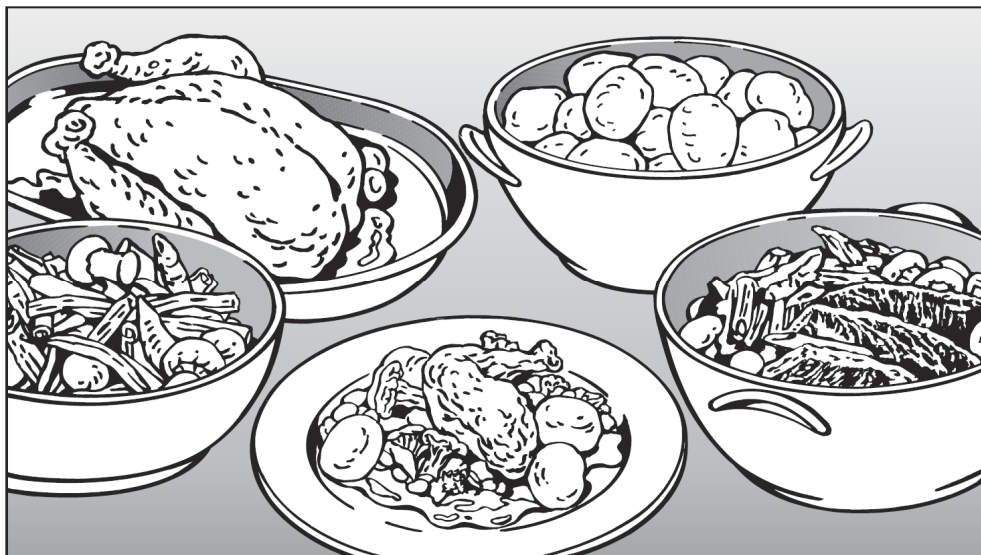


Miele

הוראות הפעלה והתקנה



מגירת חימום מזון

ESW 6114

ESW 6214

ESW 6129

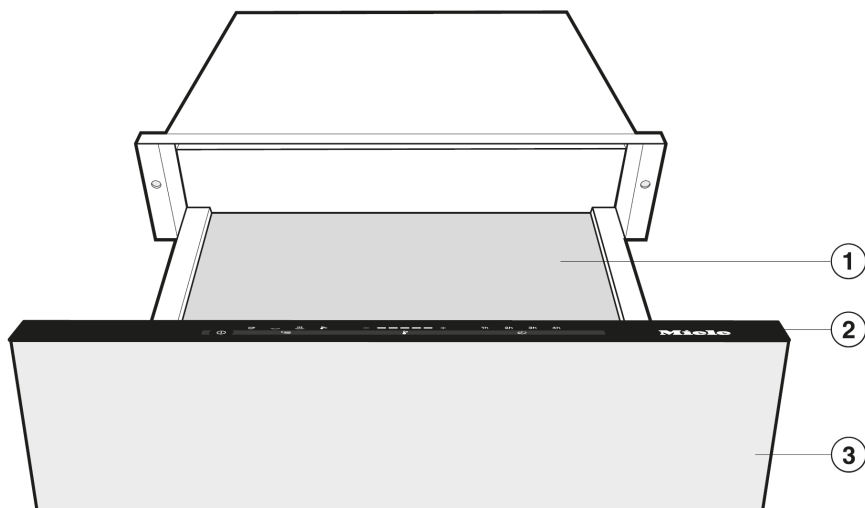
ESW 6229

אלקטרה 
יבוא ושיווק

תוכן העניינים

3	תיאור מגירת חימום המזון
4	ESW 6114 / ESW 6214
5	ESW 6129 / ESW 6229
6	לוח הבקרה
7	אביזרים מסופקים
8	אזהרות והוראות בטיחות
14	שמירה על איכות הסביבה
16	לפני השימוש הראשון
18	הפעלה
18	פעולות
19	הגדרת הטמפרטורה
19	זמן פעולה
21	שמירת חום המזון
24	חימום הכלים
25	קיבולת
25	ESW 6114 / ESW 6214
26	ESW 6129 / ESW 6229
27	בישול בטמפרטורה נמוכה
29	טבלת בישול
31	שימושים אחרים
32	שילוב עם מכונת קפה מסדרת CVA
33	ניקוי ותחזוקה
33	חזית המכשיר, לוח הבקרה והחלל הפנימי
34	שטיחון למניעת החלקה
35	מדריך לאיתור תקלות
37	אביזרים הניתנים לרכישה
38	הוראות בטיחות להתקנה
39	מידות להתקנה מובנית
39	ESW 6114 / ESW 6214
42	ESW 6129 / ESW 6229
45	התקנת מגירת חימום המזון
46	חיבורי החשמל
47	שרות לאחר המכירה
	בחברת שרות ברחבי הארץ
	בגב החוברת

ESW 6114 / ESW 6214

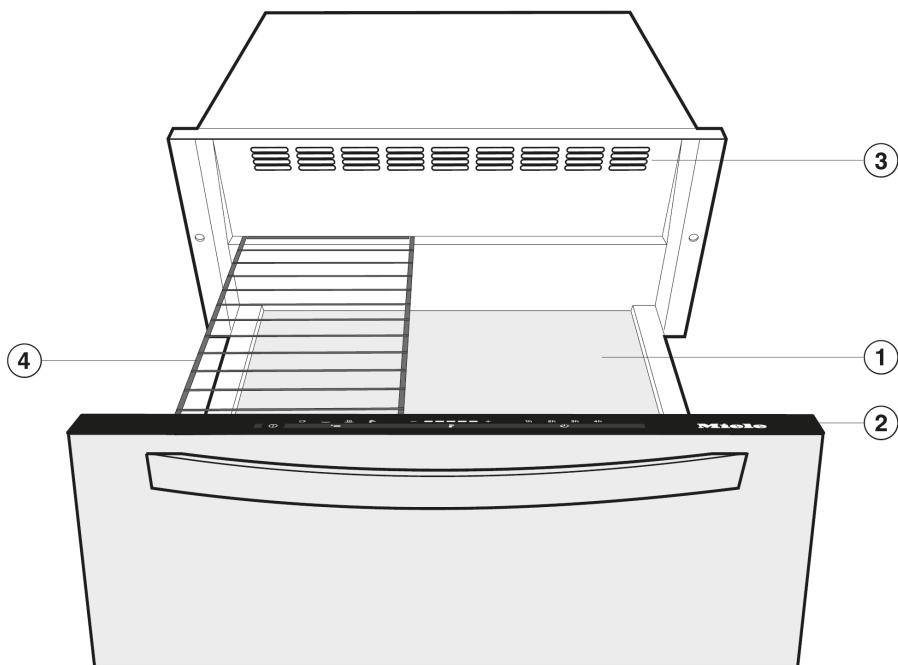


① לוח הבקרה

② שטיחון למניעת החלקה

② מגירה עם מנגנון דחיפה לפתיחה וסגירה
תוכלו לפתוח ולסגור את המגירה באמצעות לחיצה קלה במרכז חזית המגירה.

ESW 6129 / ESW 6229



① שטיחון למניעת החלקה

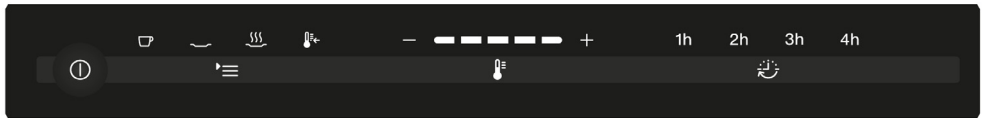
② לוח הבקרה

③ פתחי אוורור

④ מדף

תיאור מגירת חימום המזון

לוח הבקרה



בקרי מגע

- מפסק הפעלת/כיבוי המגירה 
- בחירת פעולה 
- הגדרת הטמפרטורה 
- הגדרת זמן הפעולה 

חיוויים

פעולות:

- חימום ספלים וכוסות 
- חימום צלחות וכלי הגשה 
- שמירת חום מזון 
- בישול בטמפרטורה נמוכה 

טמפרטורה:



זמן פעולה:

- | | |
|--------|-----|
| 1 שעה | 1 h |
| 2 שעות | 2 h |
| 3 שעות | 3 h |
| 4 שעות | 4 h |

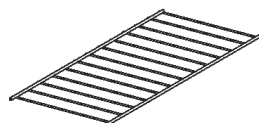
תיאור מגירת חימום המזון

אביזרים מסופקים

האביזרים מסופקים עם המגירה וניתנים לרכישה בנפרד (עיינו בפרק "אביזרים הניתנים לרכישה") באמצעות מוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת) או באולם התצוגה המרכזי של "מילה" בהרצליה..

