,3 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания с подключением к сети	макс. 2,0 Вт
Время до автоматического перехода в выключенное состояние	20 мин.
Время до автоматического перехода в режим ожидания с подключением к сети	20 мин.
Диапазон частот модуля WiFi	2,4000–2,4835 ГГц
Излучаемая мощность модуля WiFi	макс. 100 мВт

## Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

**Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:**

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

## Гарантия качества товара

---

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

### **Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

### **Недостатками товара не являются:**

- запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
  - вентиляторов
  - масляных/воздушных доводчиков дверей
  - водяных клапанов
  - электрических реле
  - электродвигателей
  - ремней
  - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
  - потрескивания при нагреве/охлаждении
  - скрипы
  - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

### **Сервисные центры Miele**

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Алматы и Киеве, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- **для Казахстана:** [www.miele.kz](http://www.miele.kz)
- **для Украины:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам "Горячей линии", указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

# Контактная информация о Miele

---

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону “Горячей линии”.

## **Республика Казахстан**

ТОО « Миле »  
050000, г. Алматы, ул. Абиш Кекилбайұлы, 34, 1-04  
Тел. (727) 313 23 00  
Факс (727) 311 10 42  
Горячая линия 8-800-080-53-33  
E-mail: [info@miele.kz](mailto:info@miele.kz)  
Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

## **Украина**

ООО « Миле »  
01033 Киев, Украина  
ул. Короленковская, д. 4  
Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)  
(044) 496 03 00  
E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)  
Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

## **Другие страны СНГ**

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.



Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штраße, 29, 33332 Гютерсло, Германия  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Импераиал Верке оНГ, Миле-Штраße, 1, 32257 Бюнде, Германия  
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортёры:

ТОО "Миле"

Казахстан

город Алматы

Бостандыкский район

улица Абиш Кекилбайулы, дом 34, 1-04

почтовый индекс 050000

Тел. +7 (727) 313-23-00

Факс +7 (727) 311 10 42

E-mail: [info@miele.kz](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

ООО «Миле»

01033 Киев, Украина

ул. Короленковская, д. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)



**EAC**

ESW 7010, ESW 7020

ru-KZ

M.-Nr. 11 242 260 / 02