

# Návod k obsluze a montáži Gourmet nahříváč nádobí



Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze a montáži. Ochráníte tak sebe a zabráníte škodám.

# Obsah

---

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	4
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	11
<b>Popis přístroje</b> .....	12
ESW 6114 / ESW 6214 .....	12
ESW 6129 / ESW 6229 .....	13
ESW 6129X / ESW 6229X .....	14
Dodávané příslušenství .....	15
<b>Ovládací prvky</b> .....	16
<b>První uvedení do provozu</b> .....	17
První čištění zásuvky .....	17
První rozehrátí zásuvky .....	17
<b>Obsluha</b> .....	18
Princip ovládání .....	18
Provozní způsoby .....	19
Doba trvání .....	19
Nastavení teploty .....	19
<b>Udržování teploty jídel</b> .....	21
Nastavení .....	22
<b>Nahřívání nádobí</b> .....	23
Doby nahřívání .....	23
Kapacita .....	23
ESW 6x14 .....	24
ESW 6x29 / ESW 6x29X .....	25
<b>Příprava při nízké teplotě</b> .....	26
<b>Další možnosti použití</b> .....	33
<b>Kombinace s CVA</b> .....	34
<b>Čištění a ošetřování</b> .....	35
<b>Co udělat, když ...?</b> .....	37
<b>Příslušenství k dokoupení</b> .....	39
<b>Bezpečnostní pokyny pro vestavbu</b> .....	40
<b>Pokyny k montáži</b> .....	41

<b>Rozměry pro vestavbu ESW 6x14 .....</b>	<b>42</b>
<b>Rozměry pro vestavbu ESW 6x29 / ESW 6x29 X .....</b>	<b>46</b>
<b>Vestavba .....</b>	<b>50</b>
<b>Elektrické připojení .....</b>	<b>51</b>
<b>Servisní služba, typový štítek, záruka .....</b>	<b>53</b>

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

Tato zásuvka odpovídá stanoveným bezpečnostním předpisům. Při neodborném používání však může dojít k poranění osob a věcným škodám.

Před uvedením zásuvky do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím chráníte sebe a zabráníte možnosti poškození zásuvky.

Miele neručí za škody způsobené nedbáním těchto pokynů a upozornění.

Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte a předejte ho případnému novému majiteli.

## Používání ke stanovenému účelu

- ▶ Tato zásuvka je určena pro používání v domácnosti a v prostorách podobných domácnostem.
- ▶ Tato zásuvka není určena pro používání venku.
- ▶ Používejte zásuvku výhradně v domácnosti pro účely popsané v návodu k obsluze. Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.
- ▶ Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné zásuvku samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem. Tyto osoby smí zásuvku používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy pohybovat v blízkosti zásuvky, ledaže by byly pod stálým dozorem.
- ▶ Děti starší osmi let smí zásuvku používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí zásuvku čistit bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti zásuvky. Nikdy jim nedovolte, aby si se zásuvkou hrály.
- ▶ Nahřívač se za provozu zahřeje na velmi vysokou teplotu a zůstane horký ještě nějakou dobu po vypnutí. Nedovolte dětem, aby se k němu přibližovaly, dokud nevychladne tolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí popálení.
- ▶ Nebezpečí udušení! Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Proto veškerý obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

## Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí. Práce spojené s instalací a údržbou jakož i opravy smí provádět pouze autorizovaní odborníci pověřeni firmou Miele.
- ▶ Poškozená zásuvka může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji ohledně viditelných poškození. Poškozený přístroj nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz zásuvky je zajištěný jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ Elektrická bezpečnost zásuvky je zajištěna jen tehdy, je-li připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněný. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku zásuvky musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se zásuvka nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Zásuvku pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Používejte zásuvku jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.
- ▶ Tato zásuvka nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce zásuvky. Nikdy neotvírejte plášť zásuvky.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Opravy zásuvky smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů garantuje společnost Miele, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné součásti nahrazujte jen originálními náhradními díly.
- ▶ Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z připojovacího vedení nebo připojovací vedení není síťovou zástrčkou vybaveno, musí zásuvku připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí být nahrazen speciálním kabelem typu CYSY (s PVC izolací), který je k dostání u servisní služby Miele.
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být zásuvka úplně odpojená od elektrické sítě. Zajistíte to tím, že
  - vypnete jistič elektrické instalace nebo
  - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
  - vytáhnete elektrickou zástrčku (je-li k dispozici) ze zásuvky. Při vytahování zástrčky netahejte za přívodní síťový kabel, nýbrž za zástrčku.
- ▶ Pokud je zásuvka zabudovaná za nábytkovými dvířky, během používání zásuvky je nikdy nezavírejte. Za zavřenými dvířky se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit zásuvka, skříň pro vestavbu a podlaha. Nábytková dvířka zavřete až po úplném vychladnutí zásuvky.



# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## Provozní zásady

- ▶ Můžete se popálit o horkou zásuvku nebo o horké nádobí. Při všech pracích na horkém přístroji si chraňte ruce izolačními rukavicemi nebo chňapkami. Používejte jen suché rukavice nebo chňapky. Mokrý nebo vlhký textilie lépe vedou teplo a mohou způsobit popálení párou.
- ▶ Nebezpečí požáru! V zásuvce neuchovávejte plastové nádoby nebo hořlavé předměty. Při zapnutí se mohou roztavit nebo vznítit.
- ▶ Předměty v blízkosti zapnuté zásuvky mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Zásuvku nikdy nepoužívejte k vytápění místností.
- ▶ Dodanou protiskluzovou podložku nikdy nenahrazujte kuchyňskými utěrkami apod.
- ▶ Zatížitelnost teleskopických výjezdů je maximálně 25 kg. Když zásuvku přetížíte nebo se postavíte nebo posadíte na otevřenou zásuvku, výjezdy se poškodí.
- ▶ Spodní strana zásuvky se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jí nedopatřením nedotkli, když je zásuvka vytažená.
- ▶ Protiskluzová podložka je tepelně odolná do 200 °C. Dno varného nádobí může tuto teplotu překročit, zvláště po prudkém osmahnutí. Než varné nádobí postavíte do zásuvky, nechte je chvíli vychladnout.
- ▶ Nádobí z umělé hmoty nebo hliníkové fólie se při vysokých teplotách taví. Na udržování teploty jídel používejte jen tepelně odolné nádobí z porcelánu, skla atd.
- ▶ Když se dovnitř zásuvky dostanou tekutiny, může to vyvolat zkrat. Otvírejte a zavírejte zásuvku opatrně, aby nevystříkly tekutiny.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Provozní způsob sss udržování teploty jídel slouží k udržení teploty horkých jídel, nikoli k ohřívání studených jídel. Dbejte na to, abyste do zásuvky dávali dostatečně teplá jídla.
- ▶ Když je teplota příliš nízká, mohou se u určitých jídel pomnožit bakterie. Nastavte dostatečně vysokou udržovací teplotu.

### Čištění a ošetřování

- ▶ Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.
- Na čištění zásuvky nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

## Likvidace přepravního obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možností jejich likvidace, a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

## Likvidace starého přístroje

Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.

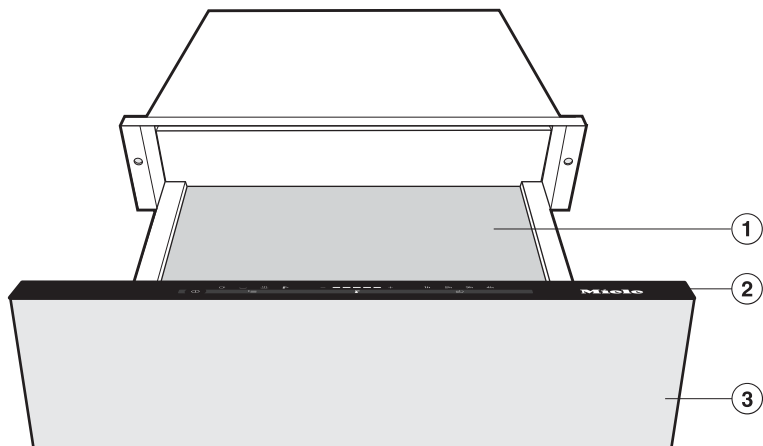


Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby byl starý přístroj až do odvozu uložen tak, aby se k němu nedostaly děti.

