

Інструкція з монтажу й експлуатації Підігрівач Гурме



Обов'язково прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед установкою, підключенням та підготовкою до роботи. Тим самим Ви зможете захистити себе та запобігти пошкодженню.

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	4
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	11
Огляд	12
ESW 7010, ESW 7110	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Елементи керування й індикатори	14
Супутнє устаткування	15
Перше введення в експлуатацію	16
Перше очищення приладу	16
Перше нагрівання приладу	16
Miele@home	17
Керування	21
Принцип роботи	21
Використання кнопки MobileStart	22
Режими роботи	22
Тривалість	22
Налаштування температури	23
Підтримання страв в теплому стані	24
Підігрівання посуду	28
Тривалість нагрівання	28
Ємність	28
ESW 7010, ESW 7110	29
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	30
Низькотемпературне приготування	31
Інші можливості використання	36
Об'єднання вбудованих приладів Miele в мережу	37
Функція «Шабат»	38
Чищення та догляд	39
Що робити, якщо ...?	42
Додаткові аксесуари	44
Сервісна служба	45
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	45
Типова табличка	45

Гарантійний строк.....	45
Установлення	46
Заходи безпеки під час вбудовування.....	46
Вказівки щодо монтажу.....	47
Розмір для вбудовування ESW 7010, ESW 7110.....	48
Прилад для комбінування для ніш висотою 450 мм.....	48
Прилад для комбінування для ніш висотою 590 мм.....	49
Вигляд збоку.....	50
Під'єднання та вентиляція.....	51
Розмір для вбудовування ESW 7020, ESW 7120.....	52
Прилад для комбінування для ніш висотою 450 мм.....	52
Прилад для комбінування для ніш висотою 590 мм.....	53
Вигляд збоку.....	54
Під'єднання та вентиляція.....	55
Розмір для вбудовування ESW 7030.....	56
Прилад для комбінування для ніш висотою 450 мм.....	56
Прилад для комбінування для ніш висотою 590 мм.....	57
Вигляд збоку.....	58
Під'єднання та вентиляція.....	59
Вбудовування.....	60
Підключення електроживлення.....	61
Гарантія якості товару	64
Технічний регламент	69

Заходи безпеки та застереження

Підігрівач посуду Gourmet для спрощення називається в подальших інструкціях «підігрівач».

Цей підігрівач відповідає рекомендованим правилам безпеки. Неправильна експлуатація може призвести до травмування людей і пошкодження приладу.

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та монтажу, перш ніж використовувати підігрівач. Вона містить важливі вказівки щодо встановлення, безпеки, використання та обслуговування. Цим ви захистите себе й уникнете пошкодження підігрівача.

Відповідно до норми IEC 60335-1 компанія Miele зазначає, що слід обов'язково прочитати й врахувати попередження та вказівки щодо безпеки і встановлення підігрівача.

Miele не несе відповідальності за пошкодження, спричинені через недотримання цих вказівок.

Дбайливо зберігайте цю інструкцію з експлуатації та монтажу і за можливості передайте її наступному власнику приладу.

Використання за призначенням

- ▶ Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві і подібних побутових середовищах.
- ▶ Цей прилад не призначений для використання на відкритому повітрі.
- ▶ Використовуйте прилад виключно в побутових цілях з тією метою, яка вказана в даній інструкції з експлуатації. Використання приладу з іншою метою є неприпустимим.
- ▶ Особам, які за станом здоров'я або браком досвіду чи відповідних знань не можуть впевнено користуватися приладом, не рекомендується його експлуатація без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи. Такі особи можуть користуватися приладом без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з ним, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, що пов'язана з її експлуатацією.

Заходи безпеки та застереження

Якщо у Вас є діти

- ▶ Діти до 8 років повинні знаходитися на безпечній відстані від приладу або під постійним наглядом.
- ▶ Діти старші 8 років можуть використовувати прилад без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з ним, що можуть робити це впевнено. Діти повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з експлуатацією приладу.
- ▶ Дітям не дозволяється очищати прилад без нагляду.
- ▶ Не залишайте без нагляду дітей, якщо вони знаходяться поблизу приладу. Ніколи не дозволяйте дітям грати із приладом.
- ▶ Підігрівач дуже нагрівається під час роботи та залишається гарячим ще протягом деякого часу після вимкнення. Щоб запобігти можливим опікам, не дозволяйте дітям торкатися підігрівача, доки він повністю не охолоне.
- ▶ Небезпека задухи! Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, пластикову плівку) або вдягти його на голову й затягнути. Тримайте пакувальний матеріал подалі від дітей.

Техніка безпеки

- ▶ Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть стати для споживача причиною непередбаченої загрози. Роботи з монтажу й обслуговування повинні виконувати лише авторизовані фахівці Miele.
- ▶ Пошкодження приладу можуть становити загрозу Вашій безпеці. Перевірте відсутність зовнішніх пошкоджень. У випадку їх наявності не вмикайте прилад.
- ▶ Надійну та бездоганну роботу приладу буде забезпечено лише у випадку його підключення до громадської відкритої мережі.
- ▶ Електробезпека приладу гарантована тільки в тому випадку, якщо він підключений до системи захисного заземлення згідно інструкцій. Дуже важливо дотримуватись цієї основної умови забезпечення електробезпеки. У разі сумніву проконсультуйтеся із фахівцем-електриком.
- ▶ Дані підключення (частота і напруга) на типовій табличці приладу мають обов'язково відповідати параметрам електромережі з метою уникнення пошкоджень приладу. Перед підключенням порівняйте ці дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся з фахівцем.
- ▶ Багатомісні розетки не забезпечують належної безпеки (небезпека займання внаслідок перегріву). Не підключайте за їх допомогою прилад до електромережі.
- ▶ Експлуатуйте прилад тільки у вмонтованому стані, щоб була гарантована його надійна та безпечна робота.
- ▶ Цей прилад не можна використовувати в нестационарних умовах (напр., кораблях).


Заходи безпеки та застереження

- ▶ Можливе доторкання до струмопровідних частин, а також зміни в електричній та механічній будові приладу можуть призвести до ураження електрострумом та порушення в його функціонуванні.
В жодному випадку не відкривайте корпус приладу.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонтні роботи приладу були проведені не авторизованими фахівцями Miele.
- ▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі повинні замінюватися оригінальними.
- ▶ Якщо розетка з'єднувального пристрою знімається або відсутня, фахівець-електрик повинен підключити прилад стаціонарно.
- ▶ У разі пошкодження мережевого кабелю його слід замінити спеціальним кабелем (див. розділ «Встановлення», підрозділ «Підключення до електромережі»).
- ▶ Під час проведення робіт з монтажу та обслуговування, а також при здійсненні ремонтних робіт необхідно від'єднати прилад від мережі. Переконайтесь, що
 - запобіжник на розподільному щитку вимкнений, або
 - нарізний запобіжник на електрощитку повністю викручено, або
 - мережну вилку (якщо в наявності) витягнуто з розетки. Тримайтеся за вилку, а не за кабель під час від'єднання від мережі.
- ▶ При користуванні приладом, який вбудований за дверцятами, в жодному разі не закривайте дверцята під час користування приладом. За зачиненими дверцятами акумулюється тепло і волога. Це може пошкодити прилад, навколишні меблі і підлогу. Зачиніть меблеві дверцята приладу лише тоді, коли він повністю охолоне.

Належна експлуатація

- ▶ Вони можуть обпектися об гарячий підігрівач або гарячий посуд. Під час будь-яких робіт із гарячим приладом користуйтеся кухонними рукавицями чи прихватками. Використовуйте лише сухі кухонні рукавиці та прихватки. Мокра чи волога тканина краще проводить тепло та може призвести до опіків паром.
- ▶ Небезпека пожежі. Не зберігайте в підігрівачі пластмасові контейнери чи займисті предмети. У разі ввімкнення підігрівача вони можуть розплавитися чи зайнятися.
- ▶ Предмети, розташовані поблизу ввімкненого підігрівача, можуть загорітися через високу температуру. Суворо заборонено використовувати підігрівач для опалювання приміщення.
- ▶ Заборонено замінити килимок проти ковзання на кухонні рушники чи схожі предмети.
- ▶ Максимальне навантаження на телескопічні напрямні складає 25 кг. Якщо їх перевантажити або сісти чи стати на відчинений прилад, напрямні пошкодяться.
- ▶ Нижня частина підігрівача під час роботи нагрівається. Будьте обачні, щоб випадково не торкнутися до неї, коли підігрівач відкритий.
- ▶ Килимок проти ковзання витримує температуру до 200 °C. Дно кухонного посуду може мати вищу температуру, особливо після інтенсивного смаження. Зачекайте, поки посуд трохи охолоне, перш ніж ставити його в підігрівач.
- ▶ Посуд з пластмаси або фольги плавиться при високих температурах. Для підтримання страв в теплом стані використовуйте жаростійкий посуд з порцеляни, скла, т.п.
- ▶ Рідина, що потрапить всередину приладу може призвести до короткого замикання. Обережно відкривайте і закривайте відчинений прилад, щоб не вилилися рідкі страви.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Режим  Підтримання страв в теплому стані слугує для підтримання гарячих страв теплими, а не розігрівання холодних страв. Слідкуйте за тим, щоб страви були достатньо гарячими.
- ▶ При низькій температурі в стравах можуть розмножитися певні бактерії. Ставте достатньо високу температуру.

Чищення та догляд

- ▶ Ураження електричним струмом. Пара з пароочищувача може потрапити до струмопровідних частин та призвести до короткого замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

Утилізація транспортувальної упаковки

Упаковка захищає прилад від пошкоджень під час транспортування. Матеріали, з яких виготовлена упаковка, безпечні для навколишнього середовища і легко утилізуються, тому підлягають переробці.

Повернення упаковки для її вторинної переробки дозволяє економно витратити сировину та зменшувати кількість відходів. Ваш продавець забере упаковку.

Утилізація відпрацьованого приладу

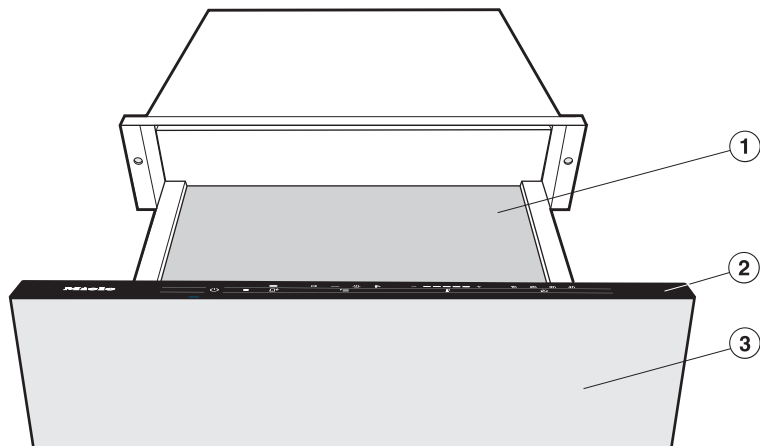
Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини або навколишньому середовищу. Тому в жодному випадку не утилізуйте відпрацьований прилад із звичайним побутовим сміттям.



Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для дітей місці.

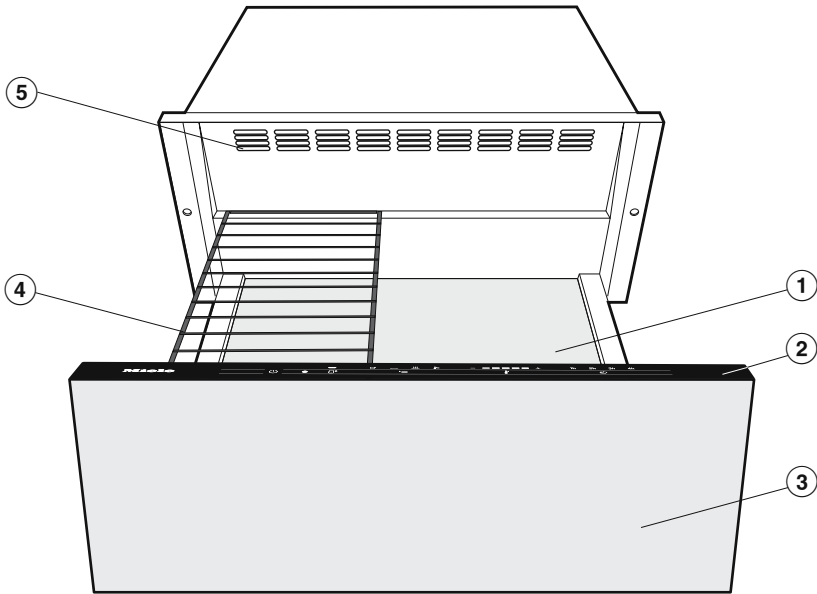
Огляд

ESW 7010, ESW 7110



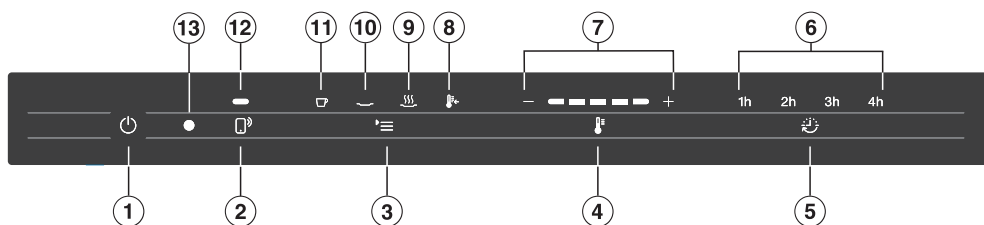
- ① Килимок проти ковзання
- ② Елементи керування й індикатори
- ③ Механізм Push2open на передній частині приладу
Відкрити і закрити прилад можна злегка натиснувши посередині на панелі.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Килимок проти ковзання
- ② Елементи керування й індикатори
- ③ Механізм Push2open на передній частині приладу
Відкрити і закрити прилад можна злегка натиснувши посередині на панелі.
- ④ Решітка
- ⑤ Вентиляційні отвори

Елементи керування й індикатори



Сенсорні кнопки

- ① Сенсорна кнопка «Увімк./Вимк.» ①
Увімкнення/вимкнення підігрівача
- ② Сенсорна кнопка ②
Для керування підігрівачем за допомогою мобільного пристрою
- ③ Сенсорна кнопка ③
Вибір режиму роботи
- ④ Сенсорна кнопка ④
Для встановлення температури
- ⑤ Сенсорна кнопка ⑤
Налаштування обмеженої тривалості або відновлення безперервного режиму.

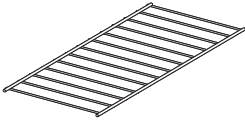
Індикатори/індикатори

- ⑥ Індикація вибраної тривалості
1 г = 1 година
2 г = 2 години
3 г = 3 години
4 г = 4 години
без індикації = безперервний режим
- ⑦ Індикатори шкали
Для індикації температури
- ⑧ Сигнальна лампа ⑧
Указує на те, що встановлено режим «Низькотемпературне приготування».
- ⑨ Сигнальна лампа ⑨
Указує на те, що встановлено режим «Підтримання страв у теплому стані».
- ⑩ Сигнальна лампа ⑩
Указує на те, що встановлено режим «Підігрівання столового посуду».
- ⑪ Сигнальна лампа ⑪
Указує на те, що встановлено режим «Чашки/бокали».
- ⑫ Сигнальна лампа ⑫
Указує на те, що активовано керування підігрівачем за допомогою мобільного пристрою.
- ⑬ Оптичний роз'єм (лише для сервісної служби Miele)

Супутнє устаткування

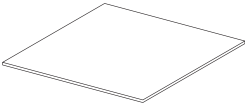
У разі потреби Ви можете додатково замовити устаткування, яке входить до комплекту поставки, а також інше додаткове устаткування (див. розділ «Устаткування, яке можна придбати додатково»).

Решітка



Для збільшення площі завантаження (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Килимок проти ковзання



Забезпечує надійне положення посуду.

Книга рецептів Miele «Низькотемпературне приготування»

Найкращі рецепти, випробувані на кухні Miele.

Перше введення в експлуатацію

- Зніміть захисну плівку та наклейки (якщо вони є).
- Не видаляйте наклейки із вказівками щодо техніки безпеки та встановлення, а також заводську табличку.






Вони полегшують роботи з сервісного обслуговування та ремонту.

Перше очищення приладу

- Вийміть килимок проти ковзання та решітку (якщо вона є) із приладу. Очистьте їх теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри.
- Висушіть килимок проти ковзання й решітку м'якою серветкою.
- Очистьте прилад зовні та всередині вологою серветкою, щоб видалити ймовірний пил і залишки упаковки.
- Потім висушіть зовнішні поверхні м'яким рушником.
- Покладіть килимок проти ковзання і за потреби решітку знову в прилад.

Перше нагрівання приладу

Нагривайте порожній прилад протягом щонайменше 2 годин.

- Увімкніть підігрівач, доторкнувшись до сенсорної кнопки .
- Доторкайтеся до сенсорної кнопки , доки не засвітиться .
- Доторкайтеся до кнопки , доки не засвітиться крайній правий сегмент індикатора температури.
- Доторкайтеся до сенсорної кнопки , доки не засвітиться **2h**.
- Закрийте підігрівач.

Ваш підігрівач оснащений вбудованим контактним вимикачем. Нагрівання та вентиляція підігрівача функціонують лише тоді, коли прилад закритий.

Прилад автоматично вимкнеться через 2 години.

Деталі з металу захищені спеціальним засобом для догляду. Таким чином, під час першого нагрівання приладу з'являється тимчасовий неприємний запах. Утворення запаху, а також, можливо, поява чаду через деякий час припиниться. Це не є ознакою неправильного підключення або несправності приладу.

Під час першого нагрівання подбайте про достатню вентиляцію кухні.

Miele@home

Ваш підігрівач оснащений вбудованим модулем бездротової мережі.

Для використання знадобиться:

- бездротова локальна мережа
- мобільний додаток Miele@mobile
- обліковий запис користувача Miele. Обліковий запис користувача можна створити за допомогою мобільного додатка Miele@mobile.

Мобільний додаток Miele@mobile допоможе вам встановити з'єднання між підігрівачем і домашньою бездротовою мережею.

Після під'єднання підігрівача до бездротової локальної мережі можна за допомогою мобільного додатка виконувати такі дії:

- Відображення інформації щодо робочого стану підігрівача
- Відображення вказівок щодо поточних процесів приготування в підігрівачі
- Завершення поточних процесів приготування

У мережевому режимі очікування необхідна потужність для підігрівача становить макс. 2 Вт.

Переконайтеся, що на місці встановлення підігрівача наявний сигнал вашої бездротової локальної мережі достатньої сили.

Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

З'єднання бездротової локальної мережі працює на тій самій частоті, що й інші прилади (наприклад, мікрохвильові печі, іграшки з дистанційним керуванням). Це може призвести до тимчасових перешкод або до повного збою з'єднання. Тому стабільна доступність запропонованих функцій не гарантується.

Доступність Miele@home

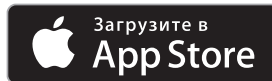
Використання мобільного додатка Miele@mobile залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

Інформацію про доступність можна знайти на веб-сайті www.miele.com.

Додаток Miele@mobile

Додаток Miele@home Ви можете безкоштовно завантажити в Apple App Store® або Google Play Store™.



Перше введення в експлуатацію

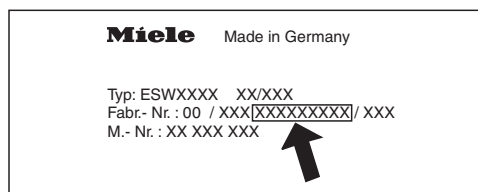
Підключення через мобільний додаток

Ви можете встановити з'єднання з мережею за допомогою мобільного додатка Miele@mobile.

- Встановіть додаток Miele@mobile на свій мобільний пристрій.

Для реєстрації потрібні такі дані:

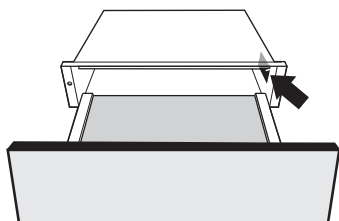
1. Пароль вашої домашньої бездротової мережі.
2. Пароль вашого приладу.



Під паролем приладу мається на увазі останні дев'ять цифр серійного номера, що вказаний на типовій табличці.



Типова табличка

Типову табличку можна знайти тут:



- Почніть реєстрацію в мобільному додатку. Дотримуйтеся кроків реєстрації.

Коли з'явиться запит активувати з'єднання бездротової мережі підігрівача, виконайте такі дії:


- Вимкніть підігрівач.
- Утримуйте сенсорну кнопку  натиснутою.
- Одночасно доторкніться до сенсорної кнопки .

2h світиться безперервно, **3h** блимає.

Протягом наступних 10 хвилин підігрівач буде готовий до встановлення з'єднання.

- Дотримуйтеся подальших вказівок у мобільному додатку.

Після успішного встановлення з'єднання **2h** і **3h** світяться безперервно.



- Вийдіть із режиму з'єднання, доторкнувшись до сенсорної кнопки  на підігрівачі.

Тепер керувати підігрівачем можна за допомогою мобільного додатка.

Перше введення в експлуатацію


З'єднання через WPS

Ваш маршрутизатор бездротової мережі має підтримувати технологію WPS (WiFi Protected Setup).

- Вимкніть підігрівач.
- Утримуйте сенсорну кнопку  натиснутою.
- Одночасно доторкніться до сенсорної кнопки .