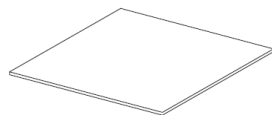
מדף

להגדלת שטח טעינת הכלים (בדגמי 29*6 ESW)



שטיחון למניעת החלקה

למניעת החלקת הכלים ושמירה על שלמותם



מגירת חימום זו עומדת בכל דרישות הבטיחות הרלוונטיות. שימוש שלא בהתאם להוראות הפעלה עלול לגרום לנזקי גוף ורכוש.

למניעת סכנה מתאונה ונזק למכשיר, אנא קראו הוראות בטיחות אלו בזהירות לפני ההתקנה והשימוש בפעם הראשונה במגירת החימום. ההוראות כוללות מידע חשוב להתקנה, בטיחות, שימוש ותחזוקה.

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק שייגרם כתוצאה מאי קיום הוקרות בטיחות אלו.

שמרו על הוראות הפעלה אלו במקום בטוח והעבירו אותם לכל משתמש עתידי אחר.

יישום נכון

▲ מגירת חימום זו אינה מיועדת לשימוש מסחרי. מגירת החימום מיועדת לשימוש ביתי ולשימוש במקומות עבודה או לשימוש מוסדי בסביבת מגורים.

▲ מגירת החימום אינה מיועדת לשימוש מחוץ לבית.

▲ מגירת החימום מיועדת לשימוש ביתי בלבד ויש להשתמש ולהתקין אותה בהתאם למתואר בחוברת הוראות הפעלה זו. כל שימוש אחר הוא באחריות המשתמש ועלול להיות מסוכן. לא תחול על היצרן ו/או היבואן אחריות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב שימוש לא נכון במכשיר.

▲ מגירת חימום יכולה להיות בשימוש אנשים עם ירידה ביכולות הגופניות, התחושתיות או הנפשיות, או חסרי ניסיון וידע, רק אם הם מפוקחים בעת השימוש, והם תודרכו כיצד להשתמש במגירת החימום והבינו את כל הסכנות הכרוכות.

בטיחות ילדים

- ▲ ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק ממגירת החימום אלא אם הם נמצאים בהשגחה צמודה.
- ▲ ילדים מעל גיל 8 יוכלו להשתמש במגירת החימום ללא השגחה רק כאשר אופן הפעלתה הוסבר להם בצורה ברורה, והובהרו להם כל הסכנות האפשריות הכרוכות בהפעלת שגויה של מגירת החימום.
- ▲ אין לאפשר לילדים לנקות את מגירת החימום ללא השגחה.
- ▲ אנא השגיחו על ילדים הנמצאים בקרבת מגירת החימום כדי לא לאפשר להם לשחק בה.
- ▲ מכשיר זה אינו משחק! כדי למנוע סכנת פציעה או נזקים, אל תאפשרו לילדים קטנים לשחק במגירה או בבקרים שלה.
- ▲ מגירת החימום מתחממת מאוד בעת השימוש ונשארת חמה זמן מה לאחר הכיבוי. לבטיחות בפני כוויות, הרחיקו ילדים ממגירת החימום עד שתתקרר לגמרי.
- ▲ סכנת חנק. חומרי אריזה (למשל, יריעות ניילון עם הדבקה עצמית, שקיות פוליסטירן, רצועות קשירה וכו') יש להרחיק מהישג ידם של תינוקות וילדים קטנים. סלקו או פנו את חומרי האריזה לנקודת איסוף המיועדת למחזור אריזות ריקות מהר ככל שניתן.

בטיחות טכנית

- ▲ עבודות התקנה והשרות למכשיר יבוצעו אך ורק באמצעות טכנאי שרות מורשה ומיומן בהתאם לתקני הבטיחות הרלוונטיים. התקנה או טיפול לא מקצועי במגירה עלול לסכן את המשתמש.
לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב טיפול בתנור על ידי מי שאינו מוסמך לכך.
- ▲ מגירה פגומה עלולה להיות מסוכנת. לפני התקנת המגירה, בדקו היטב וודאו שהיא לא ניזוקה בהובלה. אל תתקינו ואל תשתמשו מגירה פגומה.
- ▲ בטיחות החשמל של המגירה מובטחת רק כאשר היא מחוברת בצורה נאותה למערכת חשמל בטוחה, מוארקת היטב ומוגנת כהלכה באמצעות מפסק מגן. במקרה של ספק בדקו את רשת החשמל הביתית בעזרת חשמלאי מוסמך. לא תחול על היצרן ו/או היבואן כל אחריות בגין נזקים שייגרמו עקב היעדר הארקה או הארקה לקויה.
- ▲ לפני חיבור מגירת החימום לרשת החשמל, בדקו היטב את הנתונים החשמליים (מתח ותדירות) המופיעים על תווית הנתונים, וודאו שהם מתאימים לרשת החשמל בארץ: 230V-50Hz. במקרה של ספק היוועצו בחשמלאי מוסמך.
- ▲ אל תחברו את מגירת החימום לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל אליו מחוברים מכשירי חשמל נוספים (למניעת סכנה של התחממות יתר).
- ▲ מטעמי בטיחות, יש להפעיל ולהשתמש במגירת חימום זו רק לאחר שהותקנה בתוך הגומחה.
- ▲ אין להשתמש במגירת החימום במיקום לא נייח (למשל, ספינות).

- ▲ לעולם אל תפתחו את כיסויי מגירת החימום.
- הטיפול בחיבורים או ברכיבים חשמליים ובחלקים מכאניים מסוכן מאד למשתמש ויכול גם לגרום לבעיות בפעולתה של מגירת החימום.
- ▲ בתקופת האחריות, כל תיקון יבוצע אך ורק על ידי טכנאי מוסמך מטעם היצרן והיבואן. טיפול בתנור על ידי מי שלא הוסמך לכך, יגרום לביטול האחריות.
- ▲ רכיבים פגומים יוחלפו בחלקים מקוריים בלבד של "מילה". היצרן יהיה אחראי למכשיר שהותקנו בו רכיבים מקוריים בלבד.
- ▲ אם מתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את המגירה מרשת החשמל ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגורכם. יש להחליף את כבל החשמל בכבל חדש מתאים ומקורי (כבל מסוג H 05 VV-F עם ציפוי PVC עמיד בחום). החלפת כבל החשמל תבוצע על ידי טכנאי מורשה בלבד.
- ▲ בעת ההתקנה, התחזוקה ופעולות התיקון, מגירת החימום חייבת להיות מנותקת מרשת החשמל. המגירה מנותקת מרשת החשמל רק כאשר מתקיים אחד התנאים הבאים:
 - כבל החשמל מנותק מרשת החשמל.
 - הנתיך בארון החשמל של קו החשמל אליו מחובר התנור מנותק.
 - מפסק החשמל הביתי הראשי בלוח החשמל במצב כבוי.
- ▲ במקומות בהם קיימים שרצים, מקקים ומזיקים אחרים, עליכם להקפיד ולשמור את מגירת החימום ואת האזורים שבקרבתה נקיים בכל עת. נזק שייגרם למגירת החימום כתוצאה מכך, לא מכוסה במסגרת האחריות.

