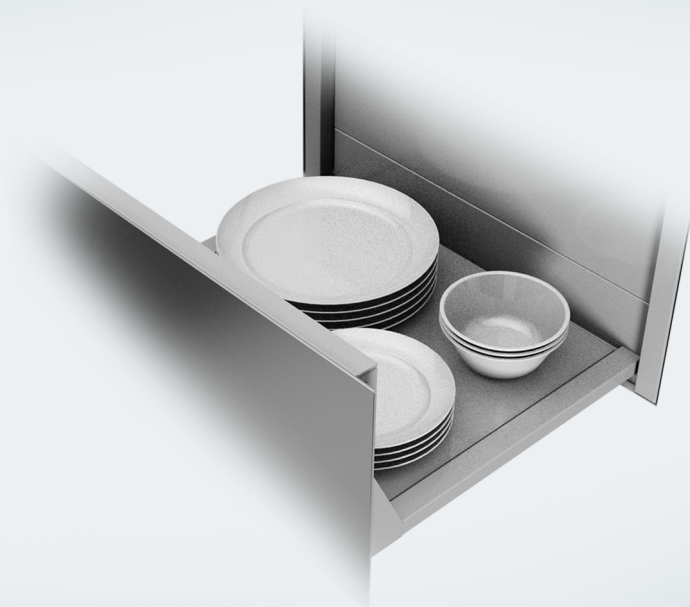


Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Подогреватель посуды и пицци Гурмэ



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

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	4
Ваш вклад в охрану окружающей среды	12
Обзор	13
ESW 7010, ESW 7110	13
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	14
Элементы управления и индикации	15
Принадлежности, входящие в комплект	17
Ввод в эксплуатацию	18
Первая чистка прибора	18
Первый нагрев подогревателя	18
Функция Miele@home	19
Управление прибором	22
Принцип управления	22
Использование MobileStart	23
Режимы работы	23
Длительность	23
Установки температуры	24
Поддержание тепла блюд	25
Подогрев посуды	29
Продолжительность нагрева	29
Вместимость	29
ESW 7010, ESW 7110	30
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	31
Низкотемпературное приготовление	32
Другие возможности применения	38
Объединение в сеть со встраиваемыми приборами Miele	39
Функция «Шаббат»	40
Чистка и уход	41
Что делать, если	44
Дополнительно приобретаемые принадлежности	46
Сервисная служба	47
Контактная информация для обращений в случае неисправностей	47
Типовая табличка	47

Гарантия	47
Документы соответствия	48
Условия транспортировки	48
Условия хранения	48
Дата изготовления	48
Монтаж	49
Указания по безопасности при встраивании прибора.....	49
Указания по монтажу	50
Размеры для встраивания ESW 7010, ESW 7110	51
Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см	51
Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см	52
Вид сбоку	53
Подключения и вентиляция	54
Размеры для встраивания ESW 7020, ESW 7120	55
Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см	55
Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см	56
Вид сбоку	57
Подключения и вентиляция	58
Размеры для встраивания ESW 7030	59
Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см	59
Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см	60
Вид сбоку	61
Подключения и вентиляция	62
Встраивание.....	63
Подключение к электросети.....	64
Гарантия качества товара	67
Контактная информация о Miele.....	69
Заявление о соответствии товара	70

Указания по безопасности и предупреждения

Для упрощения подогреватель посуды и пищи Гурмэ далее в данной инструкции обозначается как «подогреватель».

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

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

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

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

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

Надлежащее использование

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

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

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

Указания по безопасности и предупреждения

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.
- ▶ Повреждения прибора могут быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Надёжная и безопасная работа прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к централизованной электросети.
- ▶ Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке прибора должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте прибор к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте прибор только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация этого прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство опасно для Вас и может привести к нарушениям работы прибора.
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт прибора выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не будет оснащен вилкой, то прибор должен подключаться к электросети квалифицированным электриком.
- ▶ При повреждении сетевого кабеля его замена должна выполняться специалистом по электромонтажу (см. главу «Установка», раздел «Электроподключение»).
- ▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ прибор должен быть полностью отсоединен от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:
 - выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

Указания по безопасности и предупреждения


► Если прибор встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены прибор, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

Указания по безопасности и предупреждения

Правильная эксплуатация

- ▶ Вы можете обжечься о горячий подогреватель или о горячую посуду. При любых работах у нагретого прибора защищайте руки, пользуясь рукавицами или прихватками. Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Мокрые или влажные текстильные изделия лучше проводят тепло и могут вызвать ожоги горячим паром.
- ▶ Опасность возгорания. Не храните в подогревателе пластиковые контейнеры или предметы из горючих материалов. При включении прибора они могут расплавиться или загореться.
- ▶ Предметы, расположенные вблизи включённого подогревателя, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.
- ▶ Никогда не заменяйте поставляемый в комплекте противоскользкий коврик кухонными полотенцами и т.п.
- ▶ Максимальная нагрузка на телескопические направляющие составляет 25 кг. Если Вы будете перегружать выдвижной ящик, садиться или вставать на открытый ящик, то направляющие будут повреждены.
- ▶ Дно подогревателя при работе прибора нагревается. Следите за тем, чтобы вы не коснулись его случайно, когда подогреватель выдвинут.
- ▶ Противоскользкий коврик выдерживает температуры до 200°C. Температура дна кухонной посуды может превышать это значение, особенно после сильного обжаривания. Дайте кухонной посуде немного остыть, прежде чем ставить её в подогреватель.
- ▶ Посуда из пластика или фольги плавится при высоких температурах. Пользуйтесь для поддержания тепла блюд только жаростойкой посудой из керамики, стекла и т.д.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Попадание жидкостей внутрь прибора может вызвать короткое замыкание. Открывайте и закрывайте нагруженный выдвижной ящик осторожно, чтобы жидкости не расплескались.
- ▶ Режим  поддержания тепла блюд служит для сохранения в теплом виде горячих блюд, но не для разогрева холодных. Следите за тем, чтобы размещаемые в подогреватель блюда были достаточно горячими.
- ▶ При слишком низкой температуре в определенной пище могут развиваться бактерии. Устанавливайте достаточно высокую температуру поддержания тепла пищи.