# Popis přístroje

---

ESW 6114 / ESW 6214

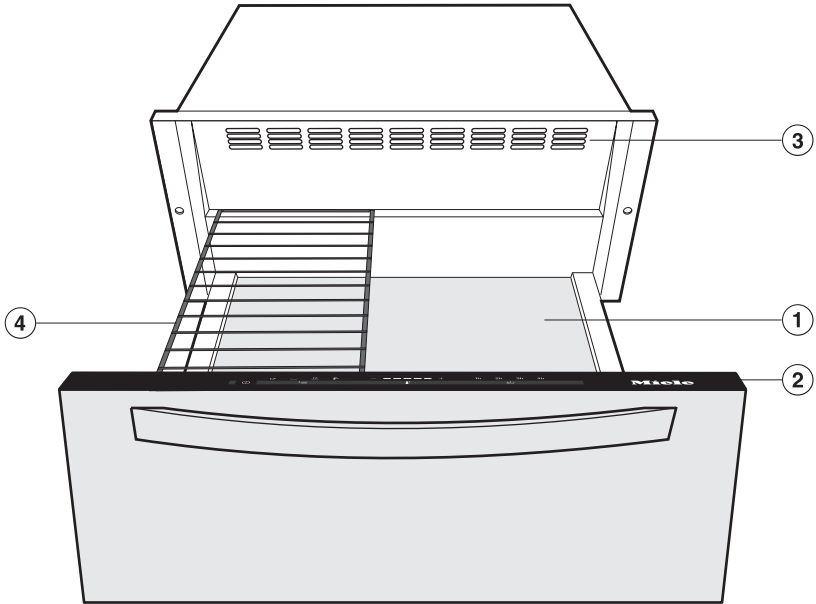


① protiskluzová podložka

② ovládací panel

③ mechanismus Push2open  
Zásuvka se dá otevřít a zavřít mírným  
zatlačením na panel.

## ESW 6129 / ESW 6229



① protiskluzová podložka

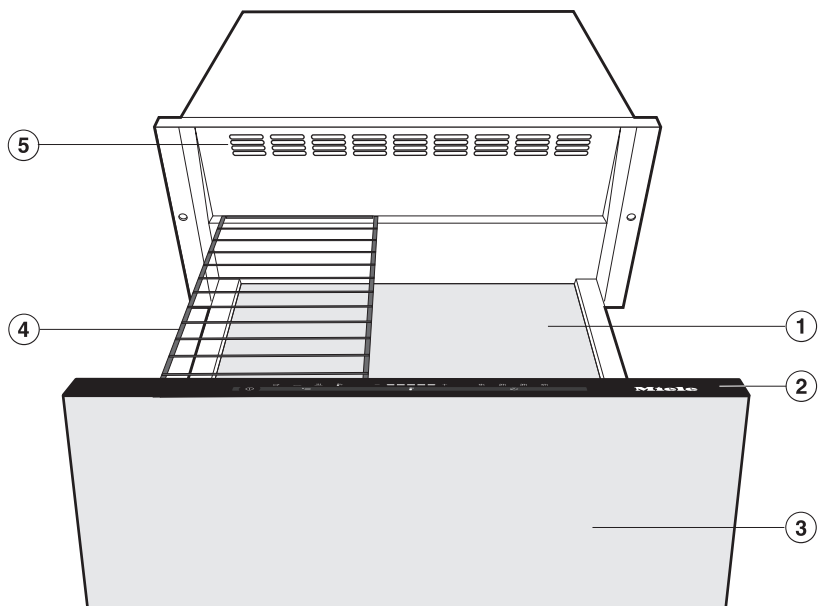
③ větrací štěrby

② ovládací panel

④ rošt

# Popis přístroje

## ESW 6129X / ESW 6229X



① protiskluzová podložka

④ rošt

② ovládací panel

⑤ větrací štěrby

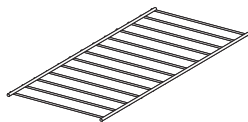
③ mechanismus Push2open

Zásuvka se dá otevřít a zavřít mírným zatlačením na panel.

## Dodávané příslušenství

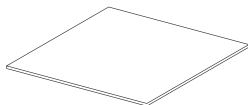
Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola "Příslušenství k dokoupení").

### Rošt



Pro zvětšení plochy pro naplnění (ESW 6x29 / ESW 6x29 X).

### Protiskluzová podložka



zajišťuje bezpečné postavení nádobí

### Kuchařka Miele "Pečení při nízkých teplotách"

Nejlepší recepty z kuchyně Miele

# Ovládací prvky



## Senzorová tlačítka

senzorové tlačítko	popis
ⓘ	tlačítko zap./vyp.
☰	volba provozního způsobu
🌡️	nastavení teploty
🕒	nastavení doby trvání

## Displej

zobrazení	popis
☐	provozní způsob nahřívání šálek/skleniček
—	provozní způsob nahřívání servírovacího/jídelního nádobí
☺	provozní způsob udržování teploty jídel
🌡️←	provozní způsob příprava při nízké teplotě
— ■■■■ +	pruh segmentů ukazatele teploty
1h	doba trvání 1 hodina
2h	doba trvání 2 hodiny
3h	doba trvání 3 hodiny
4h	doba trvání 4 hodiny








- Přilepte typový štítek, který je součástí dokumentace dodané s Vaším přístrojem, na místo k tomu určené v kapitole "Servisní služba, typový štítek, záruka".
- Odstraňte ochranné fólie a nálepky, které mohou být na přístroji umístěny.

## První čištění zásuvky

- Vyjměte ze zásuvky protiskluzovou podložku a rošt, pokud je k dispozici. Očistěte obojí teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte podložku a rošt měkkou utěrkou.
- Očistěte zásuvku vlhkou utěrkou zevnitř i zvenku od případného prachu a zbytků obalového materiálu.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.
- Položte protiskluzovou podložku a případně rošt opět do zásuvky.

## První rozehrání zásuvky

Rozehrávejte prázdnou zásuvku nejméně dvě hodiny.

- Zapněte zásuvku stisknutím sensorového tlačítka .
- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit symbol .
- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit pravý vnější segment ukazatele teploty.
- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit 2h.
- Zavřete zásuvku.

Zásuvka se po dvou hodinách automaticky vypne.




Topení a ventilátor zásuvky pracují jen tehdy, když je zavřená, protože je vybavená kontaktním spínačem.

Součásti z kovu jsou chráněné ošetřovacím přípravkem. Proto se při prvním rozehrávání zásuvky dočasně vytváří zápach. Vytváření zápachu a případně vystupující pára po krátké době zmizí a nejsou známkou chybného připojení nebo závady přístroje. Zajistěte během této doby dobré větrání kuchyně.

## Princip ovládání

Na sensorovém tlačítku ① nesmí zůstat nečistoty a tekutiny. Tlačítko jinak nebude reagovat nebo dojde k neúmyslnému spínání.

Když se dovnitř zásuvky dostanou nečistoty, může to vyvolat zkrat. Naplněnou zásuvku otvírejte a zavírejte opatrně, aby nemohly vyšplíchnout tekutiny.

- Otevřete zásuvku.
- Zapněte zásuvku stisknutím sensorového tlačítka ①.
- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit požadovaný provozní způsob.
- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude na ukazateli teploty svítit segment požadované teploty.
- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude svítit požadovaný údaj hodin.
- Zavřete zásuvku.

## Provozní způsoby

Na výběr jsou následující provozní způsoby

- ☐ nahřívání šálků/skleniček
- ☒ nahřívání servírovacího/jídelního nádobí
- ☞ udržování teploty jídel
- ☒ příprava při nízké teplotě

Při příštím zapnutí se automaticky nastaví naposledy zvolený provozní způsob a zobrazuje se na ovládacím panelu.

Zásuvka je vybavená ventilátorem, který v zásuvce rozděljuje zahřátý vzduch. Ventilátor běží při provozních způsobech

- ☐ nahřívání šálků/skleniček a ☒ trvalé nahřívání servírovacího/jídelního nádobí.
- ☞ udržování teploty jídel a ☒ příprava při nízké teplotě v intervalech.

V zásuvce můžete současně udržovat teplotu jídel a nahřívát nádobí. Použijte k tomu provozní způsob ☞ udržování teploty jídel.

### Pozor!

Nádobí vyžaduje na zahřátí v tomto provozním způsobu delší dobu než v provozním způsobu ☒ nahřívání servírovacího/jídelního nádobí, ale může se zahřát na velmi vysokou teplotu!

## Doba trvání

Nenechte zásuvku v trvalém provozu delší dobu bez dozoru. Dlouhé doby udržování teploty vedou k vysušení a případně samovznícení jídla. Vaše zásuvka je vybavená bezpečnostním vypínáním, které zásuvku vypne po maximálně 12 hodinách trvalého provozu.

