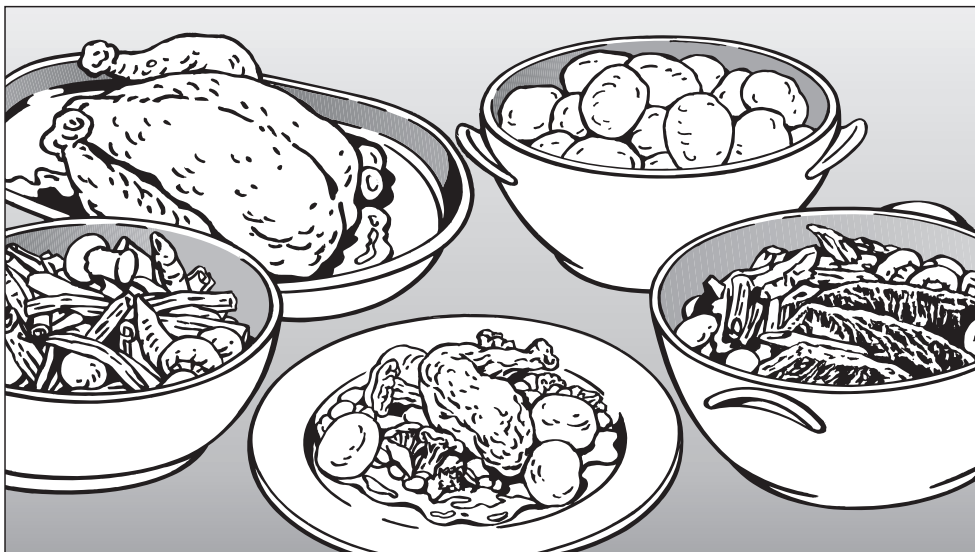


Miele

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Встраиваемый подогреватель пищи

ESW 5088-14

ESW 50x0-14

ESW 50x0-29

До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

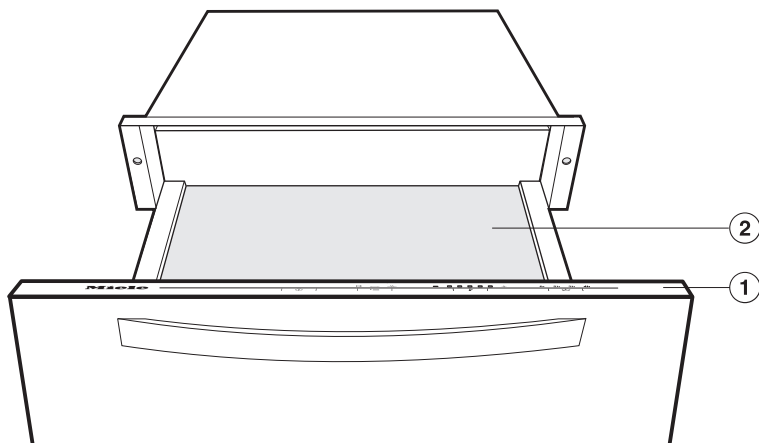
ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 07 254 010

Содержание

Описание прибора	3
ESW 50x0-14 / ESW 5088-14	3
ESW 50x0-29	4
Панель управления	5
Принадлежности, входящие в комплект	6
Указания по безопасности и предупреждения	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	12
Перед первым использованием	13
Управление	15
Режимы работы	15
Установки температуры	16
Длительность	16
Вместимость	18
Сохранение теплой пищи	20
Установки	21
Нагрев посуды	22
Продолжительность нагрева	22
Другие возможности применения	23
Чистка и уход	26
Общие сведения	26
Фронтальная панель / внутреннее пространство	26
Коврик с нескользящей поверхностью	27
Что делать, если ...?	28
Дополнительно приобретаемые принадлежности	30
Указания по встраиванию прибора	31
Размеры прибора и ниши для встраивания	33
ESW 50x0 - 14 / ESW 5088-14	33
ESW 50x0 - 29	37
Монтаж прибора	41
Выравнивание фронтальной панели	42
Электроподключение	43
Сервисная служба, типовая табличка	47
Сертификат (только для РФ)	47
Гарантия качества товара	48

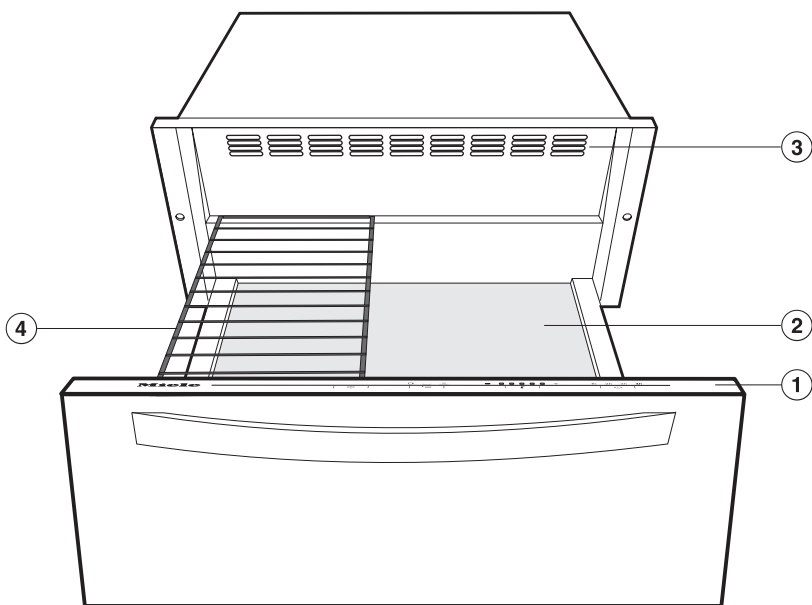
ESW 50x0-14 / ESW 5088-14



- ① Панель управления
- ② Коврик с нескользящей поверхностью

Описание прибора

ESW 50x0-29



- ① Панель управления
- ② Коврик с нескользящей поверхностью
- ③ Вентиляционные щели
- ④ Решетка

Панель управления



Сенсорные кнопки

- ⓪ Вкл/Выкл прибора
- ☰ Выбор режима работы
- 🌡️ Установка температуры
- 🕒 Установка длительности

Показания дисплея

Режимы работы:

- ☐ Нагрев чашек/стаканов
- ~ Нагрев сервизной/столовой посуды
- ~ Сохранение пищи теплой

Температура:



Длительность:

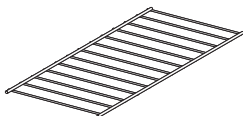
- 1ч 1 час
- 2ч 2 часа
- 3ч 3 часа
- 4ч 4 часа

Описание прибора

Принадлежности, входящие в комплект

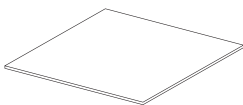
При необходимости Вы можете дополнительно заказать любую принадлежность (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности").

Решетка



Для увеличения загрузочной площади (ESW 50x0-29)

Коврик с нескользящей поверхностью



Коврик обеспечивает безопасное хранение посуды

Указания по безопасности и предупреждения

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и установке.