2h світиться безперервно, **3h** блимає.

Потрібно одночасно запустити WPS-з'єднання на підігрівачі та на маршрутизаторі бездротової мережі.


- Через декілька секунд доторкніться до сенсорної кнопки  на підігрівачі.

Через короткий час **2h** світиться безперервно, **3h** і **4h** блимають.

Протягом наступних 10 хвилин підігрівач буде готовий до встановлення з'єднання.

- Почніть встановлення WPS-з'єднання на маршрутизаторі бездротової мережі.

Після успішного встановлення з'єднання **2h** і **3h** світяться безперервно.

- Вийдіть із режиму з'єднання, доторкнувшись до сенсорної кнопки  на підігрівачі.



Тепер керувати підігрівачем можна за допомогою мобільного додатка.

Якщо встановити з'єднання не вдалося, можливо, ви недостатньо швидко активували WPS на маршрутизаторі. Повторно виконайте описані вище дії.

Повідомлення: Якщо ваш маршрутизатор бездротової мережі не підтримує технологію з'єднання WPS, скористайтеся інтеграцією через мобільний додаток Miele@mobile.


Від'єднання від бездротової мережі (повернення до налаштувань виробника)

Щоб встановити нове з'єднання бездротової мережі, потрібно спочатку роз'єднати поточне з'єднання.

- Вимкніть підігрівач.
- Утримуйте сенсорну кнопку  натиснутою.
- Одночасно доторкніться до сенсорної кнопки .


Якщо встановлено з'єднання бездротової мережі, **2h** і **3h** світяться безперервно.

Протягом наступних 10 хвилин підігрівач буде готовий до розірвання з'єднання.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

2h світиться безперервно, а **3h** блимає.

Через декілька секунд блимає **2h** і **3h**. З'єднання розірване.

- Вийдіть із режиму від'єднання підігрівача, доторкнувшись до сенсорної кнопки .


З'єднання бездротової мережі розірвано. Можна встановити нове з'єднання.

Вийдіть із бездротової локальної мережі під час утилізації, продажу або експлуатації вживаного вакууматора.

Перше введення в експлуатацію

Лише так ви можете гарантувати, що всі ваші персональні дані видалено і попередній власник більше не матиме доступу до вакууматора.

Принцип роботи

 Несправність через забруднені та/або закриті сенсорні кнопки.

Сенсорні кнопки не реагують, або відбуваються незаплановані процеси перемикання, підігрівач може навіть автоматично вимкнутись.





Стежте за тим, щоб сенсорні кнопки й індикатори залишалися чистими.

Не кладіть на сенсорні кнопки та індикатори жодні предмети.

 Пошкодження рідинами.


Потрапляння рідин усередину підігрівача може призвести до короткого замикання.


Обережно відчиняйте та зачиняйте завантажений підігрівач, щоб рідини не переливались через краї посуду.

- Відкрийте підігрівач.
- Увімкніть підігрівач, доторкнувшись до сенсорної кнопки .
- Торкайтеся до сенсорної кнопки , доки не засвітиться потрібний режим роботи.
- Торкайтеся до сенсорної кнопки , доки на індикаторі температури не засвітиться сегмент потрібної температури.
- Торкайтеся до сенсорної кнопки , доки не буде відображено потрібну тривалість роботи.
- Закрийте підігрівач.

Керування

Використання кнопки MobileStart





- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

Засвітиться індикатор підключення над сенсорною кнопкою . Ви можете керувати цим приладом за допомогою мобільного додатка Miele@mobile.

Керування за допомогою сенсорних кнопок має перевагу над керуванням за допомогою мобільного додатка.


Режими роботи


Для вибору доступні такі режими роботи:


-  Підігрівання кружок/бокалів
-  Підігрівання сервірувального/столового посуду
-  Підтримання страв у теплому стані
-  Низькотемпературне приготування

Під час увімкнення автоматично встановлюється та відображається на панелі керування останній вибраний режим роботи.


Підігрівач обладнаний вентилятором, який забезпечує розподіл нагрітого повітря. Вентилятор працює постійно в усіх режимах роботи.

У підігрівачі можна одночасно підтримувати страви в теплому стані та підігрівати посуд. Використовуйте для цього режим  Підтримання страв у теплому стані.


 Небезпека отримання опіків через гарячий посуд.

Порожній посуд дуже нагрівається, якщо для його підігрівання використовується режим  Підтримання страв у теплому стані. Використовуйте кухонні рукавиці для виймання посуду.

Тривалість


 Небезпека займання через надмірне висихання продуктів. Надто довгий час нагрівання призводить до висихання та навіть самозаймання продуктів. Не використовуйте прилад безперервно протягом тривалого часу.

Прилад встановлено на певну тривалість роботи (за винятком режиму «Низькотемпературне приготування»). Щонайбільше через 12 годин безперервної роботи спрацьовує автоматика вимкнення і прилад вимикається.





Доторкнувшись до сенсорної кнопки  можна обрати обмежену тривалість використання: 1 раз – 1 година (1h), 2 рази – 2 години (2h) і так далі до максимально 4 годин.

Після п'ятого доторкання прилад знову увімкнеться на тривале використання.

Налаштування температури

Для кожного режиму роботи передбачено відповідний діапазон температур. Заводські налаштування рекомендованих температур виділено жирним шрифтом. Змінити температуру з кроком 5 °C можна доторкаючись до сенсорної кнопки .

Остання обрана температура з наступним увімкненням встановлюється автоматично та відображається на панелі керування (за винятком режиму «Низькотемпературне приготування»).

Індикація температури	Температура [°C]*			
				
■ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■	60	80	85	85

* приблизні дані температури, виміряні в порожньому приладі посередині

Підтримання страв в теплому стані


Поради

Щоб зберегти оптимальну якість страви, дотримуйтеся таких порад:


- Кладіть гарячі страви на підігрітий посуд. Для цього під час фази нагрівання ставте посуд у прилад.
- Не накривайте запечені або обсмажені у фритюрі страви, які повинні залишитися хрусткими. Підтримуйте ці страви теплими за високої температури.
- Накрийте рідкі страви відповідною кришкою або жаростійкою фольгою. Таким чином ви уникнете википання, утворення конденсату та витікання рідини з посуду.
- Не наповнюйте посуд до країв, щоб страва не вилилась.
- Свіжо приготовані страви гарячіші за страви, що підтримуються в теплому стані. Сервіруйте страви, що підтримуються теплими, на підігрітому посуді.
- Втрата поживних речовин починається під час приготування та продовжується під час підтримання страв у теплому стані. Чим довше страви підтримуються теплими, тим більше поживних речовин втрачається.
- Ми рекомендуємо не підтримувати страви в теплому стані довго, оскільки тоді продовжується їх приготування.
- Якщо відкривати прилад багато разів, страви охолоджуються.

- Не відкривайте й не закривайте дверцята поштовхом. Рідкі страви можуть вилитися з ємності та потрапити до вентилятора або всередину приладу.


Підтримання страв в теплому стані

 **Небезпека для здоров'я** через занижку температуру підтримання страв у теплому стані.

Якщо для підтримання страв у теплому стані встановлено занижку температуру, у стравах можуть розвиватися мікроби.

Використовуйте виключно режим  Підтримання страв у теплому стані.

Цей режим призначений для підтримання страв у теплому стані безпосередньо після їх приготування, тобто ще в гарячому стані. Цей режим не призначений для повторного нагрівання страв, що вже охолонули.

- Виберіть режим  Підтримання страв у теплому стані.
- Виберіть потрібну тривалість.

Підігрівач потрібно попередньо нагріти протягом прибіл. 15 хвилин, щоб забезпечити нагрівання робочої камери до необхідної мінімальної температури.

- Поставте в підігрівач посуд для попереднього нагрівання.
- Приблизно через 15 хвилин вийміть попередньо нагрітий посуд із підігрівача та покладіть у нього гарячі страви. Для виймання посуду використовуйте кухонні рукавиці.
- Поставте посуд у підігрівач і обережно закрийте її, щоб не розлити рідини.

Підтримання страв в теплому стані

Налаштування

Продукт	Посуд	Накри-вання по-суду	Налаштування температури 	Положення	
				Дно	Решіт-ка*
Непросмажений стейк	Тарілка	Ні	■ □ □ □ □	×	×
Запіканка/гратен	Форма для гра-тена	Так	□ □ □ ■ □	×	
Печеня	Тарілка	Так	□ □ ■ □ □	×	
Суп	Каструля	Так	□ □ □ ■ □	×	
Рибні палички	Сковоро-да	Ні	□ □ □ □ ■	×	
М'ясо в соусі	Каструля	Так	□ □ □ ■ □	×	
Овочі в соусі	Каструля	Так	□ □ □ ■ □	×	
Гуляш	Каструля	Так	□ □ □ ■ □	×	
Картопляне пюре	Каструля	Так	□ □ ■ □ □	×	
Стандартний обід	Тарілка	Так	□ □ □ ■ □	×	
Печена картопля/ картопля в мун-дірі	Тарілка/ каструля	Так	□ □ ■ □ □	×	
Панірований шні-цель	Сковоро-да	Ні	□ □ □ □ ■	×	
Оладки/ млинці	Тарілка	Ні	□ □ □ □ ■	×	×
Піца	Тарілка	Ні	□ □ □ □ ■	×	
Картопля шматоч-ками	Каструля	Так	□ □ □ ■ □	×	
Соус	Каструля	Так	□ □ □ ■ □	×	
Струдель	Тарілка	Ні	□ □ □ ■ □	×	
Розігрівання біло-го хліба	–	Ні	■ □ □ □ □	×	×


Підтримання страв в теплому стані

Продукт	Посуд	Накри- вання по- суду	Налаштування температури 	Положення	
				Дно	Решіт- ка*
Розігрівання бул- чок	–	Ні	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	×	×

* залежно від моделі

Підігрівання посуду


Поради

- Розміщуйте посуд таким чином, щоб він займав якнайбільше місця в приладі. Якщо ставити посуд стопкою, він нагрівається повільніше. Якщо необхідно одночасно нагріти багато страв, розміщуйте їх у передній частині приладу. Використовуйте решітку (залежно від моделі).
- Не ставте високі блюда на ребро перед вентиляційними отворами. Вони закривають отвори для виходу теплого повітря. Посуд нагрівається нерівномірно.
- Для підігрівання чашок і стаканів обирайте виключно режим  «Підігрівання чашок і стаканів», щоб впевнитись, що температура буде не вищою за допустиму (60 °C).
- Підігрітий посуд швидко втрачає температуру. Тому виймайте його незадовго до використання.

