

Upute za uporabu i ugradnju Gourmet ladica za zagrijavanje



Prije postavljanja, ugradnje i prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za postavljanje - instalaciju - prvu uporabu.
Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja uređaja.

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	4
Vaš doprinos zaštiti okoliša	11
Pregled	12
ESW 7010, ESW 7110	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Upravljački elementi i indikatori	14
Isporučeni pribor	15
Prva uporaba	16
Prvo čišćenje ladice	16
Prvo zagrijavanje ladice	16
Miele@home	17
Rukovanje	20
Princip rukovanja	20
Uporaba MobileStart funkcije	21
Načini rada	21
Trajanje	21
Postavke temperature	22
Održavanje topline jela	23
Zagrijavanje posuđa	25
Vremena zagrijavanja	25
Zapremina	25
ESW 7010, ESW 7110	26
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	27
Priprema jela na niskim temperaturama	28
Ostale mogućnosti primjene	33
Umrežavanje s Miele ugradbenim uređajima	34
Šabat funkcija	35
Čišćenje i održavanje	36
Što učiniti, ako	38
Dodatni pribor	40
Sigurnosne napomene za ugradnju	41
Napomene za ugradnju	42

Dimenzije za ugradnju ESW 7010, ESW 7110	43
Kombinirani uređaj visine 45 cm	43
Kombinirani uređaj visine 60 cm	44
Bočna strana	45
Priključci i ventilacija	46
Dimenzije za ugradnju ESW 7020, ESW 7120	47
Kombinirani uređaj visine 45 cm	47
Kombinirani uređaj visine 60 cm	48
Bočna strana	49
Priključci i ventilacija	50
Dimenzije za ugradnju ESW 7030	51
Kombinirani uređaj visine 45 cm	51
Kombinirani uređaj visine 60 cm	52
Bočna strana	53
Priključci i ventilacija	54
Ugradnja	55
Električni priključak	56
Servis	58
Kontakt u slučaju smetnji	58
Tipska naljepnica	58
Jamstvo	58
Izjava o sukladnosti	59

Sigurnosne napomene i upozorenja

U uputama koje slijede zbog jednostavnosti će se za Gourmet ladicu za zagrijavanje koristiti pojam „ladica“.

Ova ladica odgovara svim propisanim sigurnosnim odredbama. Međutim, nepropisna uporaba može prouzročiti ozljede ljudi i oštećenja predmeta.

Pročitajte pažljivo ove upute za uporabu i ugradnju prije prve uporabe ladice. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti i održavanju uređaja. Na taj način štitite sebe i izbjegavate eventualna oštećenja na ladici.

Miele nije odgovoran za štetu nastalu nepoštivanjem ovih napomena o sigurnosti i upozorenja.

Sačuvajte ove upute za uporabu i ugradnju te ih prosljedite eventualnom sljedećem vlasniku.

Namjenska uporaba

- ▶ Ova ladica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova ladica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Ladicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu na način kako je to opisano u uputama za uporabu. Drugi načini uporabe nisu dozvoljeni.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati ovom ladicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe ladicu mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Djeca u kućanstvu

- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini ladice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti ladicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti ladicu. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati ladicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini ladice. Nemojte djeci dopustiti da se igraju ladicom.
- ▶ Ladica uporabom postaje vruća i takva je još neko vrijeme nakon isključenja. Djecu držite podalje od ladice sve dok se ne ohladi toliko da ne postoji opasnost od bilo kakvih opeklin.
- ▶ Opasnost od gušenja. Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.

Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo od strane tvrtke Miele ovlašteno stručno osoblje.
- ▶ Oštećena ladica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li ladica vidljivih oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.
- ▶ Pouzdana i sigurna uporaba ladice jamči se samo kad je priključena na javnu strujnu mrežu.
- ▶ Električna sigurnost ladice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje, električnu instalaciju treba dati na provjeru stručnoj osobi.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (napon i frekvenciju) s tipske naljepnice ladice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja ladice. Prije priključivanja ladice usporedite ove podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.
- ▶ Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Ladicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Ladicu upotrebljavajte isključivo u ugrađenom stanju kako bi se mogao jamčiti siguran rad.
- ▶ Ova ladica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).
- ▶ Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu ladice. Nikada ne otvarajte kućište ladice.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada ladicu popravljaju od tvrtke Miele ne ovlaštene osobe.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo takvim dijelovima.
- ▶ Ako je uklonjen utikač s priključnog voda ili priključni vod nije opremljen utikačem, električar mora priključiti ladicu na električnu mrežu.
- ▶ Ako se ošteti priključni električni kabel, morate ga zamijeniti posebnim električnim kabelom (pogledajte poglavlje „Električni priključak“).
- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, ladica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U to se uvjerite na sljedeći način:
 - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
 - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji, ili
 - izvučete mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ Kada je ladica ugrađena iza primjerice vrata namještaja, ta vrata ne zatvarajte za vrijeme korištenja ladice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti ladica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se ladica ohladi.

Pravilna uporaba

- ▶ Možete se opeći na vruću ladicu ili vrućim posuđem. Prije bilo kakvih radova na vrućem uređaju zaštitite ruke kuhinjskim rukavicama ili hvataljkama za posuđe. Upotrebljavajte samo suhe kuhinjske rukavice ili hvataljke za posuđe. Mokar ili vlažan tekstil bolje provodi toplinu i može parom uzrokovati opekline.
- ▶ Opasnost od požara. U ladici nemojte čuvati plastične posude ili zapaljive predmete. Oni se mogu rastaliti ili zapaliti kod uključivanja.
- ▶ Predmeti se u blizini uključene ladice zbog visokih temperatura mogu zapaliti. Ladicu nikada ne koristite za zagrijavanje prostorije.
- ▶ Isporučeni podložak protiv klizanja nikada nemojte zamijeniti kuhinjskom krpom ili sličnim.
- ▶ Maksimalno opterećenje teleskopskih vodilica iznosi 25 kg. Ako ladicu previše napunite ili sjednete na otvorenu ladicu vodilice će se oštetiti.
- ▶ Donja strana ladice tijekom uporabe postaje vruća. Pazite da je slučajno ne dodirnete prilikom izvlačenja ladice.
- ▶ Podložak protiv klizanja otporan je na visoke temperature do 200°C.
Dno posude za pripremu jela može prekoračiti ovu temperaturu, pogotovo nakon što se jelo zapeče. Ostavite posudu da se kratko ohladi prije no što ju stavite u ladicu.
- ▶ Posuđe od plastike ili aluminijske folije otapa se na visokoj temperaturi. Za održavanje topline upotrebljavajte isključivo posuđe koje je otporno na visoke temperature od porculana, stakla i sl.
- ▶ Kada tekućina dospije u unutrašnjost ladice to može izazvati kratki spoj. Pažljivo otvarajte i zatvarajte napunjenu ladicu da ne bi došlo do prelijevanja tekućina.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Način rada  Održavanje topline jela namijenjen je zadržavanju topline vrućih jela, a ne zagrijavanju. Pobrinite se da u ladicu stavite jela koja su dovoljno vruća.
- ▶ Kad je temperatura preniska, u određenim jelima se mogu stvarati bakterije. Podesite dovoljno visoku temperaturu.

Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od električnog udara. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal odabran je imajući u vidu utjecaj na okoliš i mogućnost zbrinjavanja te se zato može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

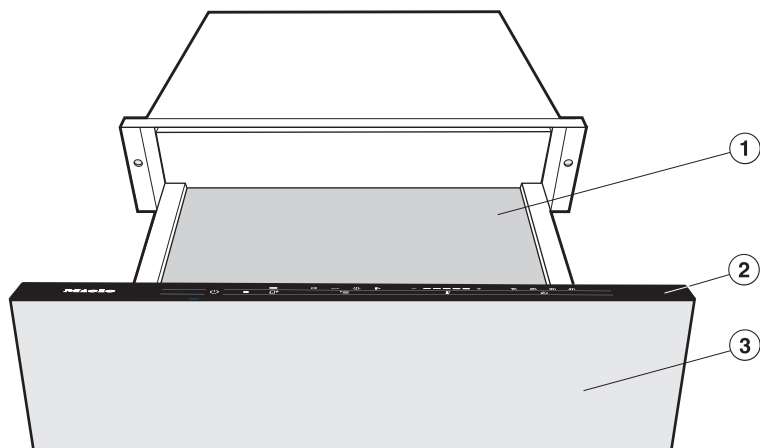
Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte bacati u kućni otpad.



Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod tvrtke Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju, to činite na vlastitu odgovornost. Molimo pazite da je do transporta Vaš stari uređaj zbrinut na način da ne dovodi djecu u opasnost.