В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

Бережно храните данную инструкцию и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

► Используйте подогреватель исключительно в домашних условиях, как описано в инструкции по эксплуатации. Использование машины в других целях недопустимо. Компания Miele не несет ответственности за возможные повреждения, причиной которых является ненадлежащее использование или неправильная эксплуатация прибора.

► Лицам, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять подогревателем пищи, не рекомендуется его эксплуатация без присмотра или руководства со стороны ответственного лица.

Надлежащее использование

► Этот подогреватель пищи предназначен для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях, например:

- в магазинах, офисах и подобных рабочих условиях,
- в загородных домах
- клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других соответствующих заведениях.

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

▶ Дети могут пользоваться прибором без надзора взрослых, если они настолько освоили работу с ним, что могут это делать с уверенностью. Кроме того, они должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

▶ Во время работы прибор нагревается и остается горячим еще некоторое время после выключения. Не подпускайте детей близко к прибору, пока он не остынет настолько, что опасность получения ожога будет исключена.

▶ Упаковочный материал (например, пленка, стиропор) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее, как можно быстрее.

Указания по безопасности и предупреждения

Техника безопасности

▶ Перед встраиванием проверьте отсутствие на подогревателе внешних повреждений. Ни в коем случае не пользуйтесь поврежденным прибором. Эксплуатация поврежденного прибора ставит под угрозу Вашу безопасность!

▶ 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.

Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение (например, удар электро-током).

▶ Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.

Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

▶ Для Вашей безопасности используйте подогреватель пищи только во встроеном виде.

▶ Если вилка сетевого кабеля отсутствует, то монтаж и подключение прибора должен осуществлять квалифицированный электрик. Поручите это специалисту, который хорошо знает и тщательно выполняет действующие инструкции предприятий электроснабжения и дополнения к этим инструкциям. Производитель не отвечает за повреждения прибора, причиной которых послужило неправильное подключение и встраивание.

▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

▶ Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу авторизованные Miele, авторизованные производителем.

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

▶ Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен на кабель Тип H 05 VV-F (PVC-изолированный), который можно приобрести у производителя или в сервисной службе Miele.

Указания по безопасности и предупреждения

► Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele. Только при использовании этих деталей Miele гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены.

► При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть отключен от электросети. Прибор считается отключенным от сети только в том случае, если будет выполнено одно из следующих условий:

- выключены предохранители на распределительном щитке,
- полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке.
- отсоединен от электросети сетевой кабель.

Для того, чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащен сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

► Ремонт прибора во время гарантийного срока имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

► Не допускается подключение прибора к электросети через многоместную розетку или удлинитель, так как они не могут обеспечить необходимую безопасность (например, возникает опасность перегрева).

Надлежащее использование

► При работе у горячего прибора защищайте руки, используя теплоизолирующие перчатки, прихватки и т.п. Следите за тем, чтобы прихватки не были влажными, так как при этом повышается их теплопроводность, что может привести к ожогу.

► Нижняя часть выдвижного ящика при работе нагревается. Следите за тем, чтобы Вы ее не коснулись, когда ящик выдвинут.

► Не храните в приборе пластмассовые контейнеры или горючие материалы. При включении прибора они могут расплавиться или воспламениться. Опасность пожара!

► Не используйте прибор для обогрева помещений. От высокой температуры находящиеся рядом легко воспламеняющиеся предметы могут загореться. Кроме того, срок службы прибора сокращается.

► Открывайте и закрывайте загруженный ящик аккуратно, чтобы жидкости не расплескались и не попали через вентиляционные отверстия внутрь прибора. Это может привести к образованию неприятного запаха или к короткому замыканию.

► Не разогревайте с помощью прибора закрытые, герметичные емкости, например, консервные банки. Из-за возникновения избыточного давления банки могут лопнуть, что создает опасность травм и обваривания!

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Следите за тем, чтобы блюда в прибор подавались достаточно горячими. Прибор предназначен для поддержания тепла в блюдах, а не для нагрева.

▶ Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия внутри ящика не перекрывались. В противном случае блюда и посуда будут нагреты неравномерно.

▶ Ни в коем случае не заменяйте поставляемую в комплекте вкладку на кухонные полотенца или подобное.

▶ Не перегружайте ящик. Он может максимально вмещать 25 кг.

▶ Используйте исключительно жаропрочную посуду, ни в коем случае не пользуйтесь посудой из пластмассы или алюминиевой фольги. При высокой температуре такая посуда плавится. Кроме того, существует опасность возникновения пожара!

▶ Не становитесь и не садитесь на открытый ящик. Телескопические направляющие могут быть повреждены.

▶ Следите за тем, чтобы температура поддержания блюд в теплом виде была достаточно высокой. Если температура слишком низкая, в некоторых блюдах могут развиваться бактерии.

▶ Если прибор встраивается за мебельную дверцу, он может использоваться только при открытой дверце. Закрывайте дверцу только после выключения прибора.

Фирма Miele не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

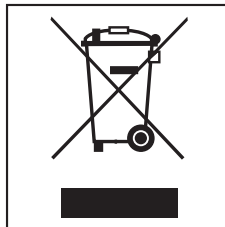
Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и поэтому подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Как правило, торговая организация забирает упаковку обратно.

Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.



Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления в утилизацию отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.






После подключения прибора и после перерыва в сети электропитания в течение примерно 10 секунд проводится тест дисплея. Одновременно работает также вентилятор. В это время управление прибором недоступно.

Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе "Типовая табличка".

Первая чистка и первый нагрев

- Удалите, если имеется, защитную пленку.
- Выньте из прибора коврик с нескользящей поверхностью и, если имеется, решетку и вымойте их с помощью губчатой салфетки, горячей воды и моющего средства для мытья вручную. В заключение протрите обе принадлежности насухо салфеткой.
- Протрите прибор изнутри и снаружи влажной салфеткой, затем вытрите его насухо.
- Снова положите коврик с нескользящей поверхностью и решетку в прибор.

Нагревайте пустой ящик не менее 2 часов.

- Включите прибор касанием сенсорной кнопки  ВКЛ/ВЫКЛ.
- Коснитесь кнопки  столько раз, пока не загорится символ .
- Коснитесь кнопки  столько раз, пока не загорится светодиод справа снаружи.
- Коснитесь кнопки  столько раз, пока не загорится 2 ч.
- Закройте выдвижной ящик.

Подогреватель посуды оснащен механизмом автоматического закрывания с амортизатором.

Нагрев и вентиляция прибора работают, только когда ящик закрыт, из-за наличия контактных выключателей.


Перед первым использованием




Прибор автоматически выключается после 2 часов работы.

Детали из металла покрыты слоем защитного вещества, поэтому при проведении первого нагрева временно появляется запах. Запах и иногда появляющиеся испарения вскоре исчезают, они не указывают на неправильное подключение или неисправность прибора.

Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни.

Режимы работы

Касанием сенсорной кнопки  выбирается режим работы и горит соответствующий символ:

-  Нагрев чашек/стаканов.
-  Нагрев сервизной/столовой посуды.
-  Сохранение теплой пищи.

Режим работы, который выбирался последним, при последующем включении прибора устанавливается автоматически, и на панели управления высвечивается его индикация.