Тривалість нагрівання

Тривалість нагрівання залежить від різних чинників:


- Матеріал і товщина посуду
- Обсяг завантаження
- Порядок завантаження
- Налаштування температури

Тому визначити точні значення неможливо. Для рівномірного нагрівання в режимі  Підігрівання сервірувального/столового посуду можна орієнтуватися на такі значення:

- Посуд для стандартного обіду на 6 осіб: прибл. 30–35 хвилин
- Посуд для стандартного обіду на 12 осіб: прибл. 40–45 хвилин

Під час практичного використання ви зможете підібрати оптимальні налаштування для своєї кухні.

Ємність

 Пошкодження через перевантаження.

Перевантаження підігрівача може призвести до пошкодження телескопічного висувного механізму.

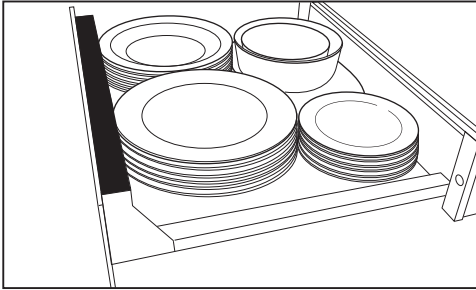
Вага завантаження підігрівача не має перевищувати **25 кг**.

Ємність залежить від розмірів і ваги вашого посуду.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120:
Площу завантаження можна збільшити, якщо скористатися решіткою з комплекту постачання. Використовувати решітку можна довільно. Площу завантаження можна збільшити за допомогою 2 решіток, встановивши їх ліворуч і праворуч. Додаткову решітку можна придбати в інтернет-магазині Miele, через сервісну службу чи в дилера Miele (див. розділ «Додаткове приладдя, яке продається окремо»).

ESW 7010, ESW 7110

Можна орієнтуватися на наведені приклади завантаження:



Посуд для стандартного обіду на 6 осіб

6 столових тарілок	Ø 26 см
6 супових тарілок	Ø 23 см
6 десертних тарілок	Ø 19 см
1 овальна тарілка	32 см
1 сервірувальне блюдо	Ø 16 см
1 сервірувальне блюдо	Ø 13 см

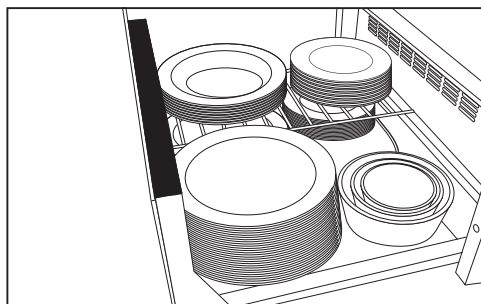
або окремо

12 столових тарілок	Ø 26 см
18 супових тарілок	Ø 23 см
16 супових чашок	Ø 10 см
6 столових тарілок і	Ø 26 см
6 супових тарілок	Ø 23 см
6 тарілок для піци	Ø 36 см
72 чашки для еспресо	Ø 5,9 см
30 чашок для капучино	Ø 8,8 см
30 склянок для грогу	Ø 6,7 см (висота 8 см)

Підігрівання посуду

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Можна орієнтуватися на наведені приклади завантаження:



Посуд для стандартного обіду на 12 осіб

12 столових тарілок	Ø 26 см
12 супових тарілок	Ø 23 см
12 десертних тарілок	Ø 19 см
1 овальна тарілка	32 см
1 сервірувальне блюдо	Ø 19 см
1 сервірувальне блюдо	Ø 16 см
1 сервірувальне блюдо	Ø 13 см

або окремо

40 столових тарілок	Ø 26 см
60 супових тарілок	Ø 23 см
45 супових чашок	Ø 10 см
20 столових тарілок	Ø 26 см
20 супових тарілок	Ø 23 см
20 тарілок для піци	Ø 36 см
142 чашки для еспресо	Ø 5,9 см
90 чашок для капучино	Ø 8,8 см
30 склянок для грогу	Ø 6,7 см (висота 8 см)

Низькотемпературне приготування

В режимі низькотемпературного приготування страва готується при низькій температурі протягом тривалого часу. Такий спосіб обробки забезпечує делікатне приготування, страва втрачає менше вологи й залишається соковитою та ніжною.

Використання в підігрівачі термощупів з інших вбудованих приладів Miele може вплинути на роботу цих приладів.

Використовуйте термощупи вбудованих приладів Miele лише у відповідних вбудованих приладах.

Для індикації температури в товщі продукту рекомендуємо використовувати доступний у продажу термощуп. Це дасть змогу готувати страви з високою точністю.

Температура в товщі продукту

Під час приготування в підігрівачі максимальна температура в товщі продукту становить 70 °C. Страви, температура в товщі яких має перевищувати 70 °C, не можна готувати в підігрівачі.

Рівень температури в товщі продукту свідчить про ступінь його готовності.

Для м'яса діє такий принцип: чим нижча температура в його товщі, тим нижчий ступінь його готовності:

- 45–50 °C = з кров'ю
- 55–60 °C = середнє просмажування
- 65 °C = просмажене

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від розміру страви та може становити від 1 до 6 годин.

Попередньо нагрійте підігрівач із потрібним посудом протягом 15 хвилин. Завдяки цьому посуд і робоча камера підігрівача досягне потрібної температури.

Приклад:


вибрана тривалість 1 година
фактичний час роботи 1 година та 15 хвилин

Вказівки

- М'ясо має бути добре дозрілим.
- Висока якість вихідного продукту є визначальною для хорошого результату.
- Страва має бути кімнатної температури. Вийміть її з холодильника приблизно за 15 хвилин до початку приготування.

Низькотемпературне приготування

Використання низькотемпературного режиму приготування

- Виберіть режим роботи  Низькотемпературне приготування.
- Поставте на дно підігрівача жаростійкий посуд.

Підігрівач автоматично виконує попереднє нагрівання протягом 15 хвилин, після чого працює з заданою температурою 85 °C протягом заданих 4 годин.

Для приготування з іншими параметрами дотримуйтеся даних, вказаних у наведеній далі таблиці.

- За потреби задайте потрібну температуру.
- За потреби задайте потрібну тривалість.
- Після попереднього нагрівання викладіть страву на посуд.
- Якщо ви використовуєте термощуп:
вставте термощуп у страву так, щоб кінець його металевого стрижня був розташований посередині товщі продукту. Стежте за тим, щоб він не торкався кістки чи не був встромлений у шар жиру, інакше результат буде неправильним.
- Коли температура буде прибіл. на 10 °C (орієнтовне значення) нижчою за температуру в товщі продукту, вказану в таблиці приготування, вийміть страву з підігрівача.

Якщо страва велика, рекомендується менша різниця температури.

- Підсмажте страву з усіх боків на великому вогні.

Поради

- Не готуйте страву до кінця. Після приготування страва ще обсмажується.
- Страву можна одразу розрізати. Вона не потребує «відпочинку».
- Подавайте страву на попередньо нагрітих тарілках, щоб вона не охолонула надто швидко.





Низькотемпературне приготування

Прогрійте посуд протягом 15 хвилин. На цей час тримайте страву при кімнатній температурі.





Покладіть страву на попередньо нагрітий посуд у підігрівачі.

Наведені в таблиці значення є орієнтовними. За потреби можна продовжити приготування страви.





Таблиця приготування «Яловичина»

Сорт м'яса	 [хв]	 * [°C]	 [хв]																
Медальйони висотою 3–4 см	1 на сторону 1–2 на сторону 2 на сторону	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Вирізка з тазостегнової частини туші прибл. 170 г	1 на сторону 2 на сторону 2 на сторону	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Ромштекс прибл. 200 г	1 на сторону 1–2 на сторону 2 на сторону	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															





* 45–50 °C по-англійськи, 55–60 °C середнє просмаження, 65 °C повне просмажене

 тривалість обсмажування,  температура всередині,  тривалість приготування,  налаштування температури

Таблиця приготування «Телятина»





Сорт м'яса	 [хв]	 * [°C]	 [хв]																
Медальйони висотою 3–4 см	1 на сторону 2 на сторону 2 на сторону	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Стейк прибл. 160 г 2 см висотою	1 на сторону 2 на сторону 2 на сторону	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

* 45–50 °C по-англійськи, 55–60 °C середнє просмаження, 65 °C повне просмажене





 тривалість обсмажування,  температура всередині,  тривалість приготування,  налаштування температури

Низькотемпературне приготування





Таблиця приготування «Свинина»

Сорт м'яса	 [хв]	 * [°C]	 [хв]	
Філе прибл. 550 г	6–8 всього	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Медальйони прибл. 4 см висотою	2 на сторону	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>





65 °C повне просмаження

 тривалість обсмажування,  температура всередині,  тривалість приготування,  налаштування температури

Таблиця приготування «Баранина»





Сорт м'яса	 [хв]	 * [°C]	 [хв]	
Каре ягняти прибл. 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 ягняти прибл. 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"/>
Ребра ягняти розрізані прибл. 600 г	2 на сторону	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 на сторону	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C середнє просмаження, 65 °C повне просмаженн





 тривалість обсмажування,  температура всередині,  тривалість приготування,  налаштування температури

Низькотемпературне приготування

Таблиця приготування «Дичина»





Сорт м'яса	 [хв]	 [°C]	 [хв]	
Медальйони з оленини 3–4 см висотою	2 на сторону 2 на сторону	60 65	65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ребра косулі, розрізані прибл. 800 г	2 на сторону 2 на сторону	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C середнє просмаження, 65 °C повне просмаженн

 тривалість обсмажування,  температура всередині,  тривалість приготування,  налаштування температури

Таблиця приготування «Риба»

Сорт риби	 [хв]	 [°C]	 [хв]	
Лосось 400 г	2 на шкірі	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Форель (ціла рибина) 350 г	2 на сторону	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Тріска/нерестова тріска 200 г	без обсмажування	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Дорадо (ціла рибина) прибл. 480–500 г	2 на сторону	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Морський окунь (ціла рибина) прибл. 480–500 г	2 на сторону	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 тривалість обсмажування,  температура всередині,  тривалість приготування,  налаштування температури

Інші можливості використання

Продукт	Посуд	Накривання посуду			 [год:хв]
Розморожування ягід	миска / тарілка	ні	■ □ □ □ □		0:50
Розтоплення желатину	Миска	ні	□ □ □ □ ■		0:15
Підходження дріжджового тіста	Миска	так, з тарілкою		■ □ □ □ □	0:30
Приготування йогурту	стакани для йогурту з кришкою	–		□ ■ □ □ □	5:00
Набухання рису в молочній каші	Горщик	так, з кришкою	□ □ □ □ ■		0:40
Розтоплення шоколаду	Миска	ні	□ □ □ □ ■		0:20
Розморожування заморожених овочів	Миска	ні	□ □ ■ □ □		1:00

 Установка температури /  Установка температури /  Тривалість

Об'єднання вбудованих приладів Miele в мережу

Об'єднання в мережу дає змогу виконувати автоматичне керування підігрівачем залежно від робочого стану іншого вбудованого приладу Miele.

