

Instrukcja użytkowania i montażu Szuflada do podgrzewania Gourmet



Proszę **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania i montażu przed ustawieniem – instalacją – pierwszym uruchomieniem. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń.

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	4
Ochrona środowiska naturalnego	10
Przegląd	11
ESW 7010, ESW 7110	11
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	12
Elementy obsługi i wskazań.....	13
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem	14
Pierwsze uruchomienie	15
Pierwsze czyszczenie szuflady	15
Pierwsze nagrzewanie szuflady	15
Miele@home	16
Obsługa	19
Zasady obsługi	19
Korzystanie z MobileStart	20
Tryby pracy	20
Czas trwania.....	20
Ustawienia temperatury	21
Utrzymywanie potraw w cieple	22
Podgrzewanie naczyń	24
Czasy nagrzewania	24
Zdolność załadunkowa	24
ESW 7010, ESW 7110	25
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	26
Pieczenie delikatne	27
Dalsze możliwości zastosowania	32
Połączenie sieciowe z innymi urządzeniami Miele	33
Funkcja szabasowa	34
Czyszczenie i konserwacja	35
Co robić, gdy...	37
Wyposażenie dodatkowe	39
Serwis	40
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	40
Tabliczka znamionowa	40
Gwarancja.....	40
Instalacja	41
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy.....	41

Wskazówki dotyczące zabudowy.....	42
Wymiary do zabudowy ESW 7010, ESW 7110.....	43
Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 450 mm	43
Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 590 mm	44
Widok z boku	45
Przyłącza i wentylacja	46
Wymiary do zabudowy ESW 7020, ESW 7120	47
Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 450 mm	47
Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 590 mm	48
Widok z boku	49
Przyłącza i wentylacja	50
Wymiary do zabudowy ESW 7030	51
Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 450 mm	51
Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 590 mm	52
Widok z boku	53
Przyłącza i wentylacja	54
Zabudowa	55
Podłączenie elektryczne	56
Deklaracja zgodności	57

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Szuflada do podgrzewania Gourmet dla ułatwienia w dalszej części tej instrukcji jest nazywana szufladą.

Ta szuflada spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem szuflady należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji szuflady oraz wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ▶ Ta szuflada jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.
- ▶ Ta szuflada nie jest przeznaczona do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Szuflady należy używać wyłącznie w warunkach domowych do zastosowań opisanych w instrukcji użytkowania. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- ▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub wiedzy, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, nie mogą z niego korzystać bez nadzoru lub wskazań osoby odpowiedzialnej. Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od szuflady, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą czyścić szuflady bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu szuflady. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Szuflada nagrzewa się w czasie pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Trzymać dzieci z dala od szuflady, aż nie ostygnie ona na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko odniesienia oparzeń.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia szuflady mogą zagrażać Państwa bezpieczeństwu. Proszę skontrolować szufladę pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.
- Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).
- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo szuflady jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ona podłączona do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Proszę porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać szuflady do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Szuflady należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jej bezpieczne działanie.
- ▶ Ta szuflada nie może być użytkowana w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do usterek w funkcjonowaniu urządzenia.

Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

► W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.

► Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.

► Jeśli z przewodu zasilającego zostanie usunięta wtyczka lub przewód zasilający nie jest wyposażony we wtyczkę, urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka.

► Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony na specjalny przewód przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Podłączenie elektryczne”).

► Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi być całkowicie odłączone od sieci elektrycznej. Szuflada jest odłączona od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:

- bezpieczniki instalacji domowej są wyłączone,
- bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
- wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za kabel przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.

► Jeśli szuflada została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nie należy go nigdy zamykać podczas korzystania z szuflady. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie szuflada, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy szuflada całkowicie wystygnie.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Prawidłowe użytkowanie

- ▶ O gorącą szufladę lub o gorące naczynia można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne lub łapki do garnków. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ Zagrożenie pożarowe. Nie przechowywać w szufladzie żadnych pojemników plastikowych ani przedmiotów palnych. Przy włączeniu mogą się one stopić lub zapalić.
- ▶ W wyniku oddziaływania wysokich temperatur przedmioty znajdujące się w pobliżu włączonej szuflady mogą zacząć się palić. Nigdy nie używać szuflady do ogrzewania pomieszczeń.
- ▶ W żadnym wypadku nie zastępować dostarczonej maty antypoślizgowej przez ścierkę kuchenną itp.
- ▶ Obciążalność wysuw teleskopowych wynosi maksymalnie 25 kg. Gdy szuflada zostanie przeładowana lub stanie się albo siądzie na otwartej szufladzie, wysuwy zostaną uszkodzone.
- ▶ Spód szuflady rozgrzewa się w czasie pracy. Zwrócić uwagę na to, żeby go przypadkowo nie dotknąć, gdy szuflada jest wyciągnięta.
- ▶ Mata antypoślizgowa jest odporna na temperaturę do 200 °C. Dno naczynia do gotowania może przekraczać tę temperaturę, szczególnie po intensywnym przysmażaniu. Pozostawić naczynie do gotowania przez chwilę do ostygnięcia, zanim się je wstawi do szuflady.
- ▶ Naczynie z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej stopi się w wysokich temperaturach. Do ogrzewania potraw należy stosować odporne temperaturowo naczynia z porcelany, szkła itp.
- ▶ Jeśli do wnętrza szuflady dostanie się płyn, może on wywołać zwarcie. Otwierać i zamykać załadowaną szufladę ostrożnie, żeby nie przelały się płyny.
- ▶ Tryb SSS Ogrzewanie potraw służy do utrzymywania w cieple gorących potraw, nie do podgrzewania zimnych potraw. Zwrócić uwagę na to, żeby potrawy wkładane do szuflady były wystarczająco gorące.
- ▶ Gdy temperatura jest zbyt niska, w przypadku określonych potraw mogą się rozwinąć bakterie. Ustawić wystarczająco wysoką temperaturę ogrzewania potraw.

Czyszczenie i konserwacja

► Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia.

Wypożyczenie

► Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne części, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.

► Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanej przez Państwa szuflady.

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i generalnie nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.

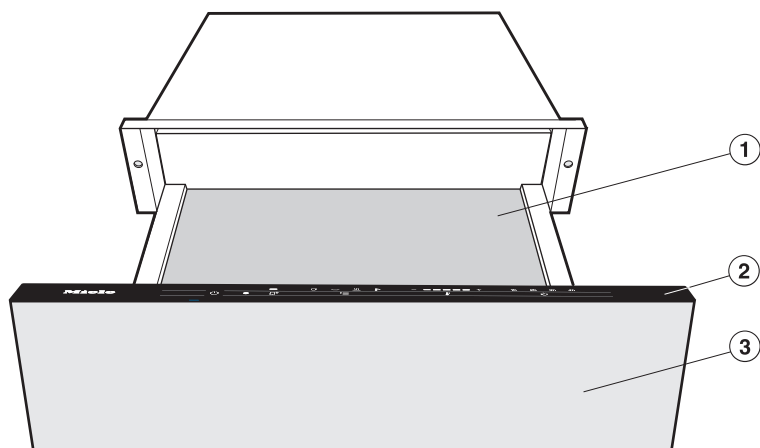
Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego miejsca zbierania, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zastrzec się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

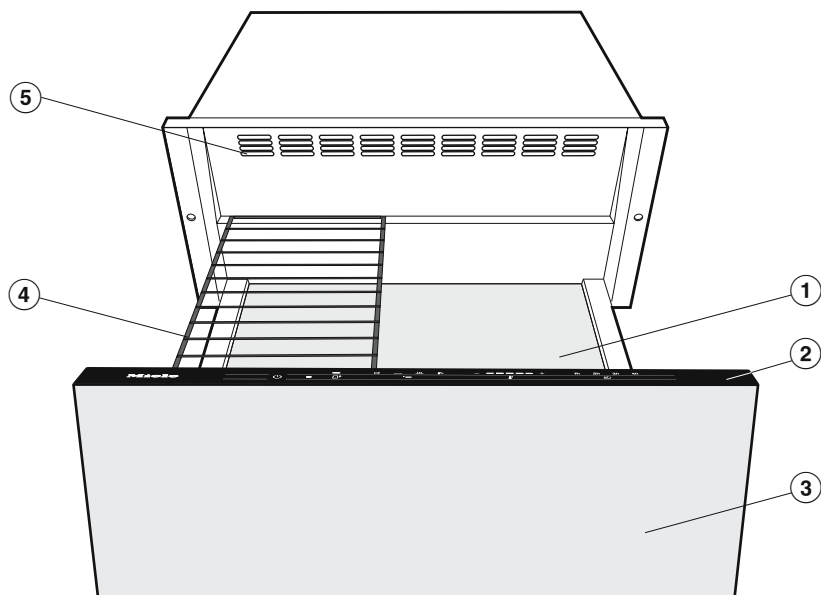
ESW 7010, ESW 7110



- ① Mata antypoślizgowa
- ② Elementy obsługi i wskazań
- ③ Front szuflady z mechanizmem Push2open
Szufladę otwiera się i zamyka przez lekkie naciśnięcie na panel.