Чистка и уход

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

Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

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

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

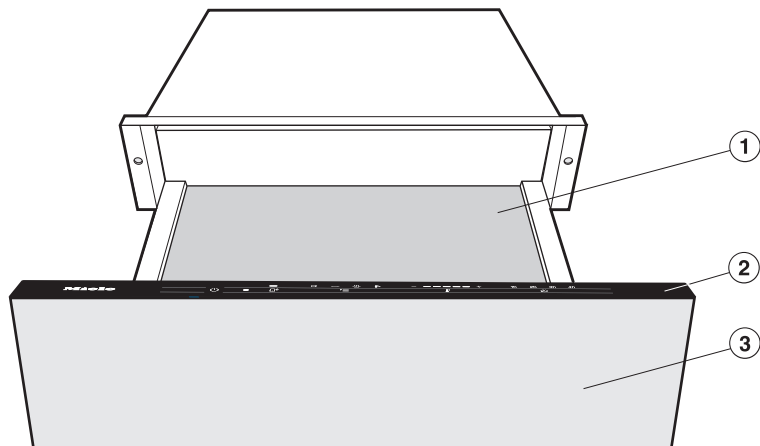
Утилизация прибора

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



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

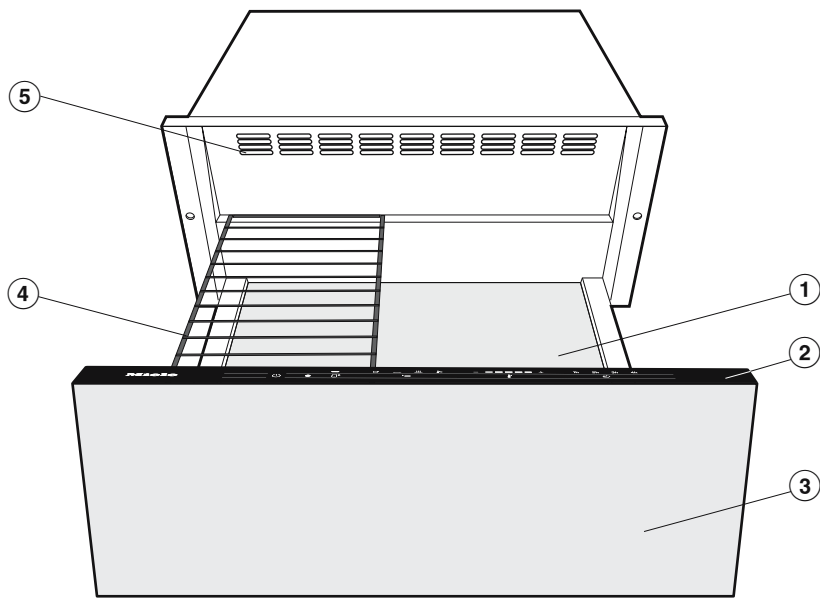
ESW 7010, ESW 7110



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

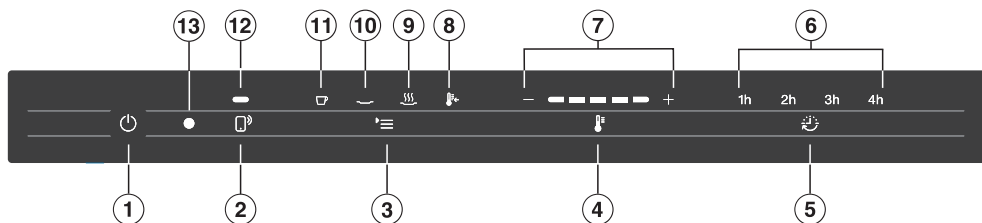
Обзор

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120







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




Элементы управления и индикации





Сенсорные кнопки

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

Индикация/контрольные индикаторы

- ⑥ Индикация выбранной длительности
1 h = 1 час
2 h = 2 часа
3 h = 3 часа
4 h = 4 часа
Отсутствие индикации = длительная эксплуатация
- ⑦ Контрольные индикаторы сегментной шкалы
Для индикации температуры
- ⑧ Индикатор 
Показывает, что установлен режим низкотемпературного приготовления.
- ⑨ Индикатор 
Показывает, что установлен режим работы поддержания тепла блюд.
- ⑩ Индикатор 
Показывает, что установлен режим подогрева посуды.

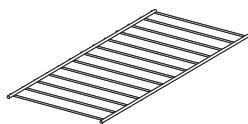
Обзор

- ⑪ Индикатор 
Показывает, что установлен режим подогрева чашек/бокалов.
- ⑫ Индикатор 
Показывает, что активировано управление прибором с мобильного устройства.
- ⑬ Оптический интерфейс
(только для сервисной службы Miele)

Принадлежности, входящие в комплект

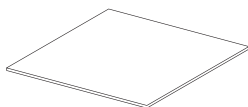
При необходимости Вы можете дополнительно заказать принадлежности, входящие в комплект, а также другие принадлежности (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»).

Решётка



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

Противоскользящий коврик



Обеспечивает надёжное положение посуды.

Ввод в эксплуатацию

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






Этим вы облегчите проведение ремонтных работ и работ сервисной службы.

Первая чистка прибора

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

Первый нагрев подогревателя

Нагревайте пустой прибор в течение не менее двух часов.

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

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

Через два часа подогреватель автоматически выключится.

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

Функция Miele@home

Ваш прибор оснащён интегрированным Wi-Fi-модулем.

Для его использования вам потребуются:

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

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

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

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

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

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

Доступность соединения Wi-Fi

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

Доступность Miele@home

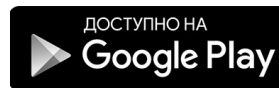
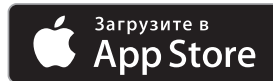
Использование мобильного приложения Miele@mobile зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране.

Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

Более подробную информацию о доступности вы найдёте на сайте www.miele.ru.

Мобильное приложение Miele@mobile

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



Ввод в эксплуатацию

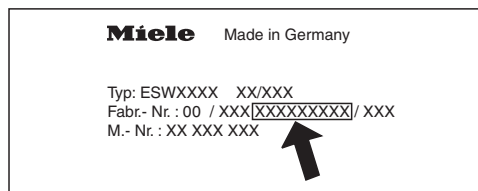
Соединение через мобильное приложение

Приложение Miele@mobile используется для подключения к вашей сети.

- Установите приложение Miele@mobile на мобильное устройство.

Для регистрации потребуется:

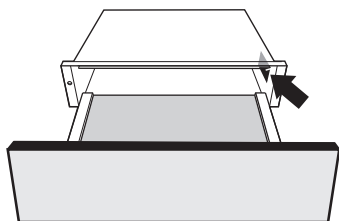
1. Пароль вашей сети Wi-Fi.
2. Пароль вашего подогревателя.



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



Типовая табличка

Типовую табличку вы найдёте здесь:



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

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


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

2h горит постоянно, **3h** мигает.

В течение следующих 2 минут подогреватель готов к подключению.

- Следуйте дальнейшим указаниям в мобильном приложении.



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

- Выйдите из режима соединения подогревателя касанием сенсорной кнопки .

Теперь подогревателем можно управлять через мобильное приложение.


Соединение через WPS

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

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

2h горит постоянно, **3h** мигает.

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


- Через несколько секунд коснитесь сенсорной кнопки  на подогревателе.

Через некоторое время **2h** начнет гореть длительно, **3h** и **4h** будут мигать.

В течение следующих 2 минут подогреватель готов к подключению.

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

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

- Выйдите из режима соединения подогревателя касанием сенсорной кнопки .



Теперь подогревателем можно управлять через мобильное приложение.

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

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

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

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

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


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

В течение следующих 2 минут подогреватель готов к разрыву соединения.

- Коснитесь сенсорной кнопки .

2h горит постоянно, **3h** мигает.

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


- Выйдите из режима соединения подогревателя касанием сенсорной кнопки .

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

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

Управление прибором


Принцип управления

 Нарушение работы сенсорных кнопок при загрязнении и/или помехах.

Сенсорные кнопки не реагируют на касание пальцем или может произойти непредусмотренный процесс, например, автоматическое выключение подогревателя.





Содержите в чистоте сенсорные кнопки и индикаторы.

Не кладите никакие предметы на сенсорные кнопки и индикаторы.



