

Návod na použitie a montáž Gourmet nahrievač riadu



Pred inštaláciou a uvedením do prevádzky si **bezpodmienečne** prečítajte návod na umiestnenie - inštaláciu - uvedenie do prevádzky. Ochránite tak seba a zabránite škodám.

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	4
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	11
Prehľad	12
ESW 7010, ESW 7110.....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Ovládacie a zobrazovacie prvky.....	14
Dodávané príslušenstvo	15
Prvé uvedenie do prevádzky	16
Prvé čistenie zásuvky	16
Prvé rozohriatie zásuvky.....	16
Miele@home	17
Obsluha	20
Princíp ovládania	20
Použitie funkcie MobileStart.....	21
Prevádzkové spôsoby	21
Doba trvania	21
Nastavenia teploty.....	22
Udržiavanie teploty pokrmov	23
Nahrievanie riadu	26
Doby nahrievania.....	26
Množstvo náplne	26
ESW 7010, ESW 7110.....	27
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	28
Príprava pri nízkej teplote	29
Ďalšie možnosti použitia	34
Pripojenie do siete so zabudovanými Miele prístrojmi	35
Funkcia sabat	36
Čistenie a ošetrovanie	37
Čo robiť, keď	39
Príslušenstvo na dokúpenie	41
Servisná služba	42
Kontakt pri poruchách.....	42
Typový štítok	42

Záruka	42
Inštalácia	43
Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie	43
Pokyny k montáži	44
Rozmery pre zabudovanie ESW 7010, ESW 7110	45
Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 450 cm	45
Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 590 cm	46
Bočný pohľad	47
Pripojenia a vetranie	48
Rozmery pre zabudovanie ESW 7020, ESW 7120	49
Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 450 cm	49
Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 590 cm	50
Bočný pohľad	51
Pripojenia a vetranie	52
Rozmery pre zabudovanie ESW 7030	53
Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 450 cm	53
Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 590 cm	54
Bočný pohľad	55
Pripojenia a vetranie	56
Zabudovanie	57
Elektrické pripojenie	58
Prehlásenie o zhode	60

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Gourmet nahrievač riadu sa v nasledujúcich návodoch označuje pre zjednodušenie ako zásuvka.

Táto zásuvka zodpovedá platným bezpečnostným predpisom. Neodborné použitie však môže viesť k poškodeniu osôb a vecí.

Pred uvedením prístroja do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie a montáž. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. Ochráňte tak seba a zabránite škodám.

Na základe normy IEC/EN 60335-1 Miele dôrazne upozorňuje na to, aby ste si bezpodmienečne prečítali a dodržiavali kapitolu týkajúcu sa inštalácie zásuvky ako aj bezpečnostné upozornenia a výstrahy.

Miele nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržania týchto pokynov.

Ponechajte si návod na použitie a montáž a odovzdajte ho prípadnému nasledujúcemu vlastníkovi.

Používanie na stanovený účel

- ▶ Táto zásuvka je určená na používanie v domácnosti a priestoroch podobných domácnostiam.
- ▶ Táto zásuvka nie je určená na použitie vo vonkajších priestoroch.
- ▶ Zásuvku používajte výhradne v domácnostiach na účely popísané v návode na použitie. Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.
- ▶ Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné zásuvku sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom. Tieto osoby smú zásuvku používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Deti v domácnosti

- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú samé pohybovať v blízkosti zásuvky, iba ak sú pod stálym dozorom.
- ▶ Deti staršie ako 8 rokov môžu zásuvku obsluhovať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Deti musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.
- ▶ Deti nesmú zásuvku čistiť bez dozoru.
- ▶ Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti zásuvky. Nikdy im nedovoľte, aby sa so zásuvkou hrali.
- ▶ Zásuvka sa počas prevádzky rozohreje na vysokú teplotu a ostane horúca ešte nejaký čas po vypnutí. Nedovoľte deťom, aby sa k zásuvke približovali, pokiaľ nevychladne tak, že je akékoľvek popálenie vylúčené.
- ▶ Nebezpečenstvo zadusením. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólií), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa. Odložte obalový materiál z dosahu detí.

Technická bezpečnosť

- ▶ Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu. Inštalácie, údržbárske práce a opravy elektrických prístrojov smú vykonávať len autorizovaní Miele odborní pracovníci.
- ▶ Poškodenia na zásuvke môžu ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ju, či nie je viditeľne poškodená. Poškodený prístroj nikdy neprevádzkujte.
- ▶ Spoľahlivá a bezpečná prevádzka tejto zásuvky je zaručená len vtedy, keď je prístroj pripojený na verejnú elektrickú sieť.
- ▶ Elektrická bezpečnosť zásuvky je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku zásuvky sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Zásuvku pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ Zásuvku používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná funkčnosť.
- ▶ Táto zásuvka sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).
- ▶ Dotyk prípojov pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkčnosti zásuvky. Nikdy neatvárajte kryt zásuvky.


Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy prístroja nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.
- ▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne.
- ▶ Ak odstránite sieťovú zástrčku prívodného kábla alebo prívodný kábel nie je vybavený sieťovou zástrčkou, musí zásuvku pripojiť k elektrickej sieti kvalifikovaný elektrikár.
- ▶ Ak je poškodený prívodný sieťový kábel, musí ho kvalifikovaný elektrikár nahradiť špeciálnym sieťovým káblom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Pri prácach spojených s inštaláciou a údržbou, ako aj pri opravách musí byť zásuvka úplne odpojená od elektrickej siete. Zaistíte to tým, že
 - sú vypnuté ističe elektrickej inštalácie alebo
 - sú úplne vyskrutkované poistky elektrickej inštalácie alebo
 - je vytiahnutá elektrická zástrčka (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.
- ▶ Ak je zásuvka vstavaná za čelom nábytku (napr. za dvierkami), čelo nábytku nikdy nezatvárajte, keď používate prístroj. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť zásuvka, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí zásuvky.

Prevádzkové zásady

- ▶ Mohli by ste sa na horúcej zásuvke alebo horúcom riade popáliť. Pri všetkých prácach na horúcom prístroji si chráňte ruky izolačnými rukavicami alebo chňapkami. Používajte len suché rukavice alebo chňapky. Mokré alebo vlhké textílie vedú teplo lepšie a môžu spôsobiť popálenie parou.
- ▶ Nebezpečenstvo požiaru. V zásuvke neskladujte žiadne plastové nádoby alebo horľavé predmety. Pri zapnutí by sa mohli roztaviť alebo vznietiť.
- ▶ Predmety v blízkosti zapnutej zásuvky môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Zásuvku nepoužívajte nikdy na ohrievanie miestnosti.
- ▶ Nikdy nenahradte dodanú protišmykovú podložku kuchynskými utierkami alebo podobnými.
- ▶ Zaťažiteľnosť teleskopických výsuvov je maximálne 25 kg. Ak zásuvku preťažíte alebo sa postavíte alebo posadíte na otvorenú zásuvku, výsuvy sa poškodia.
- ▶ Spodná strana zásuvky sa počas prevádzky zohreje na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa jej nedopatrením nedotkli, keď je zásuvka vytiahnutá.
- ▶ Protišmyková podložka je odolná voči teplote do 200 °C. Dno kuchynského riadu môže túto teplotu prekročiť, obzvlášť po prudkom opekaní. Skôr ako kuchynský riad vložíte do zásuvky, nechajte ho chvíľu vychladnúť.
- ▶ Riad z plastu alebo z hliníkovej fólie sa pri vysokých teplotách taví. Na udržiavanie teploty používajte len tepelne odolný riad z porcelánu, skla atď.
- ▶ Ak sa dovnútra zásuvky dostanú tekutiny, môže to vyvolať skrat. Otvorte a zatvorte naloženú zásuvku opatrne, aby nevystrekli tekutiny.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Prevádzkový spôsob  udržiavanie teploty jedál slúži na udržanie teploty horúcich jedál ale nie na zohrievanie studených jedál. Dbajte na to, aby ste do zásuvky vkladali dostatočne teplé jedlá.
- ▶ Keď je teplota príliš nízka, môžu sa pri určitých jedlách rozmnožiť baktérie. Nastavte dostatočne vysokú udržiavaciu teplotu.

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

Likvidácia obalového materiálu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály boli zvolené s prihliadnutím k aspektom ochrany životného prostredia a k možnostiam ich likvidácie, sú teda recyklovateľné.

Vrátenie obalov do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Váš špecializovaný predajca odobere obalový materiál naspäť.

Likvidácia starého prístroja

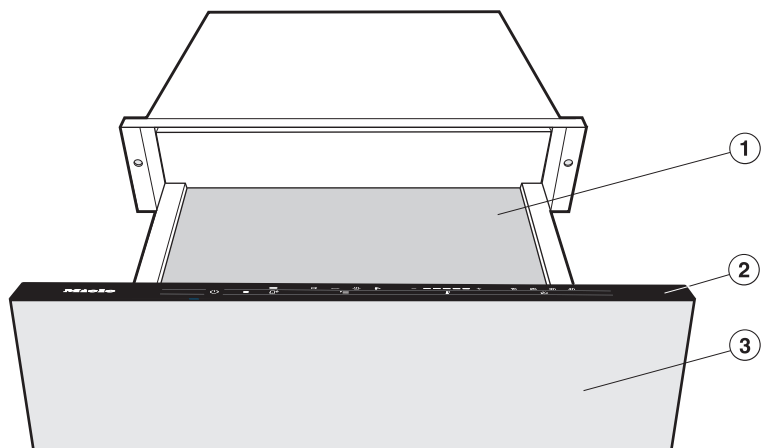
Staré elektrické a elektronické prístroje obsahujú často ešte cenné suroviny. Obsahujú ale tiež škodlivé látky, ktoré boli potrebné pre ich funkčnosť a bezpečnosť. V komunálnom odpade alebo pri nesprávnej manipulácii môžu poškodzovať ľudské zdravie a životné prostredie. Váš starý prístroj preto v žiadnom prípade nedávajte do komunálneho odpadu.



Miesto toho využívajte oficiálne zberné a vratné miesta na odovzdávanie a zúžitkovanie elektrických a elektronických prístrojov zriadené obcami, predajcami alebo spoločnosťou Miele. Podľa zákona ste sami zodpovední za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom starom prístroji. Postarajte sa prosím o to, aby bol Váš vyradený prístroj až do odvezenia uložený mimo dosah detí.