Zásuvka je nastavená na trvalý provoz (výjimka: příprava při nízké teplotě).

Stisknutím sensorového tlačítka ☒ lze zvolit omezenou dobu trvání: 1 stisknutí – 1 hodina (1h), 2 stisknutí – 2 hodiny (2h) atd. až maximálně 4 hodiny.





Pátým stisknutím se obnoví trvalý provoz.

## Nastavení teploty


Každému provoznímu způsobu je přiřazený teplotní rozsah. Od výrobce navržené teploty jsou vytištěné tučně. Tisknutím sensorového tlačítka ☒ lze teplotu měnit v krocích po 5 stupních.

Při příštím zapnutí se automaticky nastaví naposledy zvolená teplota a zobrazuje se na displeji (výjimka: příprava při nízké teplotě).


# Obsluha

ukazatel tep- loty	teplota [°C]*			
				
■ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>75</b>	75
□ □ □ ■ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■	60	80	85	<b>85</b>

\* přibližné teplotní údaje, naměřené v prázdném stavu uprostřed zásuvky

Nesmí být nastavena nižší než minimální teplota pro udržování teploty jídel (65 °C). Na udržování teploty jídel volte výhradně provozní způsob  udržování teploty jídel, abyste zajistili minimální teplotu.

Tento provozní způsob slouží k udržování teploty jídel hned po jejich přípravě, tedy ještě v horkém stavu. Tento provozní způsob neslouží k opětovnému ohřívání vychladlých jídel!

- Zvolte provozní způsob  udržování teploty jídel.
- Zvolte požadované nastavení času.

Zásuvka se musí asi 15 minut přehřívát, aby se zajistilo, že bude dosaženo požadované hodnoty udržované teploty.

- Postavte nádobí do zásuvky, aby se přehřálo.
- Po 15 minutách vyjměte přehřáté nádobí ze zásuvky a dejte do něho horká jídla. Na vyjímání nádobí použijte chňapky na hrnce.
- Postavte nádobí do zásuvky a zásuvku opatrně zavřete, aby nevyšpláchla tekutá jídla.


## Tipy

Pro získání optimální kvality jídel dbejte následujícího:

- Horká jídla dávejte do přehřátého nádobí. Postavte k tomu nádobí během přehřívání do zásuvky.
- Pečená nebo fritovaná jídla, která mají zůstat křupavá, nepřikrývejte. Udržujte tato jídla teplá při vyšší teplotě.
- Vlhká a tekutá jídla přikrývejte vhodnou poklicí nebo tepelně odolnou fólií. Tak zabráníte unikání vlhkosti, její kondenzaci a srážení mimo nádobí.
- Nádobí neplňte příliš, aby nic nevyšpláchlo.
- Čerstvě připravená jídla jsou teplejší než na teplotě udržovaná jídla. Servirujte na teplotě udržovaná jídla na přehřátých talířích.
- Ztráty živin začínají při přípravě potravin a při udržování teploty pokračují. Čím déle se potraviny udržují teplé, tím větší jsou ztráty živin.
- Doporučujeme Vám, abyste jídla neudržovali teplá dlouho, protože by se dovařila.
- Při častém otvírání zásuvky mohou jídla vychladnout.
- Zásuvku neotvírejte ani nezavírejte rychlým pohybem. Mohla by vyšpláchnout tekutina z nádob a dostat se do větracích štěrbin nebo dovnitř zásuvky.

# Udržování teploty jídel

## Nastavení

potravina	nádobí	přikrýt nádobí	teplota při nastavení 	umístění	
				dno	rošt*
steak rare	talíř	ne	■ □ □ □ □ □	x	x
nákyp / gratináda	nákypová forma	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
pečeně	talíř	ano	□ □ ■ □ □ □	x	
eintopf	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
rybí prsty	pánev	ne	□ □ □ □ □ ■	x	
ryba v omáčce	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
zelenina v omáčce	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
guláš	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
bramborová kaše	hrnec	ano	□ □ ■ □ □ □	x	
menu	talíř	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
pečené brambory / brambory na loupačku	talíř / hrnec	ano	□ □ ■ □ □ □	x	
smažené řízký	pánev	ne	□ □ □ □ □ ■	x	
lívance / strouhané koláče	talíř	ne	□ □ □ □ □ ■	x	x
pizza	talíř	ne	□ □ □ □ □ ■	x	
slané brambory	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
omáčka	hrnec	ano	□ □ □ ■ □ □	x	
závin	talíř	ne	□ □ □ ■ □ □	x	
ohřívání bílého chleba	–	ne	■ □ □ □ □ □	x	x
ohřívání housek	–	ne	■ □ □ □ □ □	x	x

\* závisí na modelu přístroje

## Tipy

- Rozložte nádobí pokud možno po celé ploše. Vysoké stohy talířů se nahřívají pomaleji než jednotlivé kusy nádobí. Pokud se nelze vysokým stohům talířů vyhnout, umístěte je vpředu v zásuvce. Využijte rošt (závisí na modelu přístroje).
- Nestavte velké mísy na výšku před větrací štěrby. Zakryly by výstupní otvory pro zahřátý vzduch. Nádobí by se nenahřívalo rovnoměrně.
- Pro šálky a skleničky volte výhradně provozní způsob ☐ nahřívání šálků/skleniček, abyste zajistili, že nebude překročena nejvyšší teplota (60 °C).
- Nahřáté nádobí ztrácí velmi rychle svoji teplotu. Vyjměte je proto až krátce před použitím.

## Doby nahřívání

Na dobu nahřívání mají vliv různé faktory:

- materiál a tloušťka nádobí
- množství naplnění
- uspořádání náplně
- nastavení teploty

Absolutní údaje proto nejsou možné. Orientačně lze uvést následující hodnoty.

Při provozním způsobu ☐ nahřívání servírovacího/jídelního nádobí trvá rovnoměrné nahřátí

- jídelní sady pro 6 osob asi 30–35 minut.
- jídelní sady pro 12 osob asi 40–45 minut.

Zjistěte si při praktickém používání optimální nastavení pro svoji domácnost.

## Kapacita

Zatížitelnost teleskopických výjezdů je **25 kg**.

Když zásuvku přetížíte, výjezdy se poškodí.

Kapacita závisí na rozměrech a hmotnosti Vašeho nádobí.

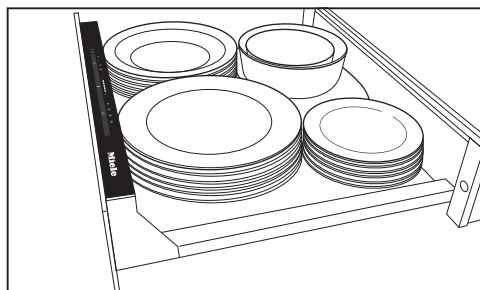
ESW 6x29 / ESW 6x29X: Plochu pro naplnění můžete zvětšit tak, že použijete dodaný rošt. Rošt lze používat libovolně. Se dvěma rošty můžete plochu pro naplnění zvětšit tak, že rošty dáte vlevo a vpravo. Další rošt dostanete u servisní služby Miele nebo ve specializovaných obchodech (viz kapitola "Příslušenství k dokoupení").

# Nahřívání nádobí

---

## ESW 6x14

Následující příklady osazení jsou orientační:



### Jídelní sada pro 6 osob

6 mělkých talířů Ø 26 cm

6 hlubokých talířů Ø 23 cm

6 dezertních talířků Ø 19 cm

1 oválná mísa 32 cm

1 servírovací mísa Ø 16 cm

1 servírovací mísa Ø 13 cm

### nebo volitelně

12 mělkých talířů Ø 26 cm

18 hlubokých talířů Ø 23 cm

16 misek na polévku Ø 10 cm

6 mělkých talířů a Ø 26 cm

6 hlubokých talířů Ø 23 cm

6 talířů na pizzu Ø 36 cm

72 šálků na espresso Ø 5,9 cm

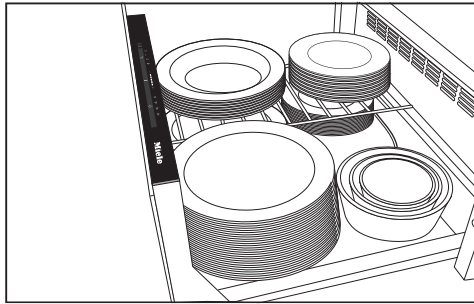
30 šálků na kapučíno Ø 8,8 cm

30 sklenic na grog Ø 6,7 cm / výška 8 cm



## ESW 6x29 / ESW 6x29X

Následující příklady osazení jsou orientační:




### Jídelní sada pro 12 osob

12 mělkých talířů	Ø 26 cm
12 hlubokých talířů	Ø 23 cm
12 dezertních talířků	Ø 19 cm
1 oválná mísa	32 cm
1 servírovací mísa	Ø 19 cm
1 servírovací mísa	Ø 16 cm
1 servírovací mísa	Ø 13 cm

### nebo volitelně

40 mělkých talířů	Ø 26 cm
60 hlubokých talířů	Ø 23 cm
45 misek na polévku	Ø 10 cm
20 mělkých talířů a	Ø 26 cm
20 hlubokých talířů	Ø 23 cm
20 talířů na pizzu	Ø 36 cm
142 šálků na espresso	Ø 5,9 cm
90 šálků na kapučíno	Ø 8,8 cm
30 sklenic na grog	Ø 6,7 cm / výška 8 cm

## Příprava při nízké teplotě

 V Gourmet nahřívači nádobí se nesmí používat pokrmový teploměr parní trouby s pečicí troubou Miele a pečicí trouby Miele.