 Повреждения вследствие жидкости.


Попадание жидкостей внутрь панели может вызвать короткое замыкание.

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

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

Использование MobileStart





- Коснитесь сенсорной кнопки  или , чтобы активировать MobileStart.

Загорится индикатор над сенсорной кнопкой . После этого можно управлять подогревателем через мобильное приложение Miele@mobile.

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


Режимы работы


Вы можете выбрать следующие режимы работы


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

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

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


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

 Опасность получения ожогов о горячую посуду.

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

Надевайте защитные рукавицы при вынимании посуды из прибора.


Длительность

 Опасность пожара вследствие высыхания блюд.

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

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


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

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





При пятом касании восстанавливается работа в длительном режиме.

Управление прибором

Установки температуры

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

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

Индикация температуры	Температура [°С]*			
				
■ □ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■ □	60	80	85	85


* приблизительные данные температуры, замеренной в центре пустого подогревателя

Рекомендации


Для оптимального сохранения качества блюд примите во внимание следующее:

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


Поддержание тепла блюд

 Угроза здоровью при слишком низких температурах поддержания тепла блюд.

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

Выбирайте исключительно режим поддержания тепла блюд .

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

- Выберите режим поддержания тепла блюд .
- Выберите нужную длительность.

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

- Поставьте посуду для предварительного нагрева в подогреватель.
- Через 15 минут выньте подогретую посуду из подогревателя и наполните её горячей пищей. При вынимании нагретой посуды пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Поставьте посуду в подогреватель и закройте его осторожно, чтобы жидкости не расплескались.

Настройки


Продукт	Посуда	Накрыть посуду	Температура при установке 	Размещение	
				Дно	Решётка*
Стейк слабой прожарки	Тарелка	нет	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	х
Запеканка / гра-тен	Форма для запе-канок	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Жаркое	Тарелка	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Густой суп	Кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Рыбные палочки	Сковоро-да	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	х	
Мясо в соусе	Кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Овощи в соусе	Кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Гуляш	Кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Картофельное пюре	Кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Стандартный обед	Тарелка	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Печёный карто-фель/ картофель в мун-дире	Тарелка / кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Шницель в пани-ровке	Сковоро-да	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	х	
Блинчики / картофельные оладьи	Тарелка	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	х	х
Пицца	Тарелка	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	х	
Отварной карто-фель	Кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Соус	Кастрюля	да	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	

Поддержание тепла блюд

Продукт	Посуда	Накрыть посуду	Температура при установке 	Размещение	
				Дно	Решётка*
Штрудель	Тарелка	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	
Подогрев белого хлеба	–	нет	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	х
Подогрев булочек	–	нет	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	х	х

* в зависимости от оснащения модели


Рекомендации

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

Продолжительность нагрева

На продолжительность нагрева влияют различные факторы:


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

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

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

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

Вместимость

 Повреждения вследствие перегрузки.

При перегрузке подогревателя направляющие могут быть повреждены.

Максимальная загрузка подогревателя составляет **25 кг**.

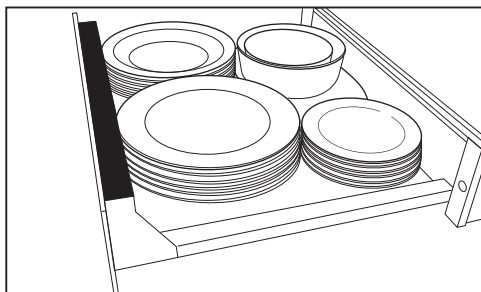
Вместимость прибора зависит от размеров и веса вашей посуды.

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

Подогрев посуды

ESW 7010, ESW 7110

Вы можете ориентироваться на следующие примеры комплектации:



Стандартный сервиз на 6 персон

6 тарелок Ø 26 см

6 глубоких тарелок Ø 23 см

6 десертных тарелок Ø 19 см

1 овальное блюдо 32 см

1 салатник Ø 16 см

1 салатник Ø 13 см

или соответственно

12 тарелок Ø 26 см

18 глубоких тарелок Ø 23 см

16 суповых чашек Ø 10 см

6 тарелок и Ø 26 см

6 глубоких тарелок Ø 23 см

6 тарелок для пиццы Ø 36 см

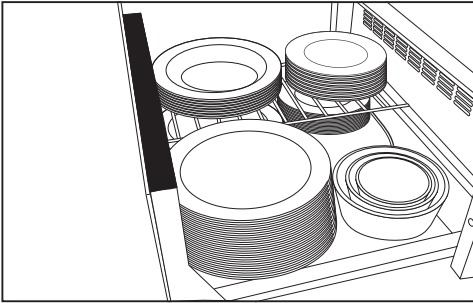
72 чашки для эспрессо Ø 5,9 см

30 чашек для капучино Ø 8,8 см

30 бокалов для грога Ø 6,7 см / высота 8 см

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Вы можете ориентироваться на следующие примеры комплектации:



Стандартный сервиз на 12 персон

12 тарелок Ø 26 см

12 глубоких тарелок Ø 23 см

12 десертных тарелок Ø 19 см

1 овальное блюдо 32 см

1 салатник Ø 19 см

1 салатник Ø 16 см

1 салатник Ø 13 см

или соответственно

40 тарелок Ø 26 см

60 глубоких тарелок Ø 23 см

45 суповых чашек Ø 10 см

20 тарелок Ø 26 см

20 глубоких тарелок Ø 23 см

20 тарелок для пиццы Ø 36 см

142 чашки для эспрессо Ø 5,9 см

90 чашек для капучино Ø 8,8 см

30 бокалов для грога Ø 6,7 см / высота 8 см

Низкотемпературное приготовление

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

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

Используйте термощупы встраиваемых приборов Miele только в соответствующих приборах.

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

Внутренняя температура

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

Значение внутренней температуры даёт информацию о степени готовности продукта внутри.

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

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

- 65 °C = полная прожарка

Длительность приготовления

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

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


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

Указания

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

Низкотемпературное приготовление

Применение режима низкотемпературного приготовления

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

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

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

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

Для продукта большого размера рекомендуется меньшая разница в температурах.

- Хорошо обжарьте продукт со всех сторон.

Низкотемпературное приготовление

Рекомендации

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

Низкотемпературное приготовление

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

Поместите продукт в предварительно подогретой посуде в рабочую камеру.