Прибор оснащен вентилятором, который распределяет нагретый воздух в пространстве ящика. В режимах "Нагрев чашек/стаканов" и "Нагрев сервизной/столовой посуды" вентилятор работает постоянно, в режиме "Сохранение теплой пищи" - с интервалами.


Вы можете одновременно в приборе греть пищу и подогреть посуду.

Для этого используйте режим "Сохранение теплой пищи".









Осторожно! Для нагрева посуды нужно больше времени, но она может нагреться очень сильно!

Управление

Установки температуры


Каждый режим работы имеет свой диапазон температур. Установленные на заводе рекомендуемые температуры выделены жирным шрифтом. Касанием сенсорной кнопки  температуру можно изменить с шагом 5°.

Температура, которая выбиралась последней, при последующем включении прибора устанавливается автоматически, и на панели управления высвечивается ее индикация.

Индикация температуры	Температура в °C *		
			
	40	60	65
	45	65	70
	50	70	75
	55	75	80
	60	80	85

* приблизительные данные температуры, измеренные в середине пустого прибора.



Длительность

Прибор настроен на непрерывную работу. Касанием сенсорной кнопки  можно выбрать ограниченную длительность работы прибора: 1-кратное касание - 1 час (1ч), 2-кратное касание - 2 часа (2 ч) и т.д. до 4 часов. При пятом касании снова устанавливается непрерывная работа прибора.


Не оставляйте прибор без надзора на долгий срок в режиме непрерывной работы. Долгий нагрев пищи в приборе приводит к ее высушиванию и даже к самовозгоранию.

Ваш прибор оснащен функцией защитного автоматического выключения, которая максимум через 12 часов непрерывной работы выключает прибор.

Включение прибора

- Откройте выдвижной ящик.
- Включите прибор касанием сенсорной кнопки ① ВКЛ/ВЫКЛ.
- Касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не высветится нужный режим работы.
- Если Вы хотите изменить температуру, касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не высветится светодиод нужной температуры.

Прибор находится в режиме непрерывной работы.

- Если необходимо ограничить работу по времени, касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не высветится показание нужного времени в часах.
- Закройте выдвижной ящик.

Если требуемое время на предварительный нагрев прошло, загрузите прибор. Если Вы подогревали в процессе предварительного нагрева посуду, то для ее выемки используйте кухонные перчатки.

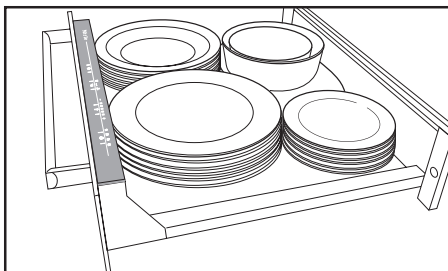
Открывайте и закрывайте нагруженный ящик осторожно, чтобы жидкая пища не расплескалась.

Прежде чем вынимать пищу, выключите прибор.

Вместимость

Вместимость прибора зависит от размеров и веса Вашей посуды.
Не перегружайте выдвижной ящик. Он рассчитан на максимальную нагрузку **25 кг**.

ESW 5070-14 / ESW 5080-14 / ESW 5088-14



Вы можете ориентироваться на следующие примеры комплектации:

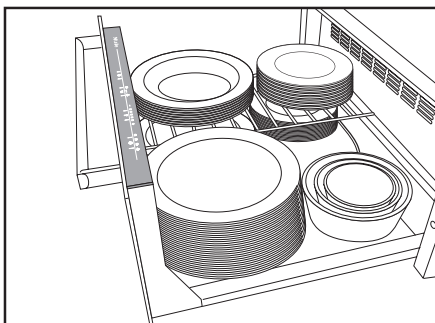
– Посуда для стандартного обеда на 6 персон:

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

или по выбору

– 12 тарелок	Ø 26 см
– 18 глубоких тарелок	Ø 23 см
– 16 суповых чашек	Ø 10 см
– 6 тарелок	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 рога	Ø 6,7 см / высота 8,5 см

ESW 5070 - 29 / ESW 5080 - 29



Вы можете ориентироваться на следующие примеры комплектации:

– Посуда для стандартного обеда 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 сервировочная миска	Ø 19 см
1 сервировочная миска	Ø 16 см
1 сервировочная миска	Ø 13 см

или по выбору

– 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 8,5 см


Вы можете увеличить загрузочную площадь, для чего используйте входящую в комплект поставки решетку.

Решетку можно устанавливать произвольно. С двумя решетками Вы можете еще больше увеличить загрузочную площадь, для чего установите решетки слева и справа.


Вы можете купить дополнительную решетку в сервисной службе Miele или в специализированном магазине (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности").

Сохранение теплой пищи

Этот режим работы служит для сохранения пищи в горячем виде непосредственно после ее приготовления, пока она еще горячая. Этот режим не предназначен для разогревания холодной пищи!

- Выбирайте режим , чтобы гарантировать, что температура не станет ниже требуемой для сохранения пищи в горячем виде минимальной температуры (65 °C).
- Всегда предварительно нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы гарантировать требуемую температуру внутри прибора.
- Выложите горячую пищу в предварительно нагретую посуду. Для этого поставьте посуду в ящик на время предварительного нагрева.
- Не накрывайте жареные блюда, у которых должна сохраниться корочка. Сохраняйте такую пищу при более высокой температуре.
- Накрывайте фольгой или крышкой блюда, содержащие влагу, а также пищу, которая может покрыться коркой.
- Не заполняйте посуду до краев, чтобы пища не выплескивалась.
- Свежеприготовленная пища горячее, чем пища после подогревателя пищи. Подавайте сохраненную горячей пищу в предварительно нагретых тарелках.
- Потери питательных веществ начинаются с началом приготовления пищи и продолжаются при сохранении ее горячей. Чем дольше продукт будет находиться в подогревателе пищи, тем больше будут потери питательных веществ.
- Мы не рекомендуем поддерживать пищу горячей в течение длительного срока, так как иначе она разваривается.
- Не открывайте и не закрывайте выдвижной ящик толчком. Жидкость может выплеснуться и попасть в вентиляционные прорези.
- При многократном открывании выдвижного ящика продукты могут остыть.