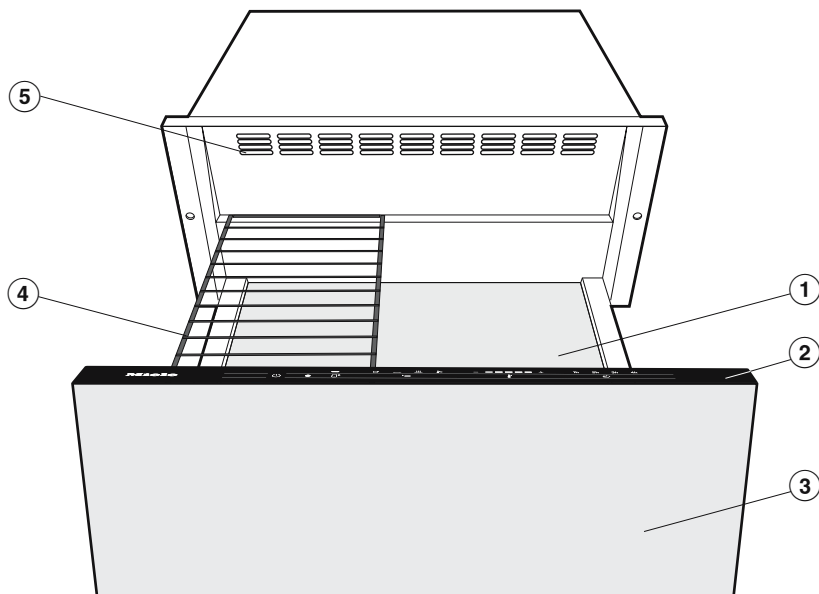
Prehľad

ESW 7010, ESW 7110



- ① protišmyková podložka
- ② ovládacie a zobrazovacie prvky
- ③ čelná stena zásuvky s mechanizmom Push2open
Zásuvka sa dá otvoriť a zatvoriť miernym zatlačením na panel.

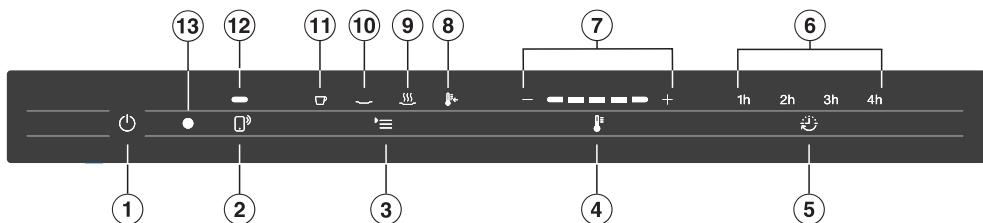
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① protišmyková podložka
- ② ovládacie a zobrazovacie prvky
- ③ čelná stena zásuvky s mechanizmom Push2open
Zásuvka sa dá otvoriť a zatvoriť miernym zatlačením na panel.
- ④ rošt
- ⑤ vetracia štrbina

Prehľad

Ovládacie a zobrazovacie prvky



Senzorové tlačidlá

- ① senzorové tlačidlo zap./vyp. ①
Pre zapnutie a vypnutie zásuvky
- ② senzorové tlačidlo ②
Na ovládanie zásuvky cez koncové mobilné zariadenie
- ③ senzorové tlačidlo ③
Pre voľbu spôsobu prevádzky
- ④ senzorové tlačidlo ④
Pre nastavenie teploty
- ⑤ senzorové tlačidlo ⑤
Pre nastavenie obmedzenej doby trvania a obnoveniu trvalej prevádzky.

Ukazovatele/kontrolky

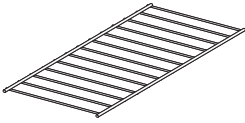
- ⑥ ukazovateľ zvolenej doby trvania
1h = 1 hodina
2h = 2 hodiny
3h = 3 hodiny
4h = 4 hodiny
bez indikácie = trvalá prevádzka
- ⑦ kontrolky v pruhu segmentov
Pre zobrazenie teploty
- ⑧ kontrolka ⑧
Indikuje, že je nastavený prevádzkový spôsob príprava pri nízkej teplote.

- ⑨ kontrolka ⑨
Indikuje, že je nastavený prevádzkový spôsob udržiavania teploty jedla.
- ⑩ kontrolka ⑩
Indikuje, že je nastavený prevádzkový spôsob servírovací/jedáľenský riad.
- ⑪ kontrolka ⑪
Indikuje, že je nastavený prevádzkový spôsob šálky/poháre.
- ⑫ kontrolka ⑫
Indikuje, že je aktivované ovládanie zásuvky Vaším mobilným koncovým zariadením.
- ⑬ optické rozhranie
(len pre servisnú službu Miele)

Dodávané príslušenstvo

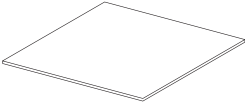
Podľa potreby si môžete doobjednať príslušenstvo, ktoré sa dodáva s prístrojom ako aj príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

Rošt



Pre zväčšenie plochy pre naplnenie (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Protišmyková podložka



Zabezpečuje bezpečné umiestnenie riadu.

Kuchárska kniha „Varenie pri nízkej teplote“

Najlepšie recepty z Miele testovacej kuchyne

Prvé uvedenie do prevádzky

- Odstráňte ochranné fólie a nálepky, ktoré môžu byť na prístroji umiestnené.
- Neodstraňujte nálepky s bezpečnostnými pokynmi a pokynmi pre vstavbu ako aj typový štítok.






Uľahčíte tak servisné a opravárske práce.

Prvé čistenie zásuvky

- Vyberte zo zásuvky protišmykovú podložku a rošt, ak je k dispozícii. Vyčistite oba teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Osušte protišmykovú podložku a rošt mäkkou utierkou.
- Vyčistite zásuvku pred rozohriatím zvonka a zvnútra vlhkou utierkou od prípadného prachu a zvyškov obalového materiálu.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.
- Položte protišmykovú podložku a prípadne rošt opäť do zásuvky.

Prvé rozohriatie zásuvky

Prázdnu zásuvku rozohrievajte najmenej dve hodiny.

- Zásuvku zapnite stlačením senzorevého tlačidla zap./vyp. .
- Stláčajte senzorové tlačidlo  tak dlho, pokým nezasvieti symbol .
- Stláčajte senzorové tlačidlo  toľko-krát, pokým nebude svietiť pravý vonkajší segment ukazovateľa teploty.
- Stláčajte senzorové tlačidlo  tak dlho, pokým nezasvieti 2h.
- Zatvorte zásuvku.

Zásuvka je vybavená kontaktným spínačom. Vyhrievanie a vetranie pracujú len keď je zásuvka zatvorená.

Zásuvka sa automaticky po dvoch hodinách vypne.

Kovové časti sú chránené ošetrujúcim prostriedkom. Preto sa pri prvom rozohrievaní zásuvky dočasne vytvorí zápach. Tvorba zápachu a prípadne vystupujúca para po krátkej dobe zmiznú a nie sú známkami chybového pripojenia alebo poruchy prístroja.

Počas prvého ohrievania sa postarajte o dobré vetranie kuchyne.

Miele@home

Vaša zásuvka je vybavená zabudovateľným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

- WiFi sieť
- aplikáciu Miele@mobile
- užívateľský účet v Miele. Užívateľský účet môžete vytvoriť pomocou aplikácie Miele@mobile.

Aplikácia Miele@mobile. Vás vedie nadväzovaním spojenia zásuvky a domácej WiFi siete.

Potom čo Vašu zásuvku zapojíte do WiFi siete, môžete pomocou aplikácie vykonávať napríklad nasledujúce akcie:

- vyvolať informácie o stave prevádzky Vašej zásuvky
- vyvolať upozornenia k prebiehajúcim prípravám pokrmov Vašej zásuvky
- ukončiť prebiehajúce operácie

V režime sieťovej pohotovostnej služby zásuvka vyžaduje max. 2 W.

Zaistite preto, aby bol v mieste inštalácie Vašej zásuvky k dispozícii dostatočne silný signál Vašej WiFi siete.

Disponibilita WiFi spojenia

WiFi spojenie zdieľa frekvenčný rozsah s inými zariadeniami (napr. mikrovlnkami, diaľkovo ovládanými hračkami). Kvôli tomu sa môžu vyskytovať dočasné alebo úplné poruchy spojenia. Preto nie je možné zaručiť trvalú disponibilitu ponúkaných funkcií.

Disponibilita Miele@home

Použitie aplikácie Miele@mobile závisí na disponibilitate služieb Miele@home vo Vašej krajine.

Služby Miele@home nie sú k dispozícii v každej krajine.

Informácie o disponibilitate získate na internetovej stránke www.miele.com.

Aplikácie Miele@mobile

Aplikáciu Miele@mobile si môžete stiahnuť zadarmo z Apple App Store® alebo Google Play Store™.



Prvé uvedenie do prevádzky

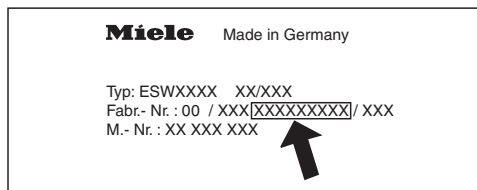
Pripojenie pomocou aplikácie

Pripojenie k sieti môžete vytvoriť pomocou aplikácie Miele@mobile.

- Nainštalujte si aplikáciu Miele@mobile na svoje mobilné koncové zariadenie.

Na prihlásenie budete potrebovať:

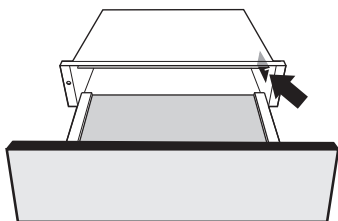
1. Heslo Vašej WiFi siete.
2. Heslo Vašej zásuvky.



Pri hesle pre zásuvku sa jedná o posledných deväť číslic výrobného čísla, ktoré nájdete na typovom štítku.



Typový štítok

Typový štítok nájdete tu:



- Spustíte prihlasovanie prístroja v aplikácii. Nasledujte kroky na prihlásenie.

Ak sa objaví výzva na aktiváciu WiFi siete zásuvky, postupujte nasledovne:


- Vypnite zásuvku.
- Podržte stlačené sensorové tlačidlo .
- Stlačte zároveň sensorové tlačidlo .