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

Таблица приготовления говядины

Вид мяса	⌚ [мин]	🌡️* [°C]	⌚ [мин]	🌡️←															
Медальоны толщиной 3–4 см	1 с каждой стороны 1–2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"> <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>	□	□	■	□	□	□	□	□	■	□	□	□	□	□	■
□	□	■	□	□															
□	□	□	■	□															
□	□	□	□	■															
Антрекот ок. 170 г	1 с каждой стороны 2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"> <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>	□	□	■	□	□	□	□	□	■	□	□	□	□	□	■
□	□	■	□	□															
□	□	□	■	□															
□	□	□	□	■															
Ромштекс прим. 200 г	1 с каждой стороны 1–2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<table border="1"> <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 «с кровью», 55–60 °C средней прожарки, 65 °C полной прожарки

⌚ Время обжарки, 🌡️ Температура внутри блюда, ⌚ Время приготовления, 🌡️← Установка температуры

Таблица приготовления телятины

Вид мяса	⌚ [мин]	🌡️* [°C]	⌚ [мин]	🌡️←															
Медальоны толщиной 3–4 см	1 с каждой стороны 2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<table border="1"> <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>	□	□	■	□	□	□	□	□	■	□	□	□	□	□	■
□	□	■	□	□															
□	□	□	■	□															
□	□	□	□	■															
Стейк прим. 160 г толщиной 2 см	1 с каждой стороны 2 с каждой стороны 2 с каждой стороны	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<table border="1"> <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 «с кровью», 55–60 °C средней прожарки, 65 °C полной прожарки

⌚ Время обжарки, 🌡️ Температура внутри блюда, ⌚ Время приготовления, 🌡️← Установка температуры

Низкотемпературное приготовление

Таблица приготовления свинины

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

65 °C = полная прожарка

⌚ Время обжарки, 🌡️ Температура внутри блюда, 🕒 Время приготовления, 🌡️← Установка температуры

Таблица приготовления баранины

Вид мяса	⌚ [мин]	🌡️* [°C]	🕒 [мин]	🌡️←
Каре ягненка прим. 170 г	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Каре ягненка прим. 400 г	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Спинка ягненка без костей прим. 600 г	2 с кажд. стороны	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 с кажд. стороны	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

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

⌚ Время обжарки, 🌡️ Температура внутри блюда, 🕒 Время приготовления, 🌡️← Установка температуры

Низкотемпературное приготовление

Таблица приготовления дичи

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

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

⌚ Время обжарки, 🌡️ Температура внутри блюда, 🕒 Время приготовления, 🌡️← Установка температуры



Таблица приготовления рыбы

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

⌚ Время обжарки, 🌡️ Температура внутри блюда, 🕒 Время приготовления, 🌡️← Установка температуры

Другие возможности применения

Продукт	Посуда	Накрыть посуду			 [ч:мин]
Размораживание ягод	Миска / тарелка	нет	■ □ □ □ □		00:50
Растворение желатина	Миска	нет	□ □ □ □ ■		00:15
Подъем дрожжевого теста	Миска	да, тарелкой		■ □ □ □ □	00:30
Приготовление йогурта	Стаканчики для йогурта с крышкой	–		□ ■ □ □ □	5:00
Набухание молочной рисовой каши	Кастрюля	да, крышкой	□ □ □ □ ■		00:40
Расплавление шоколада	Миска	нет	□ □ □ □ ■		00:20
Размораживание замороженных овощей	Миска	нет	□ □ ■ □ □		1:00

 Установка температуры /  Установка температуры /  Длительность

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

Пример:

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

Условия

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

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

Проведение объединения в сеть

Объединение в сеть выполняется через мобильное приложение Miele@mobile.



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

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

Функция «Шаббат»

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

Активация функции «Шаббат»


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

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

- Установите нужный режим работы и нужную температуру.


Деактивация функции «Шаббат»

Вы можете отключить функцию «Шаббат» до окончания времени.

- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку .

Вся индикация погаснет.

Прибор снова работает в нормальном режиме.

 Ущерб вследствие попадания влаги.


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

Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

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

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

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

 Опасность получения ожогов из-за горячей рабочей камеры.

Рабочая камера подогревателя после завершения работы горячая.

Перед каждым проведением чистки дождитесь, пока прибор остынет.

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

Неподходящие чистящие средства


Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды;
- средства для растворения накипи;
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу;
- чистящие средства, содержащие растворители;
- чистящие средства для нержавеющей стали;
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- средства или спреи для чистки духовых шкафов,
- очистители для стекла;

Чистка и уход

- жёсткие губки и щетки с абразивной поверхностью, например, губки для чистки кастрюль;
- острые металлические скребки.

Чистка фронтальной и внутренней поверхностей прибора

 Нарушение работы сенсорных кнопок при загрязнении и/или помехах.


Сенсорные кнопки не реагируют на касание пальцем или может произойти непредусмотренный процесс, например, автоматическое выключение подогревателя.

Содержите в чистоте сенсорные кнопки и индикаторы.

Не кладите никакие предметы на сенсорные кнопки и индикаторы.


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

Чистка коврика с нескользящей поверхностью

 Ущерб вследствие неправильной очистки.

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

Чистите коврик только вручную.

 Ущерб вследствие неправильной сушки.

Противоскользящий коврик может быть повреждён при сушке в духовом шкафу.

Никогда не сушите коврик в духовом шкафу.




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

Что делать, если ...

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.

Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

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

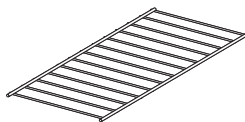
Проблема	Причина и устранение
Посуда недостаточно тёплая.	Не установлен режим подогрева столовой посуды  . ■ Выберите правильный режим работы.
	Установленная температура слишком низкая. ■ Установите более высокую температуру.
	Вентиляционные отверстия закрыты. ■ Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха.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

Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

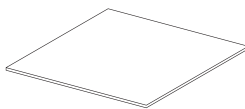
Эту продукцию вы можете купить через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у авторизованного партнёра Miele.

Решётка



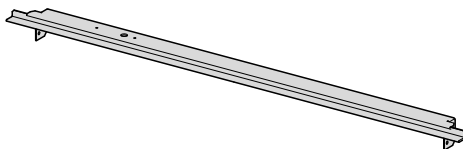
Для увеличения площади размещения (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Противоскользящий коврик



Обеспечивает надёжное положение посуды.

Защитная планка



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

Салфетка из микрофибры

Устраняет следы от пальцев и легкие загрязнения.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

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

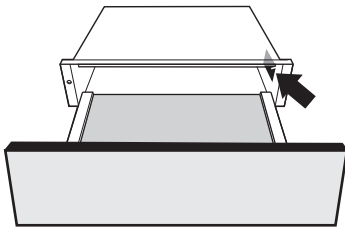
Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте <https://www.miele.ru/domestic/service-enquiry-3117.htm>.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе модель и фабричный номер прибора. Эти данные указаны на типовой табличке.

Типовая табличка

Типовую табличку вы найдёте здесь:



Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе «Гарантия качества товара».

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сервисная служба

Документы соответствия

Сертификат соответствия ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В. 02527/19
с 04.03.2019 по 03.03.2024

Декларация о соответствии ЕАЭС RU Д-DE.АЯ46.В. 13751/20
с 17.02.2020 по 16.02.2025

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

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

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

Условия транспортировки

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

Условия хранения

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

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

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

Указания по безопасности при встраивании прибора



Повреждения из-за неправильно выполненного встраивания.

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

Монтаж должен быть выполнен квалифицированным специалистом.

- ▶ После встраивания прибора розетка должна быть всегда доступна.
- ▶ Встраивание прибора разрешается исключительно в комбинации с приборами, рекомендованными фирмой Miele. При комбинировании с другими приборами теряется право на гарантийное обслуживание, так как в этом случае не может быть гарантирована надлежащая работа прибора.
- ▶ Дно (полка), на котором монтируется прибор вместе с комбинируемым прибором, должно быть прочно встроено. Следует обеспечить достаточную несущую способность для обоих приборов.
- ▶ При встраивании комбинируемого прибора обязательно примите к сведению информацию, содержащуюся в инструкции по эксплуатации и монтажу.
- ▶ При встраивании подогревателя обязательно учитывайте следующее:
 - Содержимое посуды должно быть видно. Только так можно избежать ошпаривания при переливании горячих блюд.
 - Должно быть достаточно места для выдвигания подогревателя.