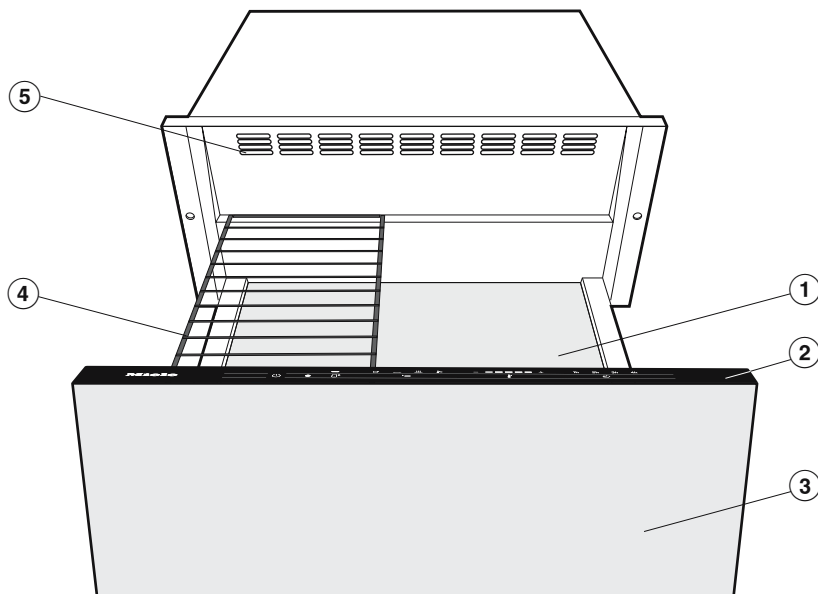
Pregled

ESW 7010, ESW 7110



- ① Podložak protiv klizanja
- ② Upravljački elementi i indikatori
- ③ Prednja strana ladice s Push2open mehanizmom
Ladica se otvara i zatvara laganim pritiskom na prednju stranu.

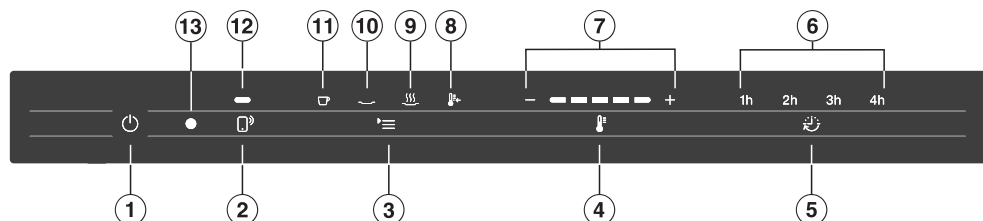
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Podložak protiv klizanja
- ② Upravljački elementi i indikatori
- ③ Prednja strana ladice s Push2open mehanizmom
Ladica se otvara i zatvara laganim pritiskom na prednju stranu.
- ④ Rešetka
- ⑤ Otvor za prozračivanje

Pregled

Upravljački elementi i indikatori



Senzorske tipke

- ① Uključivanje/isključivanje ladice
- ② „MobileStart“
- ③ Odabir načina rada
- ④ Podešavanje temperature
- ⑤ Podešavanje trajanja

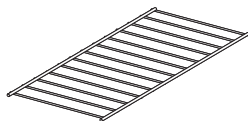
Prikazi/Indikatori

- ⑥ Trajanje
 - 1h = 1 sat
 - 2h = 2 sata
 - 3h = 3 sata
 - 4h = 4 sata
- ⑦ Segmentni klizač za prikaz temperature
- ⑧ Način rada Priprema jela na niskim temperaturama
- ⑨ Način rada Održavanje topline jela
- ⑩ Način rada Zagrijavanje posuđa za serviranje/jelo
- ⑪ Način rada Zagrijavanje šalice/čša
- ⑫ Aktivirana „MobileStart“ funkcija
- ⑬ Optičko sučelje
(samo za Miele servis)

Isporučeni pribor

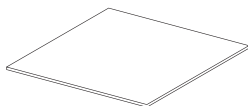
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“).

Rešetka



Za povećanje površine za punjenje (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Podložak protiv klizanja



Osigurava stabilnost posuđa.

Miele kuharica „Kuhanje na niskim temperaturama“

Najbolji recepti iz eksperimentalne Miele kuhinje

Prva uporaba

- Uklonite eventualne zaštitne folije i naljepnice.
- Ne smijete ukloniti naljepnicu sa sigurnosnim napomenama i uputama za ugradnju kao ni tipsku naljepnicu.

Olakšati će se radovi servisnoj službi i radovi popravka.

Prvo čišćenje ladice

- Iz ladice izvadite podložak protiv klizanja i rešetku, ako postoji. Oboje očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Mekom krpom osušite podložak protiv klizanja i rešetku.
- Ladicu izvana i iznutra očistite od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- Sve površine osušite mekom krpom.
- Podložak protiv klizanja i eventualno rešetku ponovno stavite u ladicu.

Prvo zagrijavanje ladice

Zagrijavajte praznu ladicu barem 2 sata.

- Uključite ladicu dodiranjem na senzorsku tipku ①.
- Dodirnite senzorsku tipku  toliko često, dok ne zasvijetli simbol .
- Senzorsku tipku  dodirujte sve dok ne zasvijetli vanjski desni segment prikaza temperature.
- Dodirnite senzorsku tipku  toliko često, dok ne zasvijetli **2h**.
- Zatvorite ladicu.

Ladica je opremljena kontaktnim prekidačem. Grijanje i ventilator rade samo kada je ladicu zatvorena.

Ladica se automatski isključuje nakon 2 sata.

Dijelovi od metala zaštićeni su odgovarajućim sredstvom za njegu. Stoga privremeno može doći do stvaranja mirisa, ako se ladicu po prvi put zagrijava. Stvaranje mirisa i eventualne pare prestaje nakon kratkog vremena te ne upućuje na pogrešan priključak ili kvar na uređaju.

Tijekom prvog zagrijavanja osigurajte dovoljno prozračivanje kuhinje.

Miele@home

Vaša je ladica opremljena integriranim WLAN modulom.

Za uporabo Vam je potrebno sljedeće:

- WLAN mreža
- Miele@mobile aplikacija
- korisnički račun kod tvrtke Miele. Korisnički račun možete izraditi putem Miele@mobile aplikacije.

Miele@mobile aplikacija vodi Vas kroz povezivanje između ladice i kućne WLAN mreže.

Nakon što ste ladicu povezali na svoju WLAN mrežu, pomoću aplikacije možete primjerice vršiti sljedeće akcije:

- dohvatiti informacije o stanju rada Vaše ladice
- dohvatiti napomene o izvršenim postupcima pripreme Vaše ladice
- završiti postupke pripreme u tijeku

Povezivanjem ladice u Vašu WLAN mrežu povećava se potrošnja energije, čak i kada je ladica isključena.

Osigurajte da na mjestu postavljanja svoje ladice primete signal WLAN mreže dovoljne jačine.

Raspoloživost Miele@home

Korištenje Miele@mobile aplikacije ovisi o raspoloživosti Miele@home usluga u Vašoj državi.

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

Informacije o raspoloživosti možete pronaći preko internet stranice www.miele.com.

Miele@mobile aplikacija

Miele@mobile aplikaciju možete besplatno preuzeti u Apple App ili Google Play trgovinama aplikacijama.



Prva uporaba

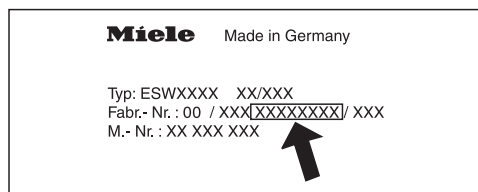
Povezivanje preko aplikacije

Umrežavanje možete provesti preko Miele@mobile aplikacije.

- Na svoj mobilni krajnji uređaj instalirajte aplikaciju Miele@mobile.

Za registraciju Vam je potrebno sljedeće:

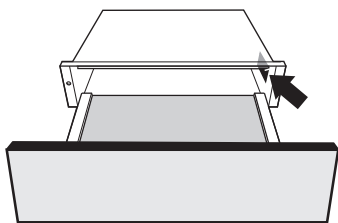
1. Zaporka Vaše WLAN mreže.
2. Zaporka Vaše ladice.



Zaporka Vaše ladice je devet zadnjih znamenki serijskog broja, koji se nalazi na tipskoj naljepnici.

Tipska naljepnica

Tipsku naljepnicu ćete pronaći ovdje:



- Pokrenite prijavu uređaja u aplikaciji. Slijedite korake prijave.

Ukoliko se traži povezivanje ladice na WLAN mrežu, tada slijedite sljedeće korake:

- Isključite ladicu.
- Držite senzorsku tipku  pritisnutom.
- Istovremeno dodirnite senzorsku tipku .

Trajno svijetli **2h**, a treperi **3h**.

Ladica je tijekom sljedećih 10 minuta spremna za povezivanje.

- Slijedite daljnje korake u aplikaciji.

Nakon uspješnog povezivanja trajno svijetle **2h** i **3h**.

- Napustite način povezivanja na ladici pritiskom na senzorsku tipku .

Ladicom sada možete upravljati pomoću aplikacije.

Povezivanje preko WPS

Vaš WLAN usmjerivač mora imati WPS (WiFi Protected Setup).

- Isključite ladicu.
- Držite senzorsku tipku  pritisnutom.
- Istovremeno dodirnite senzorsku tipku .

Trajno svijetli **2h**, a treperi **3h**.

WPS povezivanje mora istovremeno biti pokrenuto na ladici i na Vašem WLAN usmjerivaču.

- Nakon par sekundi na ladici dodirnite senzorsku tipku .

Nakon kratkog vremena trajno svijetli **2h**, a **3h** i **4h** trepere.

Ladica je tijekom sljedećih 10 minuta spremna za povezivanje.

- Pokrenite WPS povezivanje na svom WLAN usmjerivaču.

Nakon uspješnog povezivanja trajno svijetle **2h** i **3h**.

- Napustite način povezivanja na ladici pritiskom na senzorsku tipku .

Ladicom sada možete upravljati pomoću aplikacije.

Ukoliko povezivanje nije bilo uspješno, vjerojatno na svom usmjerivaču niste dovoljno brzo aktivirali WPS. Ponovite prethodno opisane korake povezivanja.

Savjet: Ako Vaš WLAN usmjerivač ne raspolaže WPS kao metodom povezivanja, povežite se preko Miele@mobile aplikacije.