Při přípravě při nízké teplotě se maso připravuje při nižší teplotě po dlouhou dobu. Při tomto způsobu přípravy se maso připravuje šetrně, ztrácí méně teplotiny a zůstává šťavnaté a jemné.

Tento způsob přípravy se hodí zvláště pro velké a jemné kusy masa. Rozhodující pro dobrý výsledek přípravy je dobrá jakost masa.

Pro měření teploty jádra doporučujeme používat běžný pokrmový teploměr. Tak je možné připravit maso na stupeň přesně.

### Teplota jádra

V Gourmet nahřívači lze připravovat pokrmy až do teploty jádra 70 °C. Maso, u něhož musí být teplota jádra vyšší než 70 °C, v Gourmet nahřívači připravovat nelze.

Hodnota teploty jádra informuje o stupni propečení uvnitř masa. Čím nižší je teplota jádra, tím méně je maso propečené:

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

### Doba přípravy

Doba přípravy pokrmu závisí na velikosti masa a může být 1 až 6 hodin.

Zásuvku 15 minut předehtřívajte, abyste zajistili, že vnitřní prostor dosáhne potřebné teploty.

Příklad: zvolená doba 1h

skutečná provozní doba 1 hodina a 15 minut.

### Upozornění


- Maso by mělo být dobře opracované.
- Dobrá jakost masa je rozhodující pro dobrý výsledek přípravy.
- Maso musí mít pokojovou teplotu. Asi 1 hodinu před přípravou je vyjměte z chladničky.
- Maso ze všech stran prudce orestujte.

### Použití provozního způsobu příprava při nízké teplotě

- Zvolte provozní způsob příprava při nízké teplotě .


Zásuvka se automaticky 15 minut přehřívá a potom běží s přednastavenou teplotou 85 °C a přednastavenou dobou trvání 4h (nastavení rostbíf medium, 1 kg, ca 3 cm vysoký).

- Během fáze rozehrívání přístroje maso ze všech stran orestujte.
- Dejte maso na žáruvzdorné nádobí.
- Postavte nádobí na dno zásuvky.

 V Gourmet nahříváči nádobí se nesmí používat pokrmový teploměr parní trouby s pečicí troubou Miele a pečicí trouby Miele.

- Když chcete používat pokrmový teploměr:  
Zastrčte pokrmový teploměr do masa tak, aby byla špička kovové tyčinky uprostřed masa. Dbejte na to, aby nenarazila na kost nebo jste ji nezastrčili do tukové vrstvy, protože by to mohlo zkreslit výsledek.

Pokud chcete připravovat pokrm s jinými nastaveními, dbejte údajů v následující tabulce.





- Zvolte provozní způsob příprava při nízké teplotě .
- Zvolte požadovanou teplotu.
- Zvolte požadovanou dobu trvání.

### Tipy

- Maso je možné ihned krájet. Není nutná doba klidu.
- Z důvodu nízké teploty při přípravě a nízké teploty jádra pokrmu je bez problému možné udržovat teplotu masa tak, že je necháte v ohřevném prostoru až do servírování. Výsledek přípravy tím neutrpí.
- Servírujte maso na přehřátých talířích, aby tak rychle nevychladlo.

# Příprava při nízké teplotě

## Tabulka přípravy hovězího





druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
filet ca 1200 g	4–6 celkem 6–8 celkem 8 celkem	45–50 55–60 65	105–135 160–190 195–225	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
filet ca 600 g	4–6 celkem 6–8 celkem 8 celkem	45–50 55–60 65	90–120 130–155 160–190	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
medailonky výška 3–4 cm	1 z každé strany 1–2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	40–50 60–80 90–110	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
rostbif ca 400 g	4–6 celkem 6 celkem 8 celkem	45–50 55–60 65	90–120 120–145 145–175	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
rostbif ca 600 g	4 celkem 6–8 celkem 8 celkem	45–50 55–60 65	115–135 150–180 225–255	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
rostbif ca 1500 g	8 celkem 8–10 celkem 10–12 celkem	45–50 55–60 65	120–150 250–280 300–330	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
rumpsteak ca 180 g	1 z každé strany 1–2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	50–60 80–90 120–140	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 doba orestování /  teplota jádra /  doba přípravy /  nastavení teploty

\* 45-50 °C anglicky / 55-60 °C medium / 65 °C propečené

## Příprava při nízké teplotě





### Tabulka přípravy telecího

druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
filet ca 1200 g	5 celkem 6 celkem 6–7 celkem	45–50 55–60 65	115–145 150–180 155–185	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
filet ca 600 g	4–6 celkem 6 celkem 6–8 celkem	45–50 55–60 65	75–95 90–120 125–155	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
medailonky výška 3–4 cm	1 z každé strany 1–2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	40–50 60–80 90–110	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
steak ca 160 g výška 2 cm	1 z každé strany 1–2 z každé strany 2 z každé strany	45–50 55–60 65	35–50 60–80 75–90	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 doba orestování /  teplota jádra /  doba přípravy /  nastavení teploty

\* 45-50 °C anglicky / 55-60 °C medium / 65 °C propečené

### Tabulka přípravy drůbeže





druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
kachní prsa ca 350 g	5–6 celkem	65 70	45–65 80–95	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
kuřecí prsa ca 160 g	2–3 z každé strany	70	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
pulardí prsa ca 250 g	2–3 z každé strany	70	60–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
krůtí prsa ca 800 g	6–8 celkem	70	150–180	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 doba orestování /  teplota jádra /  doba přípravy /  nastavení teploty

\* kachní prsa = 65 °C medium / 70 °C propečené

## Příprava při nízké teplotě





### Tabulka přípravy vepřového


druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
filet ca 350 g	5–6 celkem	60 65	90–110 120–140	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
kotleta bez kosti ca 700 g	6–8 celkem	65	180–200	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
kotleta bez kosti ca 1500 g	8 celkem	65	195–225	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
vepřová kotleta ca 700 g	6–8 celkem	65	180–210	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
vepřová kotleta ca 1500 g	8–10 celkem	65	210–240	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
medailonky výška ca 4 cm	2 z každé strany 2–3 z každé strany	60 65	75–95 100–120	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
rolády ca 150 g výška ½ cm	4–6 celkem	65	150–180	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
žebra	4–6 z každé strany	65	165–195	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 doba orestování /  teplota jádra /  doba přípravy /  nastavení teploty

\* 60 °C medium / 65 °C propečené

## Tabulka přípravy jehněčího

druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
jehněčí karé <sup>1</sup> ca 170 g	3 celkem 4 celkem	60 65	90–110 110–130	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jehněčí karé <sup>1</sup> ca 400 g	3–4 celkem 4–6 celkem	60 65	100–130 120–150	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jehněčí hřbet bez kosti <sup>1</sup> ca 600 g	3 celkem 6 celkem	60 65	90–120 130–160	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jehněčí kýta bez kosti <sup>2</sup> ca 1200 g	8–10 celkem	65	330–360	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

 doba orestování /  teplota jádra /  doba přípravy /  nastavení teploty





\* 60 °C medium / 65 °C propečené

<sup>1</sup> Použijte formu odolnou v peci.

<sup>2</sup> Použijte pekáč nebo pánev.