Монтаж

Указания по монтажу

Прибор можно комбинировать со следующими встраиваемыми приборами Miele:

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

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

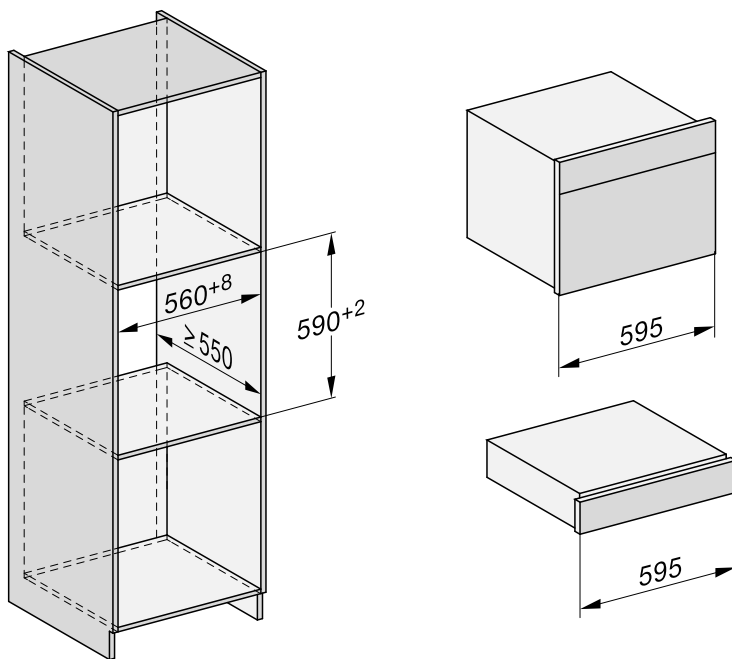
Доступны 3 модели подогревателя с различной высотой. Необходимый размер ниши определяется сложением размеров для встраивания подогревателя и комбинируемого прибора.

Размеры для встраивания ESW 7010, ESW 7110

Все размеры указаны в мм.

Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см

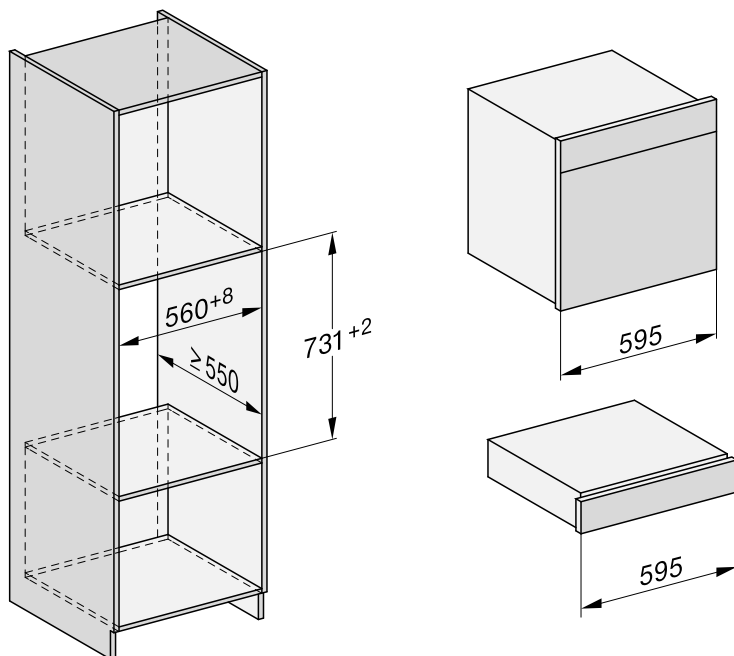
В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



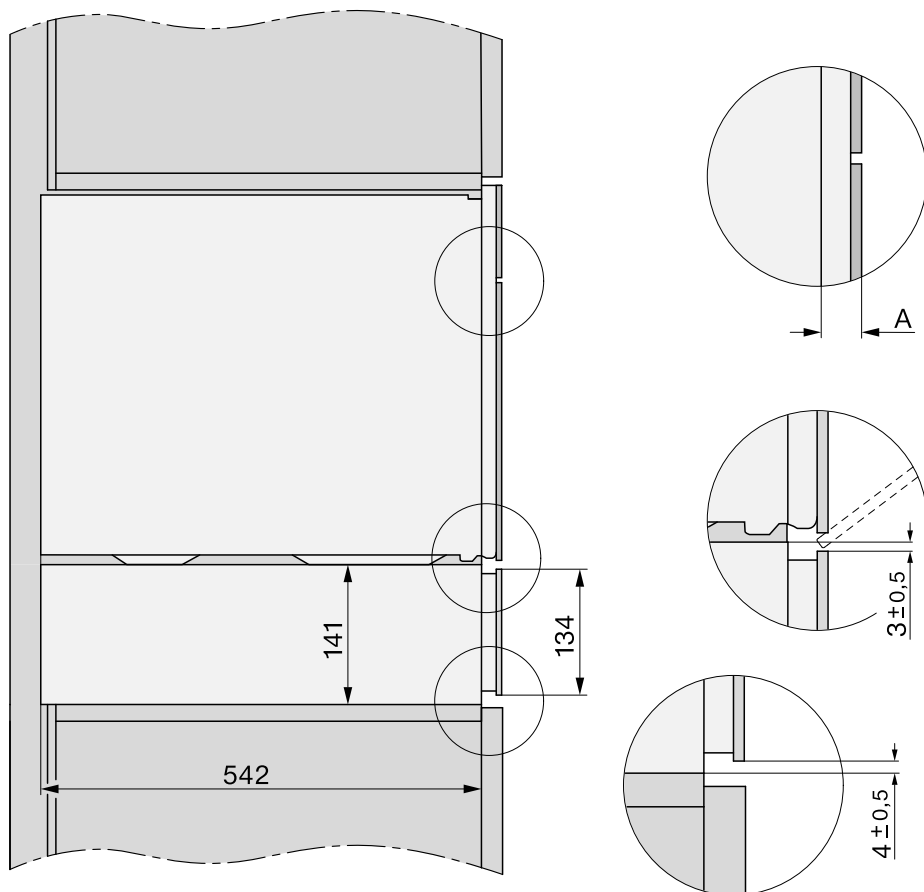
Монтаж

Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см

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



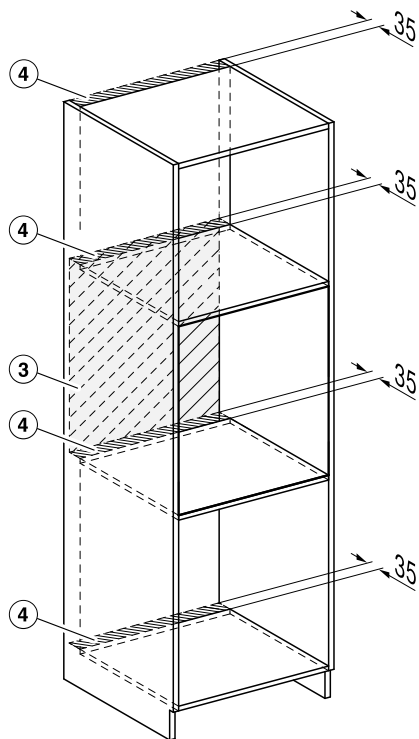
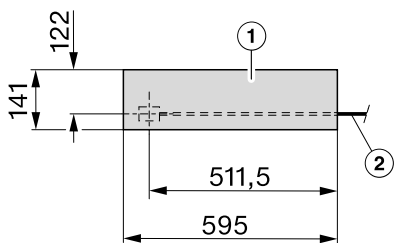
Вид сбоку