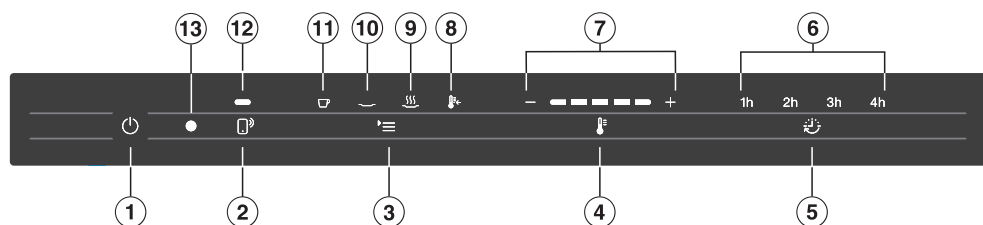
Przegląd

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Mata antypoślizgowa
- ② Elementy obsługi i wskazań
- ③ Front szuflady z mechanizmem Push2open
Szufladę otwiera się i zamyka przez lekkie naciśnięcie na panel.
- ④ Ruszt ustawczy
- ⑤ Szczeliny wentylacyjne

Elementy obsługi i wskazań



Przyciski dotykowe

- ① Przycisk dotykowy wł./wył. do włączania i wyłączania szuflady
- ② Przycisk dotykowy do sterowania urządzeniem poprzez urządzenie mobilne
- ③ Przycisk dotykowy do wybierania trybu pracy
- ④ Przycisk dotykowy do ustawiania temperatury
- ⑤ Przycisk dotykowy do ustawiania ograniczonego czasu trwania lub przywracania trybu ciągłego

Wskazania/Lampki kontrolne

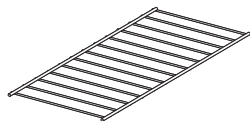
- ⑥ Wskazanie wybranego czasu trwania
1h = 1 godzina
2h = 2 godziny
3h = 3 godziny
4h = 4 godziny
brak wskazań = tryb ciągły
- ⑦ Lampki kontrolne paska segmentowego do wskazywania temperatury
- ⑧ Lampka kontrolna pokazuje, czy ustawiony jest tryb Pieczenie delikatne
- ⑨ Lampka kontrolna pokazuje, czy ustawiony jest tryb Ogrzewanie potraw
- ⑩ Lampka kontrolna pokazuje, czy ustawiony jest tryb Podgrzewanie naczyń
- ⑪ Lampka kontrolna pokazuje, czy ustawiony jest tryb Podgrzewanie filiżanek/szklanek
- ⑫ Lampka kontrolna pokazuje, czy uaktywnione jest sterowanie szufladą poprzez urządzenie mobilne
- ⑬ Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)

Przegląd

Wypożyczenie dostarczone wraz z urządzeniem

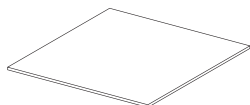
W razie potrzeby można zamówić zarówno wyposażenie dostarczone, jak i inne elementy wyposażenia (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“).

Ruszt ustawczy



Do zwiększenia powierzchni ładunkowej (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Mata antypoślizgowa



Umożliwia bezpieczne ustawienie naczyń.

- Usunąć ewentualną folię ochronną i naklejki.
- Nie wolno usuwać naklejek ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa i zabudowy ani tabliczki znamionowej.

Dzięki temu zostaną ułatwione prace serwisowe i naprawy.

Pierwsze czyszczenie szuflady

- Wyjąć z szuflady matę antypoślizgową i, jeśli występuje, ruszt ustawczy. Wyczyścić je ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą ściereczką gąbkową lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć matę antypoślizgową i ruszt ustawczy do sucha miękką ściereczką.
- Wyczyścić szufladę wilgotną ściereczką w środku i na zewnątrz z ewentualnych osadów kurzu i resztek opakowania.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.
- Włożyć z powrotem do szuflady matę antypoślizgową i ew. ruszt ustawczy.

Pierwsze nagrzewanie szuflady

Nagrzewać pustą szufladę przynajmniej przez 2 godziny.

- Włączyć szufladę przez naciśnięcie przycisku dotykowego .
- Naciskać przycisk dotykowy  dotąd, aż zaświeci się symbol .
- Naciskać przycisk dotykowy  dotąd, aż zapali się prawy skrajny segment wskaźnika temperatury.
- Naciskać przycisk dotykowy  dotąd, aż zaświeci się **2h**.
- Zamknąć szufladę.

Szuflada jest wyposażona w przełącznik kontaktowy. Grzanie i wentylator pracują tylko wtedy, gdy szuflada jest zamknięta.

Szuflada wyłączy się automatycznie po 2 godzinach.

Podzespoły z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Dlatego dochodzi do przejściowego wytworzenia specyficznego zapachu, gdy szuflada zostanie uruchomiona po raz pierwszy. Zapach i ewentualne opary zanikają po pewnym czasie i nie są objawem nieprawidłowego podłączenia ani usterki urządzenia.

Podczas pierwszego nagrzewania należy się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni.

Pierwsze uruchomienie

Miele@home

Państwa szuflada jest wyposażona w zintegrowany moduł Wi-Fi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

- sieć Wi-Fi
- aplikacja Miele
- konto użytkownika Miele (konto użytkownika można utworzyć poprzez aplikację Miele)

Aplikacja Miele przeprowadzi Państwa przez proces tworzenia połączenia pomiędzy szufladą i domową siecią Wi-Fi.

Po połączeniu szuflady z siecią Wi-Fi, korzystając z aplikacji można przykładowo przeprowadzić następujące działania:

- wywołać informacje o stanie roboczym swojej szuflady
- wywołać wskazówki dotyczące odbywających się w szufladzie procesów gotowania
- zakończyć odbywający się proces przyrządzania

W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci szuflada potrzebuje maks. 2 W.

Proszę się upewnić, że w miejscu ustawienia szuflady dostępna jest lokalna sieć Wi-Fi o wystarczającej mocy sygnału.

Dostępność połączenia Wi-Fi

Połączenie Wi-Fi współdzieli zakres częstotliwości z innymi urządzeniami (np. kuchnia mikrofalowa, zdalnie sterowane zabawki). Z tego powodu mogą wystąpić czasowe lub całkowite zakłócenia połączenia. Dlatego nie można zagwarantować stałej dostępności oferowanych funkcji.

Dostępność Miele@home

Możliwość korzystania z aplikacji Miele zależy od dostępności serwisu Miele@home w Państwa kraju.

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej www.miele.com.

Aplikacja Miele

Aplikację Miele można bezpłatnie pobrać z Apple App Store® lub z Google Play Store™.



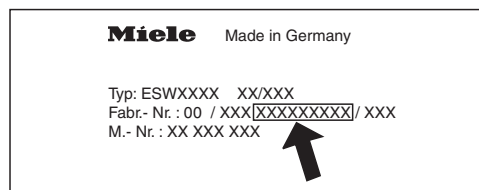
Łączenie przez aplikację

Połączenie sieciowe można utworzyć za pomocą aplikacji Miele.

- Zainstalować aplikację Miele na swoim mobilnym urządzeniu końcowym.

Do zalogowania będą potrzebne:

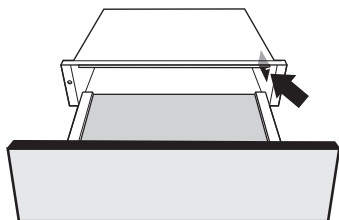
1. hasło sieci WiFi
2. hasło posiadanej szuflady



W przypadku hasła szuflady chodzi o dziewięć ostatnich cyfr numeru fabrycznego, który znajduje się na tabliczce znamionowej.

Tabliczka znamionowa

Tabliczkę znamionową można znaleźć tutaj:



- Uruchomić logowanie urządzenia w aplikacji. Proszę postępować zgodnie ze wskazówkami.

Gdy pojawi się wezwanie, żeby uaktywnić WiFi szuflady, proszę postępować w następujący sposób:

- Wyłączyć szufladę.
- Przytrzymać naciśnięty przycisk dotykowy .
- Nacisnąć równocześnie przycisk dotykowy .

2h świeci się stale, **3h** miga.

W ciągu kolejnych 10 minut szuflada jest gotowa do połączenia.

- Proszę postępować według kolejnych wskazówek w aplikacji.

Po udanym połączeniu **2h** i **3h** świeci się stale.

- Opuścić tryb łączenia na szufladzie przez naciśnięcie przycisku dotykowego .

Teraz można obsługiwać szufladę za pomocą aplikacji.

Pierwsze uruchomienie

Łączenie przez WPS

Państwa router WiFi musi posiadać funkcjonalność WPS (WiFi Protected Setup).

- Wyłączyć szufladę.
- Przytrzymać naciśnięty przycisk dotykowy .
- Nacisnąć równocześnie przycisk dotykowy .

2h świeci się stale, **3h** miga.

Łączenie WPS musi zostać równocześnie uruchomione na szufladzie i na routerze WiFi.

- Nacisnąć po kilku sekundach przycisk dotykowy  na szufladzie.

Po chwili **2h** zaczyna się świecić stale, **3h** i **4h** miga.

W ciągu kolejnych 10 minut szuflada jest gotowa do połączenia.

- Uruchomić łączenie WPS na swoim routerze WiFi.

Po udanym połączeniu **2h** i **3h** świeci się stale.

- Opuścić tryb łączenia na szufladzie przez naciśnięcie przycisku dotykowego .

Teraz można obsługiwać szufladę za pomocą aplikacji.

Jeśli połączenie nie mogło zostać utworzone, WPS nie został ewentualnie wystarczająco szybko uaktywniony na routerze. Proszę ponownie przeprowadzić opisane powyżej kroki.

Wskazówka: Jeśli Państwa router WiFi nie obsługuje połączeń WPS, proszę skorzystać z możliwości połączenia przez aplikację Miele.

Wylogowywanie WiFi (przywracanie do ustawień fabrycznych)

Aby utworzyć nowe połączenie WiFi, należy najpierw rozłączyć istniejące połączenie WiFi.

- Wyłączyć szufladę.
- Przytrzymać naciśnięty przycisk dotykowy .
- Nacisnąć równocześnie przycisk dotykowy .

Przy istniejącym połączeniu WiFi **2h** i **3h** świeci się stale.

Przez 10 kolejne minuty szuflada jest gotowa do rozłączenia.