WLAN odjava (vraćanje na tvorničke postavke)

Kako biste uspostavili novu WLAN vezu, postojeću morate prekinuti.

- Isključite ladicu.
- Držite senzorsku tipku  pritisnutom.
- Istovremeno dodirnite senzorsku tipku .

Kod postojeće WLAN veze **2h** i **3h** trajno svijetle.

Ladica je tijekom sljedećih 10 minuta spremna za odvajanje.

- Dodirnite senzorsku tipku .

Trajno svijetli **2h**, a treperi **3h**.

Nakon nekoliko sekundi trepere **2h** i **3h**. Veza je prekinuta.

- Napustite način odjave na ladici pritiskom na senzorsku tipku .

WLAN veza je prekinuta. Nova se veza može uspostaviti.

Rukovanje

Princip rukovanja

 Greška koja se javlja ako su senzorske tipke zaprljane i/ili pokrivene.

Senzorske tipke neće reagirati ili može doći do neželjenih reakcija, možda i do automatskog isključivanja ladice.

Senzorske tipke i indikatori moraju biti čisti.

Na senzorske tipke i indikatore ne odlažite predmete.

 Šteta uzrokovana tekućinama.

Ako u unutrašnjost ladice dođu tekućine to može uzrokovati kratki spoj.

Punu ladicu pažljivo otvarajte i zatvarajte kako se tekućine ne bi prelile.

- Otvorite ladicu.
- Uključite ladicu dodiranjem na senzorsku tipku .
- Dodirnite senzorsku tipku  toliko puta dok ne zasvijetli željeni način rada.
- Dodirnite senzorsku tipku  toliko puta, dok na prikazu temperature ne zasvijetli željena temperatura.
- Dodirnite senzorsku tipku  toliko često dok ne zasvijetli željeni broj sati trajanja rada.
- Zatvorite ladicu.

Uporaba MobileStart funkcije

- Za aktivaciju MobileStart funkcije dodirnite senzorsku tipku .

Svijetli indikator iznad senzorske tipke . Ladicom možete upravljati putem Miele@mobile aplikacije.

Upravljanje pomoću senzorskih tipki ima prednost pred upravljanjem putem aplikacije.

Načini rada

Na raspolaganju su sljedeći načini rada:

-  Zagrijavanje šalica/čša
-  Zagrijavanje posuđa za serviranje/jelo
-  Održavanje topline jela
-  Priprema jela na niskim temperaturama

Posljednje odabrani način rada automatski je podešen kod sljedećeg uključivanja te se prikazuje na upravljačkom polju.

Ladica je opremljena ventilatorom koji raspodjeljuje zagrijani zrak u ladici. Ventilator u svim načinima rada radi konstantno.

U ladici istovremeno možete održavati toplinu jela i zagrijavati posuđe. U tu svrhu odaberite način rada  Održavanje topline jela.

 Opasnost od opekline vrućim posuđem.

Prazno posuđe postaje vrlo vruće ako se zagrijava načinom rada  Održavanje topline jela.

Kada vadite posuđe nosite kuhinjske rukavice.

Trajanje

 Opasnost od požara uzrokovane isušivanjem jelom.

Dulji periodi održavanja topline izazivaju isušivanje i eventualno samozapaljenje jela.

Ladicu u trajnom načinu rada ne ostavljajte dulje vrijeme bez nadzora.

Ladica je podešena za trajni način rada (iznimka: priprema jela na niskim temperaturama). Sigurnosno isključivanje nakon najviše 12 sati trajnog načina rada isključuje ladicu.

Dodirom senzorske tipke  može se odabrati ograničeno trajanje rada: 1 dodir 1 sat (1h), 2 dodira 2 sata (2h) i tako do maksimalno 4 sata.

Petim dodirom ponovno se uspostavlja trajni način rada.

Rukovanje

Postavke temperature

Za svaki način rada je određen raspon temperature. Tvorički podešene preporučene temperature otisnute su debljim brojkama. Dodirom na senzorsku tipku  temperatura se može podesiti u koracima od 5°C.

Posljednja odabrana temperatura automatski je podešena kod sljedećeg uključivanja i prikazuje se na upravljačkom polju (iznimka: priprema jela na niskim temperaturama).

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

* približni podaci o temperaturi, mjereni u sredini prazne ladice

Savjeti

Kako biste zadržali optimalnu kvalitetu jela, pazite na sljedeće:

- Prethodno zagrijano posuđe napunite vrućim jelima. U tu svrhu tijekom prethodnog zagrijavanja stavite posuđe u ladicu.
- Ne prekrivajte pečena ili pržena jela koja trebaju ostati hrskava. Takva jela zadržavajte toplima na višim temperaturama.
- Vlažna i tekuća jela prekrijte odgovarajućim poklopcem ili folijom otpornom na visoke temperature. Tako ćete izbjeći isparavanje vlage, kondenziranje i nakupljanje iste van posude.
- Posuđe nemojte previše napuniti da ne dođe do izlijevanja.
- Svježe pripremljena jela su toplija od onih čija se toplota održava. Jela čija je temperatura održavana poslužite na prethodno zagrijanim tanjurima.
- Gubitak hranjivih tvari počinje s pripremom namirnica i nastavlja se prilikom održavanja topline. Što se dulje namirnice održavaju toplima, to je veći gubitak hranjivih tvari.
- Ne preporučujemo održavanje topline jela tijekom duljeg perioda jer inače može doći do nastavka kuhanja ili pečenja jela.
- Kod višestrukog otvaranja ladice, jela se mogu ohladiti.
- Ladicu nemojte naglo zatvarati i otvarati. Tekućina se iz posuda može izliti i dospjeti u otvor za prozračivanje ili u unutrašnjost ladice.

 Ugrožavanje zdravlja u slučaju preniske temperature za održavanje topline.

U slučaju preniske temperature za održavanje topline u jelu se mogu razviti klice.

Birajte isključivo način rada . Održavanje topline jela.

Ovaj način rada služi za održavanje jela toplima direktno nakon njihove pripreme, dakle dok su još vruća. Ovaj način rada ne služi za podgrijavanje hladnih jela.

■ Odaberite način rada . Održavanje topline jela.

■ Odaberite željeno trajanje.

Ladica se mora prethodno zagrijavati oko 15 minuta, kako biste se uvjerali da je u unutrašnjosti postignuta potrebna minimalna temperatura.

■ U ladicu stavite posuđe za zagrijavanje.

■ Zagrijanu posudu izvadite iz ladice nakon 15 minuta i napunite je toplim jelom. Prilikom vađenja posude koristite kuhinjske rukavice.

■ Posudu stavite u ladicu i ladicu potom pažljivo zatvorite, da ne dođe do prelijevanja tekućine.

Održavanje topline jela

Postavke

Namirnica	Posuđe	Poklap- anje po- suda	Temperatura postavke 	Položaj	
				Dno	Rešet- ka*
Sirovi odrezak	Tanjur	ne		x	x
Nabujak/gratinirano jelo	Kalup za gratinirano jelo	da		x	
Pečenje mesa	Tanjur	da		x	
Varivo	Lonac	da		x	
Ribljí štapići	Tava	ne		x	
Meso u umaku	Lonac	da		x	
Povrće u umaku	Lonac	da		x	
Gulaš	Lonac	da		x	
Pire od krumpira	Lonac	da		x	
Izbornik	Tanjur	da		x	
Krumpir pečen u pećnici/ krumpir u ljusci	Tanjur/lo- nac	da		x	
Panirani odrezak	Tava	ne		x	
Palačinke/ popečci od krumpi- ra	Tanjur	ne		x	x
Pizza	Tanjur	ne		x	
Slani krumpir	Lonac	da		x	
Umak	Lonac	da		x	
Savijača	Tanjur	ne		x	
Zagrijavanje bijelog kruha	–	ne		x	x
Zagrijavanje peciva	–	ne		x	x

* ovisno o modelu

Savjeti

- Posuđe po mogućnosti raširite cijelom površinom. Tanjuri naslagani jedan na drugi sporije se zagrijavaju od pojedinih dijelova posuđa. Ne trebate izbjegavati slaganje tanjura jedan na drugi, no takve ih smjestite sprijeda u ladicu. Koristite rešetku (ovisno o modelu).
- Ispred otvora za prozračivanje nemojte uspravno stavljati velike pladnjeve. Pladnjevi će tako prekriti otvore za izlaz zagrijanog zraka. Posuđe se ne bi ravnomjerno zagrijalo.
- Za šalice i čaše odaberite isključivo način rada ☐ Zagrijavanje čaša/šalice kako biste osigurali da se maksimalna temperatura (60°C) neće prekoračiti.
- Zagrijano posuđe vrlo brzo gubi toplinu. Stoga posuđe izvadite neposredno prije uporabe.

Vremena zagrijavanja

Na vrijeme zagrijavanja utječu različiti faktori:

- materijal i debljina posuđa
- količina punjenja
- raspoređivanje punjenja
- podešena temperatura

Zato se ne mogu dati apsolutno točni podaci. Za ravnomjerno zagrijavanje u načinu rada ☐ Zagrijavanje posuđa za posluživanje/jelo za orijentaciju se mogu navesti sljedeće vrijednosti:

- servis za 6 osoba zagrijava se oko 30–35 minuta
- servis za 12 osoba zagrijava se oko 40–45 minuta

Kroz primjenu u praksi utvrdite optimalne postavke za Vaše kućanstvo.

Zapremina

 Šteta uzrokovana preopterećenjem.

Teleskopske vodilice će se oštetiti ako ladicu previše napunite.

Ladicu napunite s maksimalno **25 kg**.