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

Монтаж

Подключения и вентиляция



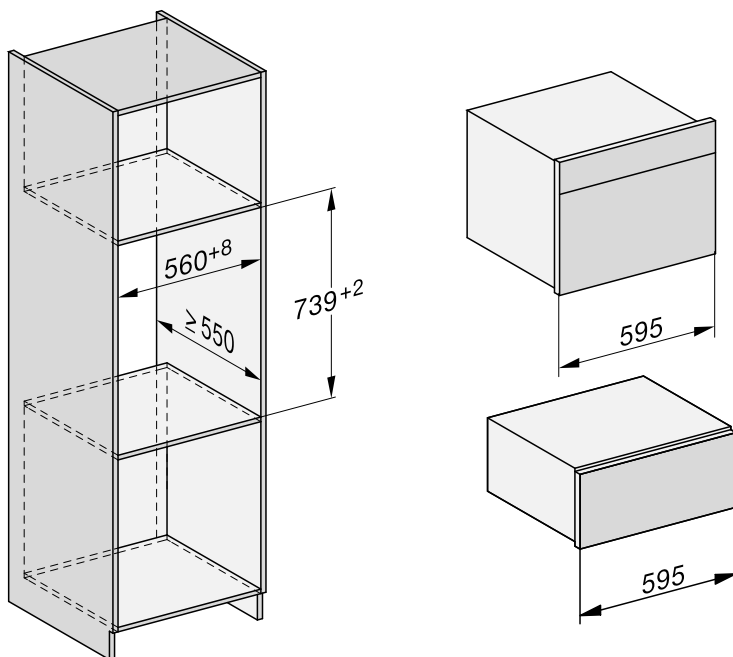
- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина 2 000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции мин. 1800 мм²

Размеры для встраивания ESW 7020, ESW 7120

Все размеры указаны в мм.

Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см

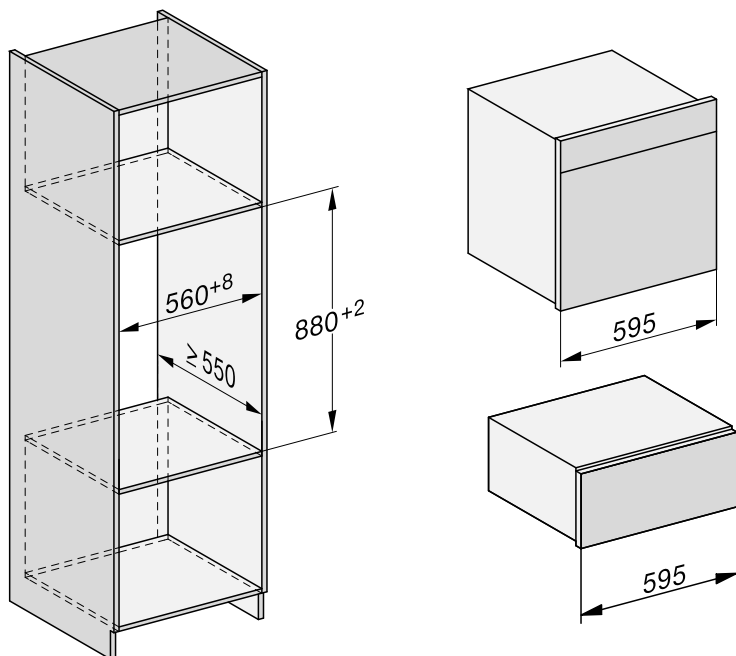
В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