- Nacisnąć przycisk dotykowy .

2h świeci się stale, a **3h** miga.

Po kilku sekundach miga **2h** i **3h**. Połączenie jest rozłączone.

- Opuścić tryb rozłączania na szufladzie przez naciśnięcie przycisku dotykowego .

Połączenie WiFi jest rozłączone. Można utworzyć nowe połączenie.

Wylogować WiFi, gdy szuflada ma zostać poddana utylizacji, sprzedana lub gdy uruchamia się używaną szufladę. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.

Zasady obsługi



Błędne działanie może zostać spowodowane zabrudzeniem i/lub zakryciem przycisków dotykowych. Przyciski dotykowe nie będą wówczas reagować lub będzie dochodzić do niezamierzonego przełączania, a nawet do automatycznego wyłączenia szuflady.

Utrzymywać przyciski dotykowe i wskazania w czystości.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na przyciskach dotykowych i wskazaniach.



Możliwość wyrządzenia uszkodzeń przez rozlane płyny.

Gdy do wnętrza szuflady dostaną się płyny, mogą one wywołać zwarcie.

Załadowaną szufladę należy otwierać i zamykać zachowując ostrożność, żeby nie przelewały się płyny.

- Otworzyć szufladę.
- Włączyć szufladę przez naciśnięcie przycisku dotykowego
- Naciskać przycisk dotykowy dotąd, aż zostanie wyświetlony żądany tryb pracy.
- Naciskać przycisk dotykowy dotąd, aż na pasku wskazań temperatury zapali się segment żądanej temperatury.
- Naciskać przycisk dotykowy dotąd, aż zostanie wyświetlona żądany czas pracy.
- Zamknąć szufladę.

Korzystanie z MobileStart

- Nacisnąć przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

Zapala się lampka kontrolna nad przyciskiem dotykowym . Teraz można obsługiwać szufladę poprzez aplikację Miele.

Obsługa poprzez przyciski dotykowe ma pierwszeństwo przed obsługą przez aplikację.

Tryby pracy

Do wyboru są następujące tryby pracy:

-  Podgrzewanie filiżanek/szklanek
-  Podgrzewanie naczyń
-  Ogrzewanie potraw
-  Pieczenie delikatne

Ostatnio wybrany tryb pracy przy następnym włączeniu jest ustawiony automatycznie i zostaje wyświetlony na panelu sterowania.

Szuflada jest wyposażona w dmuchawę, która rozprawdza podgrzane powietrze w szufladzie. Dmuchawa pracuje przejściowo we wszystkich trybach pracy.

W szufladzie można równocześnie podgrzewać potrawy i naczynia. W tym celu należy skorzystać z trybu  Ogrzewanie potraw.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące naczynie.

Puste naczynie bardzo się rozgrzewa, gdy jest podgrzewane w trybie

 Ogrzewanie potraw.

Zakładać rękawice termoizolacyjne przy wyjmowaniu naczyń.

Czas trwania

 Zagrożenie pożarowe przez wysuszenie potraw.

Długie czasy podgrzewania prowadzą do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu potraw.

Nie pozostawiać szuflady pracującej w trybie ciągłym przez dłuższy czas bez nadzoru.

Szuflada jest ustawiona na pracę ciągłą (wyjątek: Pieczenie delikatne). Po maksymalnie 12 godzinach pracy ciągłej szuflada zostaje wyłączona przez wyłącznik bezpieczeństwa.

Naciskając przycisk dotykowy  można wybrać ograniczony czas trwania:

1-krotne naciśnięcie = 1 godzina (1h),
2-krotne naciśnięcie = 2 godziny (2h)
itd. do maksymalnie 4 godzin.

Piąte naciśnięcie spowoduje powrót do trybu ciągłego.

Ustawienia temperatury

Do każdego trybu pracy jest przyporządkowany zakres temperaturowy. Ustawione fabrycznie temperatury proponowane są wyróżnione tłustym drukiem. Naciskając przycisk dotykowy  można zmieniać temperaturę w krokach co 5 °C.

Ostatnio wybrana temperatura jest ustawiona automatycznie przy następnym włączeniu i zostaje pokazana na panelu obsługi (wyjątek: Pieczenie delikatne).

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

* przybliżona temperatura, zmierzona bez ładunku w środku szuflady

Utrzymywanie potraw w cieple

Wskazówki

Aby optymalnie zachować jakość potraw, należy przestrzegać następujących zasad:

- Gorące potrawy należy nakładać do podgrzanych naczyń. W tym celu wstawić naczynie do szuflady podczas rozgrzewania.
- Nie przykrywać smażonych potraw, które powinny pozostać chrupkie. Utrzymywać takie potrawy w cieple przy podwyższonej temperaturze.
- Przykrywać wilgotne i mokre potrawy pasującą przykrywką lub folią termoizolacyjną. W ten sposób można uniknąć wydostawania się, kondensowania i osadzania wilgoci poza naczyniem.
- Nie napełniać zbyt bardzo naczyń, żeby zawartość się nie przelała.
- Świeżo przyrządzone potrawy są bardziej gorące niż potrawy utrzymywane w cieple. Potrawy podgrzewane należy serwować na podgrzanych talerzach.
- Utrata składników odżywczych zaczyna się już przy przyrządzaniu produktów spożywczych i postępuje przy ich podgrzewaniu. Im dłużej potrawy są podgrzewane, tym większa jest utrata składników odżywczych.
- Nie zalecamy utrzymywania potraw w cieple przez zbyt długi okres czasu, ponieważ zostaną dogotowane.
- Przy wielokrotnym otwieraniu szuflady potrawy mogą ostygnąć.
- Nie otwierać ani nie zamykać szuflady z rozmachem. Płyny z pojemników mogą się wówczas rozlać i dostać się do szczelin wentylacyjnych lub do wnętrza szuflady.

 Zagrożenie zdrowia przy zbyt niskiej temperaturze utrzymywania ciepła.

Przy zbyt niskiej temperaturze utrzymywania ciepła w potrawach mogą się rozwijać drobnoustroje.

Wybierać wyłącznie tryb  Ogrzewanie potraw.

Ten tryb pracy służy do podgrzewania potraw bezpośrednio po ich przyrządzeniu, a więc jeszcze w stanie gorącym. Ten tryb nie służy do ponownego podgrzewania już ostygniętych potraw!

■ Wybrać tryb  Ogrzewanie potraw.

■ Wybrać żądany czas trwania.

Szuflada musi być rozgrzewana przez ok. 15 minut, żeby zapewnić osiągnięcie we wnętrzu wymaganej temperatury minimalnej.

■ Wstawić do szuflady naczynie do podgrzania.

■ Wyjąć podgrzane naczynie z szuflady po 15 minutach i napełnić je gorącymi potrawami. Do wyjęcia naczyń zastosować rękawice termoizolacyjne.

■ Wstawić naczynie do szuflady i ostrożnie zamknąć szufladę, żeby nie przelać żadnych płynów.

Utrzymywanie potraw w ciepłe

Ustawienia

Produkt spożywczy	Naczynie	Przykryć naczynie	Temperatura przy ustawieniu 	Pozycja	
				Dno	Ruszt ustawczy*
Stek krwisty	talerz	nie		x	x
Zapiekanka	forma do zapiekanek	tak		x	
Pieczeń	talerz	tak		x	
Potrawa jednogarnkowa	garnek	tak		x	
Paluszki rybne	patelnia	nie		x	
Mięso w sosie	garnek	tak		x	
Warzywa w sosie	garnek	tak		x	
Gulasz	garnek	tak		x	
Piure ziemniaczane	garnek	tak		x	
Menu	talerz	tak		x	
Ziemniaki pieczone / Ziemniaki w mundurkach	talerz / garnek	tak		x	
Sznyceł panierowany	patelnia	nie		x	
Naleśniki / Racuchy	talerz	nie		x	x
Pizza	talerz	nie		x	
Ziemniaki z wody	garnek	tak		x	
Sos	garnek	tak		x	
Strudel	talerz	nie		x	
Podgrzewanie białego chleba	—	nie		x	x
Podgrzewanie bułek	—	nie		x	x

* w zależności od modelu

Podgrzewanie naczyń

Wskazówki

- W miarę możliwości rozkładać naczynia na całej powierzchni. Wysokie stosy talerzy ogrzewają się wolniej niż pojedyncze talerze. Jeśli nie można uniknąć piętrowania talerzy, umieszczać je w szufladzie z przodu. Zastosować ruszt ustawczy (w zależności od modelu).
- Nie stawiać dużych półmisek na sztorc przed szczelinami wentylacyjnymi. Zakryją one otwory wylotowe dla ogrzanego powietrza. Naczynia nie zostaną równomiernie podgrzane.
- Dla filiżanek i szklanek wybierać wyłącznie program  Podgrzewanie filiżanek/szklanek, żeby zagwarantować, że nie zostanie przekroczona najwyższa temperatura (60 °C).
- Podgrzane naczynia bardzo szybko tracą temperaturę. Dlatego należy je wyjmować dopiero tuż przed użyciem.

Czasy nagrzewania

Na czas nagrzewania wpływają różne czynniki:

- materiał i grubość naczyń
- wielkość ładunku
- ułożenie ładunku
- ustawienie temperatury

Z tego powodu nie jest możliwe podanie dokładnych danych. Dla równomiernego podgrzania w trybie  Podgrzewanie naczyń, jako punkt odniesienia można przyjąć następujące wartości:

- zestaw naczyń dla 6 osób
ok. 30 - 35 minut
- zestaw naczyń dla 12 osób
ok. 40 - 45 minut

Proszę ustalić podczas praktycznego użytkowania, jakie ustawienia są optymalne dla Państwa warunków domowych.