שימוש נכון

- ▶ אתם עלולים לגרום לעצמכם כוויות מהמגירה החמה או מכלי המזון. השתמשו במחזיקי סירים או בכפפות מבודדות בעת הוצאת כלים מתוך המגירה. אל תאפשרו לכפפות לספוג רטיבות או לחות כדי למנוע מעבר חום מהיר דרך חומר הבידוד בכפפות וסכנת כוויות או צריבה.
- ▶ אל תאחסנו מיכלי פלסטיק או כל חומר דליק אחר במגירת החימום. חומרים אלו עלולים להימס ולגרום להתלקחות אש בעת הפעלת המגירה.
- ▶ כתוצאה מהחום הרב המוקרן מהמגירה, חפצים הנשארים בסמוך למגירה בעת השימוש, עלולים להתלקח. אל תשתמשו במגירה לחימום החדר.
- ▶ לעולם אל תחליפו את השטיחון למניעת החלקה המסופק עם מגירת החימום במגבת נייר או חומר דומה.
- ▶ כדי למנוע נזק למסילות הטלסקופיות, אל תעמיסו את המגירה יתר על המידה, תשבו או תישענו עליה. העומס המרבי על המסילות הטלסקופיות הוא 25 ק"ג.
- ▶ אם מגירת החימום מותקנת אחרי דלת השייכת לריהוט המטבח, השתמשו במגירה רק כשדלת זו פתוחה. סגרו את הדלת רק כשמגירת החימום סגורה.
- ▶ אל תחממו קופסאות שימורים סגורות או צנצנות מזון במגירת החימום. הלחץ הנבנה בתוך קופסאות השימורים או הצנצנות עשוי לגרום להם להתפוצץ ולגרום לכוויות או נזק למגירה.
- ▶ החלק התחתון של המגירה מתחמם מאד בעת הפעולה. בעת פתיחת המגירה הימנעו ממגע בחלקה התחתון.

▲ מיכלי פלסטיק, רידידי אלומיניום ויריעות כיסוי מזון נמסים בטמפרטורות גבוהות. השתמשו רק בכלים עמידים בחום העשויים מזכוכית, פורצלן, וכו'.

▲ בעת פתיחת וסגירת מגירה העמוסה בכלים היזהרו שנוזלים לא יגלשו לתוך פתחי האוורור כדי למנוע היווצרות ריחות לא נעימים וקצרים חשמליים.

▲ פעולת "שמירת חום" מיועדת לשמירת החום של מזון חם ולא לחימום מזון קר. וודאו שהמזון אכן חם בעת הכנסתו לתוך מגירת החימום.

▲ בקטריות וחיידקים עשויים להתפתח במזון אם הטמפרטורה לא תהיה מספיק חמה. וודאו שבחרתם טמפרטורה מספיק חמה לשמירת חום המזון.

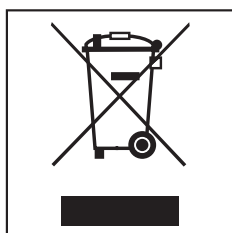
ניקוי ותחזוקה

▲ אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור או אדים כדי לנקות את מגירת החימום. האדים עלולים לחדור לרכיבי החשמל ולגרום לקצר.

שמירה על איכות הסביבה

השלכת המכשיר הישן שברשותכם

מכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים מכילים חומרים אשר אם לא מטפלים בהם או משליכים אותם כראוי, הם עלולים להזיק לבריאות או לסביבה. אנא בדקו אפשרות למחזור או לסלקם למרכז איסוף למכונות ישנות בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה.



וודאו שהמכשיר הישן אינו מסוכן לילדים בעת אחסונו או השלכתו.

ניתוק מכשיר ישן מרשת החשמל חייב להיות מבוצע על ידי טכנאי מיומן ומורשה. יש לנתק את תקע החשמל ולחתוך את כבל החשמל קרוב ככל שניתן למקום יציאתו מהמכשיר הישן, כדי למנוע מילדים המשחקים במכשיר הישן לנסות ולחבר אותו לרשת החשמל.

סילוק חומרי האריזה

חומרי האריזה וחיצוקי ההובלה מיוצרים מחומרים שניתן לעשות בהם שימוש חוזר או למחזר אותם.

במקום להשליך את חומרי האריזה הללו, העבירו אותם לנקודת האיסוף הקרובה לפסולת מסוג זה (במידה וקיימת כזו) ובהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה.

בכך תוכלו לסייע לשמירה על איכות הסביבה.

אנא הדביקו את תווית הנתונים המיוחדת המסופקת עם המגירה לחוברת זו בפרק "שרות לאחר המכירה".

ניקוי וחימום לפני השימוש בפעם הראשונה

- הסירו את יריעת המגן ואת כל המדבקות ממגירת החימום.
- הוציאו את השטיחון למניעת החלקה, ובמידה וקיים, את המדף מתוך המגירה ושטפו אותם בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. יבשו אותם במטלית לחה.
- נגבו את המשטחים הפנימיים והחיצוניים במטלית לחה בלבד ולאחר מכן יבשו היטב במטלית רכה.
- הרכיבו חזרה בתוך המגירה את השטיחון ואת המדף (במידה וקיים).
- לאחר מכן חממו את המגירה הריקה במשך כשעתיים לפחות.
- הפעילו את המגירה במגע על חיישן הבקרה להפעלה/כיבוי ①.
- געו לסירוגין בחיישן $\equiv$ עד שחיווי $\sim$ יופיע בצג.
- געו לסירוגין בחיישן $\equiv$ עד שנורית חיווי הטמפרטורה הימנית תידלק.
- געו לסירוגין בחיישן המגע $\odot$ עד שנורית החיווי 2 h תואר.
- סגרו את המגירה.

מגירת החימום מצוידת במפסק מגע המבטיח שגוף החימום והמאוורר של המגירה יפעלו רק כאשר המגירה סגורה.

לפני השימוש הראשון

מגירת החימום תכבה עצמה אוטומטית לאחר כשעתיים.

רכיבי המתכת מצופים בשכבת מגן אשר עלולה להדיף

מעט ריח בעת החימום בפעם הראשונה.

הריח ואדי עשן מסוימים ייעלמו לאחר זמן קצר. תופעה זו

טבעית ואינה נוצרת מתקלה או בעיה כלשהי בחיבורים

או במוצר.

וודאו שהמטבח מאוורר היטב בעת שהמגירה מחוממת

בפעם הראשונה.

השתמשו בבקר המגע $\equiv$ לבחירת הפעולה הרצויה.
החיווי התואם יואר בצג כמפורט להן:



לחימום ספלים וכוסות.



חימום צלחות וכלי הגשה



שמירת חום מזון



בישול בטמפרטורה נמוכה

הפעולה האחרונה שנבחרה תופעל אוטומטית בפעם הבאה שתפעילו את מגירת החימום, והיא תופיע בצג.

במגירת החימום קיים מאוורר המפזר את האוויר החם בצורה אחידה דרך המגירה. המאוורר פועל ברציפות בעת פעולת מגירת החימום במצב ספלים/כוסות או צלחות/כלי הגשה, והוא מופעל לסירוגין במצב "שמירת חום מזון" ובמצב "בישול בטמפרטורה נמוכה".

ניתן להשתמש במגירת חימום זו בו זמנית לשמירת חום מזון ולחימום צלחות וכלי הגשה.

לשם כך השתמשו במצב הפעולה ל- "שמירת חום מזון".

היזהרו, הצלחות וכלי ההגשה יתחממו לאט יותר אולם הם מתחממים מאד במצב פעולה זה.

הפעלה

הגדרת הטמפרטורה

בכל מצב פעולה קיים תחום טמפרטורה משלו. הגדרת ברירת המחדל המומלצת המוגדרת בעת הייצור מודגשת. תוכלו לשנות את הטמפרטורה בפסיעות של 5°C באמצעות מגע על חיישן הבקרה °C . הטמפרטורה האחרונה שבחרתם בה תופעל אוטומטית בפעם הבאה שתפעילו את מגירת החימום, והיא תופיע בצג.

טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$				תצוגת הטמפרטורה
				
65	65	60	40	☒ ☐ ☐ ☐ ☐
70	70	65	45	☐ ☒ ☐ ☐ ☐
75	75	70	50	☐ ☐ ☒ ☐ ☐
80	80	75	55	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
85	85	80	60	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* טמפרטורה משוערת הנמדדת במרכז המגירה כשהיא

זמן פעולה

המגירה מוגדרת למצב פעולה רציף (פרט למצב בישול בטמפרטורה נמוכה). ניתן לבחור בהגבלת זמן פעולה באמצעות מגע על חיישן . מגע אחד לשעת פעולה אחת (1 h), 2 מגעים ל2 שעות פעולה (2 h) וכך הלאה עד 4 שעות פעולה. פעולה רציפה נשמרת באמצעות לחיצה חמישית על חיישן המגע.

אל תשאירו את מגירת החימום ללא השגחה זמן ארוך מדי במצב פעולה רציף. שמירת חום בפרק זמן ארוך מדי עלול לייבש אותו או אפילו לגרום להתלקחות עצמית שלו. מגירת החימום מצוידת במנגנון בטיחות המפסיק את פעולת המגירה לאחר 12 שעות פעולה רציפה.

הפעלה

- פתחו את המגירה.
- הפעילו את המגירה במגע על חיישן הבקרה להפעלה/כיבוי ①.
- געו בחיישן הבקרה ≡ עד שנורית חיווי מצב הפעולה הרצוי תואר בצג.
- אם תרצו לשנות את הטמפרטורה, געו בחיישן הבקרה עד שנורית חיווי הטמפרטורה הרצויה תידלק. °C
- אם תרצו להגביל את זמן הפעולה, געו בחיישן הבקרה עד שנורית חיווי זמן הפעולה (בשעות) תואר. ⌚
- סגרו את המגירה.

חיישן הבקרה להפעלה/כיבוי ① חייב להישמר נקי.
לכלוך או נוזל שעל החיישן עלול לגרום לחוסר תגובה
של החיישן או להפעלה לא רצויה של המגירה.

שמירת חום המזון

כדי להבטיח שהטמפרטורה אינה יורדת מתחת לטמפרטורה המינימאלית הנדרשת לשמירת חום המזון (65°C), בחרו במצב פעולה SS בלבד.

מצב פעולה זה מיועד לשמירת חום מזון שזה עתה התבשל, כלומר, מזון שעדיין חם. מצב פעולה זה אינו מיועד לחימום מחדש של מזון שהתקרר.

תהליך

- בחרו במצב פעולה SS .
- בחרו את זמן הבישול הרצוי.
- בצעו חימום מוקדם של המגירה במשך כ- 15 דקות כדי להבטיח שהושגה הטמפרטורה הנדרשת. בעת שהמגירה מתחממת, הכניסו כלים ריקים לתוכה כדי לחמם אותם.
- הוציאו את הכלים שחוממו מראש מהמגירה ושימו עליהם את המזון החם. השתמשו בכפפות לתנור מבודדות כדי להוציא את הכלים מתוך המגירה.
- לאחר מכן הניחו את הכלים בזהירות בתוך המגירה וודאו שנוזלים כלשהם לא גלשו מהכלים.

עצות

- שימו את המזון החם על הצלחות שחוממו מראש. כדי לחמם מראש את הכלים, הניחו אותם בתוך המגירה בעת שהיא מתחממת.
- אל תכסו צלי או מזון מטוגן שתרכו לשמור פריך. סוגי מזון אלו יש לשמור בטמפרטורה הגבוהה ביותר.
- כסו מזון בתכולת לחות גבוהה, נוזלים ומזון העשויים ליצור קרום, כסו ברדיד אלומיניום או בצלחת הפוכה.
- כדי למנוע גלישה, אל תמלאו את המגירה יתר על המידה.

- מזון טרי חם יותר מאשר מזון אשר שנמר חם. הגישו מזון אשר נשמר חם על צלחות שחוממו קודם לכן.
- מרכיבים מזינים אובדים בעת הבישול וממשיכים להצטמצם בעת שהמזון נשמר חם זמן רב מדי. ככל שהמזון נשמר חם זמן ארוך יותר, כך גודלת כמות המרכיבים המזינים שהולכים לאיבוד.
- אנו ממליצים לא לשמור מזון חם לזמן ארוך מדי, מכיוון שהוא ממשיך להתבשל.
- אל תטרקו את המגירה בעת הפתיחה או הסגירה. נזלים עשויים לגלוש ולחדור לתוך פתחי האוורור.
- המזון עשוי להתקרר אם תפתחו ותסגרו את המגירה לעתים קרובות מדי.

שמירת חום המזון

הגדרות

המיקום במגירה		טמפרטורה מוגדרת במצב	כלי מכוסה?	כלי	מזון
מדף*	רצפה				
x	x	■□□□□	לא	צלחת	סטייק (נא)
	x	□□□■□	כן	כלי רדוד	מאפה / מוקרם
	x	□□■□□	כן	צלחת	צלי בשר
	x	□□□■□	כן	כלי	תבשיל קדירה
	x	□□□□■	לא	מחבת	אצבעות דג
	x	□□□■□	כן	כלי	בשר ברוטב
	x	□□□■□	כן	כלי	ירקות ברוטב
	x	□□□■□	כן	כלי	גולש
	x	□□■□□	כן	כלי	מחית תפ"א
	x	□□□■□	כן	צלחת	מזון במגשיות
	x	□□■□□	כן	צלחת/כלי	תפ"א אפויים / תפ"א חדשים
	x	□□□□■	לא	מחבת	שניצל
	x	□□□□■	לא	צלחת	פיצה
	x	□□□■□	כן	כלי	תפ"א מאודים
		□□□■□	כן	כלי	ציר בשר
	x	□□□■□	לא	צלחת	שטרודל
x	x	■□□□□	לא	-	חימום לחם
x	x	■□□□□	לא	-	חימום לחמניות

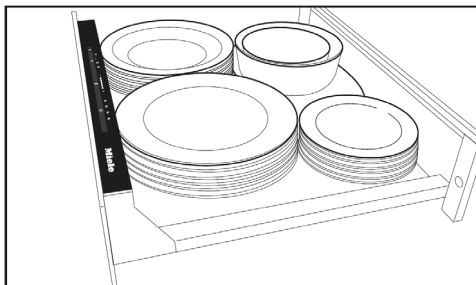
*בהתאם לדגם

- פזרו את הכלים בכל שטח המגירה. ערימת צלחות מתחממת לאט יותר מאשר כלים בודדים. אם לא ניתן להימנע מלערום צלחות, מקמו אותן בחלק הקדמי של המגירה. השתמשו במדף (בהתאם לדגם).
- אל תניחו כלי הגשה גדולים בצמוד לפתחי האוורור. כלים אלו עשויים לכסות את פתחי האווריר החם, וכתוצאה מכך הכלים לא יתחממו בצורה אחידה.
- לספלים וכוסות, בחרו במצב פעולה ☐ כדי להבטיח שהמגירה לא תתחמם לטמפרטורה המרבית (60°C).
- כלים מחוממים מתקררים מהר מאוד. הוציאו אותם מתוך המגירה רק לפני שתזדקקו להם.

זמני התחממות

- גורמים שונים עשויים להשפיע על זמן ההתחממות:
- החומר והעובי של הכלים
 - כמות הכלים
 - כיצד סדרתם את הכלים
 - הטמפרטורה המוגדרת.
- לכן, לא ניתן להגדיר זמנים מדויקים.
- עם זאת, תוכלו להשתמש במידע הבא כמדריך:
- במצב ~ זמן החימום המשוער נמשך:
- בין 30 ל- 35 דקות לחימום אחיד של 6 מערכות כלים.
 - בין 40 ל- 45 דקות לחימום אחיד של 12 מערכות כלים.
- ככל שתשתמשו יותר במגירה, במשך הזמן תוכלו לדעת מהו זמן ההתחממות המתאים לצרכיכם.