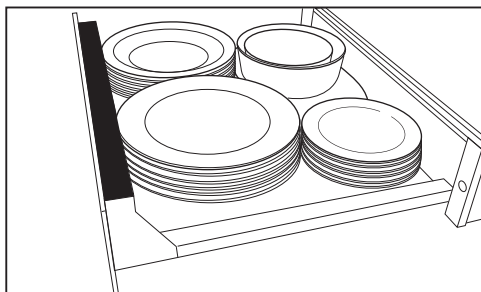
Kapacitet ovisi o dimenzijama i težini posuđa.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Površinu za punjenje možete povećati tako da upotrijebite isporučenu rešetku. Rešetku možete umetnuti po želji. S 2 rešetke možete povećati površinu za punjenje tako da jednu rešetku umetnete lijevo, a drugu desno. Dodatne rešetke možete nabaviti u Miele internet trgovini, Miele servisu ili u specijaliziranim Miele prodavaonicama (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“).

Zagrijavanje posuđa

ESW 7010, ESW 7110

Sljedeći primjeri punjenja služe kao orijentacija:



Servis za 6 osoba

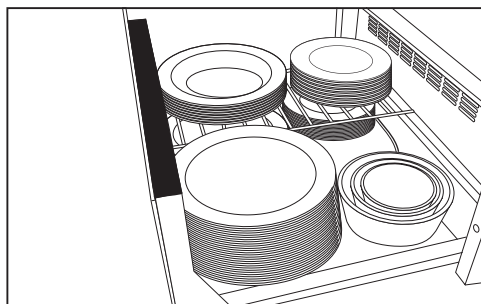
6 velikih tanjura	Ø 26 cm
6 tanjura za juhu	Ø 23 cm
6 tanjura za desert	Ø 19 cm
1 oval	32 cm
1 zdjela za serviranje	Ø 16 cm
1 zdjela za serviranje	Ø 13 cm

ili po

12 velikih tanjura	Ø 26 cm
18 tanjura za juhu	Ø 23 cm
16 zdjelica za juhu	Ø 10 cm
6 velikih tanjura i	Ø 26 cm
6 tanjura za juhu	Ø 23 cm
6 tanjura za pizzu	Ø 36 cm
72 šalice za espresso	Ø 5,9 cm
30 šalica za cappuccino	Ø 8,8 cm
30 čaša od debljeg stakla za punč ili čaj	Ø 6,7 cm (8 cm visine)

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Sljedeći primjeri punjenja služe kao orijentacija:



Servis za 12 osoba

12 velikih tanjura	Ø 26 cm
12 tanjura za juhu	Ø 23 cm
12 tanjura za desert	Ø 19 cm
1 oval	32 cm
1 zdjela za serviranje	Ø 19 cm
1 zdjela za serviranje	Ø 16 cm
1 zdjela za serviranje	Ø 13 cm

ili po

40 velikih tanjura	Ø 26 cm
60 tanjura za juhu	Ø 23 cm
45 zdjelica za juhu	Ø 10 cm
20 velikih tanjura	Ø 26 cm
20 tanjura za juhu	Ø 23 cm
20 tanjura za pizzu	Ø 36 cm
142 šalice za espresso	Ø 5,9 cm
90 šalica za cappuccino	Ø 8,8 cm
30 čaša od debljeg stakla za punč ili čaj	Ø 6,7 cm (8 cm visine)

Priprema jela na niskim temperaturama

Kada se jelo priprema na nižim temperaturama, tada se kuha duže vrijeme na nižoj temperaturi. Ovakvim načinom pripreme jelo se polako kuha pri čemu gubi malo tekućine i ostaje sočno i meko.

Ako u ladici upotrebljavate termometar za mjerenje temperature hrane od drugih Miele ugradbenih uređaja, oni pod određenim okolnostima mogu utjecati na ugradbene uređaje.

Upotrebljavajte termometar za hranu Miele ugradbenih uređaja samo u pripadajućim ugradbenim uređajima.

Preporučujemo uporabu uobičajenog termometra za hranu kako biste provjerili temperaturu jezgre. Na taj način ćete namirnicu pripremiti točno onako kako želite.

Temperatura jezgre

U ladici se može postići temperatura jezgre do 70°C. Namirnica čija temperatura jezgre mora biti viša od 70°C, ne smije se pripremati u ladici.

Visina temperature jezgre daje Vam informaciju o stupnju pripreme u sredini namirnice koji se priprema.

Za meso vrijedi sljedeće, što je temperatura jezgre niža, to je meso slabije pripremljeno:

- 45–50°C = engleski
- 55–60°C = srednje pečeno
- 65°C = jače pečeno

Trajanje pripreme jela

Trajanje pripreme ovisi o veličini namirnice i kreće se između 1 i 6 sati.

Zagrijavajte ladicu s odgovarajućim posuđem 15 minuta prije. Na taj način posuđe i unutarnji prostor ladice ostvaruju potrebnu temperaturu.

Primjer:

odabrano trajanje pripreme 1h, stvarno vrijeme 1 sat i 15 minuta

Napomene

- Meso mora biti dobro obrađeno.
- Kvaliteta namirnice ključna je za dobar rezultat pripreme.
- Namirnica mora biti na sobnoj temperaturi. Izvadite istu iz hladnjaka oko 15 minuta prije same pripreme.

Priprema jela na niskim temperaturama

Uporaba načina rada Priprema jela na niskim temperaturama

- Odaberite način rada  Priprema jela na niskim temperaturama.
- Posudu otpornu na visoke temperature stavite na dno ladice.

Ladica se automatski zagrijava 15 minuta te potom radi na podešenoj temperaturi od 85°C i u trajanju od 4h.

Želite li pripremati hranu na nekoj drugoj postavci, uzmite u obzir podatke iz tabele u nastavku.

- Eventualno odaberite željenu temperaturu.
- Eventualno odaberite željeno trajanje.
- Nakon faze prethodnog zagrijavanja namirnicu stavite na posudu.
- Kada koristite termometar za hranu: termometar za hranu utaknite u namirnicu tako da je metalni vrh u sredini namirnice koja se priprema. Pazite da ne dodiruje kost ili da nije u masnom dijelu, jer nećete postići odgovarajući rezultat.
- Ako je temperatura oko 10°C (orijentacijska vrijednost) niža od temperature jezgre, koja je navedena u tablici pripreme, namirnicu izvadite iz ladice.

Za veće se namirnice preporučuje manja razlika u temperaturi.

- Namirnicu sa svih strana dobro zapecite.

Savjeti

- Namirnicu nemojte potpuno pripremiti. Nakon pripreme slijedi još prženje.
- Namirnicu možete odmah rezati. Vrijeme mirovanja nije potrebno.
- Namirnicu poslužite na prethodno zagrijanim tanjurima kako se ne bi prebrzo ohladila.

Priprema jela na niskim temperaturama

Posuđe prethodno zagrijte 15 minuta. Namirnicu za to vrijeme odložite na stranu, na sobnoj temperaturi.

Namirnicu stavite na prethodno zagrijanom posuđu u prostor za pripremu jela.

Vremena pripreme navedena u tablici su orijentacijske vrijednosti. Namirnicu po potrebi možete dalje pripremati.

Tablica pripreme - govedina

Vrsta mesa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaljoni debljine 3-4 cm	1 sa svake strane 1-2 sa svake strane 2 sa svake strane	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Odrezak od buta oko 170 g	1 sa svake strane 2 sa svake strane 2 sa svake strane	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Ramstek oko 200 g	1 sa svake strane 1-2 sa svake strane 2 sa svake strane	45-50 55-60 65	35-45 45-60 95-110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															

*45-50°C slabo pečeno / 55-60°C srednje pečeno / 65°C jače pečeno

 Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre /  Vrijeme pripreme /  Postavka temperature

Tablica pripreme - teletina

Vrsta mesa	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaljoni debljine 3-4 cm	1 sa svake strane 2 sa svake strane 2 sa svake strane	45-50 55-60 65	40-55 60-75 90-105	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Odrezak oko 160 g debljine 2 cm	1 sa svake strane 2 sa svake strane 2 sa svake strane	45-50 55-60 65	15-30 30-45 65-80	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															

*45-50°C slabo pečeno / 55-60°C srednje pečeno / 65°C jače pečeno

 Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre /  Vrijeme pripreme /  Postavka temperature

Priprema jela na niskim temperaturama

Tablica pripreme - svinjetina

Vrsta mesa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
File oko 550 g	6–8 ukupno	65	90–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Medaljoni debljine oko 4 cm	2 sa svake strane	65	85–100	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* 65 °C jače pečeno

 Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre /  Vrijeme pripreme /  Postavka temperature

Tablica pripreme - janjetina

Vrsta mesa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Janjeći kare oko 170 g	2–4	60	45–60	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2–4	65	85–100	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Janjeći kare oko 400 g	2–4	60	45–60	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2–4	65	85–100	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Janjeći hrbat otkošćen oko 600 g	2 sa svake strane	60	45–60	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
	2 sa svake strane	65	95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* 60°C srednje pečeno / 65°C jače pečeno

 Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre /  Vrijeme pripreme /  Postavka temperature

Priprema jela na niskim temperaturama

Tablica pripreme - divljač

Vrsta mesa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Medaljoni od jelenjeg mesa debljine 3–4 cm	2 sa svake strane 2 sa svake strane	60 65	65–80 95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Srneći hrbat otkošćen oko 800 g	2 sa svake strane 2 sa svake strane	60 65	55–70 95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* 60°C srednje pečeno / 65°C jače pečeno

 Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre /  Vrijeme pripreme /  Postavka temperature