Приклад:

Підігрівач нагріває посуд якраз перед або після робочого етапу об'єднаного в мережу вбудованого приладу.

Передумови

Для об'єднання підігрівача в мережу з іншими вбудованими приладами має бути виконано такі умови:

- Підігрівач під'єднано до домашньої бездротової локальної мережі через Miele@home.
- Інший прилад під'єднано до домашньої бездротової локальної мережі через Miele@home.

Об'єднання приладів у мережу

Об'єднання в мережу виконується за допомогою мобільного додатка Miele@mobile.



Докладну інформацію щодо цієї функції наведено в розділі «Перше введення в експлуатацію», частина «Налаштування Miele@home» та в мобільному додатку Miele@mobile.

Керування за допомогою сенсорних кнопок має перевагу над керуванням за допомогою мобільного додатка.

Функція «Шабат»


Для дотримання релігійних традицій підігрівач можна запрограмувати на тривалість шабату. Приблизно через 72 години вона автоматично вимикається і знову відновлюється стандартний режим роботи. Коли функція активована, налаштування тривалості вимкнено, і до сенсорних кнопок потрібно доторкатися протягом тривалішого часу, ніж зазвичай.

Активація функції «Шабат»

- За необхідності вимкніть підігрівач.
 - Утримуйте сенсорну кнопку  натиснутою.
 - Одночасно доторкніться до сенсорної кнопки .
- 1 h, 2 h, 3 h і 4 h** світяться.
- Встановіть потрібний режим роботи та температуру.

Деактивація функції «Шабат»

Функцію «Шабат» можна деактивувати, перш ніж сплине час.

- Утримуйте сенсорну кнопку  натиснутою.

Гаснуть усі індикатори.

Підігрівач знову можна експлуатувати в стандартному режимі.



Пошкодження через проникнення вологи.

Пара з пароочищувача може потрапити до струмопровідних частин та призвести до короткого замикання.

В жодному разі не використовуйте для чищення приладу пароочищувачі.



Небезпека отримання опіків через нагрівання внутрішньої частини приладу.

Після використання внутрішня частина приладу залишається гарячою.

Перед кожним очищенням зачекайте, доки прилад охолоне.

Використання непридатних засобів для чищення може призвести до зміни поверхонь або їхнього кольору. Поверхні чутливі до подряпин. За певних обставин подряпини на скляних поверхнях можуть призвести до розколу.

Одразу видаляйте залишки засобів для чищення.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення та засоби, які можуть подряпати поверхню.

- Очистьте й просушіть прилад і устаткування після кожного використання.


Чищення та догляд

Непридатні засоби для чищення

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

- засоби із вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору
- засоби для видалення вапняного нальоту
- абразивні засоби для чищення, наприклад, порошки для чищення, молочко для чищення, пемзу
- засоби для чищення із вмістом розчинників
- мийний засіб для нержавіючої сталі
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь
- засобів для чищення посудомийних машин
- засоби та спреї для чищення духовок
- засоби для чищення скла
- абразивні жорсткі губки та щітки, наприклад, губки для миття посуду
- гострі металеві скребки

Очищення передньої поверхні та робочої камери

 Несправність через забруднені та/або закриті сенсорні кнопки.


Сенсорні кнопки не реагують, або відбуваються незаплановані процеси перемикання, підігрівач може навіть автоматично вимкнутись.

Стежте за тим, щоб сенсорні кнопки й індикатори залишалися чистими.

Не кладіть на сенсорні кнопки та індикатори жодні предмети.


- Очищайте забруднення теплою водою, засобом для ручного миття посуду та чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Витріть серветкою, змоченою в чистій воді.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою, м'якою серветкою.

Очищення килимка проти ковзання

 Пошкодження через неправильне очищення.

Очищення килимка проти ковзання в посудомийній або пральній машині може призвести до його пошкодження.

Очищуйте килимок проти ковзання лише вручну.

 Пошкодження через неправильне сушіння.

Очищення килимка проти ковзання в духовій шафі може призвести до його пошкодження.

У жодному разі не сушіть килимок проти ковзання в духовій шафі.

- Вийміть килимок проти ковзання з приладу.
- Очищуйте килимок проти ковзання теплою водою та м'яким мийним засобом.
- Протирайте насухо килимок проти ковзання за допомогою серветки.
- Кладіть килимок у прилад лише тоді, коли він повністю висохне.




Що робити, якщо ...?

Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У більшості випадків Ви таким чином заощадите час і гроші, тому що Вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

Нижчеподані таблиці повинні Вам допомогти визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.

Проблема	Причина і усунення
Підігрівач не нагрівається.	Мережева вилка приладу неправильно вставлена в розетку. ■ Вставте вилку в розетку.
	Вимкнувся захисний запобіжник. ■ Увімкніть запобіжник (мінімальне значення запобіжника: див. заводську табличку). Якщо після повторного увімкнення/повторного встановлення запобіжника чи пристрою захисного вимикання прилад все ще неможливо ввести в експлуатацію, зверніться до спеціаліста-електрика чи до сервісної служби.
Звуки під час роботи приладу	Звуки утворюються під час роботи вентилятора, який рівномірно розподіляє тепле повітря в підігрівачі. Це не є несправністю.
Страви недостатньо розігріті.	Режим підтримання страв в теплому стані $\overline{\text{SS}}$ не встановлено. ■ Встановіть правильний режим роботи.
	Встановлено занадто низьку температуру. ■ Встановіть вищу температуру.
	Закриті вентиляційні отвори. ■ Слідкуйте за вільною циркуляцією повітря.
Страва занадто гаряча.	Режим підтримання страв в теплому стані $\overline{\text{SS}}$ не встановлено. ■ Встановіть правильний режим роботи.
	Встановлено занадто високу температуру. ■ Встановіть нижчу температуру.

Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
<p>Посуд недостатньо теплий.</p>	<p>Режим «Підігрівання столового посуду»  не встановлено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Встановіть правильний режим роботи.
	<p>Встановлено занадто низьку температуру.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Встановіть вищу температуру.
	<p>Закрито вентиляційні отвори.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Стежте за вільною циркуляцією повітря.
	<p>Посуд недостатньо довго підігрівався.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Час підігрівання посуду залежить від різних факторів (див. розділ «Підігрівання посуду»).
<p>Посуд занадто гарячий.</p>	<p>Режим  «Підігрівання посуду для сервірування» або  «Підігрівання чашок/стаканів» не встановлено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Встановіть правильний режим роботи.
	<p>Встановлено занадто високу температуру.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Встановіть нижчу температуру.
<p>Потертості на верхньому краю передньої панелі.</p>	<p>Потертості виникли під час встановлення або демонтажу приладу поверх вакууматора.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обережно видаліть потертості шорсткою стороною губки для посуду, що є в продажу.

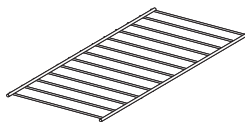
Додаткові аксесуари

Компанія Miele пропонує широкий асортимент аксесуарів, що підходять до придбаних приладів, а також засоби для їхнього догляду й чищення.

Ці продукти можна легко замовити в інтернет-магазині Miele.

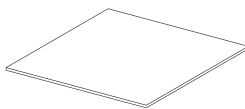
Також ці засоби можна придбати в сервісній службі (див. у кінці інструкції з експлуатації) та фірмових магазинах Miele.

Решітка



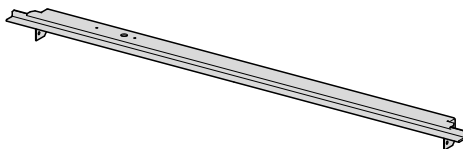
Для збільшення площі завантаження (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Килимок проти ковзання



Забезпечує надійне положення посуду.

Планка обшивки



Покриває зону корпусу між вакууматором і розміщеним під ним приладом для комбінування.

Серветка з мікрофібри

Видаляє відбитки пальців і легкі забруднення.

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

У разі виникнення несправностей, які не вдається усунути самостійно, зверніться, наприклад, до постачальника Miele або в сервісну службу Miele.

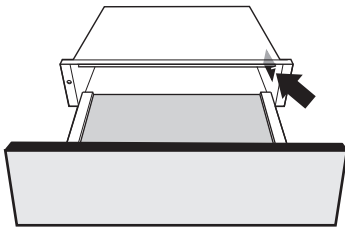
Прийом у сервісній службі Miele можна узгодити за допомогою Інтернету за адресою www.miele.com/service.

Контактні дані сервісної служби Miele можна знайти в кінці цього документа.

Для обслуговування сервісній службі потрібні відомості про модель і серійний номер (модель/серійний номер). Ці дані ви знайдете на типовій табличці.

Типова табличка

Типову табличку можна знайти тут:



Гарантійний строк

Гарантійний строк складає 2 роки.

Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

Заходи безпеки під час вбудовування

 Пошкодження через неналежний монтаж.

Через неправильне встановлення цей прилад та/або прилад для комбінування можуть пошкодитися.

Встановлення повинен здійснювати лише кваліфікований фахівець.

- ▶ Розетка після вбудовування приладу повинна бути легко доступною.
- ▶ Прилад можна вбудовувати в комбінації виключно з приладами Miele. В комбінації з приладами інших виробників втрачаються гарантійні зобов'язання, так як в такому випадку не гарантується правильна робота приладу.
- ▶ Основа, на яку вбудовується полиця і прилад з комбінації, повинна бути стійкою. Потрібно забезпечити несну здатність обох приладів.
- ▶ Для вбудовування приладу для комбінації обов'язково врахуйте інформацію з відповідної інструкції з експлуатації та монтажу.
- ▶ Під час встановлення приладу звертайте увагу на такі чинники:
 - Вміст посуду має бути видимим. Лише так можна уникнути опіків гарячою стравою, що вилілася.
 - Має бути достатньо місця для відкривання приладу.

Вказівки щодо монтажу

Підігрівач може поєднуватися з такими вбудованими приладами Miele:

- усі духовки з передньою панеллю приладу шириною 595 мм
- усі пароварки з передньою панеллю приладу шириною 595 мм
- усі автоматичні кавомашини з передньою панеллю приладу шириною 595 мм
- усі мікрохвильові печі з передньою панеллю приладу шириною 595 мм
- Dialog Oven із передньою панеллю шириною 595 мм

Прилад з комбінації ставиться без проміжної планки на полицю.

Підігрівач доступний у 3 різних варіантах висоти. Необхідний розмір ніші визначається розміром для вбудовування підігрівача та розміром для вбудовування приладу для комбінування.