Установки

Продукт	Предмет посуды	Накрыть посуду	Диапазон температур при установке 	Размещение	
				Днище	Решетка*
Подогрев белого хлеба	-	нет	■ □ □ □ □	x	x
Подогрев булочек	-	нет	■ □ □ □ □	x	x
Стейк с кровью	Тарелка	нет	■ □ □ □ □	x	x
Печеный картофель / картофель в мундире	Тарелка / кастрюля	да	□ □ ■ □ □	x	
Картофельное пюре	Кастрюля	да	□ □ ■ □ □	x	
Жаркое	Тарелка	да	□ □ ■ □ □	x	
Мясо в соусе	Кастрюля	да	□ □ □ ■ □	x	
Гуляш	Кастрюля	да	□ □ □ ■ □	x	
Густой суп	Кастрюля	да	□ □ □ ■ □	x	
Овощи в соусе	Кастрюля	да	□ □ □ ■ □	x	
Меню	Тарелка	да	□ □ □ ■ □	x	
Вар. картофель	Кастрюля	да	□ □ □ ■ □	x	
Соус	Кастрюля	да	□ □ □ ■ □	x	
Штрудель	Тарелка	нет	□ □ □ ■ □	x	
Запеканка	Форма для запеканок	да	□ □ □ ■ □	x	
Рыбные палочки	Сковорода	нет	□ □ □ □ ■	x	
Шницель в панировке	Сковорода	нет	□ □ □ □ ■	x	
Пицца	Тарелка	нет	□ □ □ □ ■	x	
Оладьи / Драники	Тарелка	нет	□ □ □ □ ■	x	x

* в зависимости от модели прибора

Нагрев посуды

- По возможности размещайте посуду по всей площади. Высокая стопка тарелок нагревается медленнее, чем отдельные предметы посуды. Если не удастся избежать высокой стопки тарелок, разместите ее в передней части прибора. Используйте решетку (в зависимости от типа прибора).
- Не размещайте высокие кромки больших тарелок перед вентиляционными прорезями. Они перекрывают выходные отверстия для нагретого воздуха. Посуда не нагреется равномерно.
- Для чашек и стаканов выбирайте только режим \square , чтобы гарантировать, что не будет превышена максимальная температура (60 °C).
- Подогретая посуда очень быстро теряет свою температуру. Поэтому доставайте ее незадолго перед использованием.

Продолжительность нагрева

На продолжительность нагрева влияют различные факторы:

- материал и толщина посуды,
- загрузка,
- размещение посуды,
- установка температуры.

В связи с этим абсолютные данные привести не возможно.

Для ориентации можно назвать следующие значения:

При установке $_$ равномерный прогрев длится для

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

Пожалуйста, определите самостоятельно при практическом использовании прибора его оптимальную настройку с учетом Ваших индивидуальных потребностей.

Другие возможности применения

Продукт	Предмет посуды	Накрыть посуду	Диапазон температур при установке 	Диапазон температур при установке 	Размещение		Время в часах: минутах
					Днище	Решетка*	
Подъем дрожжевого теста	Миска	да, тарелкой		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x		0:30
Приготовление йогурта	Стакан для йогурта с крышкой	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x		5:00
Размораживание ягод	Миска/тарелка	нет	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		x		0:50
Размораживание овощей	Миска	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		x		1:00
Растворение желатина	Миска (высотой макс. 7 см)	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:15
Распаривание рисовой каши	Кастрюля с крышкой	-	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:40
Расплавление шоколада	Миска	нет	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:20

* в зависимости от модели прибора

Другие возможности применения

Приготовление при низкой температуре

Мясо можно приготовить очень вкусным, если в течение длительного времени его готовить при постоянной низкой температуре.

Низкотемпературное приготовление в подогревателе пищи возможно для тех сортов мяса, для которых внутренняя температура должна быть не выше 65°C.

Длительность приготовления / Внутренняя температура

Длительность приготовления зависит от размера куска мяса и может быть от 1 до 6 часов.

Внутренняя температура важна для хорошего результата приготовления. Чем выше температура поднимается внутри, тем суше будет жаркое; чем ниже внутренняя температура, тем сочнее останется мясо. Важным параметром является также постоянство температуры.

С помощью пищевого термометра можно следить за внутренней температурой.

Приготовление:

- Предварительно прогрейте подогреватель пищи.
- Сначала сильно обжарьте кусок мяса со всех сторон. Благодаря нагреву внешние поры мяса закроются, и сок останется внутри мяса.
- Дальше готовьте мясо на жаровне/тарелке внутри подогревателя. Поставьте жаровню/тарелку на дно ящика и накройте ее фольгой. Обратите внимание на данные в нижеприведенной таблице.
- Подавайте мясо на стол в предварительно нагретых тарелках, чтобы оно не так быстро остывало.

Другие возможности применения

Установка

Сорт мяса	Степень готовности	Диапазон температур при установке 	Посуда для приготовления
Ростбиф	с кровью	■ □ □ □ □	Жаровня
Ростбиф	от среднепрожаренного до прожаренного полностью	□ □ □ □ ■	Жаровня
Свиное филе	среднепрожаренное	■ □ □ □ □	Тарелка
Свиное филе	прожаренное полностью	■ □ □ □ □	Жаровня
Баранья спинка	среднепрожаренная	■ □ □ □ □	Тарелка
Баранья спинка	прожаренная полностью	■ □ □ □ □	Жаровня
Утиная грудка	среднепрожаренная	■ □ □ □ □	Тарелка
Утиная грудка	прожаренная полностью	■ □ □ □ □	Жаровня

Чистка и уход

Общие сведения

Перед проведением чистки прибор должен остыть.

Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель.

Пар может попасть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

Для чистки используйте не промышленные моющие средства, а только бытовые моющие средства.

Фронтальная панель / внутреннее пространство

Лучше всего удалять загрязнения сразу после их появления.

Если загрязнения остаются надолго, они будут удаляться с трудом, а поверхности прибора могут изменить свой цвет.

Производите чистку прибора с помощью чистой хозяйственной тряпки из целлюлозы, теплой воды и средства для мытья посуды вручную. Затем вытрите насухо мягкой тряпкой.

Вы можете также использовать для чистки чистую влажную салфетку из микрофибры без чистящего средства.

Все поверхности прибора чувствительны к царапинам. Царапины на стеклянных поверхностях могут привести к тому, что стекло треснет или разобьется.

Использование неподходящего чистящего средства может привести к тому, что поверхности будут повреждены или изменят свой цвет.

Для того чтобы избежать повреждений поверхностей, ни в коем случае не используйте для чистки

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- чистящие средства для удаления накипи,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- чистящие средства, содержащие растворители,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- средства для чистки посудомоечных машин,
- спреи для чистки духовых шкафов,
- чистящие средства для стекла,
- абразивные жесткие губки и щетки, например, губки для чистки кастрюль,
- острые металлические скребки!

Коврик с нескользящей поверхностью

Для проведения чистки коврик с нескользящей поверхностью можно вынуть из выдвижного ящика.


- Чистите коврик с нескользящей поверхностью только вручную с помощью теплой воды и мягкого моющего средства, а затем вытрите его тряпкой насухо.

Снова положите коврик с нескользящей поверхностью в выдвижной ящик, только когда он полностью высохнет.

Не стирайте коврик с нескользящей поверхностью в моечной или стиральной машине.

Никогда не сушите коврик с нескользящей поверхностью в духовом шкафу!

Что делать, если ...?

 Ремонт электроприборов имеют право производить только квалифицированные специалисты по электромонтажу. Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной серьезной опасности для пользователя.

Что делать, если ...

... прибор не нагревается?

Проверьте,

- правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора,
- не сработал ли предохранитель на распределительном щитке.

Если сработал предохранитель на распределительном щитке, обратитесь к электрику или в сервисную службу.

... пицца недостаточно горячая?

Проверьте,

- правильно ли была выбрана температура,
- не засорены ли вентиляционные прорези.

... пицца нагревается слишком сильно?