כמות הכלים שניתן לטעון במגירה תלויה בגודל ובצורת הכלים שאתם מכניסים למגירה. אל תעמיסו את המגירה יתר על המידה. העומס המרבי של כלים שניתן להעמיס במגירה הוא 25 ק"ג.



ESW 6114 / ESW 6214

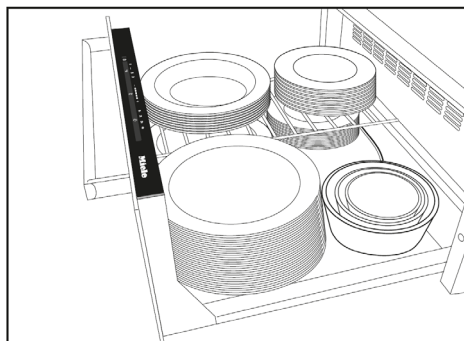
דוגמאות טעינת הכלים שלהלן, ניתנות כהצעה בלבד.

6 מערכות כלים:

- 6 צלחות אוכל Ø 26 ס"מ
- 6 קערות מרק Ø 23 ס"מ
- 6 צלחות לקינוח Ø 19 ס"מ
- 1 כלי הדחה אובלי 32 ס"מ
- 1 כלי הגשה Ø 16 ס"מ
- 1 כלי הגשה Ø 13 ס"מ

או לחילופין:

- 12 צלחות אוכל Ø 28 ס"מ
- 18 קערות מרק Ø 23 ס"מ
- 16 ספלי מרק Ø 10 ס"מ
- 6 צלחות אוכל Ø 26 ס"מ
- 6 קערות מרק Ø 23 ס"מ
- 6 צלחות פיצה Ø 36 ס"מ
- 72 ספלי קפוצ'ינו Ø 5.9 ס"מ
- 30 ספלי קפוצ'ינו Ø 8.8 ס"מ
- 30 כוסות פונצ' Ø 6.7 ס"מ / גובה 8.5 ס"מ



דוגמאות טעינת הכלים שלהלן, ניתנות כהצעה בלבד.

- 12 מערכות כלים:

12 צלחות אוכל	Ø 26 ס"מ
12 קערות מרק	Ø 23 ס"מ
12 צלחות לקינוח	Ø 19 ס"מ
1 כלי הדחה אובלי	32 ס"מ
1 כלי הגשה	Ø 19 ס"מ
1 כלי הגשה	Ø 16 ס"מ
1 כלי הגשה	Ø 13 ס"מ

או לחילופין:

- 40 צלחות אוכל	Ø 26 ס"מ
- 60 קערות מרק	Ø 23 ס"מ
- 45 ספלי מרק	Ø 10 ס"מ
- 20 צלחות אוכל	Ø 26 ס"מ
- 20 קערות מרק	Ø 23 ס"מ
- 20 צלחות פיצה	Ø 36 ס"מ
- 142 ספלי קפוצ'ינו	Ø 5.9 ס"מ
- 90 ספלי קפוצ'ינו	Ø 8.8 ס"מ

- 30 כוסות פונצ' Ø 6.7 ס"מ / גובה 8.5 ס"מ

תוכלו להגדיל את שטח טעינת הכלים באמצעות השימוש במדף המסופק עם המגירה. באמצעות השימוש בשני מדפים המונחים אחד בצד הימני והשני בצד השמאלי תוכלו להגדיל את שטח טעינת הכלים. את המדף השני תוכלו לרכוש בתחנות השרות של "מילה, ברחבי הארץ.

בישול בטמפרטורה נמוכה

במצב טמפרטורה נמוכה בשר מתבשל בטמפרטורה נמוכה בפרק זמן ארוך. באמצעות שימוש בשיטה זו, הבשר מאבד פחות נוזלים מכיוון שהוא מתבשל בעדינות ובכך נשאר עסיסי ורך.

שיטת בישול זו מתאימה במיוחד לנתחים גדולים ורכים של בשר. איכות הבשר חשובה ביותר להשגת תוצאה מיטביות.

להשגת דיוק, מומלץ להשתמש בחיישן מזון מתאים כדי לפקח על טמפרטורת הליבה.

אל תשתמשו בחיישן מזון לתנור או לתנור אדים משולב של Miele כדי לפקח על טמפרטורת המזון במגירת החימום.

טמפרטורת הליבה

במגירת חימום המזון ניתן לבשל מזון בטמפרטורת ליבה של עד 70°C . בשר שיש לבשל בטמפרטורת ליבה גבוהה מ- 70°C אינו מתאים לבישול במגירת חימום המזון. קריאת טמפרטורת הליבה נותנת מידע על מידת הבישול במרכז נתח הבשר. ככל שטמפרטורת הליבה נמוכה יותר, כך מרכז הבשר פחות מבושל הבשר:

$45-50^{\circ}\text{C}$ = נא

$55-60^{\circ}\text{C}$ = עשוי בינוני

65°C = עשוי היטב

זמן הבישול

זמן הבישול תלוי בגודל הפרטני של נתחי הבשר, והוא יכול להימשך בין 1 ל- 6 שעות.

הוסיפו זמן חימום מוקדם של עד 15 דקות לטמפרטורה שנבחרה. לדוגמה: הזמן הנבחר 1 שעה, זמן הפעולה בפועל הוא שעה 1 ו- 15 דקות.

הערות לגבי בישול בטמפרטורה נמוכה

- יש ליישן את הבשר להשגת טעם מיטבי.
- איכות הבשר חשובה ביותר להשגת תוצאות בישול מיטביות.

בישול בטמפרטורה נמוכה

תהליך

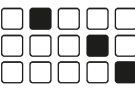
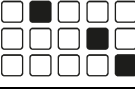
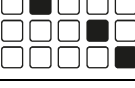
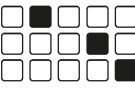
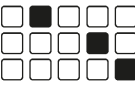
- הבשר חייב להיות בטמפרטורת החדר. הוציאו אותו מהמקרר כשעה אחת לפני ההכנה.
- צרבו את הבשר מכל הצדדים בחום גבוה על הכיריים.

- בחרו את פעולת הבישול בטמפרטורה נמוכה .
- המגירה תתחמם מראש באופן אוטומטי במשך 15 דקות ולאחר מכן תפעל בטמפרטורה ופרק הזמן המוגדרים, כמו למשל, הוגדרה מראש טמפרטורה של 85°C וזמן בישול של 4 שעות (הגדרה לנתח בשר סינטה עשוי בינוני במשקל של 1 ק"ג ובעובי של 3 ס"מ).
- בזמן שהמגירה מתחממת, צרבו את הבשר מכל הצדדים בחום גבוה על הכיריים.
- החדירו חיישן טמפרטורת מזון לתוך הבשר כך שהקצה החד יגיע למרכז המזון. ודאו שהוא לא יבוא במגע עם עצמות או שכבות של שומן העלולות לגרום לסטיות בקריאת הטמפרטורה.
- הניחו את הצלחת בתוך המגירה.
- אם תרצו לבשל בהגדרה אחרת, אנא עיינו בטבלאות שבעמודים הבאים.
- בחרו את פעולת הבישול בטמפרטורה נמוכה .
- בחרו את הטמפרטורה נדרשת.
- בחרו את זמן הבישול הנדרש.

עצות

- את הבשר ניתן לפרוס מיד לאחר הוצאתו מהמגירה. הוא לא חייב לנוח.
- כתוצאה מהבישול האיטי וטמפרטורת הליבה הנמוכה, תוכלו לשמור בבטחה את הבשר בתוך מגירת החימום, כשהוא חם בטמפרטורת ההגשה. הבשר לא יושפע מכך.
- הגישו את הבשר על צלחות מחוממות מראש כדי למנוע מהבשר להתקרר מהר מדי.