# Příprava při nízké teplotě

## Tabulka přípravy zvěřiny

druh masa	 [min]	 * [°C]	 [min]	
jelení medailonky <sup>1</sup> výška 3–4 cm	1–2 z každé strany 2 z každé strany	60 65	80–100 110–140	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
jelení hřbet bez kosti <sup>1</sup> ca 800 g	5–6 celkem 6–8 celkem	60 65	135–150 165–180	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
srnčí hřbet bez kosti <sup>1</sup> ca 800 g	4 celkem 6 celkem	60 65	120–135 150–165	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
zaječí kýta <sup>2</sup> ca 250 g	5–7 celkem	65	210–230	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
pečeně z divočáka <sup>2</sup> ca 600 g	6–8 celkem	70	190–220	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 doba orestování /  teplota jádra /  doba přípravy /  nastavení teploty




\* 60 °C medium / 65 °C propečené / 70 °C propečené

<sup>1</sup> Použijte formu odolnou v peci.

<sup>2</sup> Použijte pekáč nebo pánev.



## Další možnosti použití

potravina	nádobí	přikrýt nádobí			 [hod:min]
rozmrazení bobulovin	mísa / talíř	ne	■ □ □ □ □		0:50
rozpuštění želatiny	mísa	ne	□ □ □ □ ■		0:15
kynutí těsta	mísa	ano, s talířem		■ □ □ □ □	0:30
příprava jogurtu	jogurtové skleničky s víčkem	–		□ ■ □ □ □	5:00
nechat dojít mléčnou rýži	hrnec	ano, s poklicí	□ □ □ □ ■		0:40
rozpuštění čokolády	mísa	ne	□ □ □ □ ■		0:20
rozmrazení hluboce zmrazené zeleniny	mísa	ne	□ □ ■ □ □		1:00

 nastavení teploty /  nastavení teploty /  doba trvání

## Kombinace s CVA

---



CVA mód umožňuje provoz nahříváče nádobí / pokrmů připojeného ke kávovaru. K tomu potřebujete speciální přívodní kabel (viz příslušenství k dokoupení), který obdržíte ve specializovaných obchodech Miele nebo u servisní služby Miele.

Zvláštnosti módu CVA:


- Nelze změnit provozní způsob.
- Nelze změnit dobu provozu.
- Je deaktivované bezpečnostní vypínání.

### Aktivace CVA módu



CVA mód je možné aktivovat pouze tehdy, když je zásuvka vypnutá.

- Připojte zásuvku ke kávovaru.
- Stiskněte sensorové tlačítko .
- Stiskněte navíc sensorové tlačítko .



- Podržte obě sensorová tlačítka stisknutá, dokud nebudou současně svítit oba vnější symboly ukazatele času a symbol .

### Deaktivace CVA módu

- Stiskněte sensorové tlačítko .
- Stiskněte navíc sensorové tlačítko .
- Držte stisknutá obě sensorová tlačítka, dokud nezhasnou všechny symboly.



## Nebezpečí úrazu!

Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.

Na čištění nahříváče nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Na čištění používejte výhradně běžné mycí prostředky pro domácnost.

Všechny povrchy jsou choulostivé na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nechte zásuvku před každým čističným vychladnout.

- Vyčistěte a osušte zásuvku a příslušenství po každém použití.

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy,
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen,
- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky,
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla,
- čisticí prostředky na nerez,
- čisticí prostředky na myčky nádobí,
- spreje na pečicí trouby,
- čisticí prostředky na sklo,
- tvrdé odírací houbičky a kartáče, např. houbičky na hrnce,
- ostré kovové škrabky.

# Čištění a ošetřování

---

## Čištění čelní stěny zásuvky a vnitřního prostoru

Na tlačítku zap./vyp. nesmí zůstat nečistoty a tekutiny. Tlačítko jinak nebude reagovat nebo dojde k neúmyslnému spínání.

- Znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Pak otřete čistou vodou.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.


## Čištění protiskluzové podložky

Nečistěte protiskluzovou podložku v myčce nebo pračce. Nikdy nesusušte protiskluzovou podložku v pečicí troubě!

- Pro čištění protiskluzovou podložku vyjměte.
- Čistěte protiskluzovou podložku výhradně ručně teplou vodou a slabým mycím prostředkem a potom ji osušte utěrkou.
- Položte protiskluzovou podložku do zásuvky znovu až poté, co bude úplně suchá.



Většinu problémů, které se vyskytují v běžném provozu, můžete vyřešit sami. Má Vám při tom pomoci následující přehled.

Pokud příčinu problému nenajdete nebo nedokážete odstranit sami, zavolejte servisní službu (viz obálka).





 **Nebezpečí úrazu!** Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.

Instalační a údržbářské práce stejně jako opravy smí provádět jen kvalifikovaní pracovníci pověřeni společností Miele.

Nikdy sami neotvírejte plášť nahřívачe.

Problém	Příčina a odstranění
<b>Zásuvka netopí.</b>	Není správně zasunutá síťová zástrčka. ■ Zasuňte síťovou zástrčku.
	Došlo k vypnutí jističe. ■ Aktivujte jistič (minimální jištění viz typový štítek). Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče příp. opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést zásuvku do provozu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.
<b>Jídlo není dostatečně teplé.</b>	Není nastavený provozní způsob  udržování teploty jídel. ■ Nastavte správný provozní způsob.
	Je příliš nízká nastavená teplota. ■ Nastavte vyšší teplotu.
	Jsou zakryté větrací štěrby. ■ Postarejte se o to, aby mohl cirkulovat vzduch.
<b>Jídlo je příliš horké.</b>	Není nastavený provozní způsob  udržování teploty jídel. ■ Nastavte správný provozní způsob.
	Je příliš vysoká nastavená teplota. ■ Nastavte nižší teplotu.

## Co udělat, když ...?

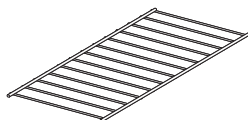
Problém	Příčina a odstranění
<b>Nádobí není dostatečně teplé.</b>	Není nastavený provozní způsob  nahřívání servírovacího/jídelního nádobí. <b>■ Nastavte správný provozní způsob.</b>
	Je příliš nízká nastavená teplota. <b>■ Nastavte vyšší teplotu.</b>
	Jsou zakryté větrací štěrby. <b>■ Postarejte se o to, aby mohl cirkulovat vzduch.</b>
	Nádobí se nenahřívalo dostatečně dlouho. <b>■ Dobu nahřívání nádobí ovlivňují různé faktory (viz kapitola "Nahřívání nádobí").</b>
<b>Nádobí je příliš horké.</b>	Není nastavený provozní způsob  nahřívání servírovacího/jídelního nádobí příp.  nahřívání šálků/skleniček. <b>■ Nastavte správný provozní způsob.</b>
	Je příliš vysoká nastavená teplota. <b>■ Nastavte nižší teplotu.</b>
<b>Hluky během provozu.</b>	Hluk pochází z ventilátoru, který zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla. Při provozních způsobech  udržování teploty jídel a  příprava při nízké teplotě pracuje ventilátor v intervalech. Není to porucha!

Miele nabízí široký sortiment příslušenství Miele vhodných pro Vaše přístroje a čisticí a ošetřovací produkty.

Tyto produkty si můžete úplně snadno objednat v internetové prodejně Miele.

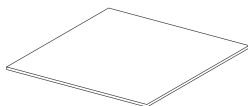
Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

### **Rošt**



Pro zvětšení plochy pro naplnění (ESW 6x29 / ESW 6x29 X).

### **Protiskluzová podložka**



zajišťuje bezpečné postavení nádobí

### **Utěrka z mikrovlákna**

Odstraňuje otisky prstů a mírná znečištění

## Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

---

 Neodborná vestavba může vést k poranění osob a věcným škodám!

- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku zásuvky musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se zásuvka nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Elektrická zásuvka musí být po vestavbě zásuvky snadno přístupná.
- ▶ Zásuvka se smí vestavět výhradně v kombinaci s přístroji, které uvádí Miele. Při kombinaci s jinými přístroji zaniká záruční nárok, protože již neexistuje jistota řádného provozu.
- ▶ Dno, na kterém budou zásuvka a druhý přístroj kombinace instalovány, musí být pevně zabudované. Musí být zajištěna nosnost pro oba přístroje.
- ▶ Při vestavbě druhého přístroje kombinace bezpodmínečně respektujte informace v příslušném návodu k obsluze a montáži.
- ▶ Zásuvka musí být vestavěna tak, aby
  - bylo možné prohlédnout si obsah nádobí. Jen tak lze zabránit opaření vyšplíchnutím horkých jídel.
  - byl dostatek místa na vytažení zásuvky.