Проверьте,

- правильно ли была выбрана температура.

. . . посуда недостаточно подогрета?

Проверьте,

- правильно ли была выбрана температура,
- не засорены ли вентиляционные прорези,
- достаточно ли долго Вы нагревали посуду.

На продолжительность нагрева влияют различные факторы, например:

- материал и толщина посуды,
- загрузка,
- размещение посуды,
- установка температуры.

. . . посуда нагревается слишком сильно?

Проверьте, правильно ли установлена температура.

. . . во время работы слышны звуки?

Это не неисправность! Звук идет от работающего вентилятора, который обеспечивает равномерное распределение тепла в ящике. В режиме "Сохранение теплой пищи" вентилятор работает с интервалами.

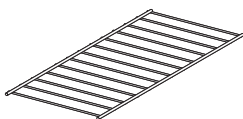
Дополнительно приобретаемые принадлежности

Ассортимент Miele включает в себя ряд вспомогательных принадлежностей, подходящих к Вашему прибору.

Эти товары Вы можете приобрести в интернет-магазине.

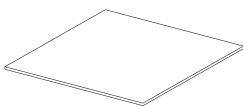
Также Вы можете купить их в сервисном центре Miele (см. на обороте) или у Вашего дилера.

Решетка



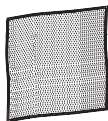
Для увеличения загрузочной площади. (ESW 50x0-29)

Коврик с нескользящей поверхностью



Коврик с нескользящей поверхностью обеспечивает безопасное хранение посуды

Универсальная салфетка из микрофибры



Удаляет следы от пальцев и легкие загрязнения

Указания по встраиванию прибора

- ▶ Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети. Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Проследите за тем, чтобы после встраивания прибора был обеспечен доступ к розетке.
- ▶ Встраивать подогреватель разрешается исключительно в комбинации с приборами, рекомендованными Miele. При комбинации с другими приборами теряется право на гарантийное обслуживание, так как в этом случае не обеспечиваются условия для нормальной работы подогревателя.
- ▶ Для встраивания подогревателя пищи и прибора, образующего с ним комбинацию, необходимо предусмотреть прочно закрепленное дно для обеспечения необходимой несущей способности мебельной ниши.
- ▶ Комбинируемый прибор ставится без установки другого промежуточного дна прямо на встроенный подогреватель пищи.
- ▶ Прибор должен быть встроен так, чтобы
 - можно было видеть содержимое посуды. Только так можно избежать ошпаривания при переливании горячих блюд.
 - для выдвигания ящика было достаточно места.
- ▶ Размещение и подключение этого прибора на нестандартных объектах (например, на судах) должно быть выполнено только специализированной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого прибора.

Указания по встраиванию прибора

► Подогреватель пищи производится в двух вариантах исполнения, которые различаются по высоте. Необходимый **размер ниши** определяется сложением размеров для встраивания подогревателя и комбинируемого прибора.

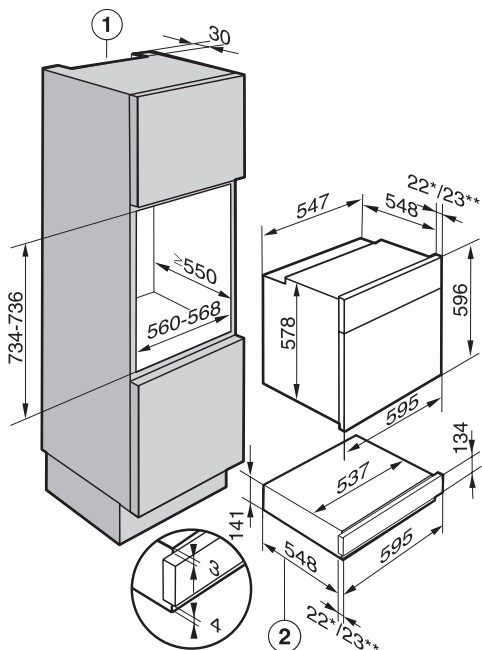
При встраивании комбинируемого прибора обязательно учитывайте информацию, содержащуюся в инструкции по эксплуатации и монтажу на данный прибор.

Все размеры указаны в мм.

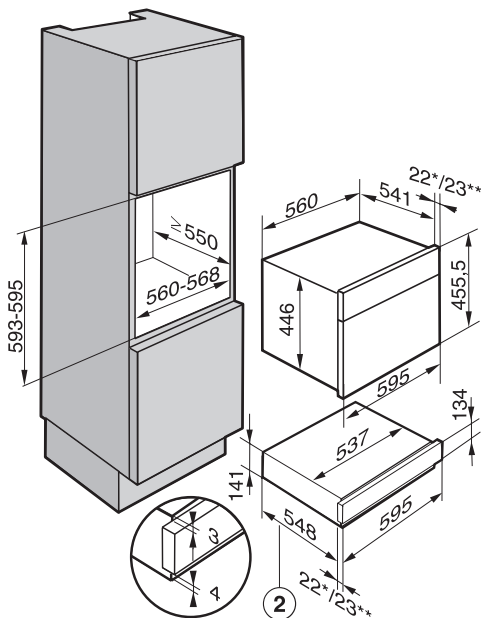
Размеры прибора и ниши для встраивания

ESW 50x0 - 14 / ESW 5088-14

Встраиваемый духовой шкаф



Компактный духовой шкаф с микроволновым режимом



① Прорезь для вентиляции при комбинации с духовым шкафом с пиролизом

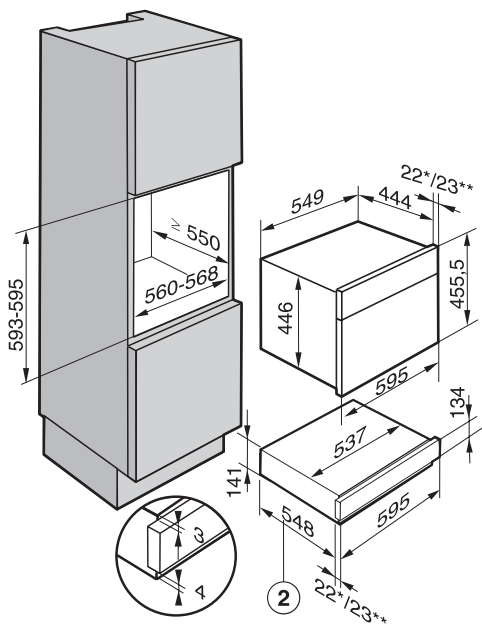
② Размер для встраивания с вилкой
Кабель для подключения L= 2200 мм

* Приборы со стеклянной фронтальной панелью

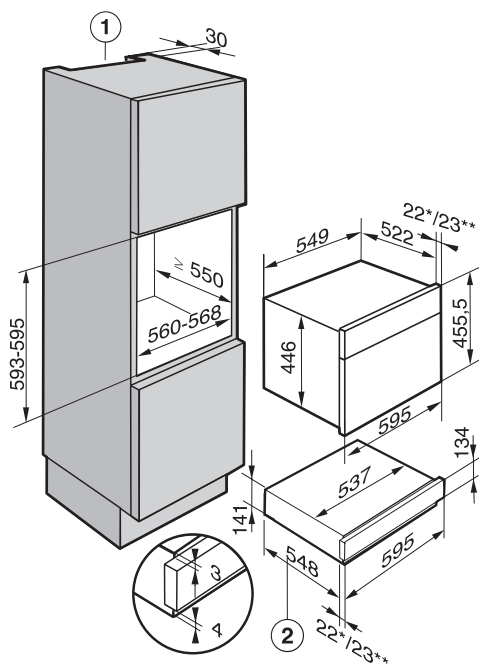
** Приборы с металлической фронтальной панелью