2h trvalo svieti, **3h** bliká.

Zásuvka je v priebehu nasledujúcich 10 minút pripravená na pripojenie.

- Nasledujte ďalšie kroky v aplikácii.



Po úspešnom spojení trvalo svieti **2h** a **3h**.

- Opustíte režim pripojovania na zásuvku stlačením sensorového tlačidla .

Zásuvku je odteraz možné obsluhovať pomocou aplikácie.


Pripojenie cez WPS

Váš WiFi router musí byť schopný spojenia WPS (WiFi Protected Setup).

- Vypnite zásuvku.
- Podržte stlačené sensorové tlačidlo .
- Stlačte zároveň sensorové tlačidlo .

2h trvalo svieti, **3h** bliká.

Vaše WiFi spojenie musí byť možné spustiť súčasne na zásuvke a na Vašom WiFi routri.


- Po niekoľkých sekundách stlačte sensorové tlačidlo  na zásuvke.

Po krátkej dobe svieti **2h** trvalo, **3h** a **4h** bliká.

Zásuvka je v priebehu nasledujúcich 10 minút pripravená na pripojenie.

- Spustíte na Vašom WiFi routri spojenie.

Po úspešnom spojení trvalo svieti **2h** a **3h**.

- Opustíte režim pripojovania na zásuvku stlačením sensorového tlačidla .



Zásuvku je odteraz možné obsluhovať pomocou aplikácie.

Ak sa spojenie nenadviaže, možno ste neaktivovali dostatočne rýchle WPS na svojom routri. Vykonajte opäť vyššie menované kroky.

Tip: Ak Váš WiFi router nemá WPS ako metódu spojenia, použite pripojenie cez aplikáciu Miele@mobile.

Odhlásenie WiFi (resetovanie nastavenia z výroby)

Na nadviazanie nového WiFi spojenia je najprv nutné odpojiť jestvujúce WiFi spojenie.

- Vypnite zásuvku.
- Podržte stlačené sensorové tlačidlo .
- Stlačte zároveň sensorové tlačidlo .


Pri existujúcom WiFi spojení svieti nepretržite **2h** a **3h**.

Zásuvka je v priebehu nasledujúcich 10 minút pripravená na pripojenie.

- Stlačte sensorové tlačidlo .

2h trvalo svieti a **3h** bliká.


Po niekoľkých sekundách bliká **2h** a **3h**. WiFi spojenie je zrušené.

- Opustíte režim odpojenia zásuvky stlačením sensorového tlačidla .

WiFi spojenie je zrušené. Je možné nadviazať nové spojenie.

Ak zásuvku likvidujete, predávate alebo ak uvádzate do prevádzky použitú zásuvku, odhláste sa z WiFi. Je to jediný spôsob, ako zabezpečiť odstránenie všetkých osobných údajov a predchádzajúci používateľ tak už nemôže mať k prístroju prístup.

Princíp ovládania

 Chybná funkčnosť z dôvodu znečistených a/alebo zakrytých senzorevých tlačidiel.

Senzorové tlačidlá nereagujú, alebo dochádza k neúmyselnému zapínaniu, prípadne dokonca k automatickému vypnutiu zásuvky.





Senzorové tlačidlá a ukazovatele udržujte v čistote.

Na sensorové tlačidlá a ukazovatele neodkladajte žiadne predmety.


 Poškodenia tekutinami.


Ak sa dovnútra zásuvky dostanú tekutiny, môže to vyvolať skrat.

Otvorte a zatvorte naloženú zásuvku opatrne, aby nemohli tekutiny vystreknúť.

- Otvorte zásuvku.
- Zásuvku zapnite stlačením senzorevého tlačidla zap./vyp. .
- Stláčajte sensorové tlačidlo  tak dlho, pokým nezasvieti požadovaný prevádzkový spôsob.
- Stláčajte sensorové tlačidlo  toľko krát, pokým nebude svietiť na teplotnom indikátore pravý vonkajší segment ukazovateľa teploty.
- Stláčajte sensorové tlačidlo  toľko krát, pokým sa na ukazovateli teploty nerozsvieti požadovaný počet hodín prevádzky.
- Zatvorte zásuvku.

Použitie funkcie MobileStart





- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Indikátor nad senzorovým tlačidlom  svieti. Zásuvku môžete obsluhovať pomocou aplikácie Miele@mobile.

Ovládanie senzorovými tlačidlami má prednosť pred ovládaním prostredníctvom aplikácie.


Prevádzkové spôsoby


Na výber sú nasledovné prevádzkové spôsoby:


-  nahrievanie šálok/pohárov
-  nahrievanie servírovacieho/ jedáenského riadu
-  udržiavanie teploty pokrmov
-  príprava pri nízkej teplote

Naposledy zvolený prevádzkový spôsob sa pri ďalšom zapnutí automaticky nastaví a zobrazí v obslužnom poli.

Zásuvka je vybavená ventilátorom, ktorý v zásuvke rozdeľuje zohriaty vzduch. Ventilátor je spustený pri všetkých prevádzkových spôsoboch.


V zásuvke môžete zároveň udržiavať teplotu jedla a nahrievať riad. Použite na to prevádzkový spôsob  udržiavanie teploty pokrmu.

 Nebezpečenstvo popálenia horúcim riadom.

Keď je prevádzkovým spôsobom  udržiavanie teploty jedál ohrievaný prázdny riad, zahreje sa na vysokú teplotu.

Pri vyberaní riadu používajte chňapky na riad.


Doba trvania

 Nebezpečenstvo požiaru z dôvodu vysušených jedál.

Dlhé doby udržiavania teploty spôsobujú vysušenie a prípadne samovznietenie jedla.

Nenechajte zásuvku v trvalej prevádzke dlhšiu dobu bez dozoru.


Zásuvka je nastavená na trvalú prevádzku (výnimka: príprava pri nízkej teplote). Po maximálne 12 hodinách trvalej prevádzky bezpečnostné vypnutie zásuvku vypne.

Stlačením senzorového tlačidla  je možné zvoliť obmedzenú dobu prevádzky: 1 stlačenie 1 hodina (1h), 2 stlačenia 2 hodiny (2h) atď až po maximálne 4 hodiny.





Piatym stlačením sa obnoví trvalá prevádzka.

Obsluha

Nastavenia teploty

Každému prevádzkovému spôsobu je priradený teplotný rozsah. Navrhované teploty nastavené od výrobcu sú hrubo vytlačené. Stlačením sensorového tlačidla  je možné nastaviť teplotu v 5 krokoch.

Naposledy zvolená teplota sa automaticky pri ďalšom zapnutí nastaví a zobrazí na obslužnom paneli (výnimka: príprava pri nízkej teplote).

ukazovateľ teploty	teplot: [°C] *			
				
■ □ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■ □	60	80	85	85


* približné teplotné údaje namerané v prázdnom stave v strede zásuvky

Tipy


Pre získanie optimálnej kvality jedál dbajte na nasledovné:

- Horúce jedlá servírujte na predhriaty riad. Za týmto účelom vložte do zásuvky riad.
- Neprikrývajte pečené alebo fritované jedlá, ktoré majú ostať chrumkavé. Udržujte tieto jedlá teplé pri vyšších teplotách.
- Vlhké a tekuté jedlá prikryte vhodným poklopom alebo tepelne odolnou fóliou. Tak zabránite vystupovaniu vlhkosti a jej kondenzácii a vyzrážania mimo riadu.
- Riad nenaplňte príliš, aby sa nič neprelialo.
- Čerstvo pripravené jedlá sú teplejšie ako v teple udržiavané jedlá. Na teple udržiavané jedlá servírujte na predhriatych tanieroch.
- Strata výživových látok začína prípravou potravín a pokračuje udržiavaním tepla. O čo dlhšie sa budú potraviny udržiavať teplé, o to väčšie sú straty výživových látok.
- Odporúčame Vám, aby ste jedlo neudržiavali dlhú dobu teplé, pretože by sa prevarilo.
- Pri častom otváraní zásuvky môžu jedlá vychladnúť.
- Zásuvku neotvárajte ani nezatvárajte rýchlym pohybom. Mohla by vystreknúť tekutina z riadu a dostať sa do štrbín alebo dovnútra zásuvky.


Udržiavanie teploty pokrmov

 Ohrozenie zdravia pri príliš nízkej udržiavacej teplote.

Pri príliš nízkej udržiavacej teplote sa v jedlách môžu vyvinúť zárodky.

Volte výhradne prevádzkový spôsob  udržiavania teploty jedál.

Tento prevádzkový spôsob slúži na udržiavanie teploty jedál hneď po ich príprave, teda ešte v horúcom stave. Tento prevádzkový spôsob neslúži k opätovnému ohrievaniu vychladnutého jedla!


- Volte prevádzkový spôsob  udržiavania teploty jedál.
- Zvolte požadovanú dobu trvania.

Zásuvka sa musí asi 15 minút predhrievať, aby sa zabezpečilo, že vnútorný priestor dosiahne potrebnú minimálnu teplotu.

- Riad na predhriatie postavte do zásuvky.
- Po 15 minútach vyberte predohriaty riad zo zásuvky a dajte do neho horúce jedlo. Pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce.
- Riad vložte do zásuvky a opatrne ju zatvorte, aby sa tekutiny nepreliali.