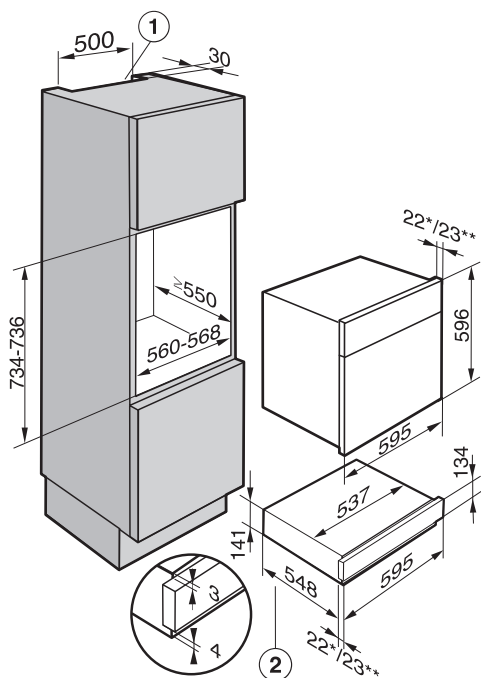
Druhý přístroj kombinace se postaví bez dalšího vloženého dna na zásuvku.

Zásuvka je k dostání ve dvou různých výškách. Potřebný rozměr výklenku vyplývá z vestavbového rozměru nahříváče a vestavbového rozměru druhého přístroje kombinace.

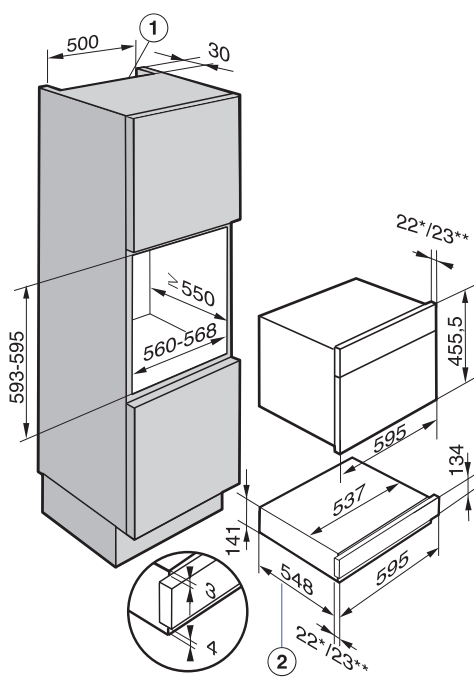
Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.
------------------------------------

## Rozměry pro vestavbu ESW 6x14

ESW s H 2xxx B(P) /  
H 6xxx B(P)



ESW s H 6xxx BM(BP) /  
M 61xx / M 62xx



① výřez pro ventilaci při kombinaci  
s pyrolytickou pečicí troubou

② rozměr pro vestavbu s přípojavací  
síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní  
stěna

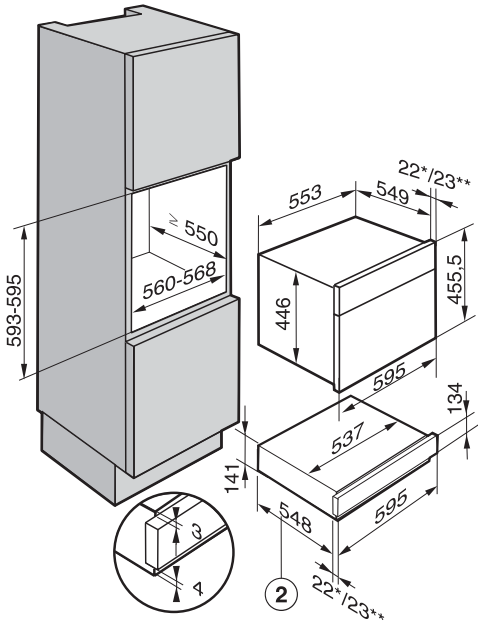
① výřez pro ventilaci při kombinaci  
s pyrolytickou pečicí troubou

② rozměr pro vestavbu s přípojavací  
síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní  
stěna

# Rozměry pro vestavbu ESW 6x14

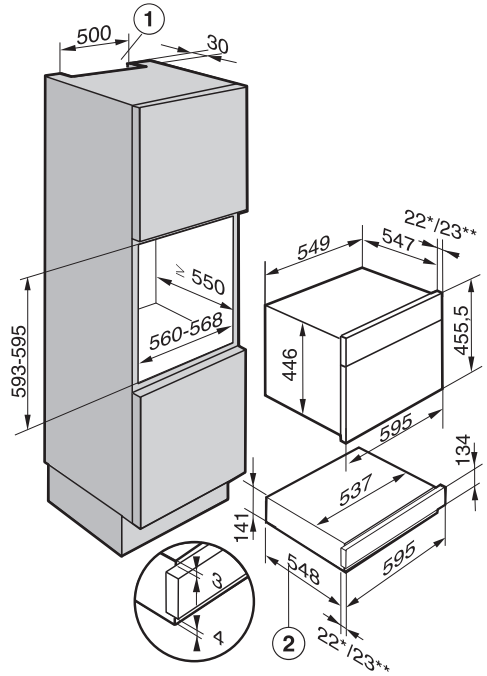
## ESW s DG 6x00 / DG 6x0x



- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

## ESW s DGC 6300 / DGC 6400



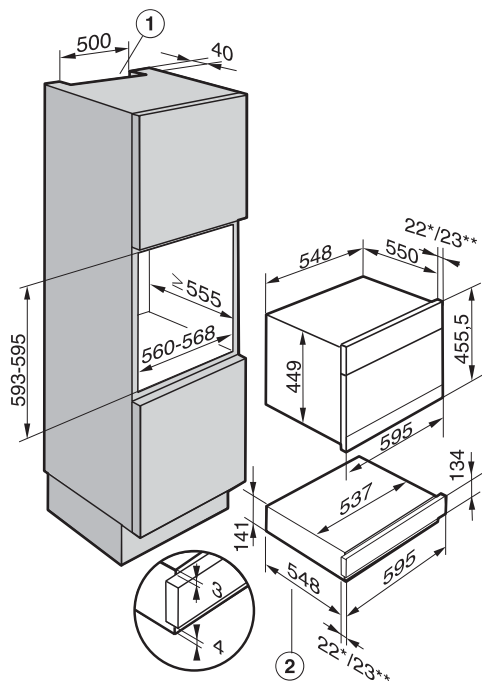
- ① výřez pro ventilaci při kombinaci s parní troubou s pečicí troubou

- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

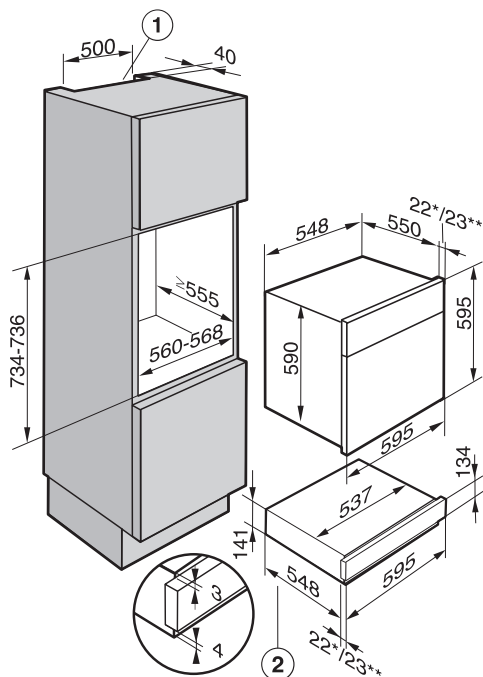
\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

# Rozměry pro vestavbu ESW 6x14

## ESW s DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 680x



## ESW s DGC 6660



① výřez pro ventilaci při kombinaci s parní troubou s pečicí troubou

② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

① výřez pro ventilaci

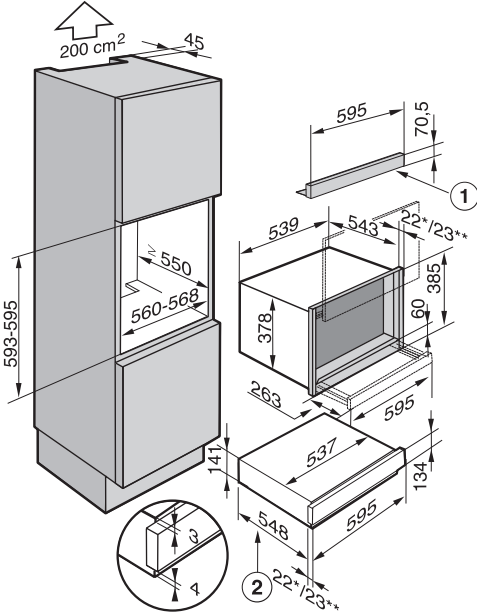
② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

Pro DGC 6805 jsou nutné výřezy pro přívodní a vypouštěcí hadici (viz montážní návod DGC 6805).