Zdolność ładunkowa



Uszkodzenia przez przeciążenie.

W przypadku przeładowania szuflady wysuwu teleskopowe zostaną uszkodzone.

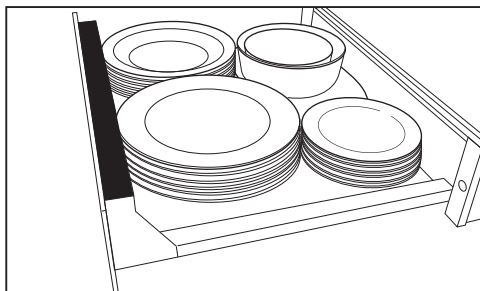
Nie ładować do szuflady więcej niż maksymalnie **25 kg**.

Zdolność ładunkowa zależy od rozmiarów naczyń i ich ciężaru.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Powierzchnię ładunkową można powiększyć, stosując dostarczony wraz z urządzeniem ruszt ustawczy. Ruszt może zostać zastosowany w dowolnym miejscu. Za pomocą 2 rusztów ustawczych można powiększyć powierzchnię ładunkową, ustawiając ruszty po lewej i po prawej stronie. Dodatkowy ruszt ustawczy można nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych Miele (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“).

ESW 7010, ESW 7110

Następujące przykłady załadunku stanowią punkt odniesienia:



Zestaw naczyń dla 6 osób

6 talerzy płaskich	Ø 26 cm
6 talerzy głębokich	Ø 23 cm
6 talerzyków deserowych	Ø 19 cm
1 półmisek owalny	32 cm
1 salaterka	Ø 16 cm
1 salaterka	Ø 13 cm

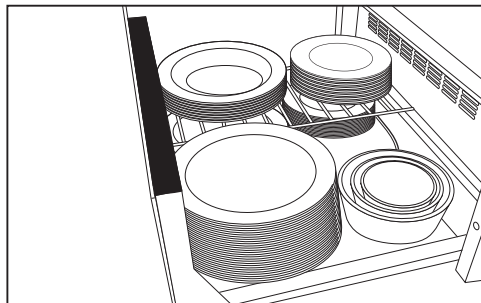
lub oddzielnie

12 talerzy płaskich	Ø 26 cm
18 talerzy głębokich	Ø 23 cm
16 bulionówek	Ø 10 cm
6 talerzy płaskich i	Ø 26 cm
6 talerzy głębokich	Ø 23 cm
6 talerzy do pizzy	Ø 36 cm
72 filiżanki do espresso	Ø 5,9 cm
30 filiżanek do cappuccino	Ø 8,8 cm
30 szklanek do grogu	Ø 6,7 cm (8 cm wysokości)

Podgrzewanie naczyń

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Następujące przykłady załadunku stanowią punkt odniesienia:



Zestaw naczyń dla 12 osób

12 talerzy płaskich	Ø 26 cm
12 talerzy głębokich	Ø 23 cm
12 talerzyków deserowych	Ø 19 cm
1 półmisek owalny	32 cm
1 salaterka	Ø 19 cm
1 salaterka	Ø 16 cm
1 salaterka	Ø 13 cm

lub oddzielnie

40 talerzy płaskich	Ø 26 cm
60 talerzy głębokich	Ø 23 cm
45 bulionówek	Ø 10 cm
20 talerzy płaskich	Ø 26 cm
20 talerzy głębokich	Ø 23 cm
20 talerzy do pizzy	Ø 36 cm
142 filiżanki do espresso	Ø 5,9 cm
90 filiżanek do cappuccino	Ø 8,8 cm
30 szklanek do grogu	Ø 6,7 cm (8 cm wysokości)

W trybie Pieczenie delikatne potrawa jest gotowana w niskiej temperaturze przez dłuższy czas. Przy takim sposobie przyrządzania potrawa jest łagodnie gotowana, traci niewiele soków i pozostaje soczysta i delikatna.

Gdy w szufladzie zostanie zastosowany pieczeniometer od innego urządzenia do zabudowy Miele, może się zdarzyć, że będzie to miało wpływ na działanie tego urządzenia.

Stosować pieczeniometrze urządzeń Miele wyłącznie w odpowiednich urządzeniach do zabudowy.

Do kontroli temperatury wewnętrznej zalecamy stosowanie dostępnych w handlu termometrów do potraw. Dzięki temu potrawa może zostać ugotowana dokładnie do wybranego punktu.

Temperatura wewnętrzna

W szufladzie można gotować do temperatury wewnętrznej 70 °C. Potrawa, której temperatura wewnętrzna musi być wyższa niż 70 °C, nie może być przyrządzana w szufladzie.

Wysokość temperatury wewnętrznej stanowi informację o stopniu dogotowania we wnętrzu potrawy.

Dla mięsa obowiązuje zasada, że im niższa jest temperatura wewnętrzna, w tym mniejszym stopniu jest przyrządzane mięso:

- 45 - 50 °C = krwiste
- 55 - 60 °C = średnio wypieczone
- 65 °C = dobrze wypieczone

Czas gotowania

Czas gotowania zależy od wielkości potrawy i może wynosić od 1 do 6 godzin.

Rozgrzać szufladę z odpowiednim naczyniem do gotowania 15 minut wcześniej. Dzięki temu naczynie do gotowania i wnętrze szuflady osiągną wymaganą temperaturę.

Przykład:

Wybrany czas trwania 1h - rzeczywisty czas pracy 1 godzina i 15 minut

Wskazówki

- Mięso powinno być dobrze skruszałe.
- Dobra jakość żywności ma decydujące znaczenie dla osiągnięcia dobrych efektów gotowania.
- Żywność musi mieć temperaturę pokojową. Wyjąć je z lodówki ok. 15 minut przed przyrządzaniem.

Pieczenie delikatne

Stosowanie trybu pracy **Pieczenie delikatne**

- Wybrać tryb pracy  **Pieczenie delikatne**.
- Ustawić żaroodporne naczynie na dnie szuflady.

Szuflada jest automatycznie rozgrzewana przez 15 minut, a następnie rozpoczyna pracę z ustawioną wstępnie temperaturą 85 °C i ustawionym wstępnie czasem trwania 4h.

Jeśli gotowanie ma się odbywać przy innych ustawieniach, proszę przestrzegać danych zamieszczonych w poniższej tabeli gotowania.

- Wybrać ew. żądaną temperaturę.
- Wybrać ew. żądany czas trwania.
- Po zakończeniu fazy rozgrzewania wyłożyć potrawę do naczynia.
- Przy zastosowaniu pieczeniomierza:
Wbić pieczeniomierz w potrawę w taki sposób, żeby końcówka metalowego pręta była umieszczona pośrodku rdzenia potrawy. Zwrócić uwagę na to, żeby nie dotykała ona kości ani nie była wbita w warstwę tłuszczu, ponieważ wówczas rezultaty mogą być zafałszowane.
- Gdy temperatura będzie niższa o ok. 10 °C (wartość orientacyjna) od temperatury wewnętrznej podanej w tabeli gotowania, proszę wyjąć potrawę z szuflady.

Przy większej potrawie jest zalecana mniejsza różnica temperatury.

- Obsmażyć mocno potrawę ze wszystkich stron.

Wskazówki

- Nie przegotowywać potrawy całkowicie. Po gotowaniu następuje jeszcze opiekanie.
- Potrawa może być od razu krojona. Nie jest wymagany żaden czas spoczynkowy.
- Podawać potrawę na podgrzanych talerzach, żeby nie ostygła zbyt szybko.

Rozgrzewać naczynie do gotowania przez 15 minut. W tym czasie odstawić potrawę na bok w temperaturze pokojowej.

Wyłożyć potrawę na rozgrzane naczynie w komorze gotowania.

Czasy gotowania podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. W razie potrzeby potrawę można dogotować.

Tabela gotowania Wołowina

Rodzaj mięsa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaliony 3-4 cm grubości	1 na stronę 1-2 na stronę 2 na stronę	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Stek z polędwicy ok. 170 g	1 na stronę 2 na stronę 2 na stronę	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Rumsztyk ok. 200 g	1 na stronę 1-2 na stronę 2 na stronę	45-50 55-60 65	35-45 45-60 95-110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															

* 45-50 °C rare, 55-60 °C medium, 65 °C done

 Czas opiekania,  Temperatura wewnętrzna,  Czas gotowania,  Ustawienie temperatury

Tabela gotowania Cielęcina

Rodzaj mięsa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaliony 3-4 cm grubości	1 na stronę 2 na stronę 2 na stronę	45-50 55-60 65	40-55 60-75 90-105	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Stek ok. 160 g 2 cm grubości	1 na stronę 2 na stronę 2 na stronę	45-50 55-60 65	15-30 30-45 65-80	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															

* 45-50 °C rare, 55-60 °C medium, 65 °C done

 Czas opiekania,  Temperatura wewnętrzna,  Czas gotowania,  Ustawienie temperatury

Pieczenie delikatne

Tabela gotowania Wieprzowina

Rodzaj mięsa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Polędwica ok. 550 g	6–8 łącznie	65	90–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Medaliony ok. 4 cm grubości	2 na stronę	65	85–100	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

65 °C = done

 Czas opiekania,  Temperatura wewnętrzna,  Czas gotowania,  Ustawienie temperatury

Tabela gotowania Jagnięcina

Rodzaj mięsa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Żeberka jagnięce ok. 170 g	2–4	60	45–60	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2–4	65	85–100	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Żeberka jagnięce ok. 400 g	2–4	60	45–60	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2–4	65	85–100	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Comber z jagnięciny luzowany ok. 600 g	2 na stronę	60	45–60	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2 na stronę	65	95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* 60 °C medium, 65 °C done

 Czas opiekania,  Temperatura wewnętrzna,  Czas gotowania,  Ustawienie temperatury