Udržiavanie teploty pokrmov


Nastavenia

potraviny	riad	prikrytí riad	teplota pri nastavení 	pozícia	
				dno	rošt*
steak rare	tanier	nie	■ □ □ □ □	x	x
nákyp/zapekané	nákypová forma	áno	□ □ □ ■ □	x	
pečenie mäsa	tanier	áno	□ □ ■ □ □	x	
hustá polievka	hrniec	áno	□ □ □ ■ □	x	
rybie prsty	panvica	nie	□ □ □ □ ■	x	
mäso v omáčke	hrniec	áno	□ □ □ ■ □	x	
zelenina v omáčke	hrniec	áno	□ □ □ ■ □	x	
guláš	hrniec	áno	□ □ □ ■ □	x	
zemiaková kaša	hrniec	áno	□ □ ■ □ □	x	
menu	tanier	áno	□ □ □ ■ □	x	
pečené zemiaky/ zemiaky v šupke	tanier/hrniec	áno	□ □ ■ □ □	x	
vyprážané rezne	panvica	nie	□ □ □ □ ■	x	
lievance / strúhané koláče	tanier	nie	□ □ □ □ ■	x	x
pizza	tanier	nie	□ □ □ □ ■	x	
slané zemiaky	hrniec	áno	□ □ □ ■ □	x	
omáčka	hrniec	áno	□ □ □ ■ □	x	
štrúdlá	tanier	nie	□ □ □ ■ □	x	
ohrievanie bieleho chleba	–	nie	■ □ □ □ □	x	x
ohrievanie žemlí	–	nie	■ □ □ □ □	x	x

* podľa modelu

Nahrievanie riadu


Tipy

- Podľa možnosti rozložte riad po celej ploche. Taniere naukladané vysoko na sebe sa ohrievajú pomalšie ako jednotlivé tanierne. Ak nie je možné sa vysoko naukladaným tanierom vyhnúť, umiestnite ich vpredu v zásuvke. Používajte rošt (podľa model).
- Pred vetracie štrbiny neukladajte žiadne veľké platne na hranu. Zakryli by ste tým otvory pre výstup teplého vzduchu. Riad by sa nezohrial rovnomerne.
- Pre šálky a poháre zvolte výlučne prevádzkový spôsob  ohrievanie šálok/pohárov, aby ste zabezpečili, že nebude prekročená najvyššia teplota (60 °C).
- Zohriaty riad stráca veľmi rýchlo na svojej teplote. Vyberte ho preto len krátko pred použitím.

Doby nahrievania

Na doby nahrievania majú vplyv rôzne faktory:

- materiál a hrúbka riadu
- množstvo naplnenia
- zoradenie náplne
- nastavenie teploty

Nie je preto možné poskytnúť absolútne údaje. Pre rovnomerné ohriatie v prevádzkovom spôsobe  zohrievanie servírovacieho/jedáľenského riadu sú ako orientačné body pomenované nasledovné hodnoty:

- Jedáľenská súprava pre 6 osôb cca 30-35 minút
- Jedáľenská súprava pre 12 osôb cca 40-45 minút

Počas praktického používania zistíte optimálne nastavenie pre Vašu domácnosť.

Množstvo náplne



Poškodenia preťažením.

Ak zásuvku preťažíte, teleskopický výsuvný systém sa poškodí.

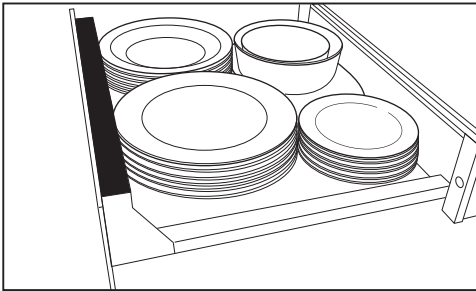
Zásuvku naložte s maximálnou hmotnosťou **25 kg**.

Nasledujúce príklady sú závislé od rozmerov a hmotnosti Vášho riadu.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120:
Plochu pre naloženie môžete zväčšiť tak, že použijete dodaný rošt. Rošt je možné ľubovoľne použiť. S 2 roštami môžete plochu pre naplnenie zväčšiť tak, že rošty nasadíte vľavo a vpravo. Ďalší rošt dostanete v internetovom obchode Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

ESW 7010, ESW 7110

Nasledujúce príklady sú orientačné:



Jedálenská súprava pre 6 osôb

6 plytkých tanierov	Ø 26 cm
6 polievkových tanierov	Ø 23 cm
6 dezertných tanierov	Ø 19 cm
1 oválna misa	32 cm
1 servírovacia misa	Ø 16 cm
1 servírovacia misa	Ø 13 cm

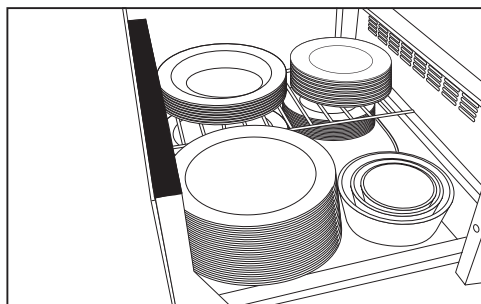
alebo voliteľne

12 plytkých tanierov	Ø 26 cm
18 polievkových tanierov	Ø 23 cm
16 polievkových misiek	Ø 10 cm
6 plytkých tanierov a	Ø 26 cm
6 polievkových tanierov	Ø 23 cm
6 tanierov na pizzu	Ø 36 cm
72 šálok na espresso	Ø 5,9 cm
30 šálok na kapučíno	Ø 8,8 cm
30 pohárov na grog	Ø 6,7 cm / výška 8 cm

Nahrievanie riadu

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Nasledujúce príklady sú orientačné:



Jedálenská súprava pre 12 osôb

12 plytkých tanierov	Ø 26 cm
12 polievkových tanierov	Ø 23 cm
12 dezertných tanierov	Ø 19 cm
1 oválna misa	32 cm
1 servírovacia misa	Ø 19 cm
1 servírovacia misa	Ø 16 cm
1 servírovacia misa	Ø 13 cm

alebo voliteľne

40 plytkých tanierov	Ø 26 cm
60 polievkových tanierov	Ø 23 cm
45 polievkových misiek	Ø 10 cm
20 plytkých tanierov	Ø 26 cm
20 polievkových tanierov	Ø 23 cm
20 tanierov na pizzu	Ø 36 cm
142 šálok na espresso	Ø 5,9 cm
90 šálok na kapučíno	Ø 8,8 cm
30 pohárov na grog	Ø 6,7 cm / výška 8 cm

Pri nízkych teplotách prípravy sa pokrm pri nižšej teplote pripravuje dlhšiu dobu. Pri tomto spôsobe prípravy sa pokrm šetrne pripravuje, stráca menej tekutiny a ostáva šťavnatý a jemný.

Ak použijete pokrmový teplomer z iných Miele zabudovaných prístrojov v zásuvke, ovplyvníte zabudované prístroje.

Pokrmové teplomery Miele používajte len pre príslušné zabudované prístroje.

Odporúčame bežný pokrmový teplomer na zobrazovanie teploty jadra. Tak je možné pokrm pripraviť v správnom čase.

Teplota jadra

V zásuvke riadu je možné pripravovať do teploty jadra 70 °C. Pokrm, ktoré má mať teplotu jadra vyššiu ako 70 °C nie je možné pripravovať v zásuvke riadu.

Výška teploty jadra dáva informáciu o teplote vo vnútri pokrmu.

O čo nižšia je teplota jadra, o to menej je mäso hotové:

- 45–50 °C = anglicky
- 55–60 °C = medium
- 65 °C = prepečené

Dĺžka prípravy

Dĺžka prípravy je závislá od veľkosti pokrmu a môže trvať 1 a 6 hodín.

Zásuvku nahrejte s príslušným riadom po dobu 15 minút. Tým dosiahne riad a vnútorný priestor potrebnú teplotu.


Príklad:
zvolená dĺžka 1h
skutočná doba prevádzky 1 hodina a 15 minút

Upozornenia

- Mäso by malo byť dobre očistené.
- Pre dobrý výsledok prípravy je rozhodujúca dobrá kvalita pokrmu.
- Pokrm musí mať izbovú teplotu. Asi 15 hodinu pred prípravou ho vyberte z chladničky.

Príprava pri nízkej teplote

Použite prevádzkový spôsob nahrievanie príprava pri nízkej teplote

- Zvoľte prevádzkový spôsob  nahrievanie príprava pri nízkej teplote.
- Položte žiaruvzdorný riad na dno zásuvky.

Zásuvka sa automaticky 15 minút predhrieva a potom beží na prednastavenej teplote 85 °C a prednastavenej dobe 4h.

Ak chcete pripravovať s inými nastaveniami, dodržte údaje v nasledovných tabuľkách prípravy.

- Zvoľte prípadne požadovanú teplotu.
- Zvoľte prípadne požadovanú dĺžku prípravy.
- Po uplynutí nahrievacej fázy vložte pokrm do nádoby.
- Ak používate pokrmový teplomer: Zasuňte pokrmový teplomer do pokrmu tak, aby bol hrot kovovej tyčky umiestnený v strede jadra pokrmu. Dbajte na to, aby nenarazil na kosť a nebol zasunutý do mastnej vrstvy, inak bude výsledok skreslený.
- Ak bude teplota asi o 10 °C (orientačná hodnota) nižšia ako teplota jadra, ktorá je uvedená v tabuľke prípravy, vyberte pripravovaný pokrm zo zásuvky.

Pri veľkom pripravovanom pokrme sa doporučuje menší teplotný rozdiel.

- Pokrm prudko opečte zo všetkých strán.

Tipy

- Pokrm nepripravte úplne. Po príprave nasleduje ešte opečenie.
- Pokrm je možné okamžite rozkrojiť. Nie je potrebná doba odstáť.
- Pokrm servírujte na predhriatych tanieroch, aby rýchlo nevychladol.





Príprava pri nízkej teplote

Varný riad 15 minút predhrejte. Počas tejto doby dajte pripravovaný pokrm bokom pri izbovej teplote.

Položte pripravovaný pokrm do predhriateho varného riadu v ohrevnom priestore.

Doby prípravy uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. V prípade potreby môžete pokrm pripravovať ďalej.