בישול בטמפרטורה נמוכה

טמפרטורה להגדרת 	זמן בישול בדקות	טמפרטורת ליבה * ב- $^{\circ}\text{C}$	זמן צריבה	סוג הבשר
בקר				
	105-135 160-190 195-225	45-50 55-60 65	4-6 דקות 6-8 דקות 8 דקות	פילה כ- 1200 גר'
	90-120 130-155 160-190	45-50 55-60 65	4-6 דקות 6-8 דקות 8 דקות	פילה כ- 600 גר'
	40-50 60-80 90-110	45-50 55-60 65	1 דקה לכל צד 1-2 דקות לכל צד 2 דקות לכל צד	טבעות פילה עובי כ- 4-6 ס"מ
	90-120 120-145 145-175	45-50 55-60 65	4-6 דקות 6 דקות 8 דקות	נתח סיניטה כ- 400 גר'
	115-135 150-180 225-255	45-50 55-60 65	4 דקות 6-8 דקות 8 דקות	נתח סיניטה כ- 600 גר'
	120-150 250-280 300-330	45-50 55-60 65	8 דקות 8-10 דקות 10-12 דקות	נתח סיניטה כ- 1.5 ק"ג
	50-60 80-90 120-140	45-50 55-60 65	1 דקה לכל צד 1-2 דקות לכל צד 2 דקות לכל צד	סטיק אחוריים כ- 180 גר'
עגל				
	115-145 150-180 155-185	45-60 55-60 65	5 דקות 6 דקות 6-7 דקות	פילה כ- 1200 גר'
	75-95 90-120 125-155	45-60 55-60 65	4-6 דקות 6 דקות 6-8 דקות	פילה כ- 600 גר'
	40-50 60-80 90-110	45-60 55-60 65	1 דקה לכל צד 1-2 דקות לכל צד 2 דקות לכל צד	טבעות פילה עובי כ- 3-4 ס"מ
	35-50 60-80 75-90	45-60 55-60 65	1 דקה לכל צד 1-2 דקות לכל צד 2 דקות לכל צד	סטייק כ- 160 גר' עובי כ- 2 ס"מ

* $45-50^{\circ}\text{C}$ נא / $55-60^{\circ}\text{C}$ עשוי בינוני / 65°C עשוי היטב

בישול בטמפרטורה נמוכה

סוג הבשר	זמן צריבה	טמפרטורת ליבה * ב- $^{\circ}\text{C}$	זמן בישול בדקות	טמפרטורה להגדרת 
עוף				
ברווז כ- 350 גר'	5-6 דקות	65 70	45-65 80-95	
חזה עוף כ- 160 גר'	2-3 דקות לכל צד	70	45-60	
חזה פולרד כ- 250 גר'	2-3 דקות לכל צד	70	60-80	
חזה הודו כ- 800 גר'	6-8 דקות	70	150-180	
טלה				
שוק טלה כ- 1200 גר'	3 דקות 4 דקות	60 65	90-100 110-130	
שוק טלה כ- 600 גר'	3-4 דקות 4-6 דקות	60 65	100-130 120-150	
אוכף טלה ללא עצם (כ- 600 גר')	4 דקות 6 דקות	60 65	90-120 130-160	
שוק כבש ללא עצם כ- 1.2 ק"ג	8-10 דקות	65	330-360	

* חזה ברווז 65°C עשוי בינוני / 70°C עשוי היטב
טלה 60°C עשוי בינוני / 65°C עשוי היטב / 70°C עשוי היטב

שימושים אחרים

זמן ד':ש'	המיקום במגירה		טמפרטורה מוגדרת במצב ☕	טמפרטורה מוגדרת במצב ☹️	כלי מכוסה?	הכלי	סוג המזון
	מדף*	רצפה					
0:50		X		■□□□□	לא	קערה/ כלי	הפשרת ענבים
0:15	X	X		□□□□■	לא	קערה	המסת ג'לטין
0:30		X	■□□□□		כן, עם צלחת	קערה	התפחת בצק
5:00		X	□■□□□		-	צנצנת עם כיסוי	הכנת יוגורט
0:40	X	X		□□□□■	כן, עם מכסה	כלי	פודינג אורז (לסיום תהליך הבישול)
0:20	X	X		□□□□■	לא		המסת שוקולד
1:00		X		□□■□□	לא	קערה	הפשרת ירקות קפואים

*בהתאם לדגם

שילוב עם מכונת קפה מסדרת CVA

תוכלו להגדיר את מגירת החימום כך שתופעל באופן אוטומטי לפני מכונת קפה Miele שלכם כדי להבטיח שספלי הקפה שלכם יהיו בטמפרטורה המושלמת לספל הקפה הראשון היומי שלכם.

יש לציין כי במצב קפה:

- לא ניתן לשנות את פעולת ספלים / כוסות
- לא ניתן לשנות את זמן הפעולה.
- מנגנון הכיבוי הבטיחותי מבוטל.

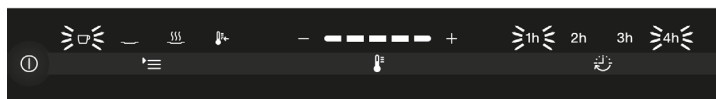
הפעלת מצב קפה

את מצב הקפה ניתן להפעיל רק כאשר מגירת החימום כבויה.

■ געו בחיישן הבקרה .

■ לאחר מכן געו בחיישן ההפעלה/כיבוי ①.

■ המשיכו לגעת בשני חיישני הבקרה עד שנוריות החיווי הראשונה והרביעית בתצוגת הזמן ונורית חיווי יוארו בו זמנית.



ביטול מצב קפה

■ געו בחיישן הבקרה .

■ לאחר מכן געו בו זמנית גם בחיישן ההפעלה/כיבוי ①.

■ המשיכו לגעת בשני החיישנים עד שכל סימני החיווי ייכבו.

⚠ סכנת פציעה.

אל תשתמשו במכשיר לניקוי באדים לניקוי מגירת החימום. האדים עשויים לחדור לרכיבים החשמליים הפנימיים, לגרום לקצרים ולסכנת התחשמלות.

סכנת נזק.

תכשירי ניקוי מסחריים אינם מתאימים לניקוי מגירת החימום ועלולים לגרום נזק בלתי הפיך למשטחי מגירת החימום. השתמשו אך ורק בתמיסת נוזל ניקוי עדין כדי לנקות את מגירת החימום.

נקו ויבשו את מגירת החימום לאחר כל שימוש. אפשר למגירת החימום להתקרר לטמפרטורה בטוחה לפני הניקוי.

חזית המגירה והחלל הפנימי

הסירו מיד שאריות לכלוך.

לכלוך שלא מוסר מיד עשוי להתקרב ולא ניתן יהיה להסירו, וכתוצאה מכך גוון משטחי המגירה עשוי להשתנות או לדהות.

נקו את חזית מגירת החימום במטלית סיבי מיקרו E של מילה, או באמצעות מטלית לחה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. לאחר מכן נגבו במטלית לחה.

משטחי מגירת החימום רגישים לשריטות. שריטות במשטחי הזכוכית עשויים לגרום לשברים.

מגע עם תכשירי ניקוי לא מתאימים עשוי לגרום לשנוי הגוון או לדהיית המשטחים החיצוניים.

חיישן הבקרה להפעלה/כיבוי ① חייב להישמר נקי. לכלוך או נוזל שעל החיישן עלול לגרום לחוסר תגובה של החיישן או להפעלה לא רצויה של המגירה.

כדי למנוע נזק למשטחי מגירת החימום, אל תשתמשו ב:

- משימוש בתכשירי ניקוי המכילים סודה, חומצות וכלור,
- משימוש בתכשירי קרצוף שורטים כמו לדוגמא, אבקות, חול ומשחות קרצוף והברקה,
- משימוש בכריות או ספוגי קרצוף כמו למשל, סקוטש-ברייט, ננס וכו' המיועדים לניקוי סירים,
- משימוש בתכשירי ניקוי למשטחי פלדת אל-חלד,
- תכשירי ניקוי המכילים מסירי אבנית,
- חומרי הדחה למדיחי כלים,
- מרססים לניקוי תנורים,
- תכשירי ניקוי לזכוכית,
- כריות קרצוף כמו למשל כריות לניקוי סירים אשר השתמשות בהם קודם לכן עם תכשירי קרצוף.
- כלי מתכת חדים.