Tabela gotowania Dziczyzna

Rodzaj mięsa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Medaliony z jelenia 3–4 cm grubości	2 na stronę	60	65–80	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
	2 na stronę	65	95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Comber z sarny ok. 800 g	2 na stronę	60	55–70	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
	2 na stronę	65	95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* 60 °C medium, 65 °C done

 Czas opiekania,  Temperatura wewnętrzna,  Czas gotowania,  Ustawienie temperatury

Tabela gotowania Ryby

Rodzaj ryb	 [min]	 [°C]	 [min]	
Łosoś 400 g	2 na stronie ze skórą	52	45–60	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Pstrąg (w całości) ok. 350 g	2 na stronę	52	15–30	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Dorsz/Skrei 200 g	bez przysmażania	52	75–90	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Dorada (w całości) ok. 480–500 g	2 na stronę	52	25–40	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Labraks (w całości) ok. 480–500 g	2 na stronę	52	20–35	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

 Czas opiekania,  Temperatura wewnętrzna,  Czas gotowania,  Ustawienie temperatury

Dalsze możliwości zastosowania

Produkt spożywczy	Naczynie	Przykryć naczynie			 [godz:min]
Rozmrażanie jagód	salaterka / talerz	nie	■□□□□		00:50
Rozpuszczanie żelatyny	salaterka	nie	□□□□■		00:15
Wyrastanie ciasta drożdżowego	salaterka	tak, talerzem		■□□□□	00:30
Przyrządzanie jogurtu	słoiczki jogurtowe z pokrywką	—		□■□□□	5:00
Spęszczanie do końca ryżu na mleku	garnek	tak, przykrywką	□□□□■		00:40
Topienie czekolady	salaterka	nie	□□□□■		00:20
Rozmrażanie warzyw	salaterka	nie	□□■□□		1:00

 Ustawienie temperatury,  Ustawienie temperatury,  Czas trwania

Połączenie sieciowe pozwala na automatyczne sterowanie szuflady w zależności od stanu roboczego innego urządzenia do zabudowy Miele.

Przykład:

Szuflada ogrzeje odpowiednio naczynia przed lub po zakończeniu obsługi połączonego urządzenia do zabudowy.

Warunki wstępne

Dla połączenia szuflady z innymi urządzeniami do zabudowy muszą być spełnione następujące warunki:

- Szuflada jest połączona z domową siecią WiFi poprzez Miele@home.
- Inne urządzenie do zabudowy jest połączone z domową siecią WiFi poprzez Miele@home.

Przeprowadzanie połączenia sieciowego

Połączenie sieciowe przeprowadza się poprzez aplikację Miele.

Szczegółowe informacje dotyczące tej funkcji można znaleźć w rozdziale „Pierwsze uruchomienie”, punkt „Miele@home” i w aplikacji Miele.

Obsługa poprzez przyciski dotykowe ma pierwszeństwo przed obsługą przez aplikację.

Funkcja szabasowa

W celu przestrzegania przepisów religijnych, szuflada może zostać zaprogramowana na czas trwania szabasu. Funkcja wyłącza się automatycznie po ok. 72 godzinach i zostaje przywrócony normalny tryb działania. Przy uaktywnionej funkcji ustawianie czasu trwania jest zdezaktywowane, a pola przycisków dotykowych muszą być naciskane dłużej niż normalnie.

Aktywacja funkcji szabasowej

- W razie potrzeby wyłączyć szufladę.
- Przytrzymać naciśnięty przycisk dotykowy .
- Nacisnąć równocześnie przycisk dotykowy .

Wyświetlane jest **1h, 2h, 3h i 4h**.

- Ustawić żądany tryb pracy i temperaturę.

Dezaktywacja funkcji szabasowej

Funkcję szabasową można zdezaktywować przed upływem czasu jej trwania.

- Przytrzymać naciśnięty przycisk dotykowy .

Wszystkie wskazania gasną.

Szuflada jest znowu w normalnym trybie działania.



Uszkodzenia przez wnikającą wilgoć.

Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia szuflady.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. Powierzchnie są wrażliwe na zadrapania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć. Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.



Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące wnętrze.

Wnętrze szuflady jest gorące po użyciu.

Poczekaj na ostygnięcie szuflady przed każdym czyszczeniem.

- Umyć i wysuszyć szufladę i wyposażenie po każdym użyciu.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

- środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne
- środków szorujących, jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia płyt szklano-ceramicznych
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- środków do czyszczenia piekarników
- środków do mycia szkła
- szorujących twardych gąbek i szczotek, jak np. gąbki do mycia naczyń
- ostrych skrobaków metalowych

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie frontu szuflady i wnętrza

 Błędne działanie może zostać spowodowane zabrudzeniem i/lub zakryciem przycisków dotykowych. Przyciski dotykowe nie będą wówczas reagować lub będzie dochodzić do niezamierzonego przełączania, a nawet do automatycznego wyłączenia szuflady.

Utrzymywać przyciski dotykowe i wskazania w czystości.

Nie odkładać żadnych przedmiotów na przyciskach dotykowych i wskazaniach.

- Usunąć zabrudzenia czystą gąbkową ściereczką za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Zmyć czystą wodą.
- Na koniec czyszczone powierzchnie należy wytrzeć do sucha za pomocą miękkiej ściereczki.

Czyszczenie maty antypoślizgowej

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe czyszczenie.

Matą antypoślizgową zostanie uszkodzona, gdy będzie czyszczona w zmywarce do naczyń lub w palce.

Matę antypoślizgową należy czyścić wyłącznie ręcznie.

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe czyszczenie.

Matą antypoślizgową zostanie uszkodzona, gdy będzie suszona w piekarniku.

Nigdy nie suszyć maty antypoślizgowej w piekarniku.

- Wyjąć matę antypoślizgową z szuflady.
- Wyczyścić matę antypoślizgową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Następnie wysuszyć matę antypoślizgową za pomocą ręcznika kuchennego.
- Matę antypoślizgową wkładać z powrotem do szuflady dopiero wtedy, gdy jest całkowicie sucha.

Większość usterek i błędów, do których dochodzi podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie ma wówczas potrzeby wzywania serwisu.

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

Poniższa tabela powinna być pomocna w ustaleniu przyczyn ewentualnych usterek i błędów i ich usunięciu.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Szuflada nie grzeje.	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka. ■ Włożyć wtyczkę do gniazdka.
	Wyskoczył bezpiecznik. ■ Uaktywnić bezpiecznik (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa). Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić szuflady, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Hałasy podczas pracy	Hałas pochodzi z dmuchawy, która troszczy się o równomierne rozłożenie ciepła. To nie jest usterka.
Potrawa nie jest wystarczająco ciepła.	Nie jest ustawiony tryb pracy  Ogrzewanie potraw. ■ Ustawić właściwy tryb pracy.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska. ■ Ustawić wyższą temperaturę.
	Szczeliny wentylacyjne są zakryte. ■ Zastosować się o to, żeby powietrze mogło swobodnie krążyć.
Potrawa jest zbyt gorąca.	Nie jest ustawiony tryb pracy  Ogrzewanie potraw. ■ Ustawić właściwy tryb pracy.
	Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka. ■ Ustawić niższą temperaturę.

Co robić, gdy...

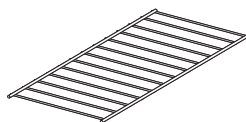
Problem	Przyczyna i postępowanie
Naczynie nie jest wystarczająco ciepłe.	Nie jest ustawiony tryb  Podgrzewanie naczyń. ■ Ustawić właściwy tryb pracy.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska. ■ Ustawić wyższą temperaturę.
	Szczeliny wentylacyjne są zakryte. ■ Zastoszyć się o to, żeby powietrze mogło swobodnie krążyć.
	Naczynie nie było wystarczająco długo podgrzewane. ■ Czas nagrzewania naczyń zależy od wielu różnych czynników (patrz rozdział „Podgrzewanie naczyń“).
Naczynie jest zbyt gorące.	Nie jest ustawiony tryb  Podgrzewanie naczyń lub  Podgrzewanie filiżanek/szklanek. ■ Ustawić właściwy tryb pracy.
	Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka. ■ Ustawić niższą temperaturę.
Otarcia na górnej krawędzi panelu frontowego.	Przy montażu lub demontażu urządzenia nad szufladą utworzyły się otarcia. ■ Usunąć ostrożnie otarcia za pomocą twardej strony zwykłego zmywaka do garnków.

Firma Miele oferuje bogaty asortyment wypożażenia dodatkowego dostosowanego do Państwa urządzenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji.

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

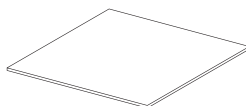
Można je również nabyć w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Ruszt ustawczy



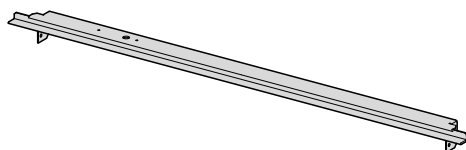
Do zwiększenia powierzchni załadunkowej (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Mata antypoślizgowa



Umożliwia bezpieczne ustawienie naczyń.

Listwa maskująca



Zakrywa obszar obudowy pomiędzy szufladą i znajdującym się powyżej kombinowanym urządzeniem.

Ściereczka mikrofibrowa

Usuwa odciski palców i lekkie zabrudzenia.

Serwis

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

W razie wystąpienia usterki, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

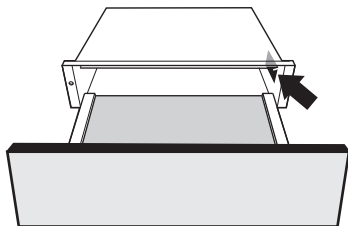
Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego urządzenia (Fabr./SN/Nr.). Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

Tabliczka znamionowa

Tabliczkę znamionową można znaleźć tutaj:



Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy



Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Nieprawidłowy montaż może spowodować uszkodzenie szuflady i/lub kombinowanego urządzenia.