Tabuľka prípravy hovädzina

druh mäsa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
medailónky 3-4 cm výška	1 na stranu 1-2 na stranu 2 na stranu	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
steak zo stehna asi 170 g	1 na stranu 2 na stranu 2 na stranu	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input 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"/>
rumpsteak cca 200 g	1 na stranu 1-2 na stranu 2 na stranu	45-50 55-60 65	35-45 45-60 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input 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 anglicky, 55-60 °C medium/ stredne, 65 °C prepečené

 doba opečenia,  teplota jadra,  doba prípravy,  nastavenie teploty

Tabuľka prípravy telacina

druh mäsa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
medailónky 3-4 cm výška	1 na stranu 2 na stranu 2 na stranu	45-50 55-60 65	40-55 60-75 90-105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
steak cca 160 g 2 cm výška	1 na stranu 2 na stranu 2 na stranu	45-50 55-60 65	15-30 30-45 65-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input 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 anglicky, 55-60 °C medium/ stredne, 65 °C prepečené

 doba opečenia,  teplota jadra,  doba prípravy,  nastavenie teploty

Príprava pri nízkej teplote

Tabuľka prípravy bravčovina

druh mäsa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
filé cca 550 g	6–8 celkovo	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
medailónky asi 4 cm výška	2 na stranu	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 65 °C prepečené

⌚ doba opečenia, 🌡️ teplota jadra, 🕒 doba prípravy, 🌡️← nastavenie teploty

Tabuľka prípravy jahňa

druh mäsa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
jahňacie karé cca 170 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jahňacie karé cca 400 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jahňací chrbát uvoľnený cca 600 g	2 na stranu	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 na stranu	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium / stredne, 65 °C prepečené

⌚ doba opečenia, 🌡️ teplota jadra, 🕒 doba prípravy, 🌡️← nastavenie teploty





Tabuľka prípravy divina

druh mäsa	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
jelenie medailónky 3–4 cm výška	2 na stranu	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 na stranu	65	95–110	
srnčí chrbát cca 800 g	2 na stranu	60	55–70	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 na stranu	65	95–110	

* 60 °C medium / stredne, 65 °C prepečené




⌚ doba opečenia, 🌡️ teplota jadra, 🕒 doba prípravy, 🌡️← nastavenie teploty




Tabuľka prípravy ryba

druh ryby	 [min]	 [°C]	 [min]	
losos 400 g	2 na strane kože	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
pstruh (celý) cca 350 g	2 na stranu	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
treska/skrei 200 g	bez opečenia	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
ostriež (celý) cca 480–500 g	2 na stranu	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
morský vlk (celý) cca 480–500 g	2 na stranu	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 doba opečenia,  teplota jadra,  doba prípravy,  nastavenie teploty

Ďalšie možnosti použitia

potraviny	riad	prikryť riad			 h:min
rozmrazovanie bobulovitého ovocia	miska / tanier	nie	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		0:50
rozpustenie želatíny	miska	nie	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:15
kysnutie cesta	miska	áno, s tanierom		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0:30
príprava jogurtu	jogurotvé poháre s vrchnákom	–		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
mleična ryža napučanie do konca	hrniec	áno, s pokrievkou	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:40
rozpustenie čokolády	miska	nie	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:20
rozmrazovanie zeleniny	miska	nie	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 nastavenie teploty /  nastavenie teploty /  doba

Pripojenie do siete so zabudovanými Miele prístrojmi

Zapojením do siete je umožnené automatické riadenie zásuvky v závislosti od prevádzkového stavu iného vstavaného prístroja.

Príklad:

Zásuvka vhodným spôsobom nahreje riad pred obsuhou vstavaného prístroja v sieti alebo po nej.

Predpoklady

Pre prepojenie zásuvky do siete s inými zabudovanými prístrojmi musia byť splnené tieto podmienky:

- Zásuvka je prostredníctvom Miele@home pripojená k domácej WiFi sieti.
- Druhý vstavaný prístroj je prostredníctvom Miele@home pripojený k domácej WiFi sieti.

Prevedenie zapojenia do siete

Zapojenie do siete sa vykonáva pomocou aplikácie Miele@mobile.


Podrobné informácie k funkcii nájdete v kapitole „Prvé uvedenie do prevádzky“ odstavec „Inicializácia Miele@home“ a aplikácia Miele@mobile.

Ovládanie senzorovými tlačidlami má prednosť pred ovládaním prostredníctvom aplikácie.

Funkcia sabat

Pre dodržanie náboženských predpisov je možné zásuvku naprogramovať na dobu trvania sabatu. Funkcia sa automaticky asi po 72 hodinách vypne a obnoví sa normálna prevádzka. Pri aktivovanej funkcii je deaktivované nastavenie doby trvania a senzorové tlačidlá musia byť stlačené dlhšie ako bežne.

Aktivácia funkcie sabat

- Prípadne vypnite zásuvku.
- Podržte stlačené senzorové tlačidlo .
- Stlačte zároveň senzorové tlačidlo ①.

1h, 2h, 3h a 4h svietia.

- Nastavte požadovaný prevádzkový spôsob a teplotu.


Deaktivácia funkcie sabat

Funkciu sabat môžete deaktivovať pred ubehnutím času.

- Podržte stlačené senzorové tlačidlo ①.

Zhasnú všetky indikátory.

Zásuvka je opäť v normálnej prevádzke.

 Škody spôsobené vniknutou vlhkosťou.


Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat.

Na čistenie zásuvky nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť. Povrchy sú citlivé na poškrabanie. Pri sklenených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Nepoužívajte drhnúce alebo škrabajúce čistiace prostriedky.

 Nebezpečenstvo popálenia horúcim vnútorným priestorom.

Vnútorný priestor zásuvky je po prevádzke horúci.

Zásuvku nechajte pred každým čistením vychladnúť.

- Zásuvku a príslušenstvo po každom použití vyčistite a osušte.


Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení:

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
- čistiacim prostriedkom rozpúšťajúcim vodný kameň
- čistiacim prostriedkom, napr. drhnutému prášku, tekutému mlieku, drsným hubkám
- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiaci prostriedok pre sklokeramické varné dosky,
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiaci prostriedok alebo spreje na rúry na pečenie
- čistiaci prostriedok na sklo
- tvrdým drhnutím hubkám a kefám, napr. hubky na hrnce,
- ostré kovové škrabky

Čistenie a ošetrovanie

Čistenie čelnej steny zásuvky a vnútorného priestoru

 Chybná funkčnosť z dôvodu znečistených a/alebo zakrytých senzorových tlačidiel.


Senzorové tlačidlá nereagujú, alebo dochádza k neúmyselnému zapínaniu, prípadne dokonca k automatickému vypnutiu zásuvky.

Senzorové tlačidlá a ukazovatele udržiajte v čistote.

Na senzorové tlačidlá a ukazovatele neodkladajte žiadne predmety.


- Odstráňte bežné znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a s čistou hubkou alebo s čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Potom utrite čistou vodou.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie protišmykovej podložky

 Poškodenie nesprávnym čistením.

Ak budete protišmykovú podložku čistiť v umývačke riadu alebo v práčke, poškodí sa.

Protišmykovú podložku čistite výlučne ručne.

 Poškodenie nesprávnym sušením.

Keď budete sušiť protišmykovú podložku v rúre na pečenie, poškodí sa.

Protišmykovú podložku nikdy nesušte v rúre na pečenie!




- Vyberte zo zásuvky protišmykovú podložku.
- Protišmykovú podložku vyčistite teplou vodou a jemným prostriedkom na ručné umývanie.
- Protišmykovú podložku nakoniec vysušte jemnou utierkou.
- Protišmykovú podložku vložte do zásuvky až potom, keď bude úplne suchá.

Väčšinu porúch a chýb, ku ktorým môže dôjsť počas bežnej prevádzky, môžete odstrániť aj sami. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

Nasledujúce tabuľky vám majú pomôcť nájsť príčinu poruchy alebo chyby a odstrániť ich.

Problém	Príčina a odstránenie
Zásuvka nehreje.	Sieťová zástrčka nie je správne zasunutá. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zasuňte sieťovú zástrčku.
	Došlo k vypnutiu ističa. <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivujte istič (minimálne istenie vid' typový štítok). Ak ani po opakovanom zapnutí/zaskrutkovaní ističa alebo prúdového chrániča nebude stále možné sprevádzkovať zásuvku, zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu.
Hluk počas prevádzky	Hluk prichádza z ventilátora, ktorý zabezpečuje rovnomerné rozloženie tepla. Nie je to žiadna porucha.
Jedlo nie je dostatočne teplé.	Nie je nastavený prevádzkový spôsob $\underline{\text{SS}}$ udržiavanie teploty jedla. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte správny spôsob prevádzky.
	Nastavená teplota je príliš nízka. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte vyššiu teplotu.
	Vetracie štrbiny sú zakryté. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zabezpečte, aby mohol vzduch cirkulovať.
Jedlo je príliš horúce.	Nie je nastavený prevádzkový spôsob $\underline{\text{SS}}$ udržiavanie teploty jedla. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte správny spôsob prevádzky.
	Nastavená teplota je príliš vysoká. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte nižšiu teplotu.

Čo robiť, keď ...

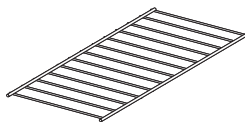
Problém	Príčina a odstránenie
Riad nie je dostatočne teplý.	Nie je nastavený prevádzkový spôsob  „nahrievanie servírovacieho/ jedáenského riadu“. ■ Nastavte správny spôsob prevádzky.
	Nastavená teplota je príliš nízka. ■ Nastavte vyššiu teplotu.
	Vetracie štrbiny sú zakryté. ■ Zabezpečte, aby mohol vzduch cirkulovať.
	Riad sa nezohrieva dostatočne dlho. ■ Dobu nahrievania riadu ovplyvňujú rôzne faktory (viď kapitola „Nahrievanie riadu“).
Riad je príliš horúci.	Nie je nastavený prevádzkový spôsob  nahrievanie servírovacieho/ jedáenského riadu  nahrievanie šálok/ pohárov. ■ Nastavte správny spôsob prevádzky.
	Nastavená teplota je príliš vysoká. ■ Nastavte nižšiu teplotu.
Stopy poškrabania na hornej hrane čelného panela.	Pri montáži alebo demontáži prístroja nad zásuvkou došlo k poškrabaniu. ■ Stopy poškrabania opatrne odstráňte tvrdou stranou bežnej hubky na riad.

Miele ponúka široký sortiment príslušenstva Miele vhodného pre Vaše prístroje a čistiace a ošetrovacie produkty.

Tieto produkty si môžete ľahko objednať v internetovom obchode Miele.

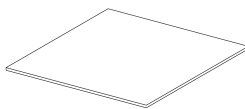
Tieto výrobky obdržíte aj prostredníctvom servisnej služby Miele (viď koniec tohto návodu na použitie) a u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Rošt



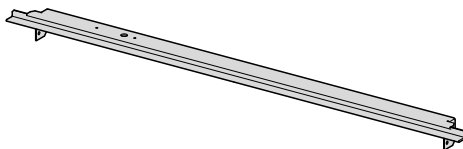
Pre zväčšenie plochy pre naplnenie (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Protišmyková podložka



Zabezpečuje bezpečné umiestnenie riadu.

Krycia lišta



Zakrýva priestor pláštá medzi zásuvkou a druhým prístrojom umiestneným nad ňou.