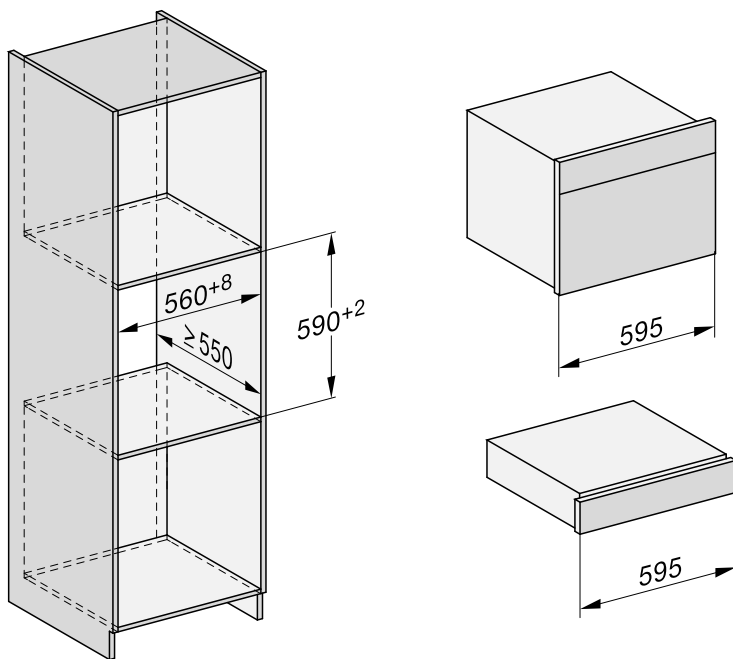
Установлення

Розмір для вбудовування ESW 7010, ESW 7110

Всі розміри подаються у мм.

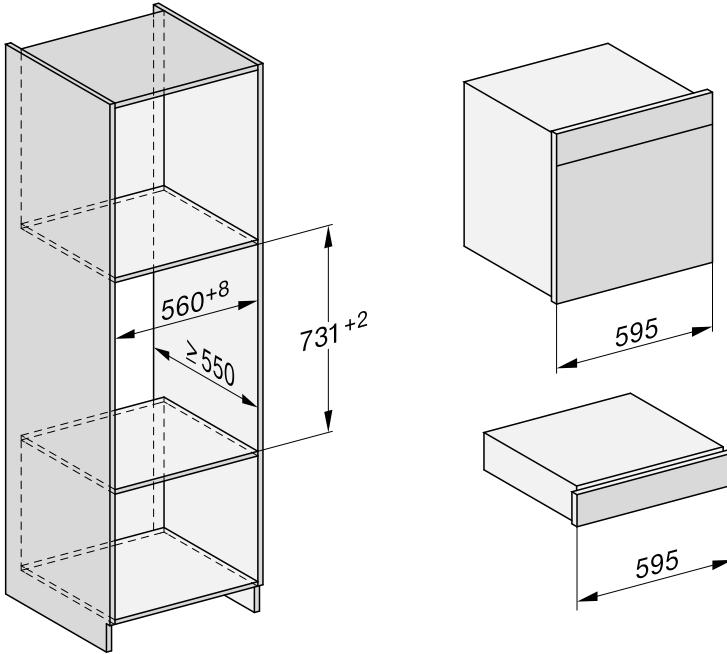
Прилад для комбінування для ніш висотою 450 мм

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



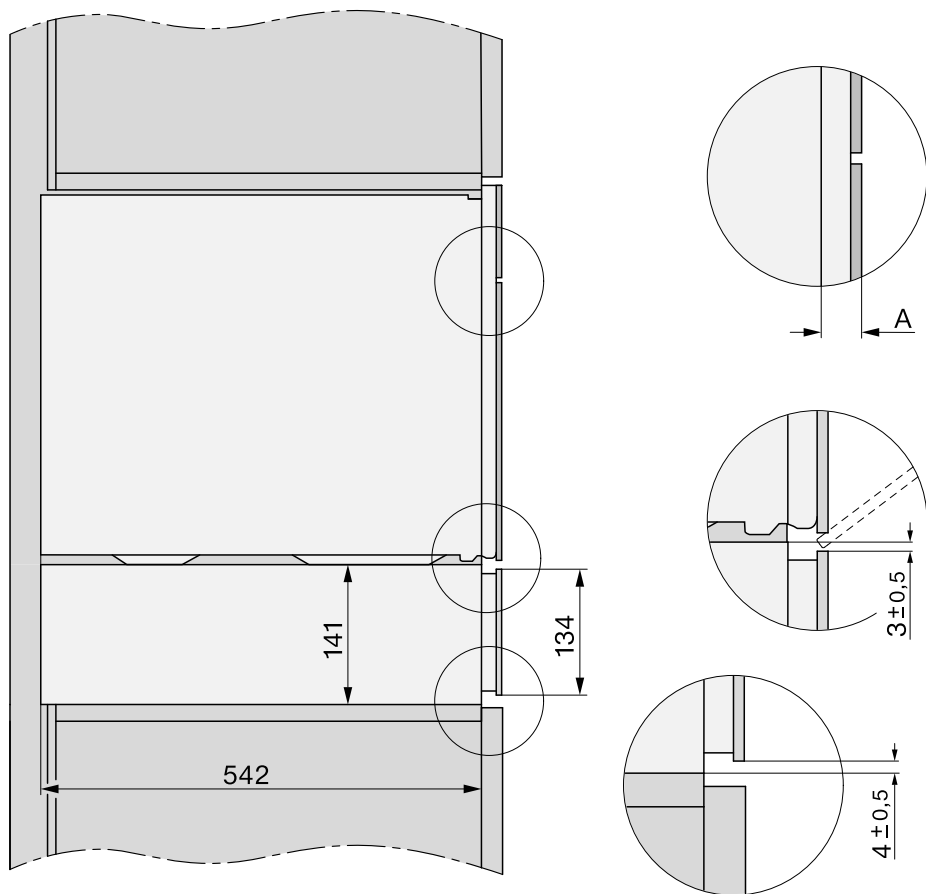
Прилад для комбінування для ніш висотою 590 мм

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



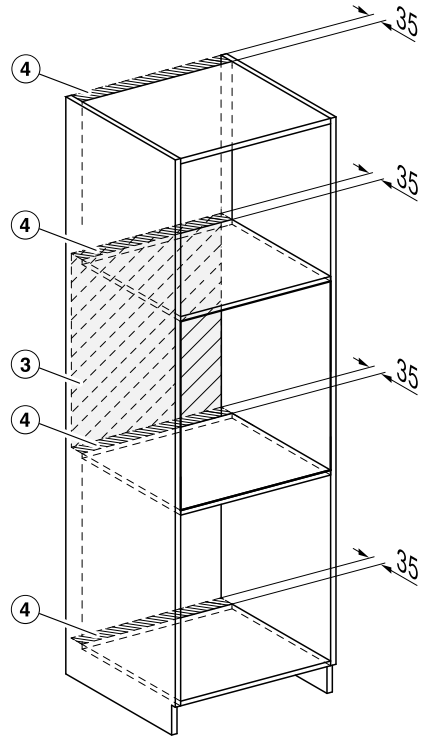
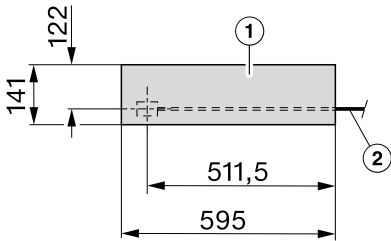
Установлення

Вигляд збоку



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

Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, $L = 2.000$ мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань
- ④ Отвір для вентиляції, мін. $1\ 800$ мм²

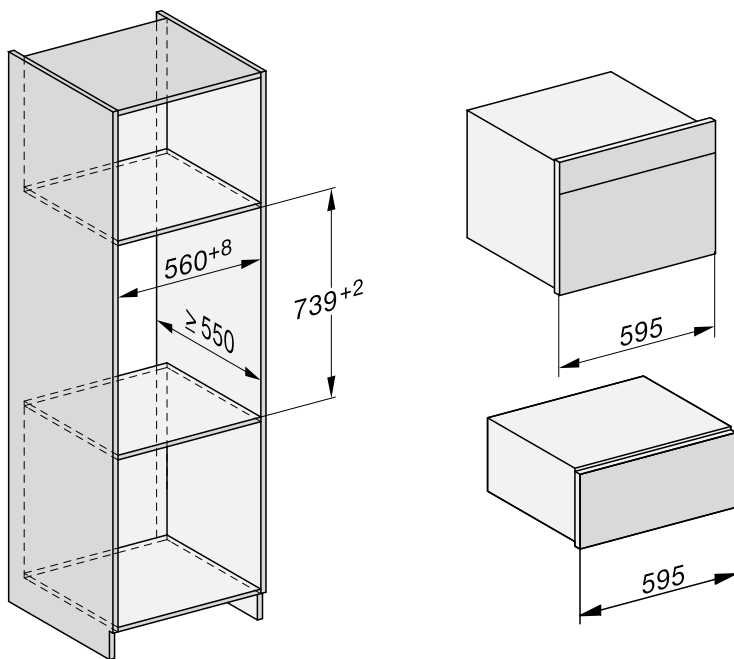
Установлення

Розмір для вбудовування ESW 7020, ESW 7120

Всі розміри подаються у мм.

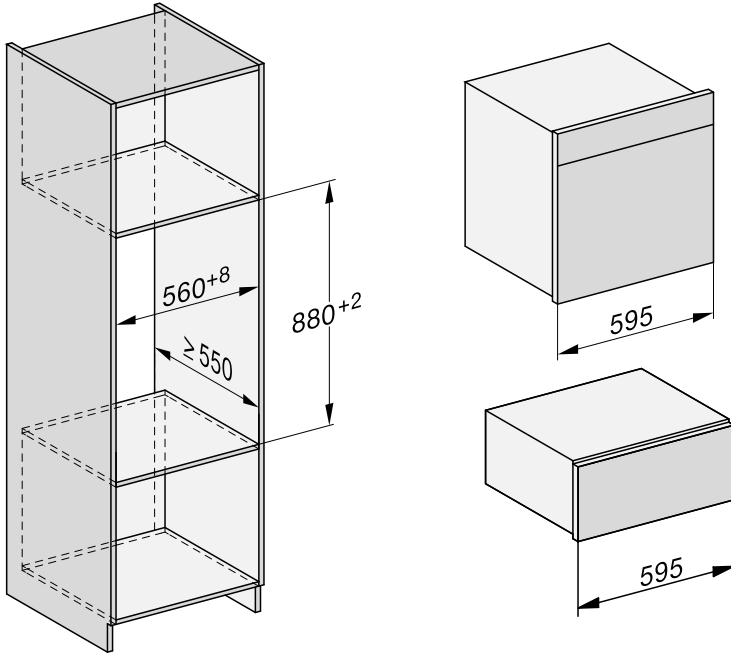
Прилад для комбінування для ніш висотою 450 мм