Montaż powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

- ▶ Po zabudowie urządzenia gniazdo musi być łatwo dostępne.
- ▶ Szuflada może być zabudowywana wyłącznie w kombinacji z podanymi urządzeniami Miele. Przy kombinacji z innymi urządzeniami wygasają ew. roszczenia gwarancyjne, ponieważ nie są więcej zapewnione warunki do prawidłowego działania.
- ▶ Dno, na którym instalowana jest szuflada i urządzenie kombinowane, musi być zabudowane na stałe. Należy zagwarantować nośność odpowiednią dla obu urządzeń.
- ▶ Przy zabudowie kombinowanego urządzenia proszę bezwzględnie przestrzegać informacji zawartych w jego instrukcji użytkowania i montażu.
- ▶ Przy montażu szuflady należy przestrzegać następujących zasad:
 - Zawartość naczyń musi być widoczna. Tylko w ten sposób można uniknąć oparzeń przez wychłapane gorące potrawy.
 - Musi być wystarczająca ilość miejsca do wysunięcia szuflady.

Instalacja

Wskazówki dotyczące zabudowy

Szuflada jest przeznaczona do kombinacji z następującymi urządzeniami do zabudowy Miele:

- wszystkie piekarniki o szerokości frontu 595 mm
- wszystkie urządzenia do gotowania na parze o szerokości frontu 595 mm
- wszystkie ekspresy do kawy o szerokości frontu 595 mm
- wszystkie kuchnie mikrofalowe o szerokości frontu 595 mm
- wszystkie urządzenia DialogCooker o szerokości frontu 595 mm

Urządzenie kombinowane ustawia się na szufladzie bez dna pośredniego.

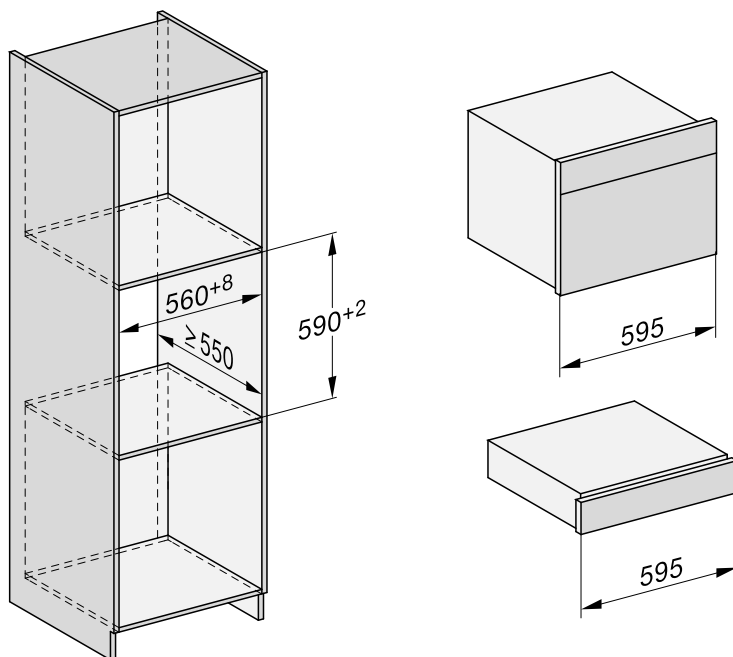
Szuflada jest dostępna w 3 różnych wysokościach. Wymagana wysokość niszy wynika z wymiaru szuflady i wymiaru urządzenia kombinowanego.

Wymiary do zabudowy ESW 7010, ESW 7110

Wszystkie wymiary podane są w mm.

Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 450 mm

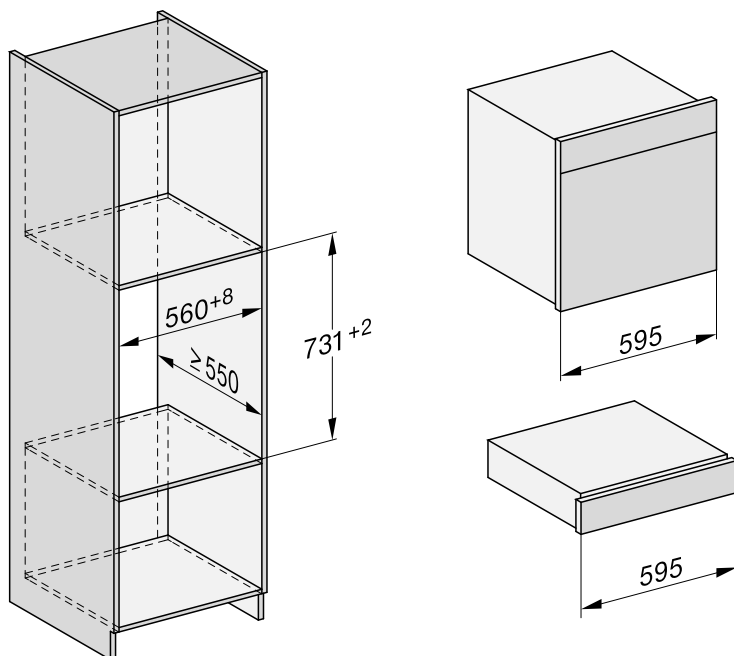
Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.



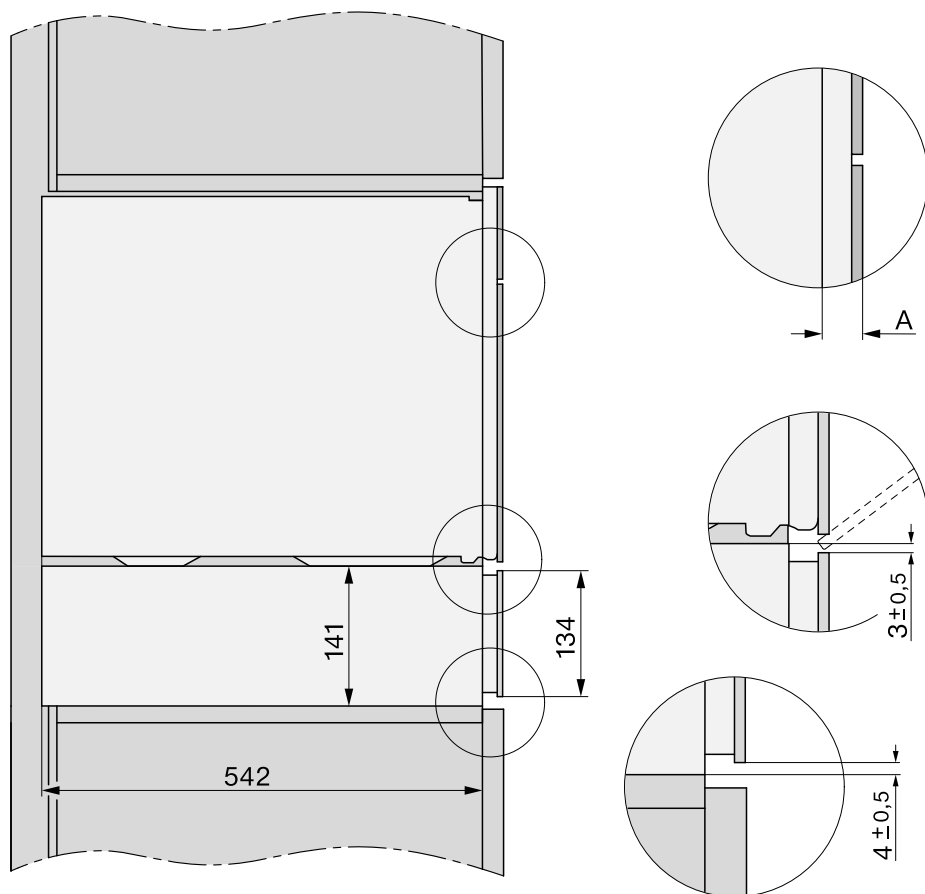
Instalacja

Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 590 mm

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.



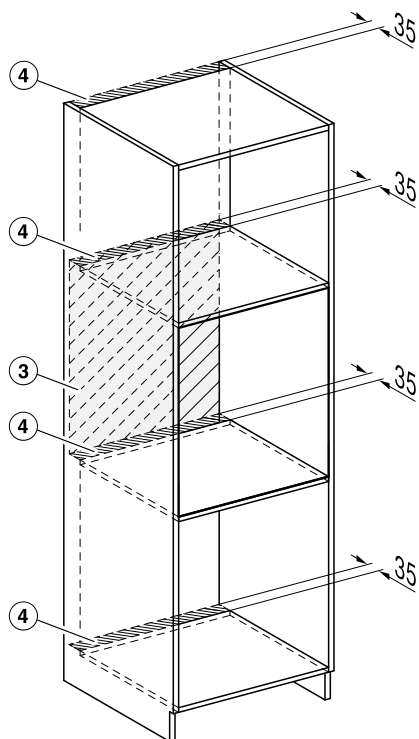
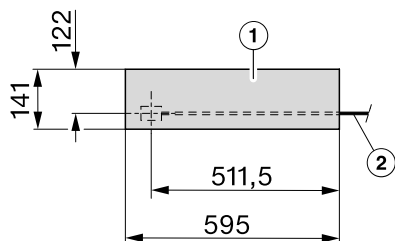
Widok z boku