Tablica pripreme - riba

Vrsta ribe	 [min]	 [°C]	 [min]	
Losos 400 g	2 na strani s kožom	52	45–60	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Pastrva (cijela) oko 350 g	2 sa svake strane	52	15–30	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Bakalar/Skrei 200 g	bez prženja	52	75–90	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Orada (cijela) oko 480–500 g	2 sa svake strane	52	25–40	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Brancin (cijeli) oko 480–500 g	2 sa svake strane	52	20–35	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

 Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre /  Vrijeme pripreme /  Postavka temperature

Ostale mogućnosti primjene

Namirnica	Posuđe	Poklapanje posude			 [h:min]
Odmrzavanje bobičastog voća	Zdjela / tanjur	ne	■□□□□		00:50
Otapanje želatine	Zdjela	ne	□□□□■		00:15
Dizanje tijesta s kvascem	Zdjela	da, s tanjurom		■□□□□	00:30
Pripremanje jogurta	Čaše za jogurt s poklopcem	–		□■□□□	5:00
Dovršavanje riže na mljeku	Lonac	da, s poklopcem	□□□□■		00:40
Otapanje čokolade	Zdjela	ne	□□□□■		00:20
Odmrzavanje zamrznutog povrća	Zdjela	ne	□□■□□		1:00

 Postavka temperature /  Postavka temperature /  Trajanje

Umrežavanje s Miele ugradbenim uređajima

Umrežavanje omogućuje automatsko upravljanje ladicom u zavisnosti o radnom stanju ostalih Miele ugradbenih uređaja.

Primjer:

Ladica odgovarajuće zagrijava posuđe prije ili nakon postupka upravljanja umreženim ugradbenim uređajem.

Preduvjeti

Za umrežavanje ladice s drugim ugradbenim uređajima moraju biti ispunjeni sljedeći uvjeti:

- Ladica se putem Miele@home može povezati s kućnom WLAN mrežom.
- Drugi ugradbeni uređaj povezan je preko Miele@home s kućnom WLAN mrežom.

Provođenje umrežavanja

Umrežavanje se vrši putem Miele@mobile aplikacije.

Iscrpne informacije o radu pronaći ćete u poglavlju „Prva uporaba“, odlomak „Postavljanje Miele@home“ te u Miele@mobile aplikaciji.

Upravljanje pomoću senzorskih tipki ima prednost pred upravljanjem putem aplikacije.

Kako bi se pridržavali pravila religije, ladica se tijekom Šabata može programirati. Nakon oko 72 sata se automatski isključuje i ponovo je uspostavljen normalan pogon. Kad je funkcija uključena, tajmer je isključen, a senzorska polja moraju se dodirivati dulje od uobičajenog.

Uključivanje

- Po potrebi isključite ladicu.
- Držite senzorsku tipku  pritisnutom.
- Istovremeno dodirnite senzorsku tipku ①.

Svijetle **1h**, **2h**, **3h** i **4h**.

- Podesite željeni način rada i temperaturu.

Isključenje

Šabat funkciju možete isključiti prije isteka vremena.

- Držite senzorsku tipku ① pritisnutom.

Svi se indikatori gase.

Ladica je ponovo u normalnom načinu rada.

Čišćenje i održavanje

 Šteta uzrokovana prodiranjem vlage u uređaj.

Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj.

Za čišćenje ladice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje.

Površine su osjetljive na ogrebotine. U određenim okolnostima ogrebotine mogu uzrokovati pucanje staklenih površina.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.

 Opasnost od opekotina uzrokovanih vrućom unutrašnjosti uređaja. Unutarnji dio ladice vruć je nakon uporabe.

Ladica se prije čišćenja treba ohladiti.

- Nakon svakog korištenja očistite i osušite ladicu i pribor.

Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati sljedeće:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor
- sredstva za uklanjanje kamenca
- abrazivna sredstva za čišćenje, primjerice prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala
- sredstva za čišćenje plemenitog čelika
- sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje
- sredstva za čišćenje perilica za posuđe
- sredstva ili sprej za čišćenje pećnice
- sredstva za čišćenje stakla
- abrazivne tvrde spužvice za ribanje i četke, npr. spužvice za čišćenje lona
- oštre metalne strugalice

Čišćenje prednje strane ladice i unutrašnjeg prostora

 Greška koja se javlja ako su senzorske tipke zaprljane i/ili pokrivene. Senzorske tipke neće reagirati ili može doći do neželjenih reakcija, možda i do automatskog isključivanja ladice. Senzorske tipke i indikatori moraju biti čisti. Na senzorske tipke i indikatore ne odlažite predmete.

- Zaprljanja očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Prebrišite čistom vodom.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

Čišćenje podloška protiv klizanja

 Šteta uzrokovana nestručnim čišćenjem. Podložak protiv klizanja će se oštetiti ako ga perete u perilici posuđa ili u perilici za rublje. Podložak protiv klizanja čistite samo ručno.

 Šteta uzrokovana nestručnim sušenjem. Podložak protiv klizanja će se oštetiti ako ga sušite u pećnici. Podložak protiv klizanja nikada ne sušite u pećnici.

- Podložak protiv klizanja izvadite iz ladice.
- Podložak protiv klizanja očistite toplom vodom i blagim sredstvom za ručno pranje posuđa.
- Potom podložak protiv klizanja osušite krpom.
- Podložak protiv klizanja ponovno umetnite u ladicu tek kada se potpuno osuši.

Što učiniti, ako ...

Sami možete ukloniti većinu grešaka i smetnji, koje se mogu pojaviti u svakodnevnom korištenju. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati zvati servis.

Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili pogreški i pronalazenju njihovog rješenja.

Problem	Uzrok i rješenje
Ladica ne grije.	Utikač nije pravilno utaknut u utičnicu. ■ Utaknite utikač.
	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici). Ako se ladica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
Zvukovi za vrijeme rada	Šum potječe od ventilatora koji je zadužen za ravnomjerno raspoređivanje topline. Ne radi se o smetnji.
Jelo nije dovoljno toplo.	Način rada  Zadržavanje topline jela nije podešen. ■ Podesite odgovarajući način rada.
	Podešena temperatura je preniska. ■ Podesite višu temperaturu.
	Otvor za prozračivanje je prekriven. ■ Pazite da zrak može cirkulirati.
Jelo je prevruće.	Način rada  Zadržavanje topline jela nije podešen. ■ Podesite odgovarajući način rada.
	Podešena temperatura je previsoka. ■ Podesite nižu temperaturu.

Problem	Uzrok i rješenje
Posuđe nije dovoljno toplo.	Nije podešen način rada ☹ Zagrijavanje posuđa za serviranje/jelo. ■ Podesite odgovarajući način rada.
	Podešena temperatura je preniska. ■ Podesite višu temperaturu.
	Otvori za prozračivanje su prekriveni. ■ Pazite da zrak može cirkulirati.
	Posuđe se nije dovoljno dugo zagrijavalo. ■ Na vrijeme zagrijavanja posuđa utječu različiti čimbenici (pogledajte poglavlje „Zagrijavanje posuđa“).
Posuđe je prevruće.	Nije podešen način rada ☹ Zagrijavanje posuđa za serviranje/jelo ili ☹ Zagrijavanje šalice/čaša. ■ Podesite odgovarajući način rada.
	Podešena temperatura je previsoka. ■ Podesite nižu temperaturu.

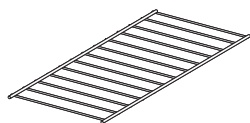
Dodatni pribor

Miele Vam sukladno Vašem proizvodu nudi velik izbor Miele dodatne opreme te sredstva za pranje i održavanje.

Te proizvode možete jednostavno naručiti putem Miele internet trgovine.

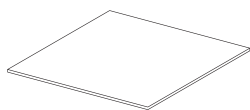
Proizvode možete nabaviti i preko Miele servisa (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijalizirane prodavaonice.

Rešetka



Za povećanje površine za punjenje (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Podložak protiv klizanja



Osigurava stabilnost posuđa.

Krpa od mikrovlakana

Uklanja otiske prstiju i lagana zaprljanja.



Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Nestručnom ugradnjom možete oštetiti ladicu i/ili kombinirani uređaj.

Ugradnju vrši samo kvalificirana stručna osoba.

- ▶ Utičnica mora biti lako dostupna i nakon ugradnje ladice.
- ▶ Ladica se smije kombinirati isključivo s uređajima koje navodi Miele. Kod kombiniranja s ostalim uređajima prestaje vrijediti pravo na jamstvo jer se više ne može zajamčiti pravilan rad uređaja.
- ▶ Podloga na koju se instalira ladica i kombinirani uređaj mora biti fiksno ugrađena. Mora imati dovoljnu nosivost za oba uređaja.
- ▶ Prilikom ugradnje kombiniranih uređaja pročitajte informacije iz uputa za uporabu i uputa za ugradnju.
- ▶ Prilikom ugradnje ladice pazite na sljedeće:
 - Sadržaj posuđa mora biti vidljiv. Samo tako se mogu izbjeći opekline izazvane prelijevanjem vrućih jela.
 - Za izvlačenje ladice mora biti dovoljno mjesta.

Napomene za ugradnju

Ladicu možete kombinirati s Miele ugradbenim uređajima navedenim u nastavku:

- svim pećnicama širine 60 cm
- svim parnim pećnicama širine 60 cm
- svim aparatima za kavu širine 60 cm
- svim mikrovalnim pećnicama širine 60 cm
- s Dialog pećnicom širine 60 cm

Kombinacijski uređaj se postavlja na ugrađenu ladicu za održavanje topline bez pregradnog dna.