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



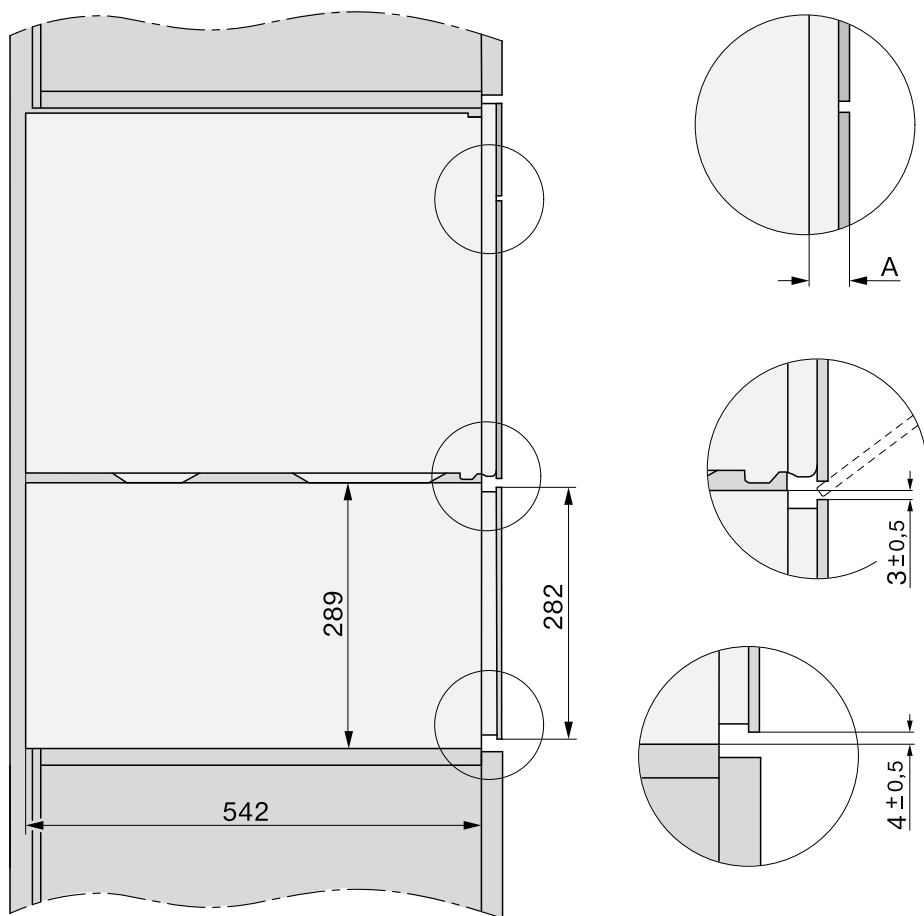
Прилад для комбінування для ніш висотою 590 мм

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



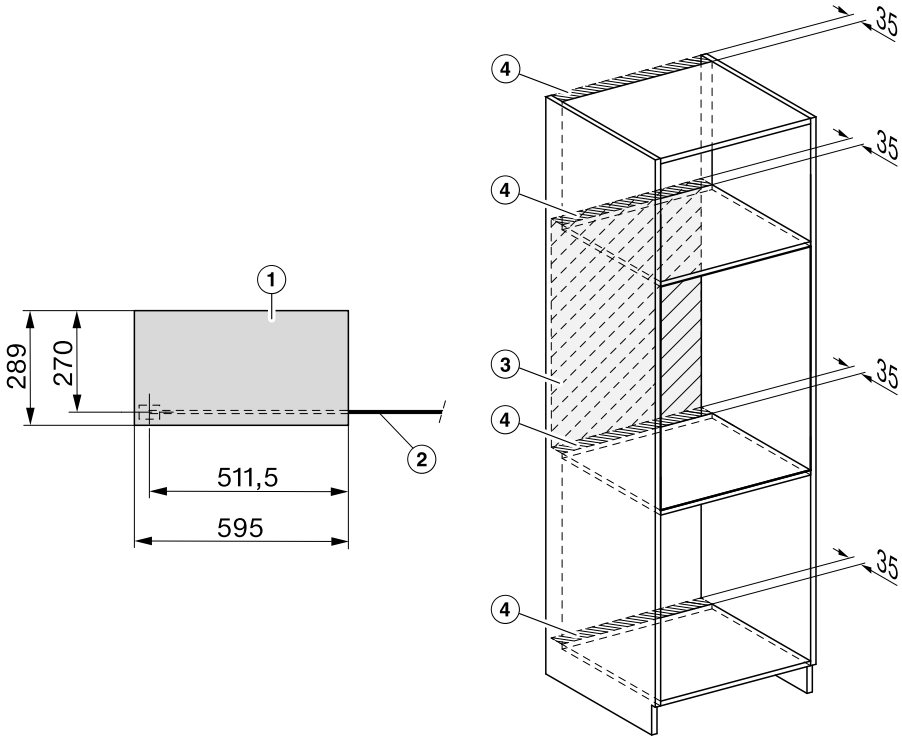
Установлення

Вигляд збоку



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

Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, L = 2.000 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань
- ④ Отвір для вентиляції, мін. 1 800 мм²

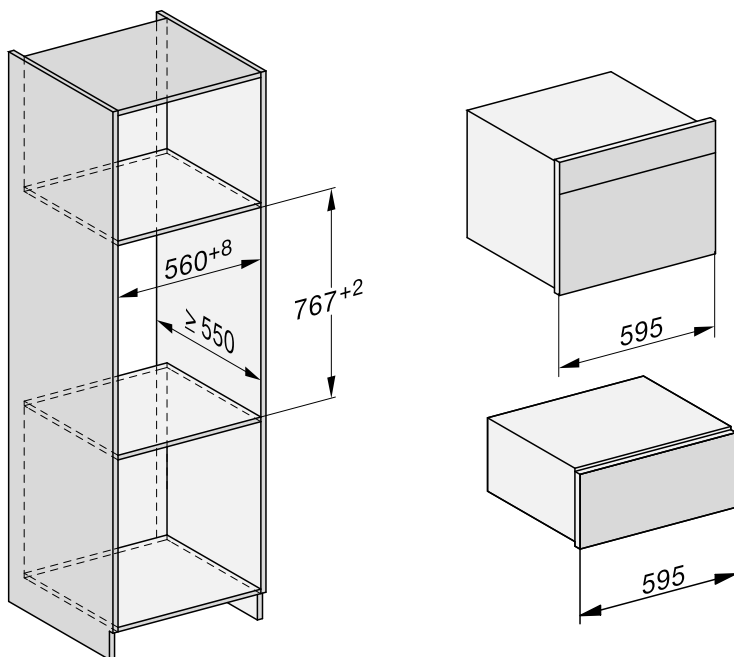
Установлення

Розмір для вбудовування ESW 7030

Всі розміри подаються у мм.

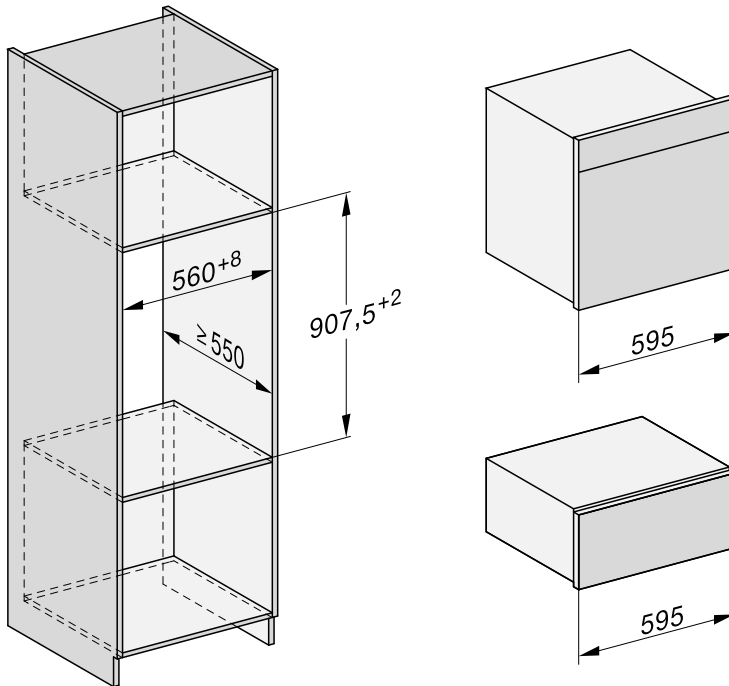
Прилад для комбінування для ніш висотою 450 мм

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



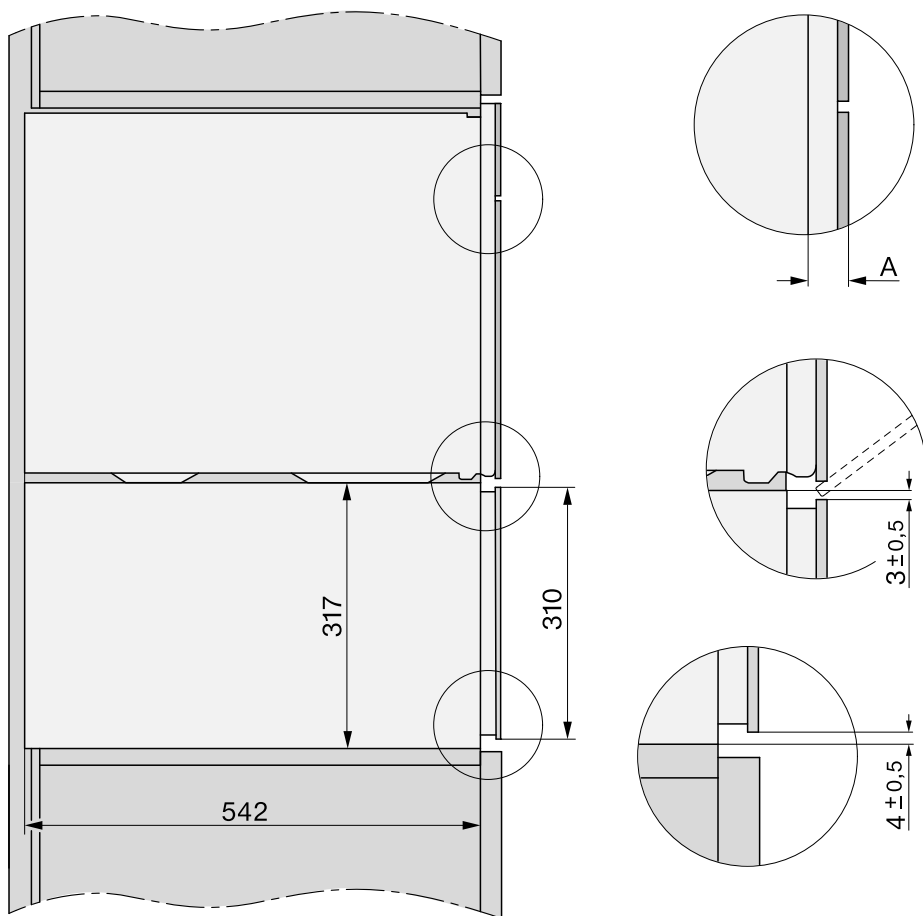
Прилад для комбінування для ніш висотою 590 мм