Utierka z mikrovlákna

Odstraňuje odtlačky prstov a mierne znečistenia.

Servisná služba

Kontakt pri poruchách

Pri poruchách, ktoré neviete sami odstrániť, informujte napr. Vášho špecializovaného predajcu Miele alebo servisnú službu Miele.

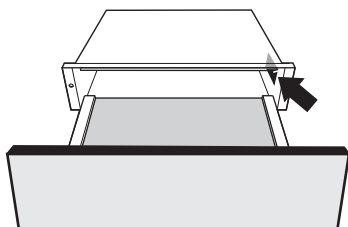
Servisnú službu Miele si môžete vyžiadať online na www.miele.com/service.

Kontaktné údaje servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

Servisná služba potrebuje označenie modelu a výrobné číslo (Fabr./SN/Nr.). Obe údaje nájdete na typovom štítku.

Typový štítok

Typový štítok nájdete tu:




Záruka

Záručná doba je 2 roky.

Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie

 Škody spôsobené nesprávnou vstavbou.

Zásuvka alebo druhý prístroj kombinácie sa môžu poškodiť nesprávnou montážou.

Zabudovanie nechajte vykonať len kvalifikovaným odborníkom.

- ▶ Po vstavbe zásuvky musí byť elektrická zásuvka ľahko prístupná.
- ▶ Zásuvka sa smie vstavať výlučne v kombinácii s prístrojmi, ktoré uvádza Miele. Pri kombinácii s inými prístrojmi zaniká nárok na záruku, pretože tu už nie je viac daná garancia riadnej prevádzky.
- ▶ Dno, na ktorom budú zásuvka a druhý prístroj kombinácie inštalované, musia byť pevne zabudované. Musí byť zabezpečená nosnosť pre oba prístroje.
- ▶ Pri vstavbe prístroja kombinácie bezpodmienečne rešpektujte informácie v príslušnom návode na použitie a montáž.
- ▶ Pri montáži zásuvky dbajte na nasledovné:
 - Obsah riadu musí byť viditeľný. Len tak je možné zabrániť obareniu vyšplechnutím hotových jedál.
 - Na vytiahnutie zásuvky musí byť dostatok miesta.

Inštalácia

Pokyny k montáži

Zásuvku je možné kombinovať s nasledujúcimi zabudovanými prístrojmi Miele:

- všetky rúry na pečenie so šírkou čelnej strany 595 mm
- všetky parné rúry so šírkou čelnej strany 595 mm
- všetky kávovary so šírkou čelnej strany 595 mm
- všetky mikrovlnky so šírkou čelnej strany 595 mm
- rúra Dialog so šírkou čelnej strany 595 mm

Druhý prístroj kombinácie sa postaví bez ďalšieho vloženého dna na zásuvku.

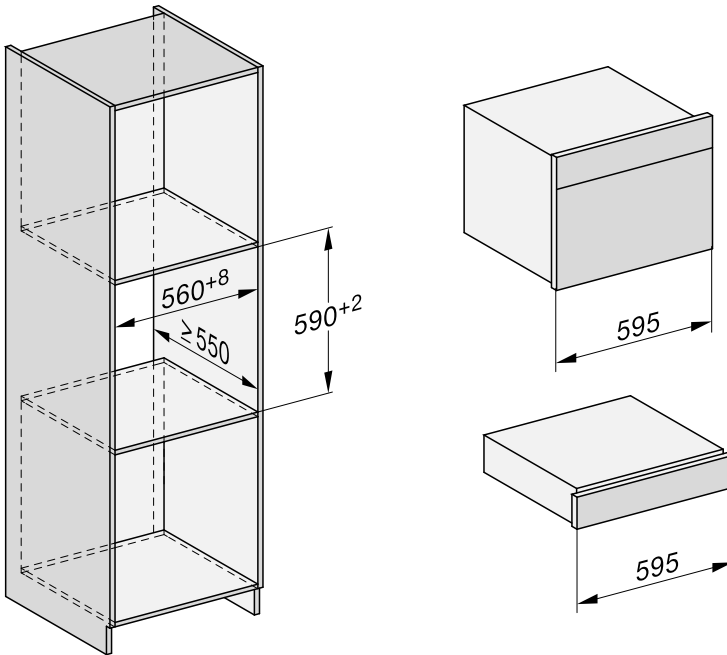
Zásuvku je možné dostať v 3 rozličných výškach. Potrebný rozmer výklenku vyplýva zo vstavbového rozmeru zásuvky a vstavbového rozmeru druhého prístroja kombinácie.

Rozmery pre zabudovanie ESW 7010, ESW 7110

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 450 cm

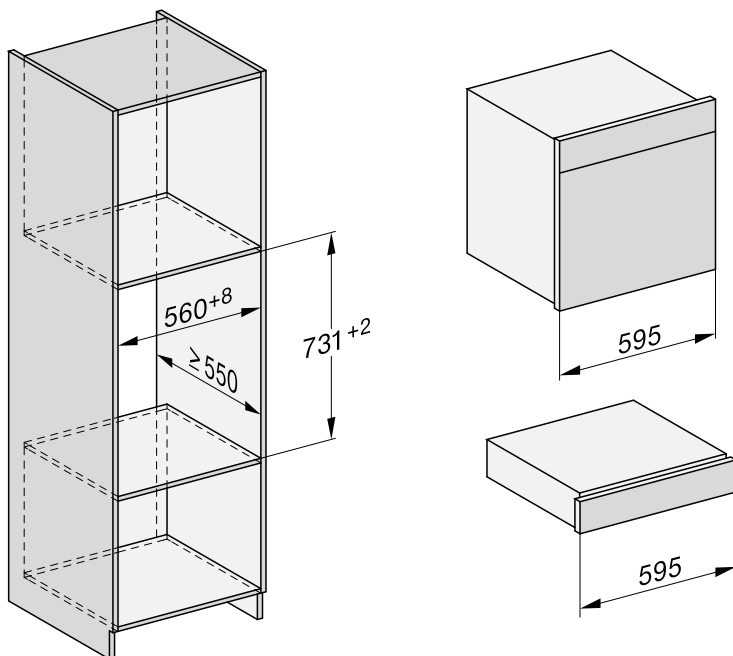
Za výklenkom pre zabudovanie nesmie byť zadná stena skrine.



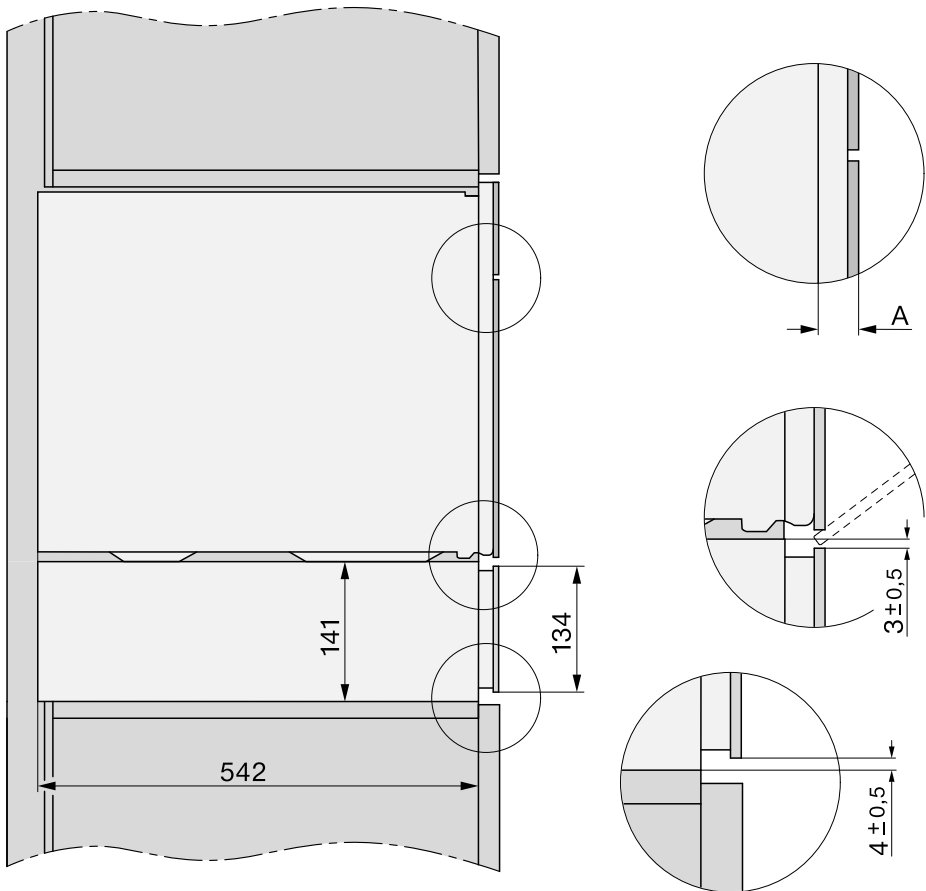
Inštalácia

Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 590 cm

Za výklenkom pre zabudovanie nesmie byť zadná stena skrine.