Размеры прибора и ниши для встраивания

Пароварка



Комби-пароварка



* Приборы со стеклянной фронтальной панелью

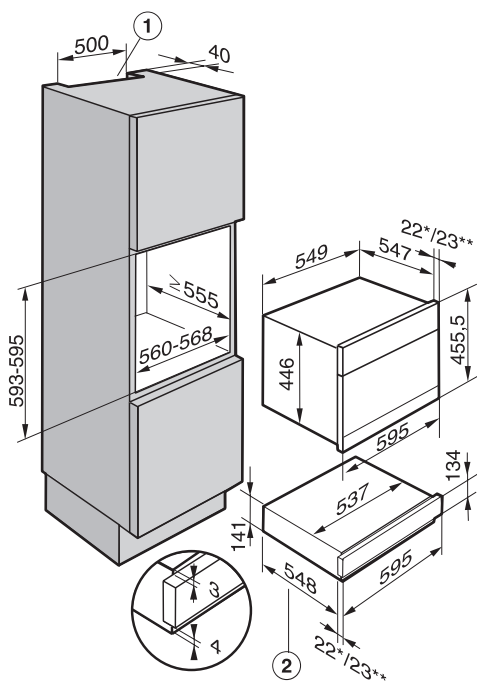
** Приборы с металлической фронтальной панелью

① Прорезь для вентиляции при комбинации с комби-пароваркой

② Размер для встраивания с вилкой Кабель для подключения L= 2200 мм

Размеры прибора и ниши для встраивания

Комби-пароварка XL



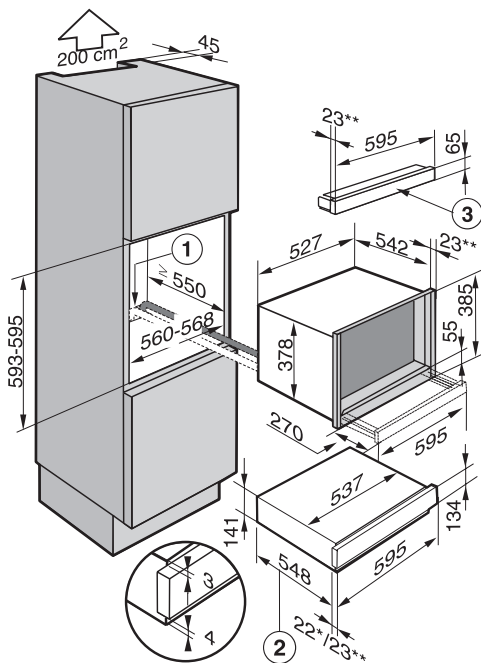
* Приборы со стеклянной фронтальной панелью

** Приборы с металлической фронтальной панелью

① Прорезь для вентиляции при комбинации с комби-пароваркой XL

② Размер для встраивания с вилкой Кабель для подключения L= 2200 мм

Пароварка под давлением



① Вырез в днище шкафа для прокладки заливного и сливного шлангов

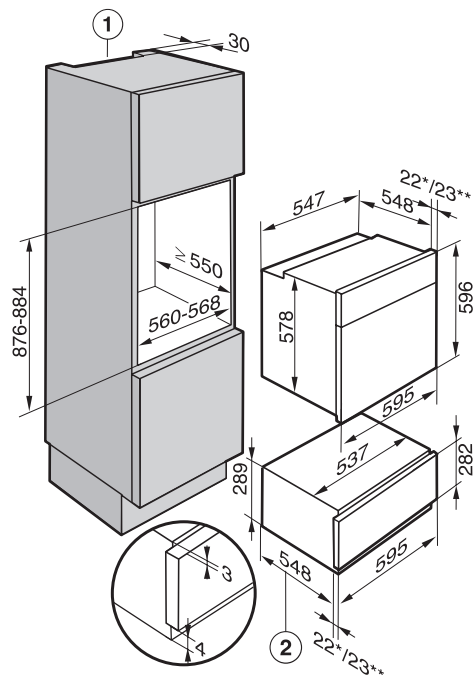
② Размер для встраивания с вилкой Кабель для подключения L= 2200 мм

③ Выравнивающая панель АВ 45-7 (дополнительно приобретаемые принадлежности)

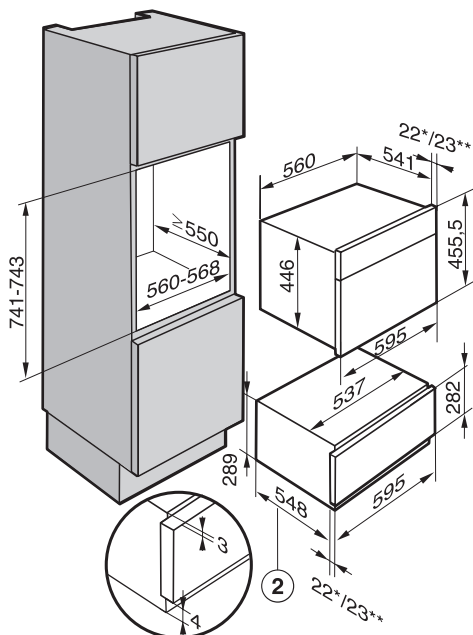
Размеры прибора и ниши для встраивания

ESW 50x0 - 29

Встраиваемый духовой шкаф



Компактный духовой шкаф с микроволновым режимом



① Прорезь для вентиляции при комбинации с духовым шкафом с пиролизом

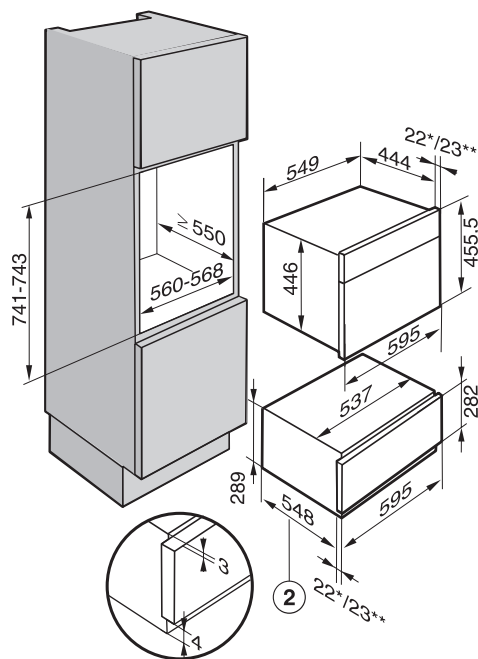
② Размер для встраивания с вилкой
Кабель для подключения L= 2200 мм