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



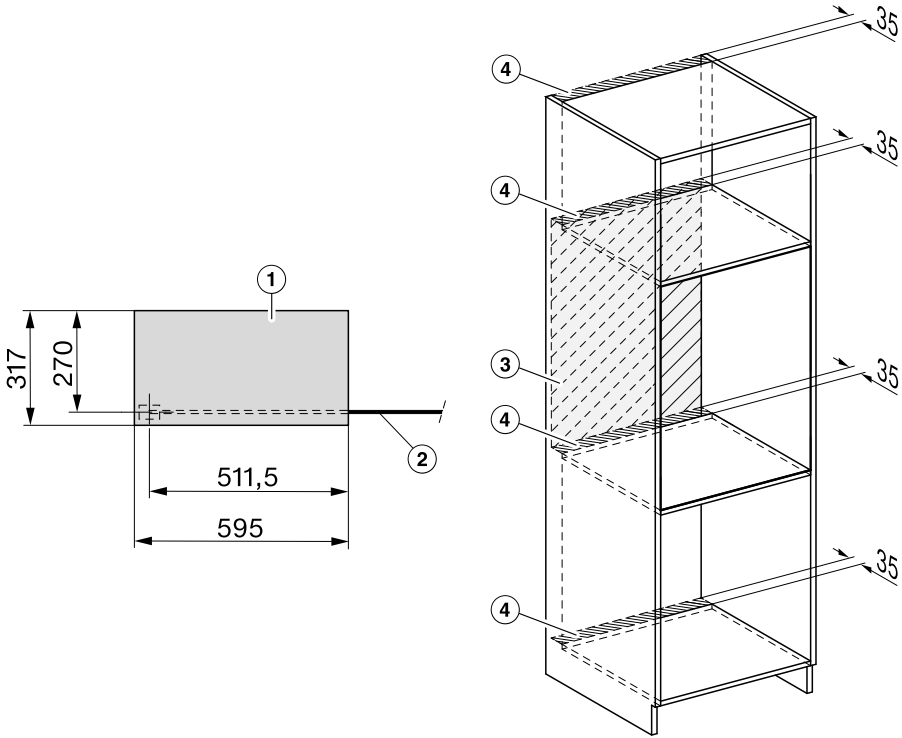
Установлення

Вигляд збоку



A ESW 7030: 22 мм

Під'єднання та вентиляція



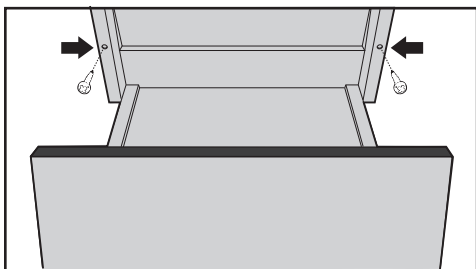
- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, L = 2.000 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань
- ④ Отвір для вентиляції, мін. 1 800 мм²

Установлення

Вбудовування

Місце розташування приладу має бути чистим і сухим, щоб забезпечити бездоганну роботу приладу.


- Штовхайте вакууматор у вбудовану шафу, доки передня частина висувного ящика не вирівняється з вбудованою шафою, і вирівняйте його під прямим кутом.



- Відкрийте підігрівач і закріпіть його до бокових стінок шафи за допомогою 2 гвинтів із комплекту постачання.
- Захистіть верхній край передньої панелі від потертостей, встановивши прилад для комбінування.
- Встановіть прилад для комбінування згідно з вказівками відповідного посібника з монтажу та експлуатації.

Підключення електроживлення

Радимо підключати прилад до електромережі через розетку. Це полегшує роботу сервісної служби. Після вбудовування приладу ніщо не має перешкоджати доступу до розетки.

 Через неправильний монтаж і технічне обслуговування або ремонтні роботи може виникнути ризик травмування.

Некваліфікований монтаж та техобслуговування або ремонтні роботи можуть стати для споживача причиною непередбаченої загрози, за яку Miele не може нести відповідальність.

Компанія Miele не може нести відповідальність за травми, причиною яких є відсутність або обрив кабелю заземлення (наприклад, удар електрострумом).

Якщо штепсельна вилка знята, або кабель приладу нею не обладнано, до електромережі її повинен підключити фахівець-електрик.

Якщо доступ користувача до розетки відсутній, або передбачається стаціонарне підключення, під час монтажу необхідно встановити пристрій відключення від мережі для кожного полюса. Таким пристроєм можуть слугувати вимикачі з контактним отвором щонайменше 3 мм. До них належать захисні автомати, запобіжники й захисні реле. Необхідні параметри підключення ви знайдете на типовій таблиці. Ці дані мають збігатися з даними електромережі.

Після монтажу електричні з'єднання слід ізолювати від контакту з користувачем.

Установлення

Загальна потужність

див. типову табличку

Параметри підключення

Необхідні параметри підключення ви знайдете на заводській табличці. Ці дані мають збігатися з даними електромережі.

Автоматичний пристрій захисного відключення

Для підвищення безпеки рекомендується додавати до ланцюга живлення приладу автоматичний пристрій захисного відключення (ПЗВ) зі струмом спрацьовування 30 мА.

Вимкнення електроживлення



Ураження електричним струмом.

Під час ремонтну й обслуговування випадкове підключення до електромережі може призвести до ураження струмом.

Переконайтеся, що живлення приладу випадково не ввімкнеться.

Якщо прилад слід повністю від'єднати від мережі, залежно від пристрою розподільного щитка, виконайте такі дії:

Запобіжники з топкими вставками

- Повністю вийміть вставки з ковпачків.

Автоматичні пробки

- Натисніть червону контрольну кнопку, щоб вистрибнула чорна посередині.

Автоматичні вимикачі

- (лінійний захисний вимикач, щонайменше тип В або С). Установіть перемикач із положення 1 (ввімк.) у положення 0 (вимк.).

Пристрій захисного відключення

- (захист від перепадів напруги в мережі). Переведіть головний вимикач із положення 1 (ввімк.) у положення 0 (вимк.) або натисніть контрольну кнопку.

Заміна кабелю підключення

Під час заміни мережевого кабелю потрібно замінити кабель типу H 05 VV-F відповідним кабелем із відповідним перерізом, який можна придбати в торгівельній мережі або сервісній службі Miele.

Гарантія якості товару

Шановний покупець!

Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяця з дати продажу, за умови використання виробу винятково в особистих, сімейних, домашніх та інших потребах, які не пов'язані зі здійсненням підприємницької діяльності.

Протягом зазначеного терміну Ви можете реалізувати свої права на безкоштовне усунення недоліків у роботі виробу та задоволення інших установлених законодавством вимог споживача відносно якості виробу, за умови використання його за призначенням і дотримання вимог під час установлення, підключення і експлуатації виробу, які зазначено у даній інструкції.

Звертаємо Вашу увагу на те, що початок дії гарантійних зобов'язань залежить від правильного заповнення відомостей про продаж, а для виробів, що вимагають спеціального установлення та підключення, відомостей про установлення та підключення. Вимагайте заповнення!

Щоб уникнути непорозумінь, зберігайте, будь ласка, документи, які засвідчують факт купівлі товару та/або надання послуг, пов'язаних з його установкою та підключенням.

Увага! На виробі має бути вказано унікальний заводський номер. Заводський номер дозволяє дізнатися точну дату виробництва виробу.

У випадку усунення сервісною службою Miele несправностей устаткування під час дії гарантійного терміну шляхом заміни деталі зазначеного устаткування, клієнт зобов'язаний повернути представникові сервісної служби демонтовану деталь після закінчення ремонту (у момент усунення несправності устаткування).

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;

- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестабільними параметрами (що не відповідають ДСТУ);
- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, zalivanja, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні пластики і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевої частин устаткування під час експлуатації.

Недоліками товару не є шуми, пов'язані із принципами роботи окремих комплектуючих виробів, що входять до складу товару:

- вентиляторів,
- масляних/повітряних доводчиків дверей,
- водяних клапанів,
- електричних реле,
- електродвигунів,
- ременів,
- компресорів,

а також шуми, спричинені природним зношуванням (старінням) матеріалів:

- потріскування при нагріванні/охолодженні,
- скрипи,
- незначне стукотіння рухливих механізмів.

З питань щодо технічного обслуговування або придбання додаткового устаткування та витратних матеріалів просимо звертатися до продавця, у якого Ви придбали цей виріб, або в один із сервісних центрів Miele.

Форма N 2-гарант

ТОВ « Міле » 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

Виробник (продавець) (найменування підприємства, організації, юридична адреса)

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030, ESW 7110, ESW 7120**

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____

прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

(підпис)

М. П.

Продавець ТОВ "Міле" 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

Дата продажу _____ Ціна _____ (гривень)

прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

(підпис)

М. П.

Товар прийнято на гарантійне обслуговування: ТОВ « Міле » 01033, м.Київ,
вул.Жилинська,48,50а

Дата взяття товару на гарантійний облік _____
(рік, місяць, число)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

(підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

Дата	Опис недоліків	Зміст виконаної роботи, найменування і тип замієних комплектуючих виробів, складових частин	Підпис виконавця

Примітка. Додатково вноситься інформація про роботи, що виконані з метою запобігання виникненню пожежі.

Гарантійний термін експлуатації продовжено до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

(підпис)

М. П.

Товар уцінено _____
(дата і номер опису-акта уцінення товару)

Нова ціна _____ гривень
(сума словами)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

(підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом 2 років
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № _____

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Вилучено _____
(рік, місяць, число) _____
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
М. П. _____

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул.Жиланська,48,50А
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН
на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030, ESW 7110, ESW 7120

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) _____
М. П. _____

Заповнює продавець
Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50А
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
(підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом 2 років
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № _____

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Вилучено _____
(рік, місяць, число) _____
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
М. П. _____

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул.Жиланська,48,50А
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН
на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030, ESW 7110, ESW 7120

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) _____
М. П. _____

Заповнює продавець
Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50А
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
(підпис)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Ця компанія Miele підтверджує, що цей прилад відповідає директиві 2014/53/ЄС.

Повний текст відповідності приладу європейським технічним регламентами можна знайти за посиланням:

- Продукти, Завантажити, за адресою www.miele.ua
- Запит сервісу, інформації, інструкції з експлуатації можна подати, зайшовши на онлайн посилання <https://www.miele.ua/uk/domestic/customer-information-385.htm>, вказавши модель продукту або серійний номер.

Діапазон частот	2,4000– 2,4835 ГГц
-----------------	-----------------------

Потужність передавача < 100 мВт

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штрассе, 29, 33332 Г'ютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Виготовлено на заводі:

Імперіал-Верке оХГ, Міле-Штрассе, 1, 32257 Бюнде, Німеччина
Imperial Werke оHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жиланська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



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