# Rozměry pro vestavbu ESW 6x14

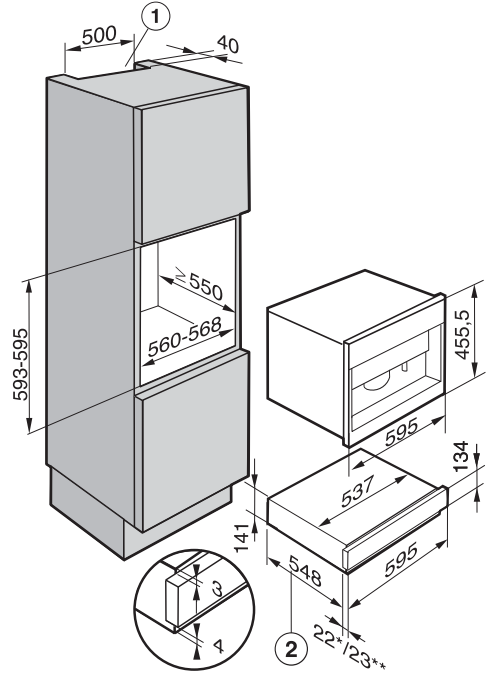
## ESW s DGD 4635 / DGD 6xx5



- ① vyrovnávací panel AB 45-7 (příslušenství k dokoupení)
- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

## ESW s CVA 6401 / CVA 68xx



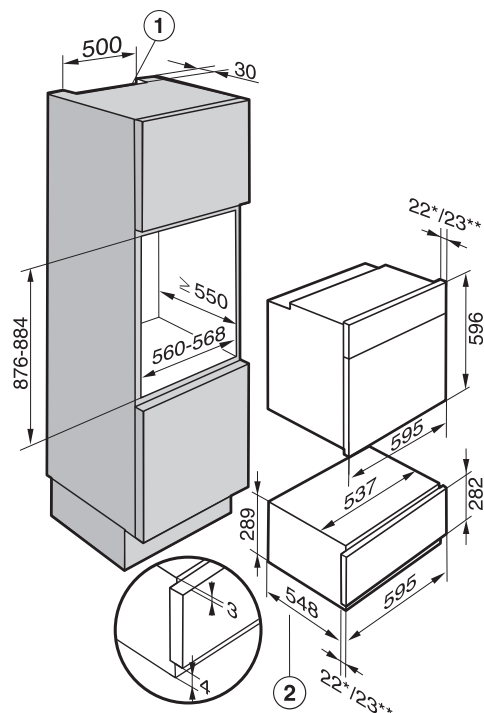
- ① výřez pro ventilaci při kombinaci s kávovarem
- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

Pro tlakovou parní troubu jsou nutné výřezy pro přívodní a vypouštěcí hadici (viz montážní návod tlakové parní trouby).

# Rozměry pro vestavbu ESW 6x29 / ESW 6x29 X

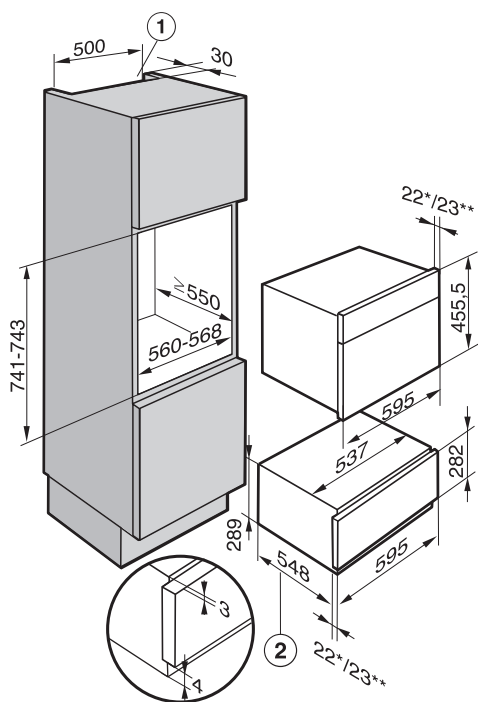
**ESW s H 2xxx B(P) /  
H 6xxx B(P)**



- ① výřez pro ventilaci při kombinaci s pyrolytickou pečicí troubou
- ② rozměr pro vestavbu s přípojavací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

**ESW s H 6xxx BM(BP) /  
M 61xx / M 62xx**

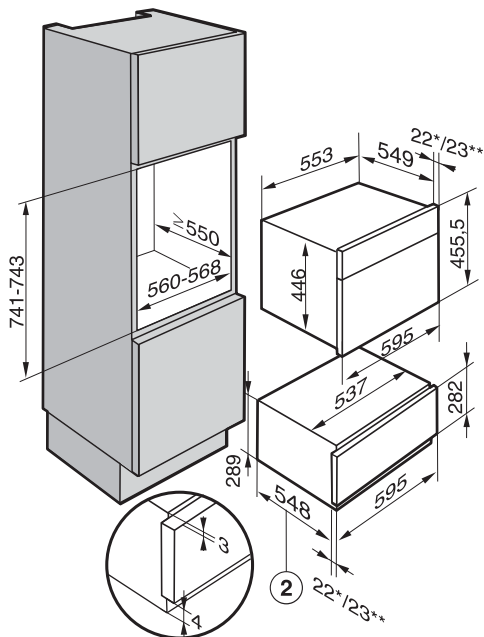


- ① výřez pro ventilaci při kombinaci s pyrolytickou pečicí troubou
- ② rozměr pro vestavbu s přípojavací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

# Rozměry pro vestavbu ESW 6x29 / ESW 6x29 X

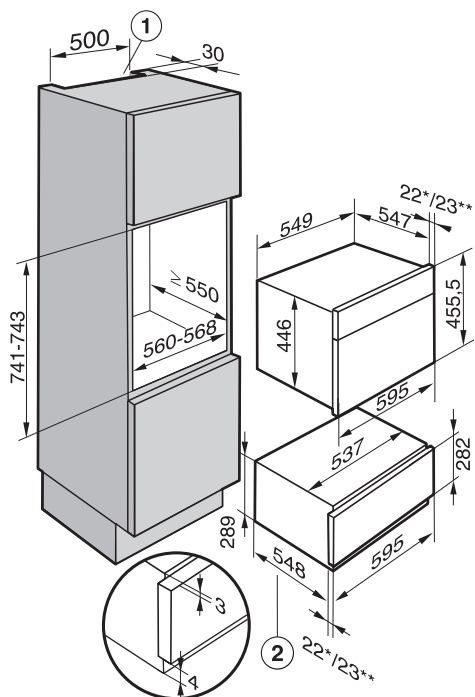
## ESW s DG 6x00 / DG 6x0x



- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

## ESW s DGC 6300 / DGC 6400



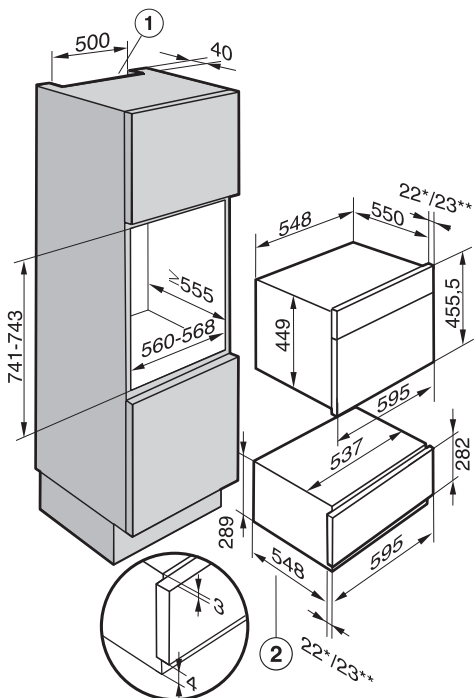
- ① výřez pro ventilaci při kombinaci s parní troubou s pečicí troubou

- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

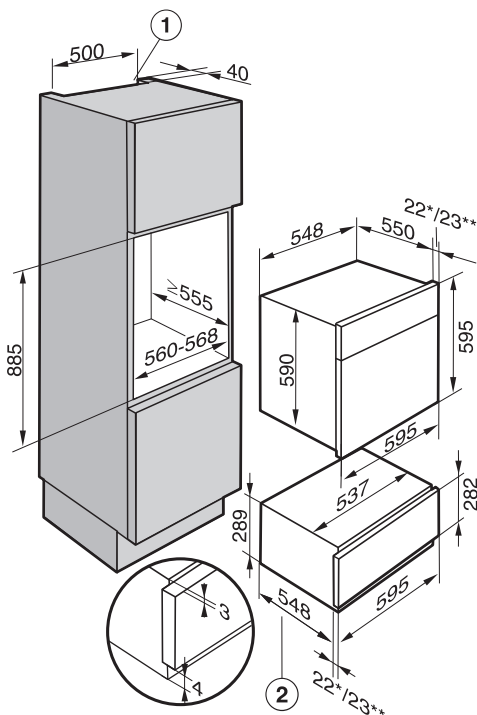
\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

# Rozměry pro vestavbu ESW 6x29 / ESW 6x29 X

## ESW s DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 680x



## ESW s DGC 6660



① výřez pro ventilaci při kombinaci s parní troubou s pečicí troubou

② rozměr pro vestavbu s přípojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

① výřez pro ventilaci

② rozměr pro vestavbu s přípojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

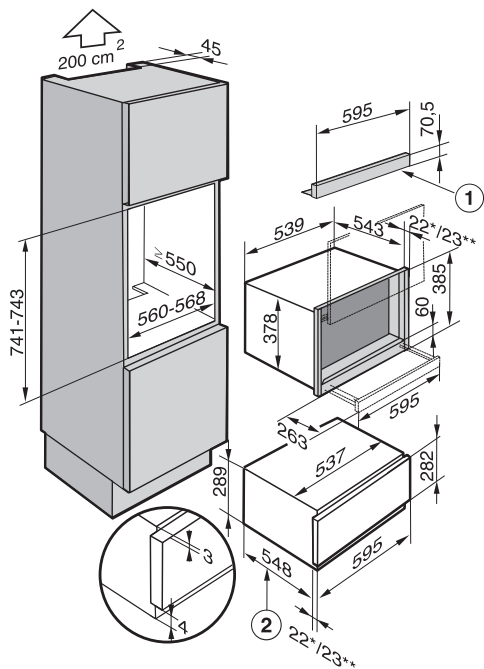
\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

Pro DGC 6805 jsou nutné výřezy pro přívodní a vypouštěcí hadici (viz montážní návod DGC 6805).



# Rozměry pro vestavbu ESW 6x29 / ESW 6x29 X

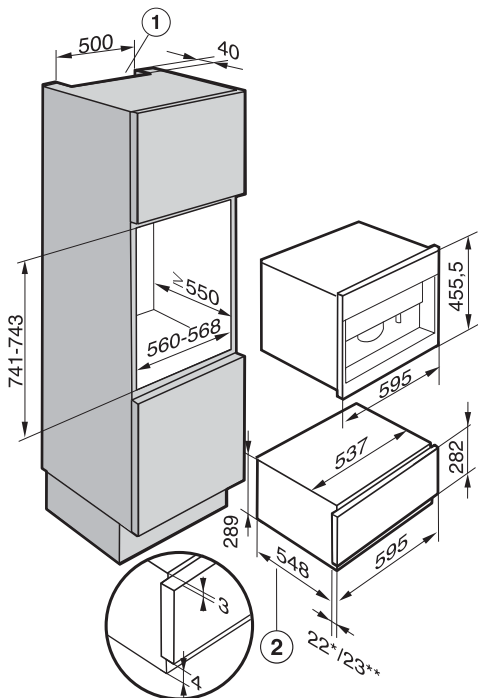
## ESW s DGD 4635 / DGD 6xx5



- ① vyrovnávací panel AB 45-7 (příslušenství k dokoupení)
- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

## ESW s CVA 6401 / CVA 68xx



- ① výřez pro ventilaci při kombinaci s kávovarem
- ② rozměr pro vestavbu s připojovací síťovou zástrčkou  
přívodní kabel L= 2200 mm

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

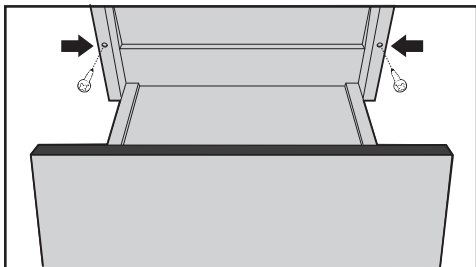
Pro tlakovou parní troubu jsou nutné výřezy pro přívodní a vypouštěcí hadici (viz montážní návod tlakové parní trouby).

## Vestavba

---

Plocha pro postavení zásuvky musí být čistá a vodorovná, aby byla zajištěna řádná funkce.

- Zasuňte zásuvku až k liště do skříně pro vestavbu a vyrovnejte ji do pravého úhlu.



- Otevřete zásuvku a připevněte ji dvěma dodanými šrouby k bočním stěnám skříně.
- Druhý přístroj v kombinaci zabudujte podle údajů v příslušném návodu k obsluze a montáži.

Doporučujeme připojit zásuvku k elektrické síti přes zásuvku. To usnadní práci servisní službě. Zásuvka musí být po montáži zásuvky snadno přístupná.

## Nebezpečí úrazu!

Neodborně provedené instalační a údržbářské práce nebo opravy mohou uživatele vystavit značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.

Společnost Miele nelze činit zodpovědnou za škody (např. úraz elektrickým proudem), které vzniknou v důsledku chybějícího nebo přerušenoého ochranného vodiče v místě instalace.

Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z připojovacího vedení nebo připojovací vedení není síťovou zástrčkou vybaveno, musí zásuvku připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.

Pokud by zásuvka již nebyla přístupná nebo bylo naplánováno pevné připojení, musí být v místě instalace k dispozici odpojovací zařízení všech pólů. Za takové odpojovací zařízení se považují vypínače se vzdáleností rozpojených kontaktů nejméně 3 mm. Patří k nim jističe vedení, pojistky a stykače. Nezbytné připojovací údaje najdete na typovém štítku. Tyto údaje musí souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě.

Po montáži musí být zajištěná ochrana proti dotyku součástí s provozní izolací!

## Připojení a jištění

AC 230 V / 50 Hz

Potřebné připojovací údaje naleznete na typovém štítku. Tyto údaje se musí shodovat s příslušnými parametry elektrické sítě.

## Proudový chránič FI

Pro zvýšení bezpečnosti doporučuje VDE resp. ÖVE předřadit zásuvce proudový chránič s vybavovacím proudem 30 mA.


## Celkový výkon

viz typový štítek

# Elektrické připojení

---

## Odpojení od sítě

 Poškození osob v důsledku úrazu elektrickým proudem!

Po odpojení je nutno zajistit síť proti opětovnému zapnutí.

Má-li se odpojit elektrický okruh zásuvky od sítě, podle instalace proveďte v rozvodu následující:

### Tavné pojistky

- Ze šroubovacích čepiček úplně vyjměte pojistkové vložky.

### Šroubovací jističe

- Tiskněte kontrolní knoflík (červený), dokud nevyskočí knoflík uprostřed (černý).

### Vestavné jističe

(proudový chránič vedení, min. typ B nebo C!)

- Přepněte páčku z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.).

### Chránič FI

(proudový chránič)

- Hlavní vypínač přepněte z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.) nebo stiskněte kontrolní tlačítko.

## Výměna síťového připojovacího kabelu

Při výměně přívodního síťového kabelu se smí použít jen speciální kabel typu CYSY (s PVC izolací), který je k dostání u výrobce nebo servisní služby.

## Servisní služba

Při poruchách, které nedokážete odstranit sami, informujte

- Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo
- servisní službu Miele.

Telefonní číslo servisní služby najdete na konci tohoto návodu k obsluze a montáži.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo.

## Typový štítek

Zde nalepte přiložený typový štítek. Dbejte na to, aby modelové označení souhlasilo s údaji na zadní straně tohoto návodu k obsluze.



## Záruční doba a záruční podmínky

Záruční doba činí 2 roky.

Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na [www.miele.cz](http://www.miele.cz).



The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

Miele spol. s r.o.  
Holandská 4, 639 00 Brno  
Tel.: 543 553 111-3  
Fax: 543 553 119  
Servis-tel.: 543 553 134-5  
E-mail: [info@miele.cz](mailto:info@miele.cz)  
Internet: [www.miele.cz](http://www.miele.cz)

**Servisní služba Miele  
příjem servisních zakázek  
800 MIELE1  
(800 643531)**

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

ESW 6114 / ESW 6214 / ESW 6129 / ESW 6129X / ESW 6229 /  
ESW 6229X



cs-CZ

M.-Nr. 09 594 910 / 03