* Приборы со стеклянной фронтальной панелью

** Приборы с металлической фронтальной панелью

Размеры прибора и ниши для встраивания

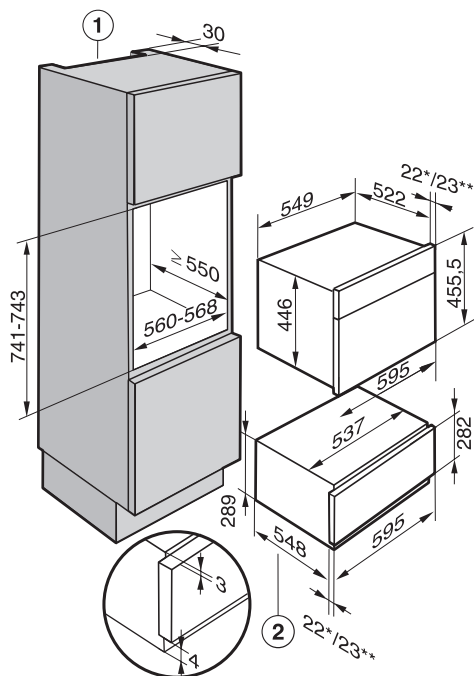
Пароварка



* Приборы со стеклянной фронтальной панелью

** Приборы с металлической фронтальной панелью

Комби-пароварка

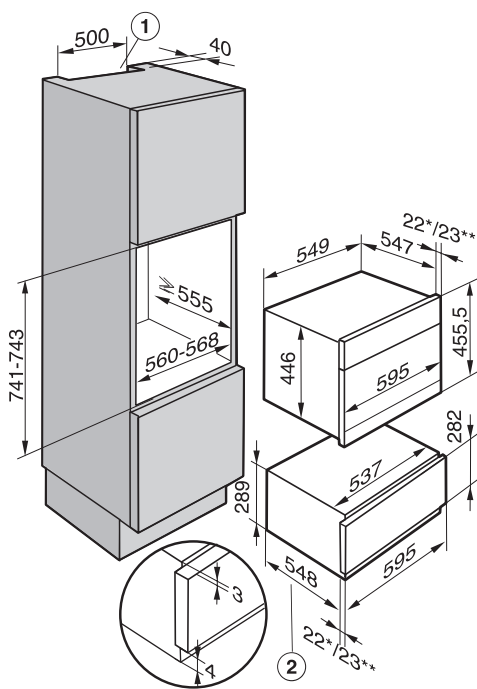


① Прорезь для вентиляции при комбинации с комби-пароваркой

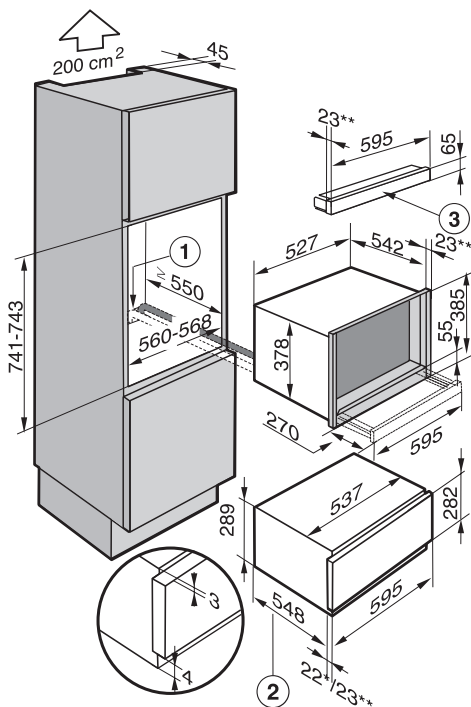
② Размер для встраивания с вилкой Кабель для подключения L= 2200 мм

Размеры прибора и ниши для встраивания

Комби-пароварка XL



Пароварка под давлением



* Приборы со стеклянной фронтальной панелью

** Приборы с металлической фронтальной панелью

① Прорезь для вентиляции при комбинации с комби-пароваркой XL

② Размер для встраивания с вилкой Кабель для подключения L= 2200 мм

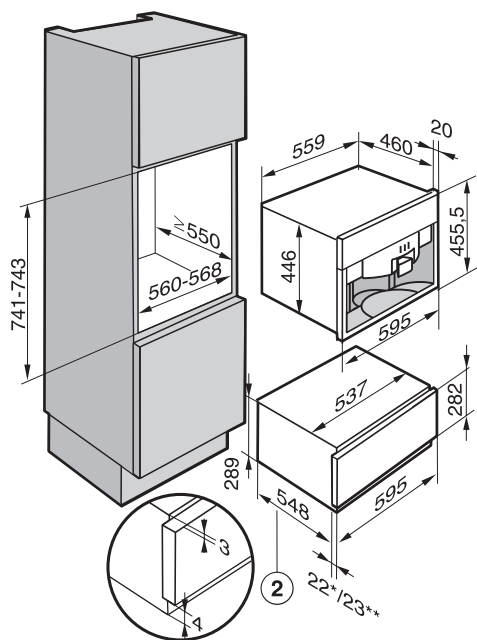
① Вырез в днище шкафа для прокладывания заливного и сливного шлангов

② Размер для встраивания с вилкой Кабель для подключения L= 2200 мм

③ Выравнивающая панель АВ 45-7 (дополнительно приобретаемые принадлежности)

Размеры прибора и ниши для встраивания

Автоматическая кофеварка



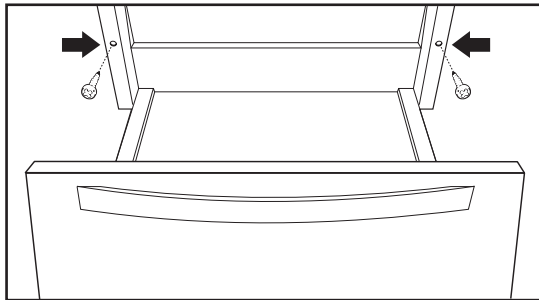
② Размер для встраивания с вилкой
Кабель для подключения L= 2200
мм

* Приборы с фронтальной
поверхностью из стекла

** Приборы с фронтальной
поверхностью из металла

Обратите внимание на то, чтобы поверхность для установки прибора была чистой и горизонтальной. Только в этом случае гарантируется безупречная работа прибора.

- Вставьте прибор до упора в мебельный шкаф и выровняйте его.
- Откройте выдвижной ящик и прикрепите прибор с помощью 2 прилагаемых шурупов к боковым стенкам шкафа.

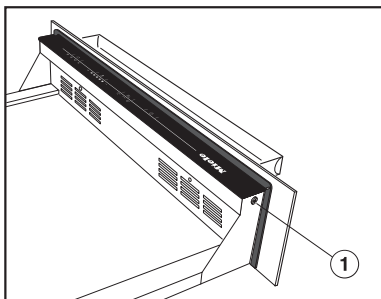


- Выполните встраивание комбинируемого прибора в соответствии с указаниями инструкции по эксплуатации и монтажу.