שטיחון למניעת החלקה

ניתן להוציא את השטיחון למניעת החלקה כדי לנקות אותו.

- נקו את השטיחון בשטיפה ידנית בלבד, בתמיסת מים חמים ומעט נוזל ניקוי עדין, ולאחר מכן יבשו אותו במטלית יבשה.
- אל תחזירו את השטיחון למגירה אלא אך ורק לאחר שהוא התייבש היטב.

אל תשטפו את השטיחון במדיח כלים או במכונת כביסה.

לעולם אל תייבשו את השטיחון במגירת החימום.

מדריך לאיתור תקלות

בסיוע העצות שלהלן, תקלות קלות בביצועי מגירת החימום, שחלקן עשויה לנבוע מפעולה שגויה, תוכלו לפתור ללא צורך ביצירת קשר עם שרות אלקטרה.

⚠ עבודות הרכבה, טיפול ותיקונים במכשירים חשמליים יבוצעו אך ורק באמצעות טכנאי מורשה ומיומן. עבודות הרכבה, טיפול ותיקונים שלא בהתאם להוראות עלולים להוות סכנה למשתמש. לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב טיפול במגירת החימום על ידי מי שלא הוסמך לכך.

הבעיה	הגורם האפשרי	פתרון
מגירת החימום אינה מתחממת.	תקע החשמל אינו מוכנס כראוי לשקע בקיר.	הכניסו היטב את תקע החשמל לשקע בקיר.
	הנתיך של קו החשמל המזין את מגירת החימום "ירד".	הרימו את הנתיך בלוח החשמל הדירתי (נתוני צריכת הזרם מופיעים בתווית הנתונים שעל המכשיר). אם לאחר הרמת הנתיך והפעלה מחדש, מגירת החימום עדיין לא מתחממת, פנו למוקד שרות אלקטרה.
המזון אינו מספיק חם.	לא בחרתם בפעולת שמירת חום ^{sss} .	בחרו בפעולה הנכונה.
	הטמפרטורה המוגדרת נמוכה מדי.	בחרו בטמפרטורה גבוהה יותר.
	פתחי האוורור חסומים.	וודאו שקיימת תנועת אוויר חופשית בתוך המגירה.
הכלים חמים מדי.	לא בחרתם בפעולת שמירת חום ^{sss} .	בחרו את הפעולה הנכונה.
	הטמפרטורה המוגדרת חמה מדי.	בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר.

מדריך לאיתור תקלות

הבעיה	הגורם האפשרי	פתרון
הכלים אינם מספיק חמים.	לא בחרתם בפעולת החימום לצלחות וכלים ~.	בחרו את הפעולה הנכונה.
	הטמפרטורה המוגדרת נמוכה מדי.	בחרו בטמפרטורה גבוהה יותר.
	פתחי האוורור חסומים.	וודאו שקיימת תנועת אוויר חופשית בתוך המגירה.
	לא אפשרתם לכלים להתחמם בפרק הזמן הנדרש.	גורמים שונים עשויים להשפיע על פרק הזמן להתחממות (עיינו בסעיף "חימום הכלים").
הכלים חמים מדי	לא בחרתם בפעולת החימום לצלחות וכלים ~ או בחימום ספלים וכוסות ☐.	בחרו את הפעולה הנכונה.
	הטמפרטורה המוגדרת חמה מדי.	בחרו את הטמפרטורה הנכונה.
בעת השימוש נשמע רעש מהמגירה	הרעש נוצר מהמאוורר המפזר את האוויר החם בצורה אחידה בחלל הפנימי של המגירה. המאוורר פועל לסירוגין במצב "שמירת חום המזון" ו- "בישול" בטמפרטורה נמוכה.	זאת אינה תקלה.

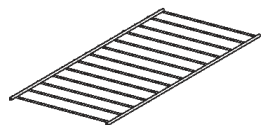
אביזרים הניתנים לרכישה

MIELE מציע מגוון רחב של אביזרים שימושיים, כמו גם מוצרי ניקוי ורענון למכשירי Miele שלכם.

מוצרים אלו תוכלו להזמין באמצעות מוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת) או באולם התצוגה המרכזי של "מילה" בהרצליה.

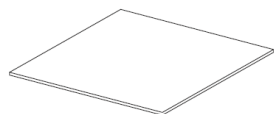
מדף

להגדלת שטח טעינת הכלים.



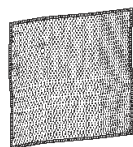
שטיחון למניעת החלקה

למניעת החלקת הכלים ושמירה על שלמותם



מטלית מסיב מיקרוני E-Cloth

מסירה טביעות אצבע ולכלוך קל.



◀ לפני חיבור המכשיר לרשת החשמל וודאו שמתח ההפעלה והתדירות הנקובים בתווית הנתונים תואמת למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz, אחרת המכשיר עלול להינזק. במקרה של ספק התייעצו עם תחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

◀ השקע ומפסק ההפעלה/כיבוי חייבים להיות נגישים בקלות לאחר ההתקנה בתוך הריהוט.

◀ משטח החימום חייב להיות מותקן בשילוב עם המכשירים המומלצים על ידי היצרן. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה מחיבור מכשיר זה בשילוב עם מכשיר אחר שלא אושר כתואם.

◀ כאשר מגירת חימום המזון מותקנת בשילוב עם מכשיר תואם אחר, יש להתקין את מגירת חימום המזון מעל מחיצה קבועה ביחידת המטבח על מנת להבטיח את שיחידת המטבח יכולה לתמוך במשקלם של שני המכשירים.

◀ כאשר מכשיר משולב ממוקם ישירות מעל מגירת החימום, אין צורך להתקין מחיצה בין שני המכשירים.

◀ יש להתקין את מגירת החימום כך

- שתוכלו לראות את תכולתה, וזאת כדי למנוע מכם להיכוות מגלישת מזון חם.

- שקיים מרווח מספיק שיאפשר לפתוח את המגירה עד הסוף.

◀ ניתן להשתמש במגירת חימום זו בכלי תחבורה כמו למשל אוניות, קרוונים, כלי טייס וכו', רק לאחר שמהנדס מורשה בדק וקבע שניתן להפעיל את המגירה ללא סכנה.

◀ מגירת החימום זמינה בשני דגמים השונים בגובה.

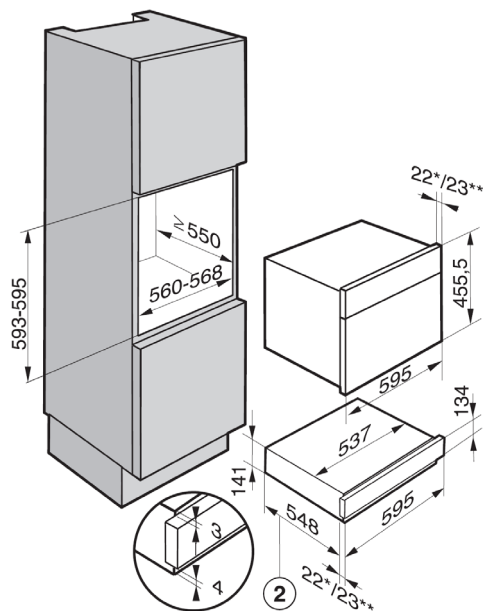
מידות ההתקנה המובנית למגירת החימום חייבים להתווסף למידות ההתקנה המובנית למוצרים משולבים כדי להכין את **גודל הגומחה הנדרשת**.

כאשר אתם מתקינים תשלובת של מכשירים שונים, עליכם לעיין בהוראות ההתקנה המסופקים עם המכשירים האחרים.