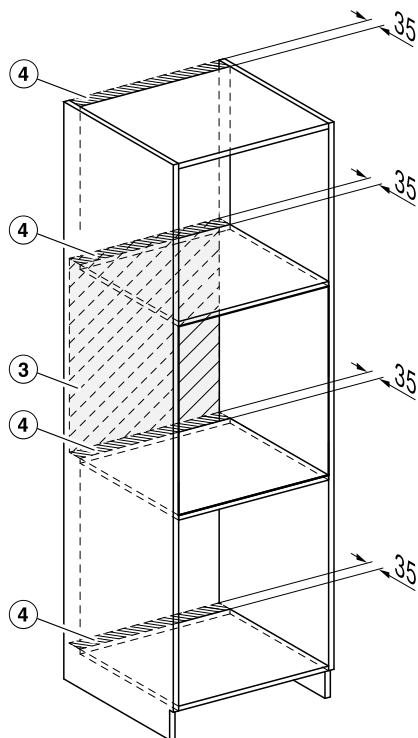
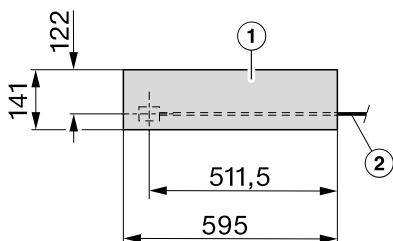
Bočný pohľad



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

Inštalácia

Pripojenia a vetranie



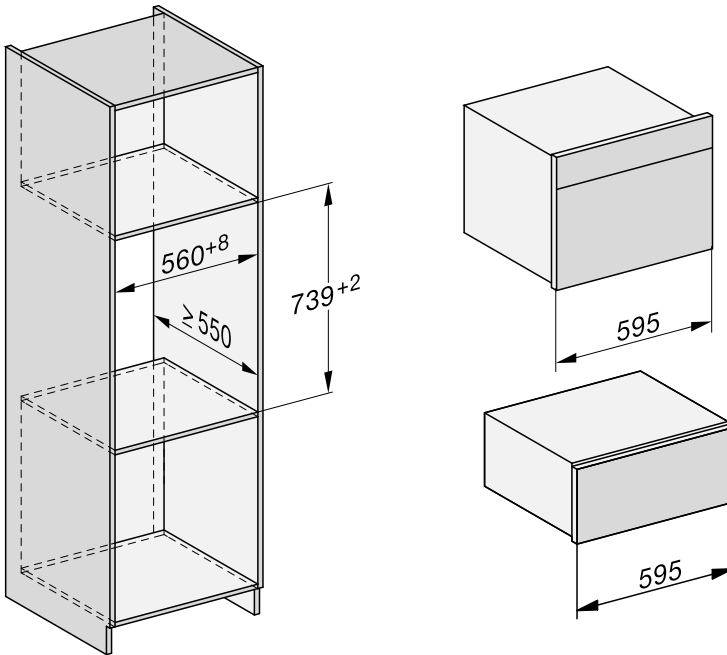
- ① pohľad spredu
- ② prívodný sieťový kábel, $L = 2.000 \text{ mm}$
- ③ v tejto oblasti žiadna prípojka
- ④ vetrací výrez min. $1\,800 \text{ mm}^2$

Rozmery pre zabudovanie ESW 7020, ESW 7120

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 450 cm

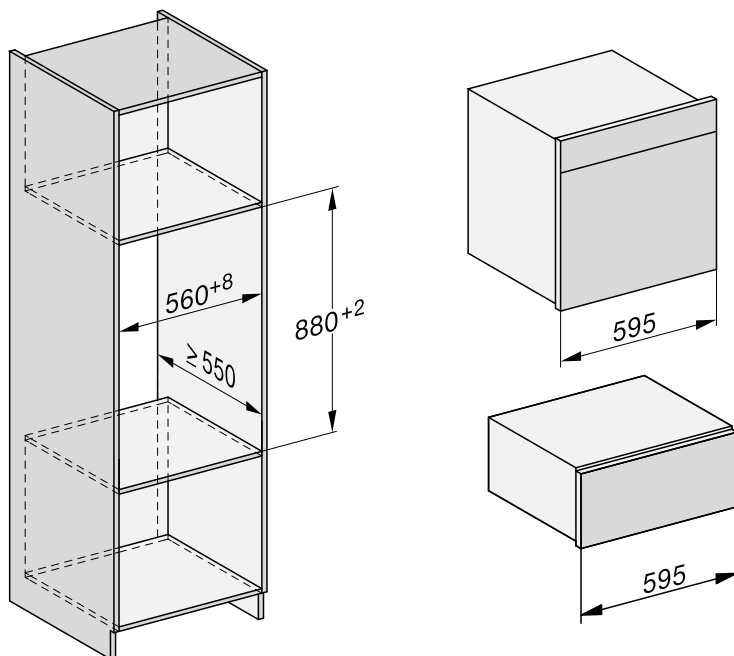
Za výklenkom pre zabudovanie nesmie byť zadná stena skrine.



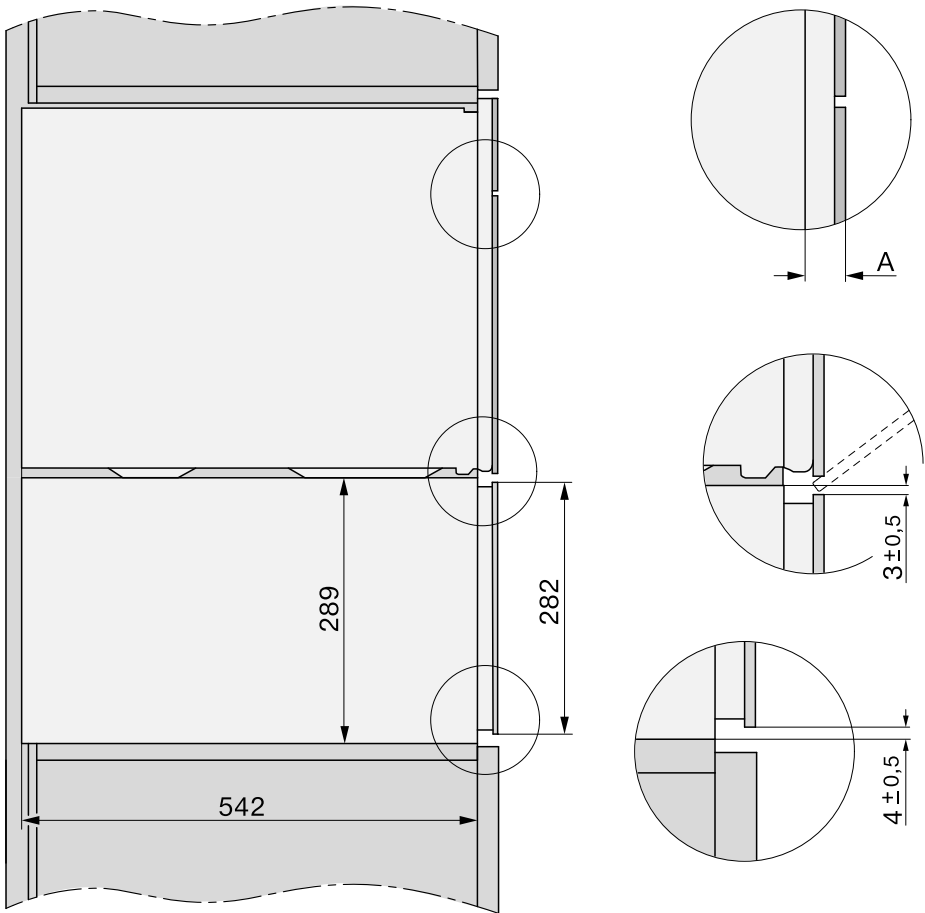
Inštalácia

Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 590 cm

Za výklenkom pre zabudovanie nesmie byť zadná stena skrine.



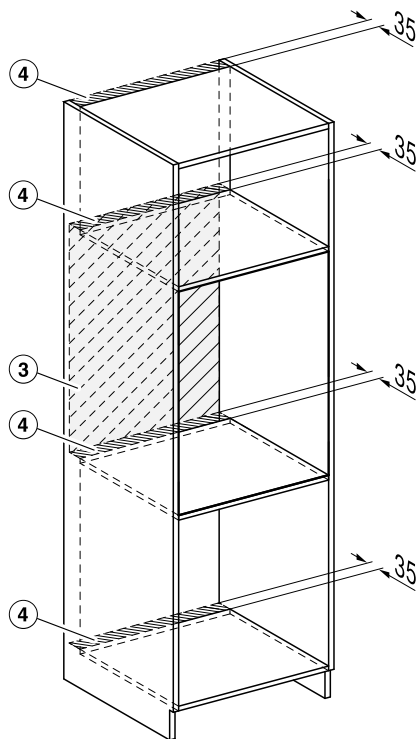
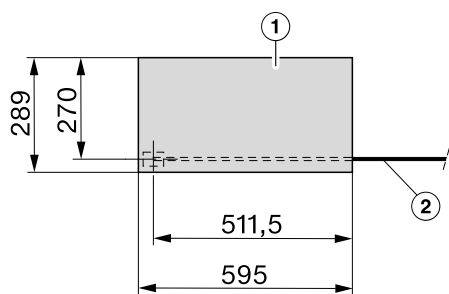
Bočný pohľad



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

Inštalácia

Pripojenia a vetranie



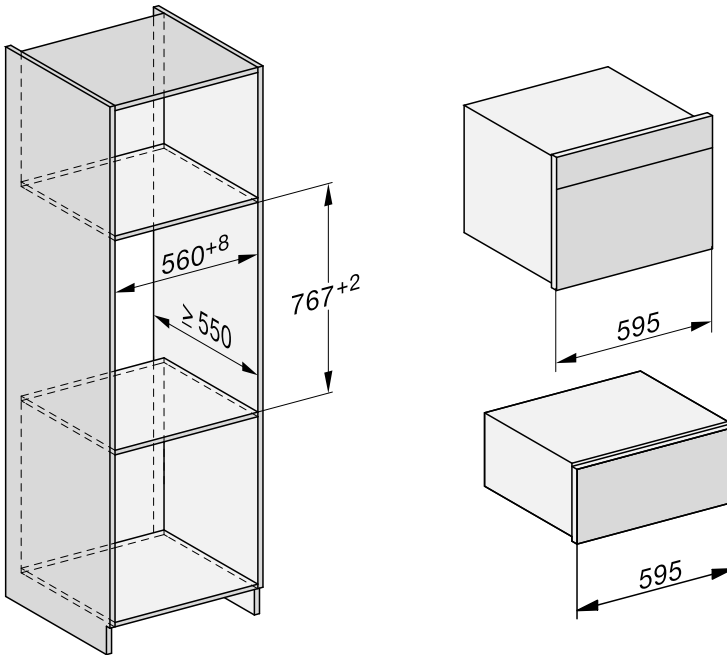
- ① pohľad spredu
- ② prívodný sieťový kábel, L = 2.000 mm
- ③ v tejto oblasti žiadna prípojka
- ④ vetrací výrez min. 1 800 mm²

Rozmery pre zabudovanie ESW 7030

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 450 cm

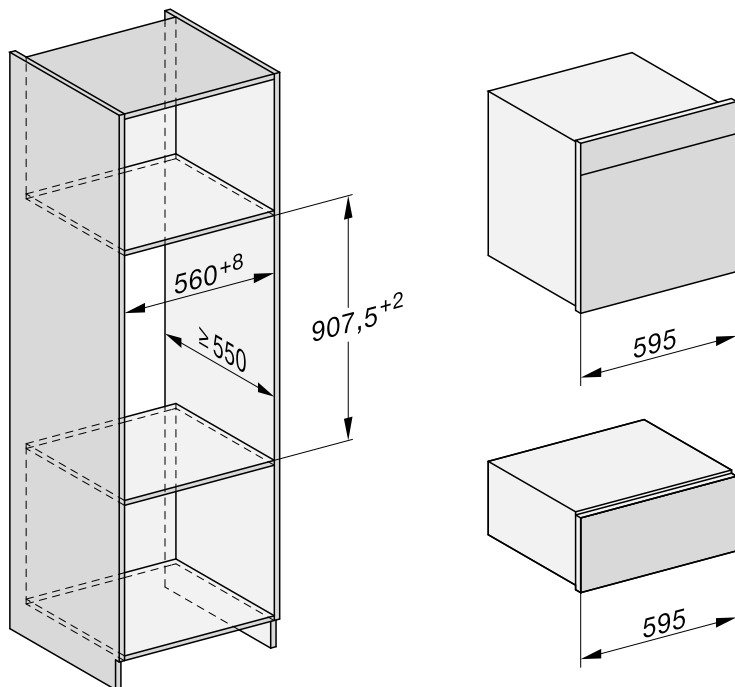
Za výklenkom pre zabudovanie nesmie byť zadná stena skrine.