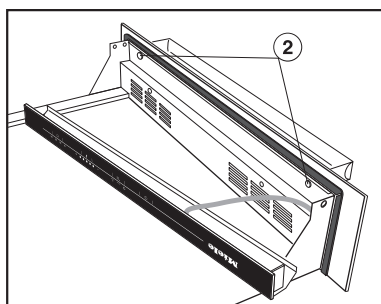
Выравнивание фронтальной панели

После встраивания комбинируемого прибора, смотря по обстоятельствам, может потребоваться

- выравнивание фронтальной панели.
- корректировка зазора между подогревателем посуды и комбинируемым прибором.



- Выверните с левой и правой стороны фронта винты ①.
- Выньте осторожно панель управления. При этом обращайте внимание на кабель.



- Ослабьте 2 крепежных винта ② на внутренней стороне фронта.
- Выровняйте фронт.
- Затяните крепежные винты на внутренней стороне фронта до отказа.
- Установите осторожно панель управления обратно. При этом обращайте внимание на кабель.
- Заверните с левой и правой стороны фронта 2 винта.

Рекомендуется подключать прибор к сети через розетку. Это облегчит сервисное обслуживание. Следите за тем, чтобы розетка после встраивания и установки прибора была всегда доступна.

Если подключение прибора к электросети будет осуществляться не через розетку, то поручите это квалифицированному электрику, который хорошо знает и тщательно выполняет все действующие инструкции предприятий энергоснабжения, а также дополнения к ним.

Если электророзетка более не доступна или предусмотрено стационарное подключение, то специалистом по монтажу должно быть обеспечено устройство отключения от сети для каждого полюса. В качестве такого устройства служат выключатели с контактным зазором минимум 3 мм. К ним относятся линейные защитные автоматы, предохранители и контакторы.

Если будет поврежден кабель подключения к электросети, то его нужно будет заменить специальным кабелем Тур Н 05 VV-F (ПВХ-изолированный), который можно будет приобрести у изготовителя или в Сервисной службе.

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на **типовой табличке**. Они должны совпадать с характеристиками электросети.

Электроподключение

Производитель обращает Ваше внимание на то, что он не несет ответственности за непосредственное или косвенное причинение ущерба, вызванное неправильным встраиванием или подключением прибора.

Производитель также не несет ответственности за ущерб, причиной которого стало отсутствующее или оборванное защитное соединение на месте монтажа (например, в случае поражения электротоком).

После проведения монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токоведущим деталям!

Общая мощность:

см. типовую табличку

Параметры подключения и предохранитель

АС 230 В / 50 Гц

Аппарат защиты от токов перегрузки 10 А

Характеристика срабатывания - тип В или С

Устройство защитного отключения

Для повышения безопасности рекомендуется использовать в приборе устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

УЗО с током отключения ≤ 100 мА срабатывает, если прибор долгое время остается невключенным.

Отключение электропитания

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

- **Предохранители с плавкими вставками:**
Полностью выверните защитные пробки с плавкими вставками. или:
- **Автоматические резьбовые предохранители:**
Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (черная) кнопка. или:
- **Встроенные автоматические предохранители:**
(линейный защитный автомат, тип В или С!):
переставить рычаг с 1 (Вкл) на 0 (Выкл). или:
- **Устройство защитного отключения УЗО**
(защита от перепадов напряжения в сети)
Переключите главный выключатель с 1 (Вкл) на 0 (Выкл) или нажмите контрольную клавишу.

После отключения от электросети следует обеспечить защиту от повторного включения прибора.

Дополнительно для Украины

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

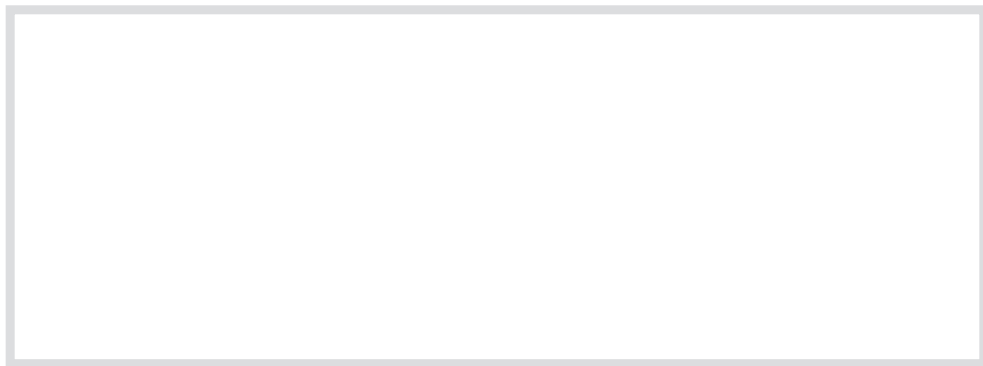
Сервисная служба, типовая табличка

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele.

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

Сервисной службе необходимо сообщить модель и заводской номер Вашего прибора. Эти данные Вы найдете на прилагаемой типовой табличке.

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на титульной странице инструкции по эксплуатации.



Сертификат (только для РФ)

РОСС. DE.АЮ64.В17885
с 25.07.2008 по 16.10.2010

Соответствует требованиям
ГОСТ Р 52161.2.6-2006,
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р.4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р.5,7),
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р.6,7),
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца со дня продажи. При условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

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

Обращаем Ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуется заполнения!

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате изделия и услуг по его установке и подключению.

Внимание! Изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет узнать точную дату производства изделия.

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения инструкции по эксплуатации;
- Ремонта, разборки и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Обнаружения механических повреждений товара;

- Обнаружения следов воздействия химических веществ;
- Неправильного применения дозирующих средств и расходных материалов;
- Включения в электрическую сеть с нестабильными параметрами (не соответствующими ГОСТу);
- Обнаружения повреждений, вызванных экстремальными климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;
- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.)
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных и насекомых.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации, по регулировке, чистке, и прочему уходу за изделием;
- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения, резиновые уплотнители дверей/люков, мешки-пылесборники, слюдяные пластины и т.д.)
- Изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации.

Недостатками товара не являются шумы, связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:

- вентиляторов,
 - масляных/воздушных доводчиков дверей,
 - водяных клапанов,
 - электрических реле,
 - электродвигателей,
 - ремней,
 - компрессоров
- а также шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
- потрескивания при нагреве/охлаждении,
 - скрипы,
 - незначительные стуки подвижных механизмов.

Гарантия качества товара

По всем вопросам технического обслуживания или приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие, или в один из сервисных центров Miele.

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

Горячая линия **8-800-200-29-00** (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,

Московский пр-т 9, корп. 1

БЦ "Форум Парк Плаза"

Тел. (044) 590 26 22

8 800 500 29 00

Факс (044) 590 26 21

E-mail: kd@miele.ua

ТОО "Миле"

Республика Казахстан

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия,
претензий по внешнему виду и комплектности
не имею, с условиями гарантии ознакомлен: _____

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Империл Верке оХГ, Борриес-Иншталь-штрассе, 10 - 18,
32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Borries-/Installstr. 10 - 18,
32257 Buende, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"
ул. Жилянская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ru
www.miele-shop.com
E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42



AЮ64