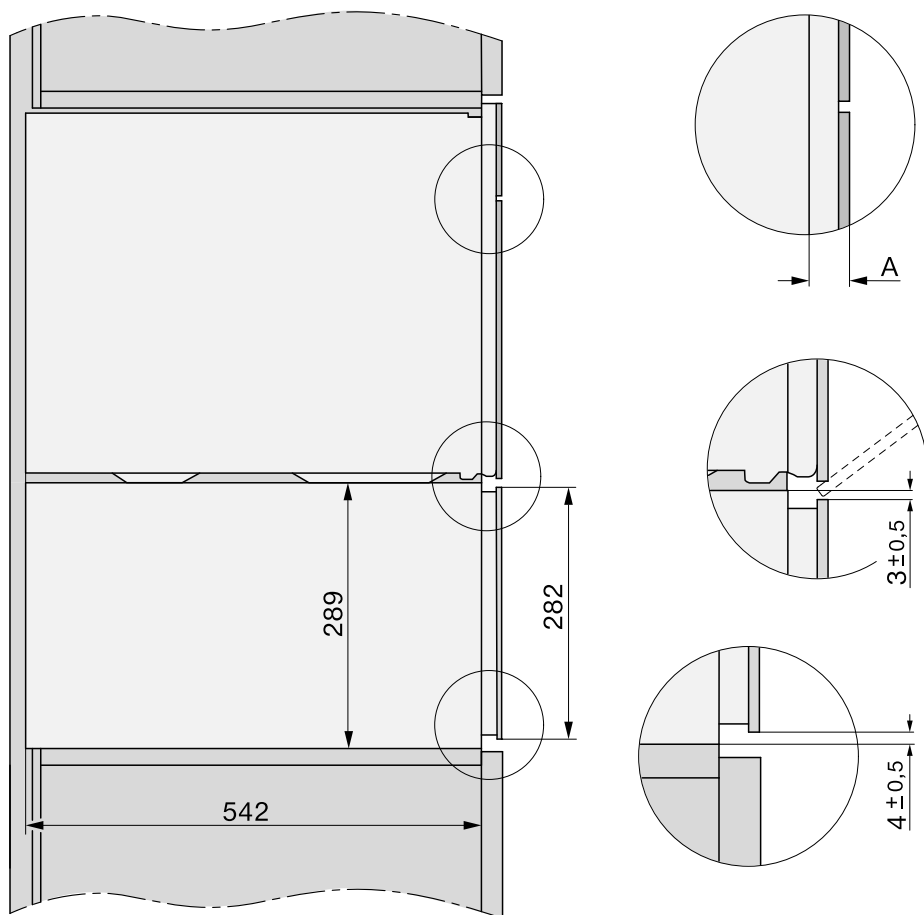
Монтаж

Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см

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



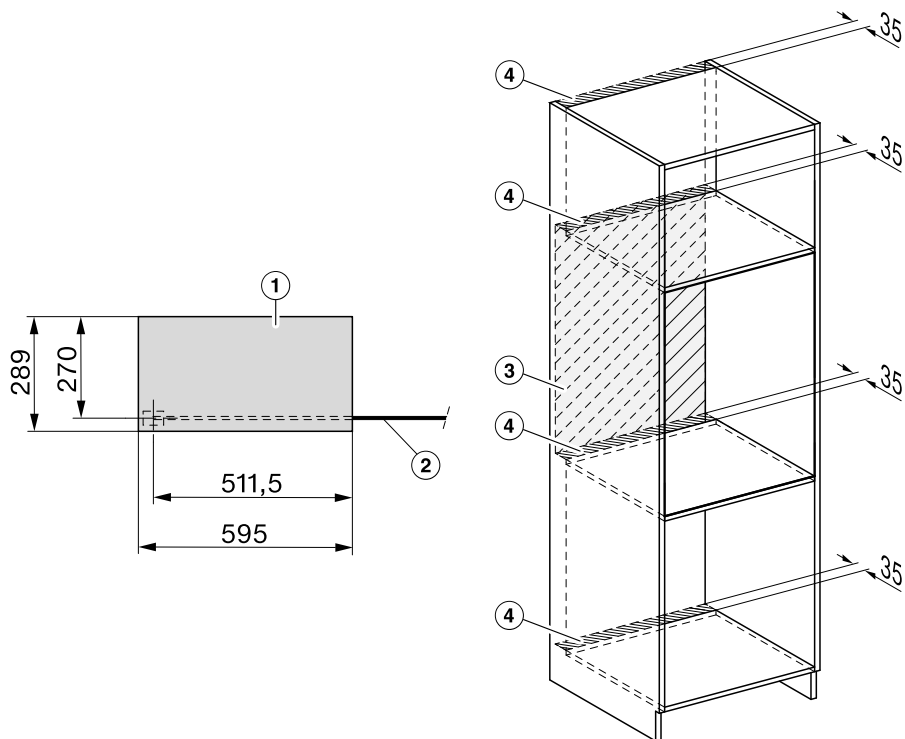
Вид сбоку



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

Монтаж

Подключения и вентиляция



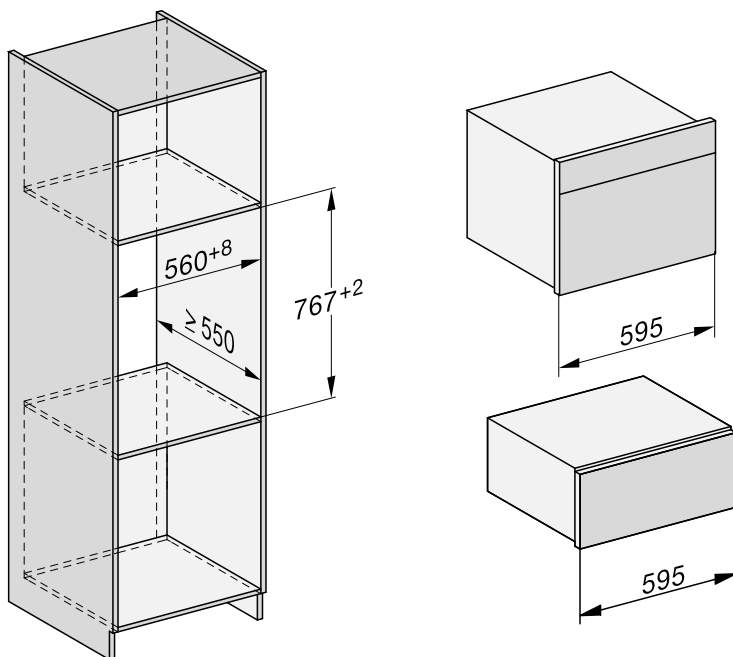
- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина 2 000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции мин. 1800 мм²

Размеры для встраивания ESW 7030

Все размеры указаны в мм.

Комбинируемый прибор для ниш высотой 450 см

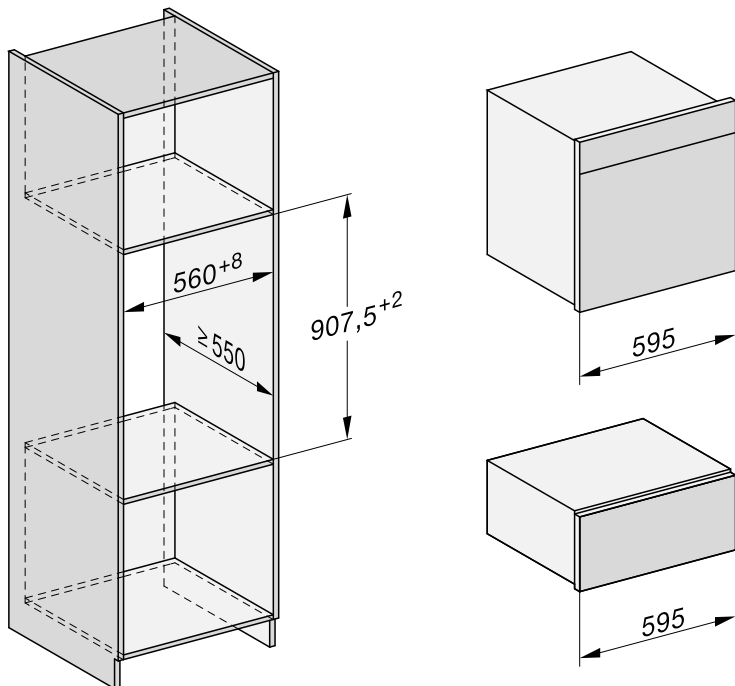
В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.