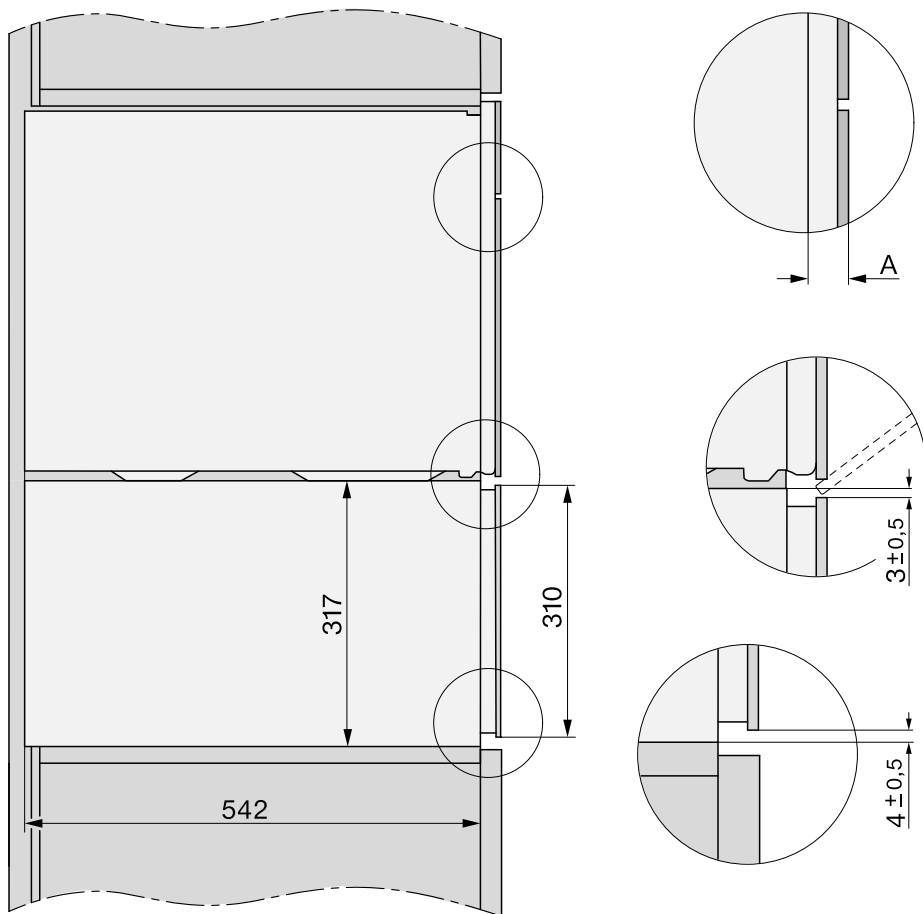
Inštalácia

Prístroj s kombináciou pre výklenky s výškou 590 cm

Za výklenkom pre zabudovanie nesmie byť zadná stena skrine.



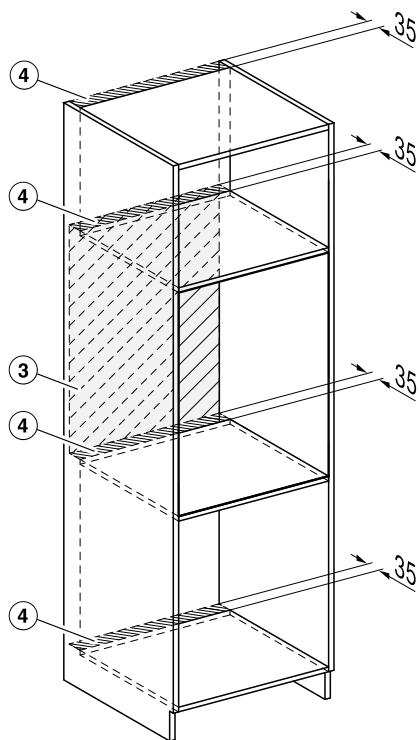
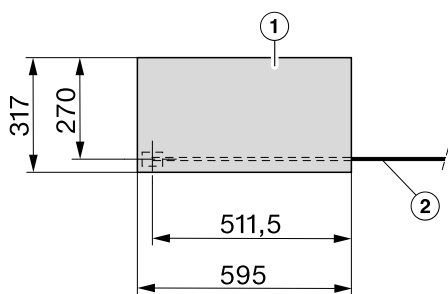
Bočný pohľad



A ESW 7030: 22 mm

Inštalácia

Pripojenia a vetranie

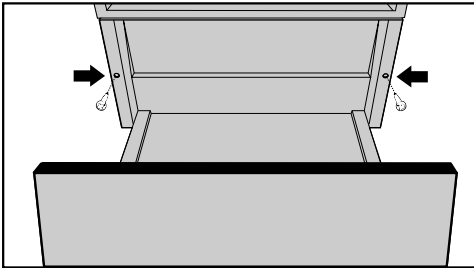


- ① pohľad spredu
- ② prívodný sieťový kábel, L = 2.000 mm
- ③ v tejto oblasti žiadna prípojka
- ④ vetrací výrez min. 1 800 mm²

Zabudovanie

Plocha pre postavenie zásuvky musí byť čistá a vodorovná, aby bola zabezpečená riadna funkčnosť.

- Zasúvajte zásuvku do montážnej skrine pokým nebude čelná stena zásuvky zarovnaná s montážnou skriňou a vyrovnajte ju do pravého uhla.




- Otvorte zásuvku a upevnite ju 2 dodanými skrutkami na bočné steny skrine.
- Chráňte hornú hranu čelného panela pred odretím montážou druhého prístroja.
- Druhý prístroj kombinácie zabudujte podľa údajov v príslušnom návode na použitie a montáž.

Inštalácia

Elektrické pripojenie

Odporúčame zásuvku pripojiť k elektrickej sieti cez elektrickú zásuvku. Tým sa uľahčí servis. Po vstavbe zásuvky musí byť elektrická zásuvka ľahko prístupná.

 Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku neodborných inštalačných a údržbárskych prác alebo opráv.

Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštalačnými a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu, za ktoré Miele neručí

Miele nezodpovedá za škody spôsobené chýbajúcim alebo prerušeným ochranným vodičom v mieste inštalácie (napr. úraz el. prúdom).

Ak odstránite sieťovú zástrčku prívodného kábla alebo prívodný kábel nie je vybavený sieťovou zástrčkou, musí zásuvku pripojiť k elektrickej sieti kvalifikovaný elektrikár.

Ak by po zabudovaní zásuvka už nebola prístupná, musí byť v mieste inštalácie dispozíciou odpojovacie zariadenie pre každý pól. Ako odpojovacie zariadenia sa považujú vypínače so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Patria k nim napríklad ističe vedenia, poistky a stykače. Potrebné údaje pre pripojenie nájdete na typovom štítku. Tieto údaje musia byť v súlade s príslušnými parametrami siete.

Po montáži musí byť zaistená ochrana proti dotyku súčasti s prevádzkovou izoláciou.

Celkový výkon

Vid' typový štítok


Pripojovacie údaje

Potrebné údaje pre pripojenie nájdete na typovom štítku. Tieto údaje musia byť v súlade s príslušnými parametrami siete.

Prúdový chránič

Na zvýšenie bezpečnosti odporúča VDE (v Rakúsku ÖVE) predradiť zásuvke FI ističi s vybavovacím prúdom 30 mA.

Odpojenie od siete

 Nebezpečenstvo úrazu sieťovým napätím.

Počas opravárenských alebo údržbárskych prác môže spôsobiť opätovné zapnutie siete úraz el.prúdom.

Po odpojení zabezpečte sieť proti opätovnému zapnutiu.

Ak sa má odpojiť elektrický okruh od siete, prevedte podľa inštalácie v rozvode nasledovné:

Tavné poistky

- Vyberte zo skrutkovacích čapíčiek poistkové vložky.

Skrutkovacie ističe

- Stlačte kontrolný gombík (červený), pokým nevyskočí gombík v strede (čierny).

Vstavané ističe

- (ističe vedenia, najmenej typu B alebo C): Prepnete páčku z polohy 1 (zap) do polohy 0 (vyp).

Prúdový chránič

- (prúdový chránič): Prepnete hlavný vypínač z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp) alebo stlačte kontrolné tlačidlo.

Výmena prírodného sieťového kábla

Pri výmene prírodného sieťového kábla sa musí použiť kábel typu H 05 VV-F s vhodným prierezom, ktorý je možné obdržať u výrobcu alebo u servisnej služby.

Prehlásenie o zhode

Miele týmto prehlasuje, že táto zásuvka zodpovedá smernici 2014/53/EU.

Úplný text prehlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na jednej z nasledujúcich internetových adries:

- Produkty, na stiahnutie www.miele.sk

Frekvenčné pásmo	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------	----------------------------

Maximálny vysielací výkon	< 100 mW
---------------------------	----------

Miele s.r.o.
Plynárenská 1
821 09 Bratislava
Tel.: +421 2 58 103 111
Servis-tel.: +421 2 58 103 131
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

**Servisná služba Miele
príjem servisných zákaziek
0800 MIELE1
(0800 643 531)**

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

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