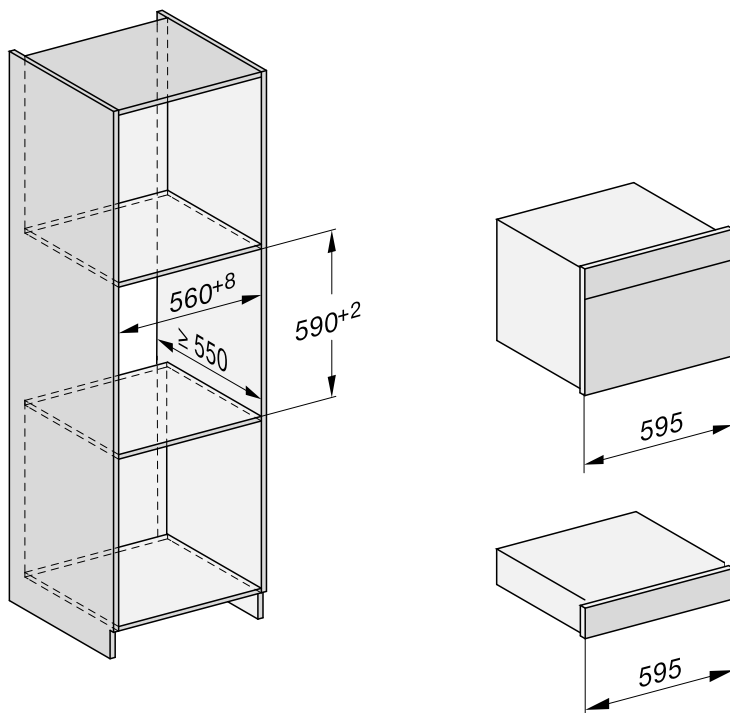
Ladica je dostupna u 3 različite visine. Potrebne dimenzije niše proizlaze iz dimenzija za ugradnju ladice plus dimenzije za ugradnju uređaja s kojim se kombinira.

Dimenzije za ugradnju ESW 7010, ESW 7110

Sve mjere su navedene u mm.

Kombinirani uređaj visine 45 cm

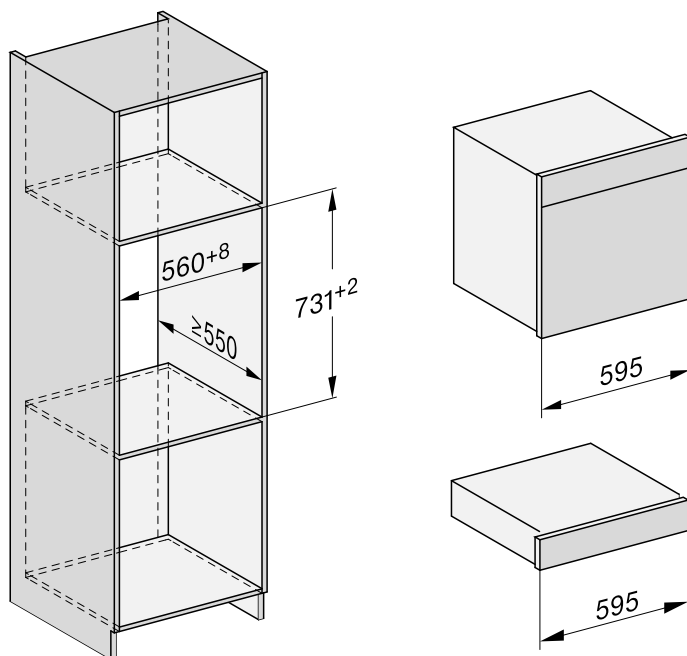
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



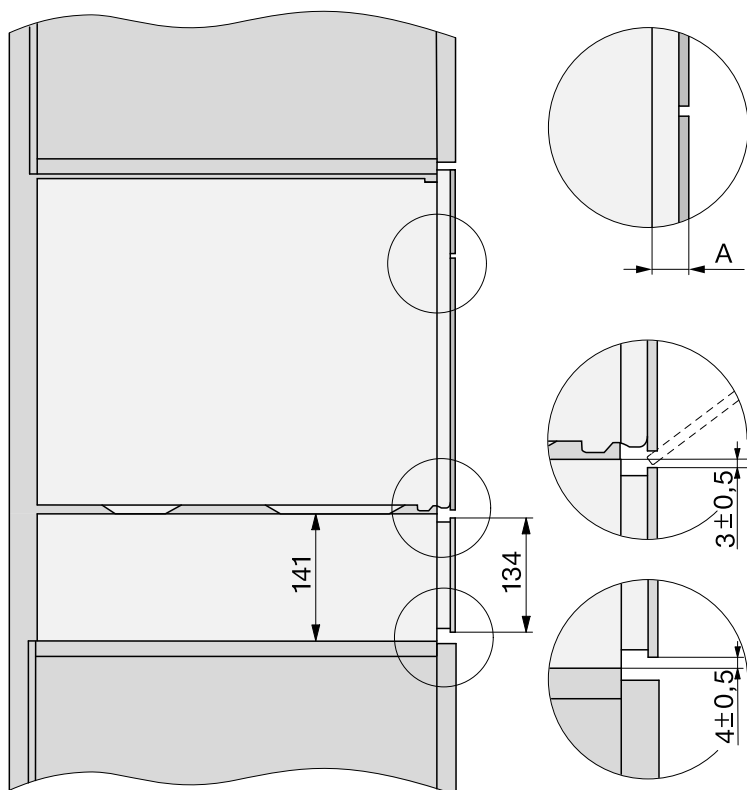
Dimenzije za ugradnju ESW 7010, ESW 7110

Kombinirani uređaj visine 60 cm

Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



Bočna strana

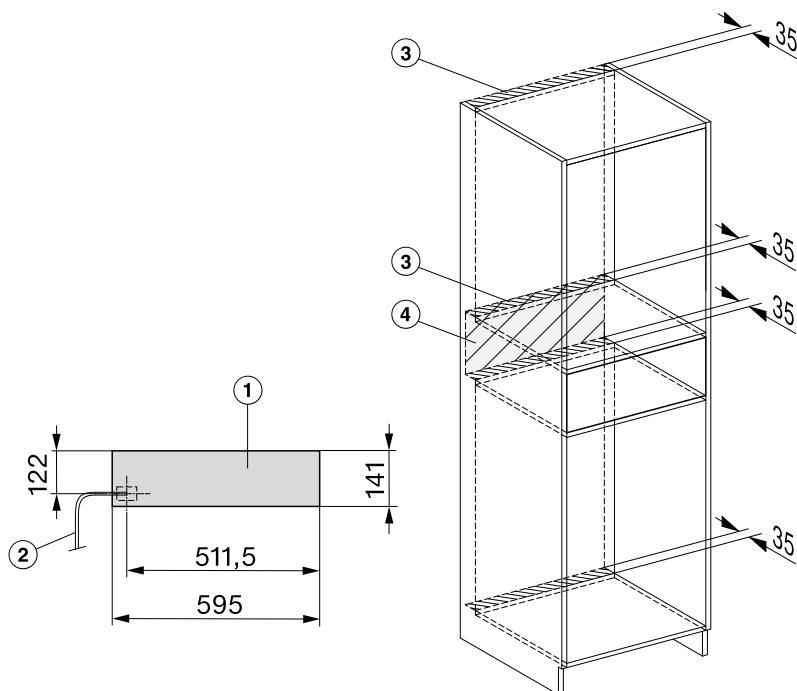


A Staklena prednja strana: 22 mm

Metalna prednja strana: 23,3 mm

Dimenzije za ugradnju ESW 7010, ESW 7110

Priključci i ventilacija



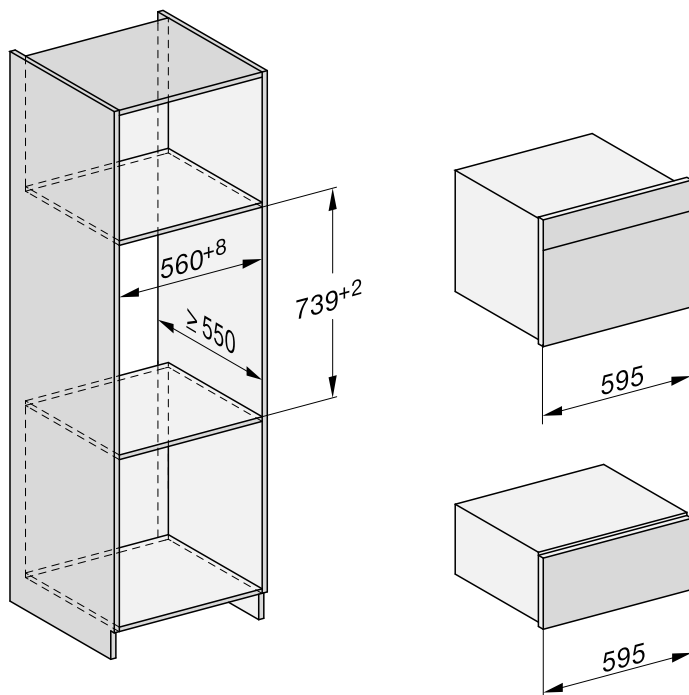
- ① Izgled sprijeda
- ② Priključni kabel, L = 2.000 mm
- ③ U ovom području nema priključka
- ④ Otvor za ventilaciju min. 180 cm²

Dimenzije za ugradnju ESW 7020, ESW 7120

Sve mjere su navedene u mm.