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

Instalacja

Przyłącza i wentylacja



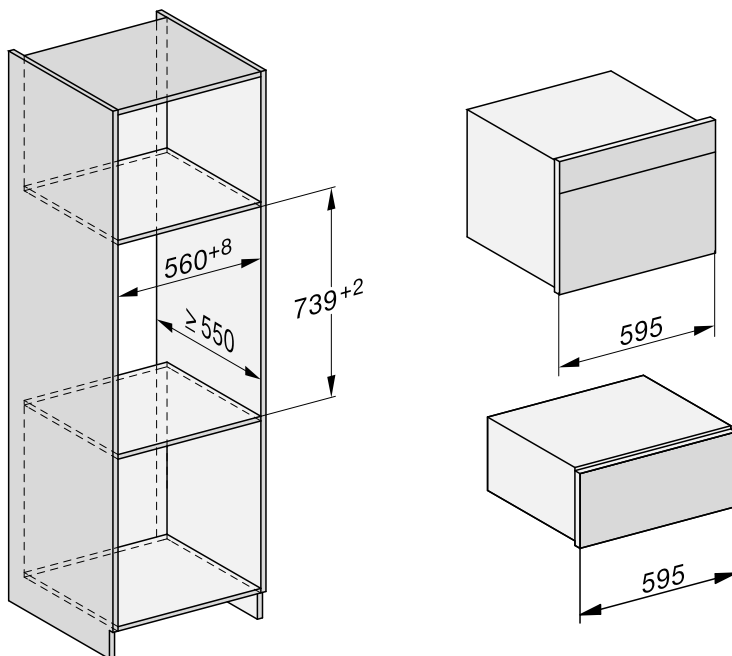
- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, L = 2000 mm
- ③ Bez przyłączy w tym obszarze
- ④ Przekrój wentylacyjny min. 180 cm²

Wymiary do zabudowy ESW 7020, ESW 7120

Wszystkie wymiary podane są w mm.

Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 450 mm

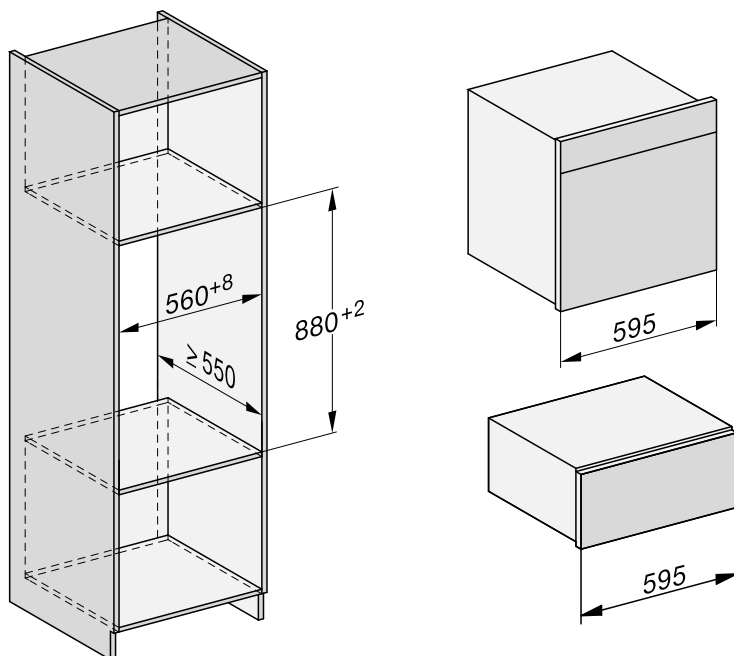
Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.



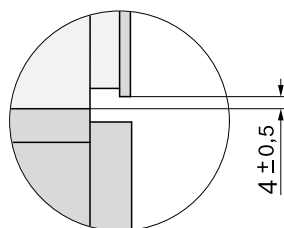
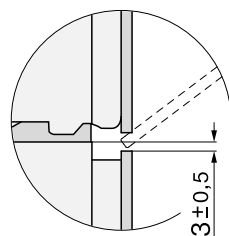
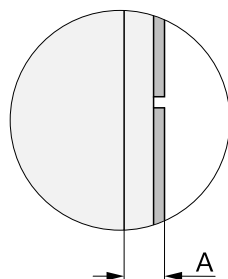
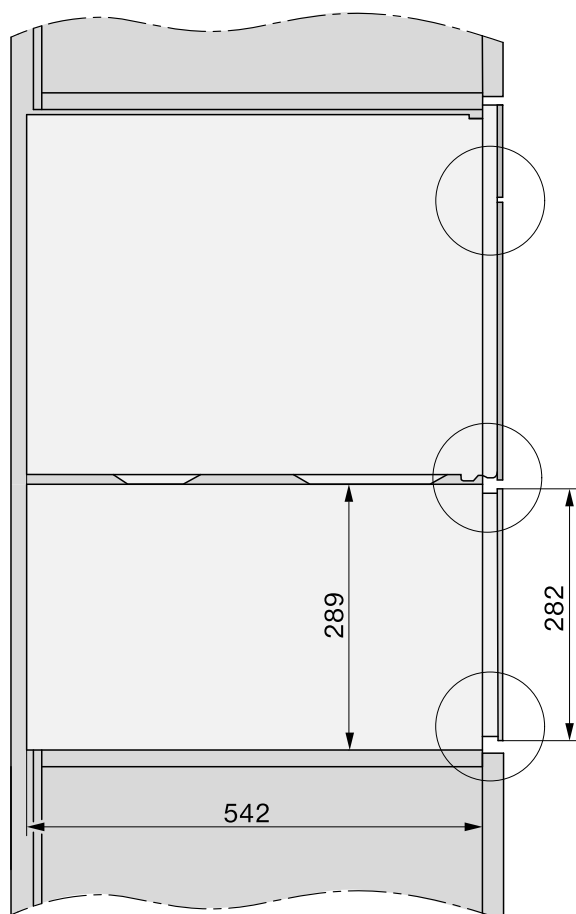
Instalacja

Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 590 mm

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.



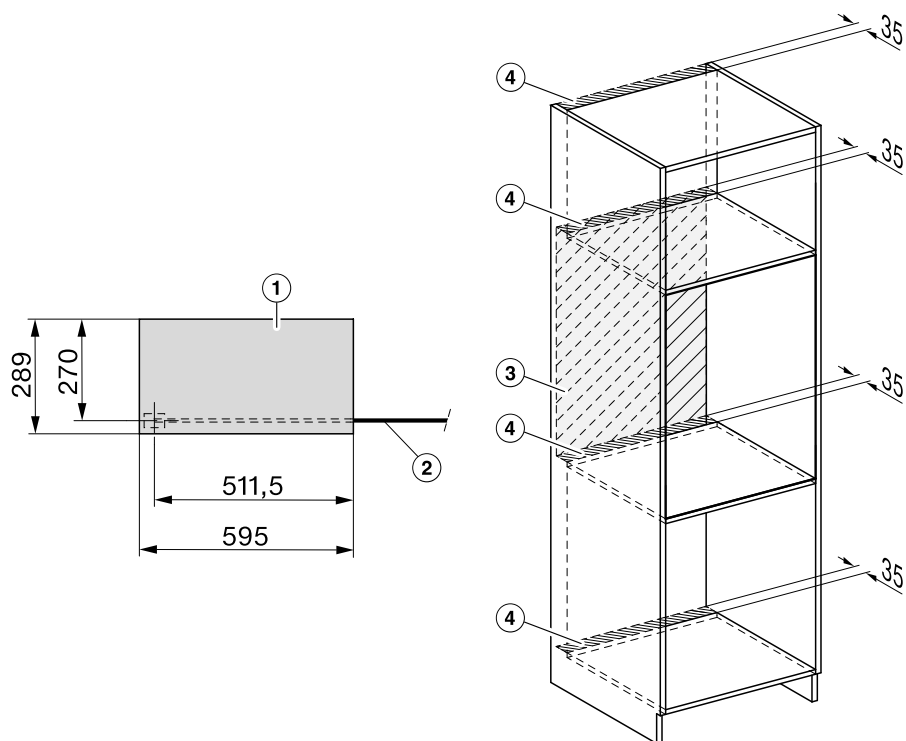
Widok z boku



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

Instalacja

Przyłącza i wentylacja



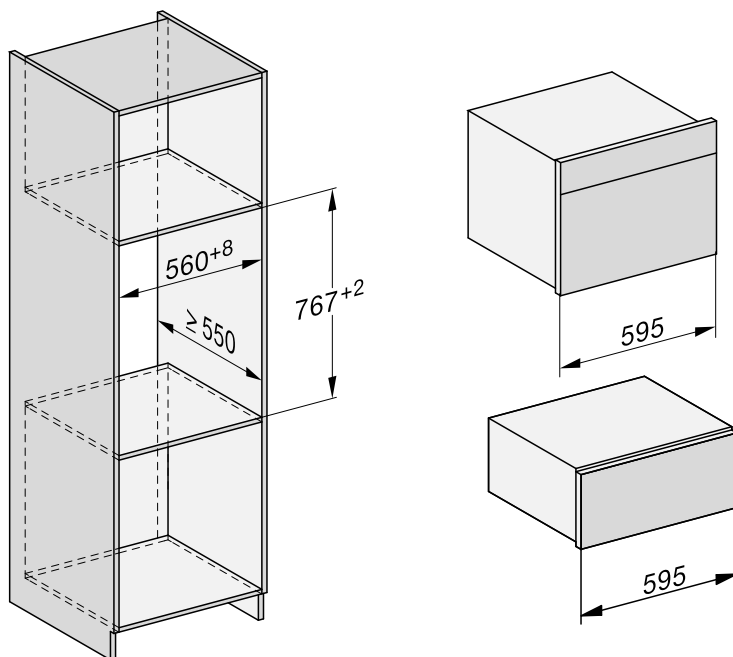
- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, L = 2000 mm
- ③ Bez przyłączy w tym obszarze
- ④ Przekrój wentylacyjny min. 180 cm²

Wymiary do zabudowy ESW 7030

Wszystkie wymiary podane są w mm.

Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 450 mm

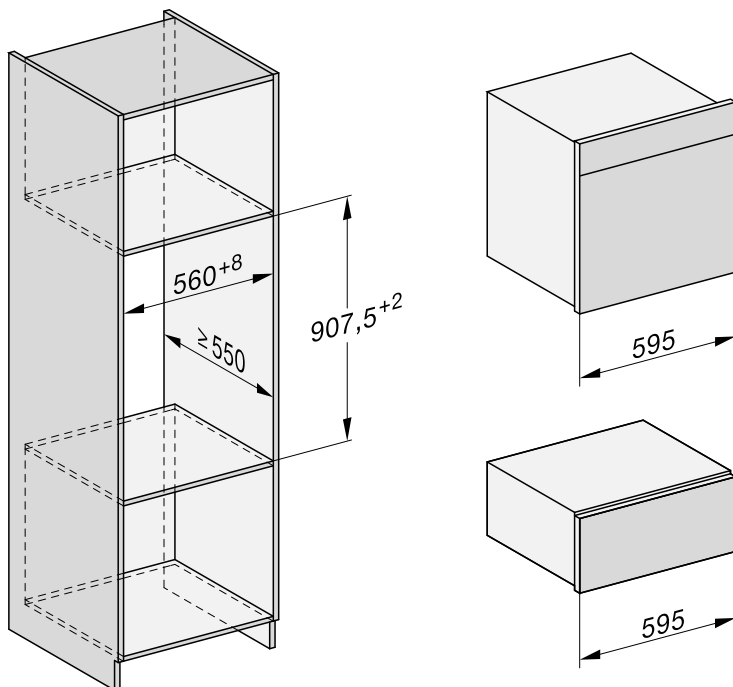
Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.



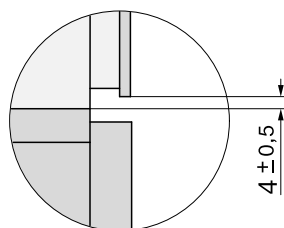
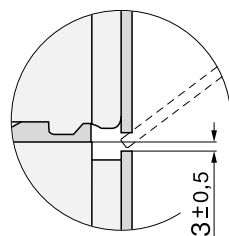
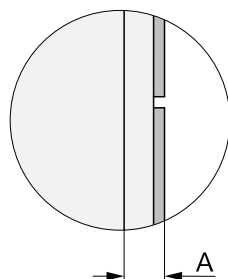
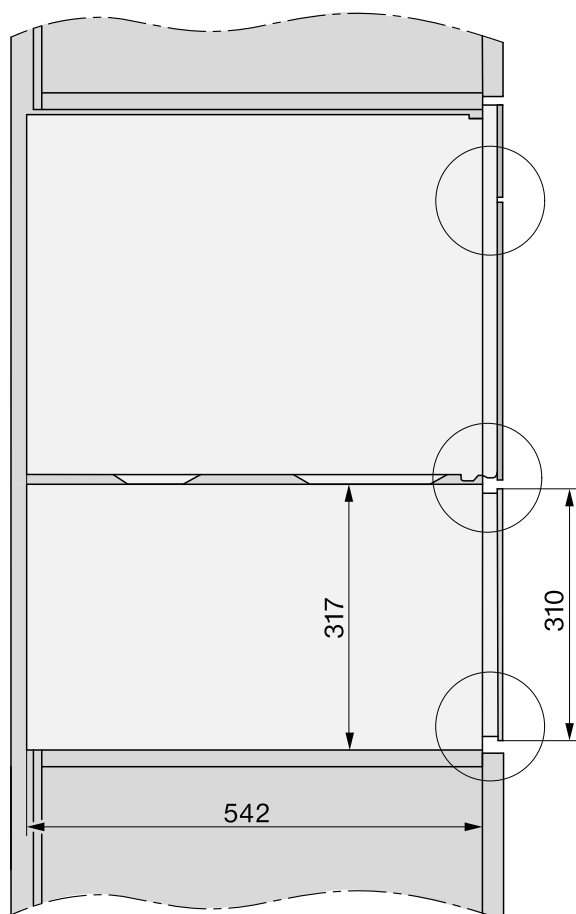
Instalacja

Urządzenie kombinowane dla niszy o wysokości 590 mm

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.



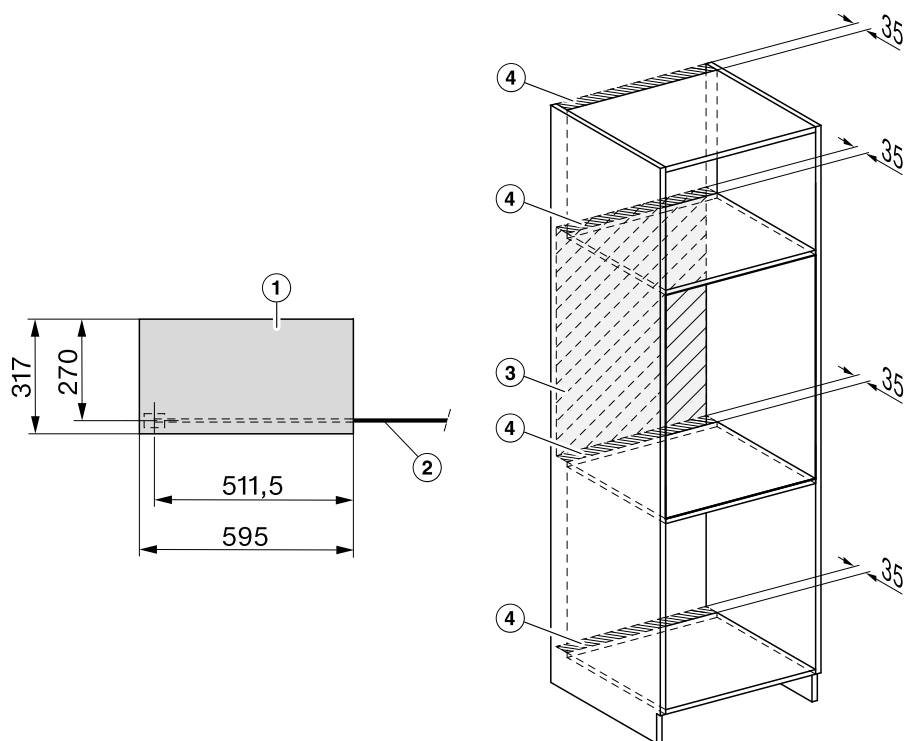
Widok z boku



A ESW 7030: 22 mm

Instalacja

Przyłącza i wentylacja

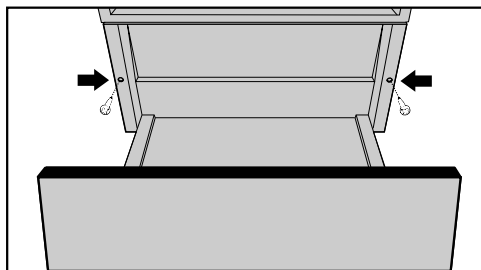


- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, L = 2000 mm
- ③ Bez przyłączy w tym obszarze
- ④ Przekrój wentylacyjny min. 180 cm²

Zabudowa

Powierzchnia do ustawienia szuflady musi być czysta i wypoziomowana, żeby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia.

- Wsunąć szufladę do szafki do zabudowy, aż front szuflady zostanie wyrównany z szafką do zabudowy i ustawić ją pod kątem prostym.



- Otworzyć szufladę i zamocować ją do bocznych ścianek szafki za pomocą 2 dostarczonych wkrętów.
- Zabezpieczyć górną krawędź panelu frontowego przed otarciem przy zabudowie urządzenia kombinowanego.
- Zamontować urządzenie kombinowane zgodnie ze wskazówkami w odpowiedniej instrukcji użytkowania i montażu.

Podłączenie elektryczne

Szuflada jest seryjnie wyposażona we wtyczkę do podłączenia do gniazda ochronnego.

Ustawić szufladę w taki sposób, żeby gniazdo było łatwo dostępne. Jeśli gniazdo nie jest swobodnie dostępne, proszę się upewnić, że po stronie instalacji dostępne jest urządzenie rozłączające wszystkie bieguny.



Zagrożenie pożarowe przez przegrzanie.

Użytkowanie szuflady za pośrednictwem gniazd wielokrotnych i przedłużaczy może doprowadzić do przecięcia kabla.

Ze względów bezpieczeństwa nie należy stosować żadnych gniazd wielokrotnych ani przedłużaczy.

Instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami.

Ze względów bezpieczeństwa zalecamy zabezpieczenie obwodu elektrycznego, do którego przyłączona jest szuflada, za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) typu .

Uszkodzony przewód przyłączeniowy może zostać wymieniony wyłącznie na specjalny przewód przyłączeniowy takiego samego typu (dostępny w serwisie Miele). Ze względów bezpieczeństwa wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego fachowca lub serwis Miele.

Informacje dotyczące wartości znamionowych i odpowiedniego zabezpieczenia są zamieszczone w tej instrukcji użytkowania lub na tabliczce znamionowej. Porównać te dane z danymi przyłącza elektrycznego w miejscu instalacji. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niesynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

Niniejszym Miele oświadcza, że ta szuflada odpowiada Dyrektywie 2014/53/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności WE jest dostępny pod jednym z poniższych adresów internetowych:

- Produkty, Pobieranie, na stronie www.miele.pl
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie <https://miele.pl/manual> przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

Częstotliwość	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
---------------	----------------------------

Maksymalna moc nadawania	< 100 mW
--------------------------	----------

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

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

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