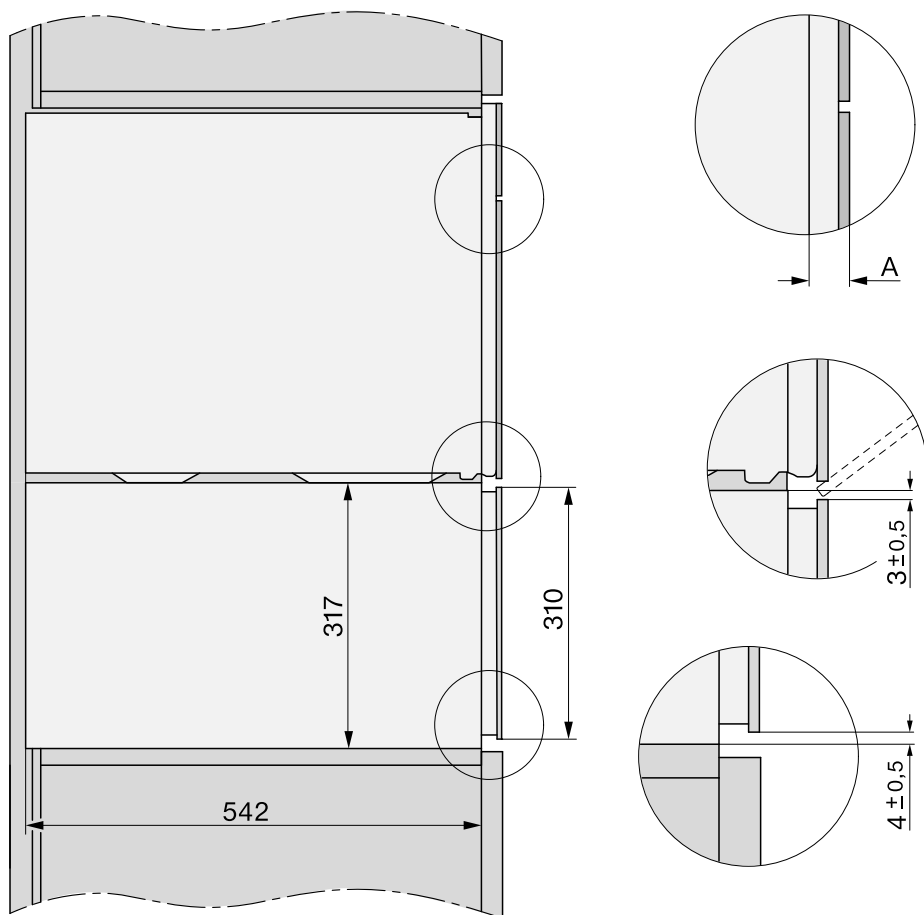
Монтаж

Комбинируемый прибор для ниш высотой 590 см

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



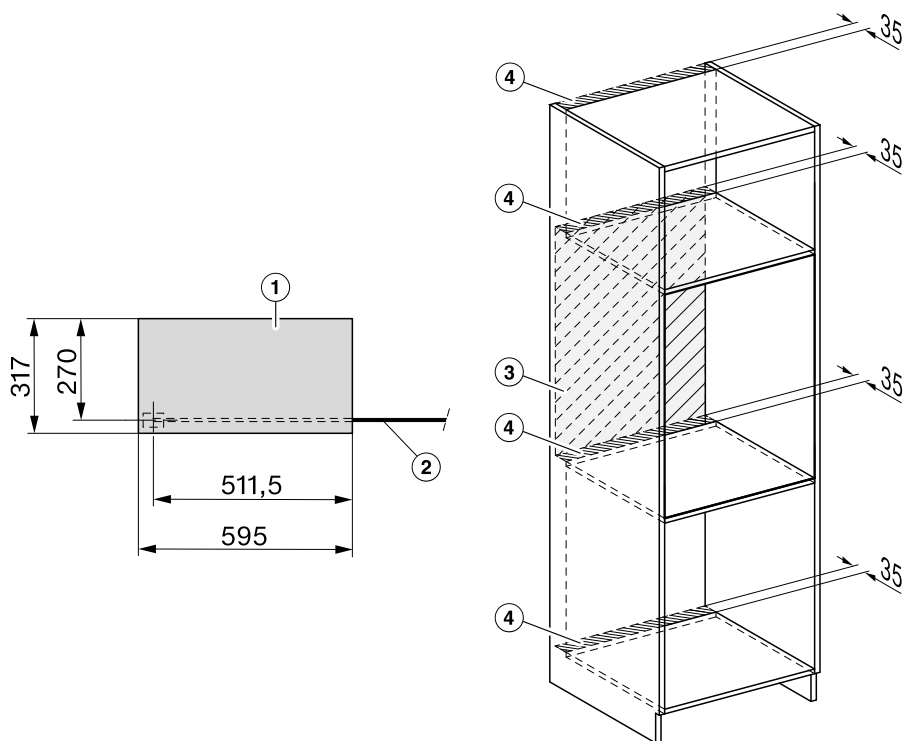
Вид сбоку



A ESW 7030: 22 mm

Монтаж

Подключения и вентиляция

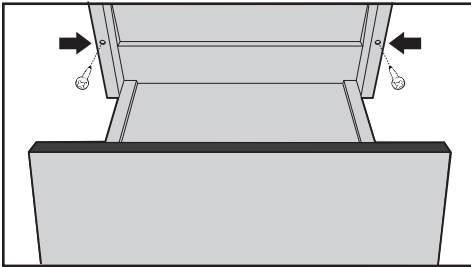


- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина 2 000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции мин. 1800 мм²

Встраивание

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

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




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

Монтаж


Подключение к электросети

Рекомендуется подключать вакууматор к электросети через розетку. Это облегчит сервисное обслуживание. После встраивания прибора розетка должна быть всегда доступна.

 Опасность получения травм вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственность не несёт.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствие в месте монтажа или обрыв заземлённого защитного провода (например, в случае удара электрическим током).

 Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не будет оснащён вилкой, в этом случае вакууматор должен быть подключен к электросети квалифицированным электриком.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено стационарное подключение, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса. В качестве размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся пакетные выключатели, автоматы защиты, УЗО, дифавтомат с номиналами согласно действующих местных норм и требований. Необходимые данные по подключению вы можете найти на типовой табличке. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети.

После монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токопроводящим деталям.


Параметры подключения

Необходимые параметры подключения вы можете найти на типовой табличке. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети.

Устройство защитного отключения

Для безопасности требуется включить в цепь питания подогревателя устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

Отключение электропитания

 Опасность поражения электрическим током из-за напряжения сети.

Во время проведения работ по ремонту и/или техобслуживанию включение сетевого напряжения может привести к поражению электрическим током.

Примите меры для предотвращения повторного включения электропитания.

Для отключения электрической цепи прибора от общей электросети можно установить следующие распределительные устройства:

Предохранители с плавкими вставками

- Полностью выверните плавкие вставки из головок.

Резьбовые автоматические предохранители

- Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (чёрная) кнопка.

Встраиваемый автоматический выключатель

- (Линейный защитный автомат, тип В или С): переставьте рычаг с 1 (вкл.) на 0 (выкл.).

Устройство защитного отключения УЗО

- УЗО (защита от токов утечки): переключите главный выключатель с 1 (вкл.) на 0 (выкл.) или нажмите контрольную клавишу.

Монтаж

Замена сетевого кабеля

При изменении подключения к сети может использоваться только кабель H 05 VV-F с подходящим поперечным сечением, который можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным проводом заземления, которое соответствует требованиям п.7.1 « Правил устройства электроустановок ».

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Гарантия качества товара

Сервисные центры Miele

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

- для Украины: www.miele.ua
- для Казахстана: www.miele.kz

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

Контактная информация о Miele

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

Украина

ООО « Миле »

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ « Прайм »

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО « Миле »

050060, г. Алматы, ул. Абиша Кекилбайулы, 34, БЦ «Capital Tower», офис 11-02

Тел. (727) 313 23 00

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

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

Внимание!

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

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Заявление о соответствии товара

Настоящим компания Miele заявляет, что данный подогреватель соответствует директиве 2014/53/ЕС.

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на www.miele.de
- Сервис, Запрос информации, Инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.ru/domestic/customer-information-385.htm?#p510> с указанием названия прибора или заводского номера.

Диапазон частот	2,4000 гигагерц – 2,4835 гигагерц
-----------------	--------------------------------------

Максимальная излучаемая мощность	< 100 мВт
----------------------------------	-----------

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортёры:

ТОО Миле

Казахстан

050060, г. Алматы, ул. Абиша

Кекилбайулы, 34, БЦ «Capital Tower»,

офис 11-02

Тел. (727) 313 23 00

8-800-080-53-33

Факс (727) 311 10 42

ООО «Миле»

ул. Жилианская 48, 50А

01033 Киев, Украина

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



EAC

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

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 242 260 / 01