Kombinirani uređaj visine 45 cm

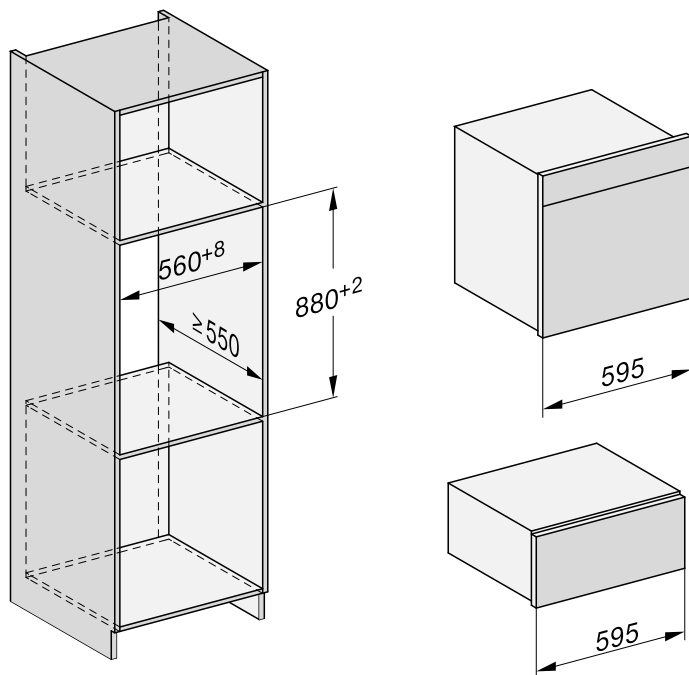
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



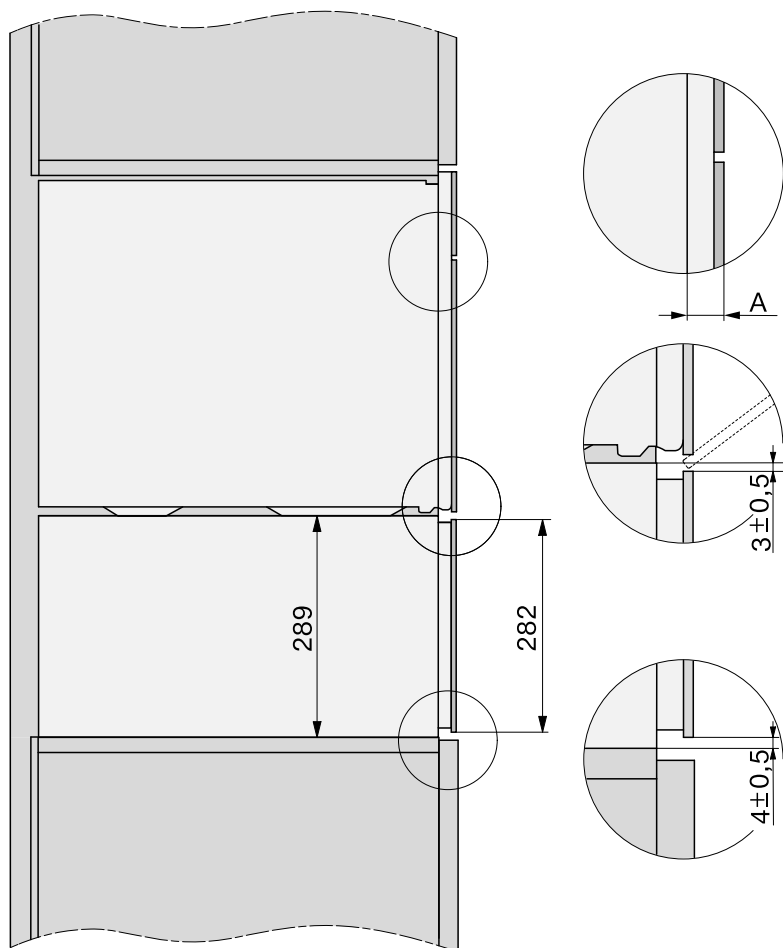
Dimenzije za ugradnju ESW 7020, ESW 7120

Kombinirani uređaj visine 60 cm

Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



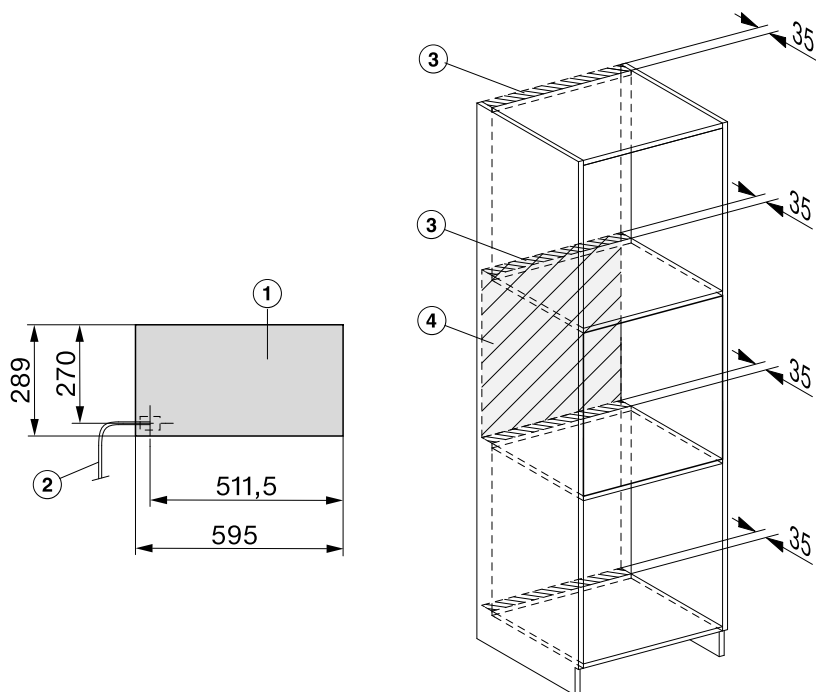
Bočna strana



- A** Staklena prednja strana: 22 mm
Metalna prednja strana: 23,3 mm

Dimenzije za ugradnju ESW 7020, ESW 7120

Priključci i ventilacija



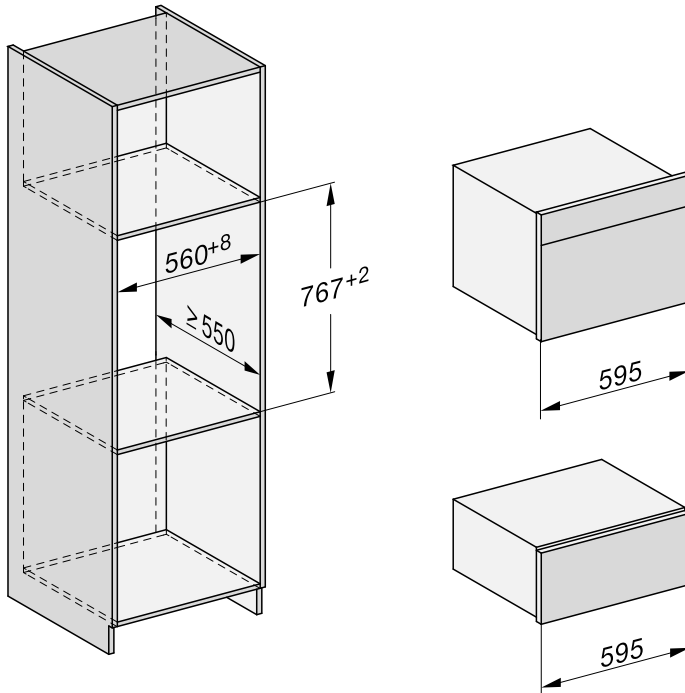
- ① Izgled sprijeda
- ② Priključni kabel, L = 2.000 mm
- ③ U ovom području nema priključka
- ④ Otvor za ventilaciju min. 180 cm²

Dimenzije za ugradnju ESW 7030

Sve mjere su navedene u mm.

Kombinirani uređaj visine 45 cm

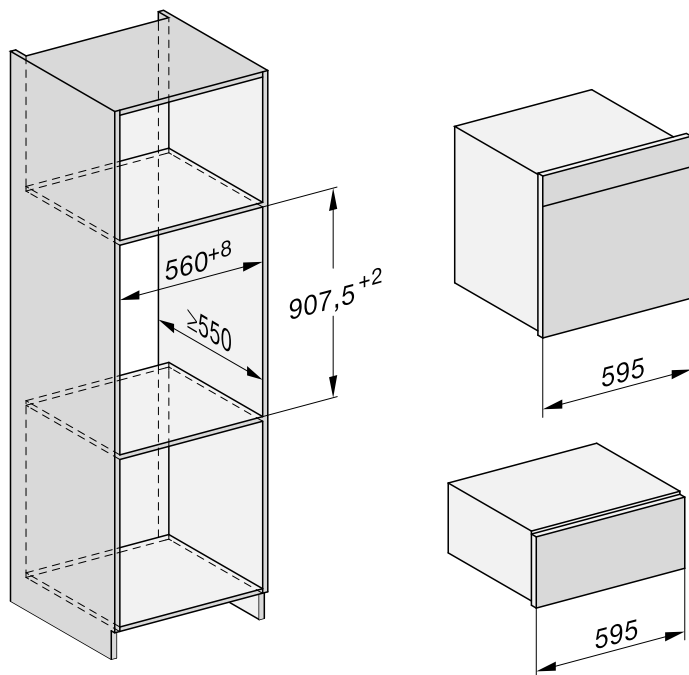
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



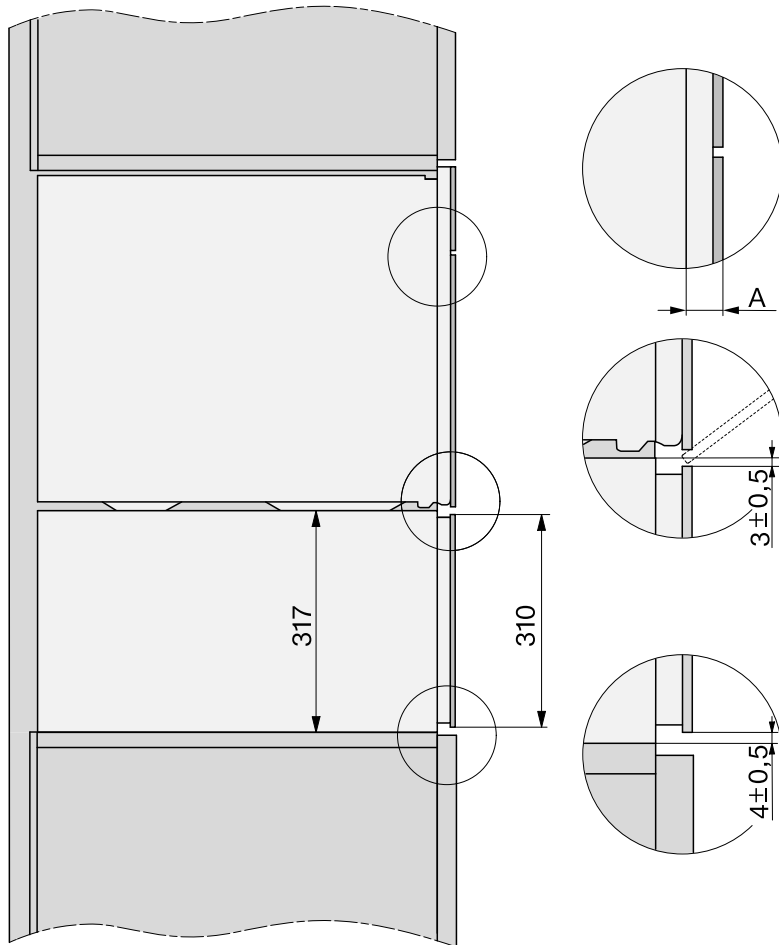
Dimenzije za ugradnju ESW 7030

Kombinirani uređaj visine 60 cm

Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



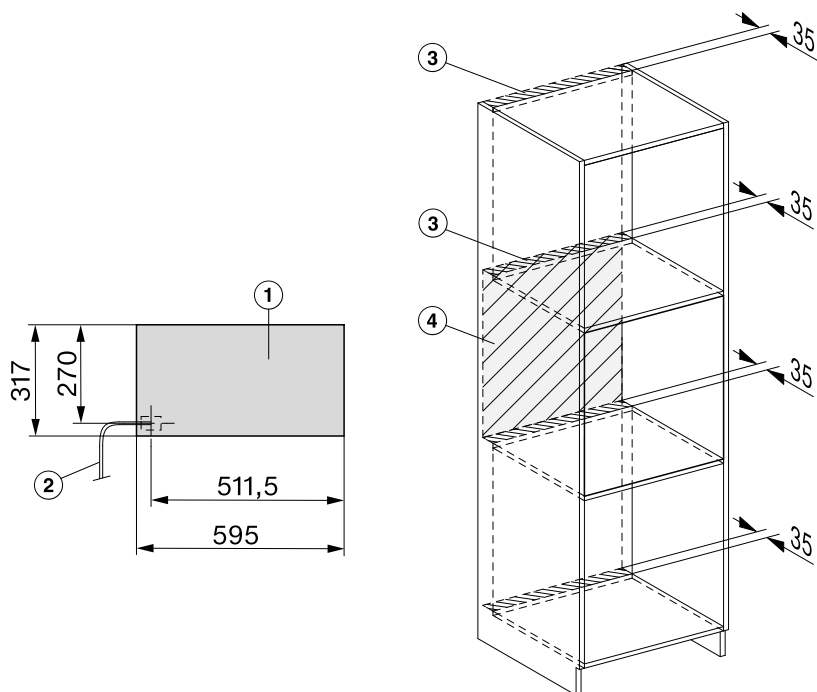
Bočna strana



- A** Staklena prednja strana: 22 mm
Metalna prednja strana: 23,3 mm

Dimenzije za ugradnju ESW 7030

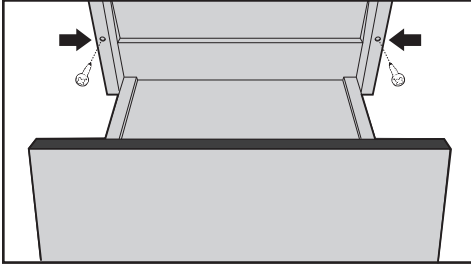
Priključci i ventilacija



- ① Izgled sprijeda
- ② Priključni kabel, L = 2.000 mm
- ③ U ovom području nema priključka
- ④ Otvor za ventilaciju min. 180 cm²

Površina na koju se postavlja ladica mora biti čista i ravna (provjereno li-belom), kako bi se osigurala pravilna funkcija.

- Gurnite ladicu u ormarić sve do letvice i postavite ju u uspravan položaj.



- Otvorite ladicu i pričvrstite ju na stranice ormara pomoću 2 isporučena vijka.
- Kombinirani uređaj ugradite u skladu s uputama za uporabu i ugradnju.

Električni priključak

Preporučujemo spajanje ladice na napajanje pomoću zidne utičnice. Time se olakšava rad servisu. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon ugradnje ladice.

 **Opasnost** od ozljeda uzrokovanih nepravilnom instalacijom, održavanjem ili popravcima.

Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.

Miele ne može biti odgovoran za štete nastale zbog instalacijskog nedostatka ili prekida zaštitnog vodiča na mjestu ugradnje (npr. električni udar).

Ako je uklonjen utikač s priključnog voda ili priključni vod nije opremljen utikačem, električar mora priključiti ladicu na električnu mrežu.

Ako utičnica više nije dostupna ili je predviđen fiksni priključak, u sklopu instalacije mora postojati naprava za odvajanje za svaki pol. Napravom za odvajanje smatraju se dostupne sklopke s kontaktnim otvorom od minimalno 3 mm. Tu se ubrajaju LS-prekidači (automatske zaštitne sklopke), osigurači i releji. Odgovarajući priključni podaci nalaze se na tipskoj naljepnici. Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

Nakon ugradnje mora se osigurati zaštita od dodira izoliranih dijelova.

Ukupna snaga

Pogledajte tipsku naljepnicu

Priključni podaci

Odgovarajući priključni podaci nalaze se na tipskoj naljepnici. Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

Strujna zaštitna sklopka

Normativi VDE (Austrija: ÖVE) preporučuju ugradnju FID strujne zaštitne sklopke struje aktiviranja od 30 mA za povećanje sigurnosti ladice.

Odvajanje od mreže



Električni udar uzrokovan naponom.

Tijekom popravka i/ili radova održavanja ponovno uključivanje mrežnog napona može uzrokovati strujni udar.

Mrežu nakon isključenja osigurajte od ponovnog uključivanja.

Zamjena priključnog kabela

Kod zamjene priključnog kabela smije se upotrijebiti samo kabel tipa H 05 VV-F s odgovarajućim poprečnim presjekom, koji se može nabaviti preko proizvođača ili servisne službe.

Ako je potrebno isključiti strujni krug od električne mreže, ovisno o uvjetima instalacije, postupite kako slijedi:

Rastalni osigurači

- Uloške osigurača potpuno izvadite iz navojnih poklopaca.

Automat s osiguračima

- Pritisnite tipku za ispitivanje (crvenu) tako da iskoči središnja tipka (crna).

Automat s ugrađenim osiguračima

- (LS prekidač, minimalno tipa B ili C): Ručicu postavite sa 1 (uključeno) na 0 (isključeno).

Zaštitna sklopka FID

- (diferencijalna zaštitna sklopka) Prebacite glavnu sklopku iz položaja 1 (uključeno) u položaj 0 (isključeno) ili pritisnite tipku za ispitivanje.

Servis

Kontakt u slučaju smetnji

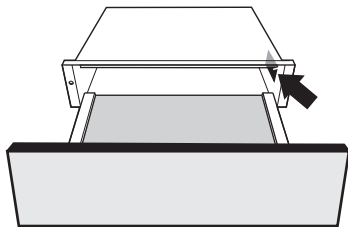
U slučaju problema koje ne možete sami riješiti obratite se Miele zastupniku ili Miele servisu.

Telefonski broj Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj. Oba podatka nalaze se na tipskoj naljepnici.

Tipska naljepnica

Tipsku naljepnicu ćete pronaći ovdje:



Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Miele izjavljuje da je ova ladica u skladu s direktivom 2014/53/EU.

Cjelokupni tekst ove izjave o sukladnosti pronaći ćete na internet stranici:

- www.miele.hr pod Proizvodi / Preuzimanje
- www.miele.hr/kucanski-uredaji/zatražite-informacije-385.htm, pod Servis / Zatražite informacije, unosom naziva proizvoda ili tvorničkog broja

Frekvencija	2,412 GHz – 2,472 GHz
-------------	--------------------------

Maksimalna snaga odašiljanja	< 100 mW
------------------------------	----------



Miele trgovina i servis d.o.o.
Buzinski prilaz 32
10 000 Zagreb
Telefon: 01 6689 000
Faks: 01 6689 090
Servis: 01 6689 010
E-mail: info@miele.hr
www.miele.hr

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

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