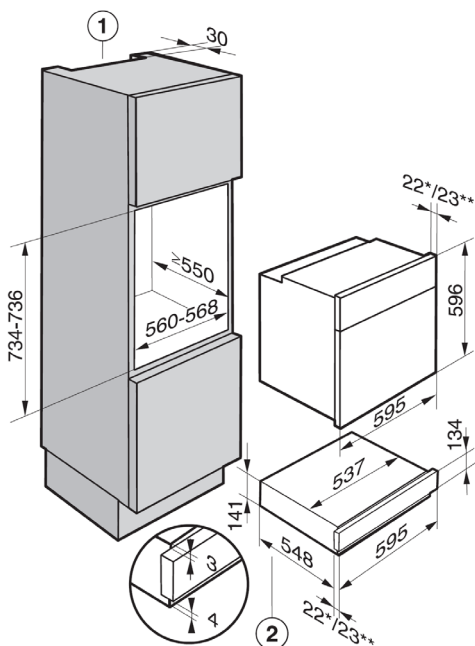
כל המידות ניתנות במ"מ

ESW 6114 / ESW 6214

תנורי מיקרוגל משולבים
H 6*BM



תנורים
H 6* B(P) - ו- H 2* B(P)



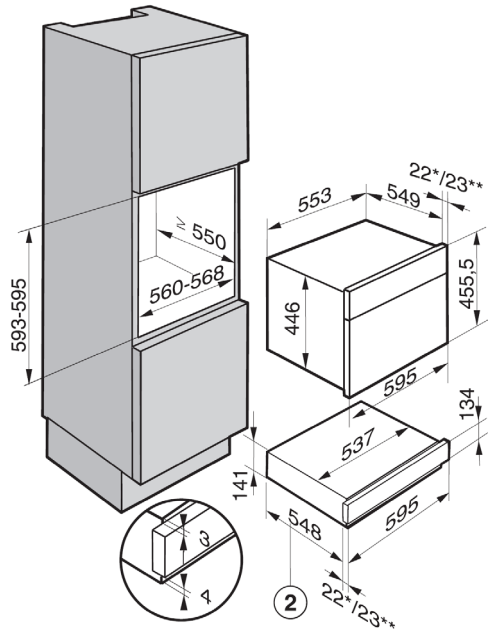
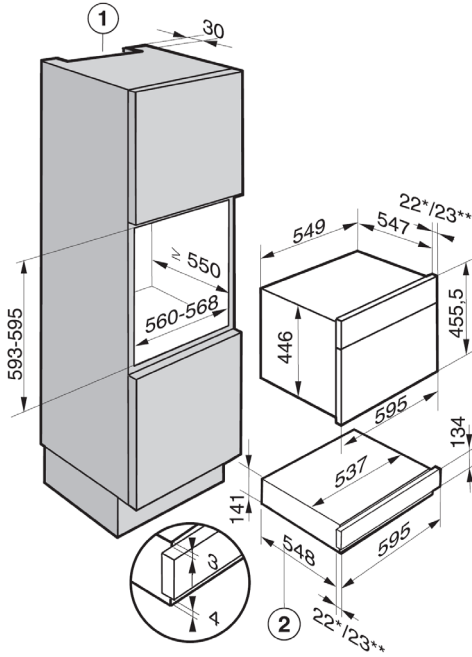
- ① נדרש פתח לאוורור כאשר המגירה מותקנת בשילוב עם תנור פירוליטי.
- ② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי כבל החשמל
אורך כבל החיבור $L = 2200$ מ"מ

* מכשירים עם חזית מזכוכית
** מכשירים עם חזית ממתכת

מידות להתקנה מובנית

תנורי אדים משולבים
DGC 63* / DGC 64*

תנורי אדים
DG 61* / DG 62* / DG 63* / DG 64* /
DG 65* / DG 66* / DG 68*



① נדרש פתח לאוויר כאשר המגירה מותקנת בשילוב עם תנור אדים משולב.

② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי כבל החשמל
אורך כבל החיבור $L = 2200$ מ"מ

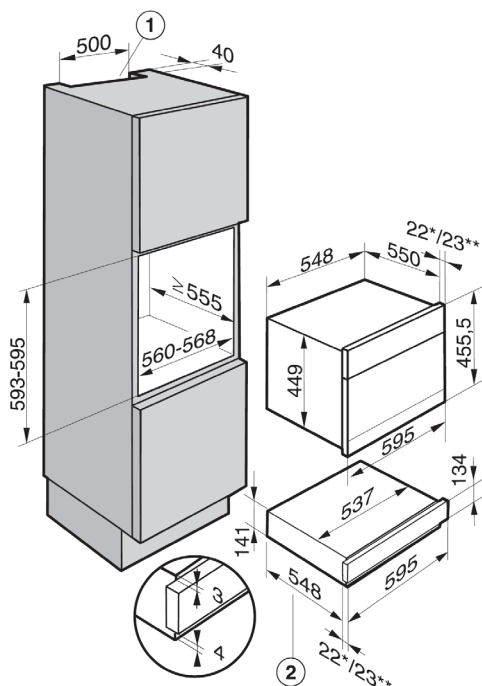
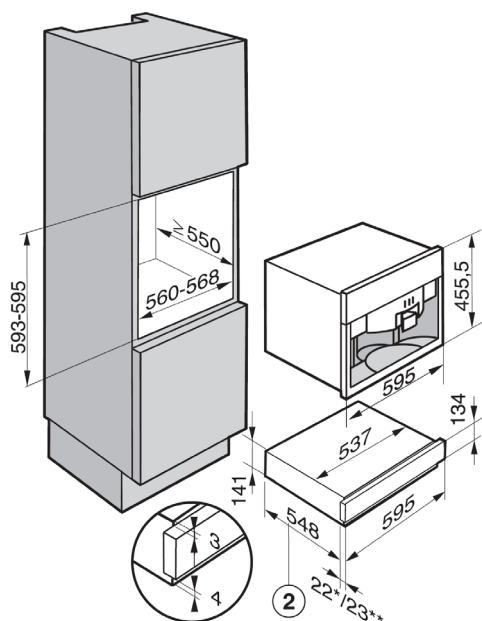
② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי כבל החשמל
אורך כבל החיבור $L = 2200$ מ"מ

* מכשירים עם חזית מזכוכית
** מכשירים עם חזית ממתכת

מידות להתקנה מובנית

מכשירים להכנת קפה
CVA 68*8 - CVA 6401

תנורי אדים משולבים XL
DGC 65* / DGC 66* / DGC 68*



② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי
כבל החשמל
אורך כבל החיבור L = 2200 מ"מ

① נדרש פתח לאוויר כאשר המגירה
מותקנת בשילוב עם תנור משולב
XL.

*מכשירים עם חזית מזכוכית
**מכשירים עם חזית ממתכת

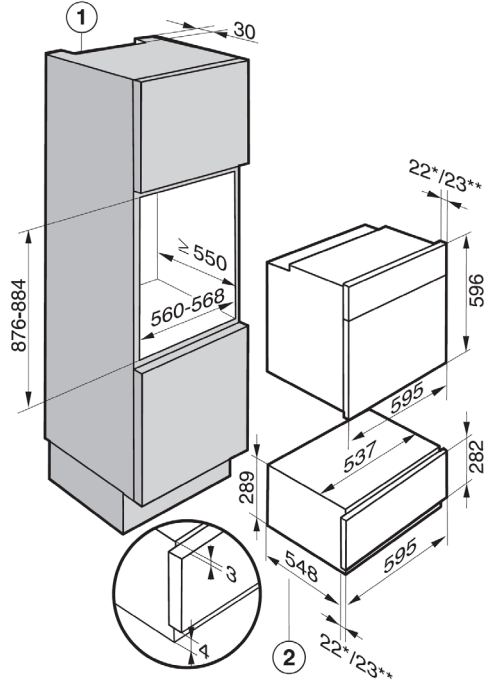
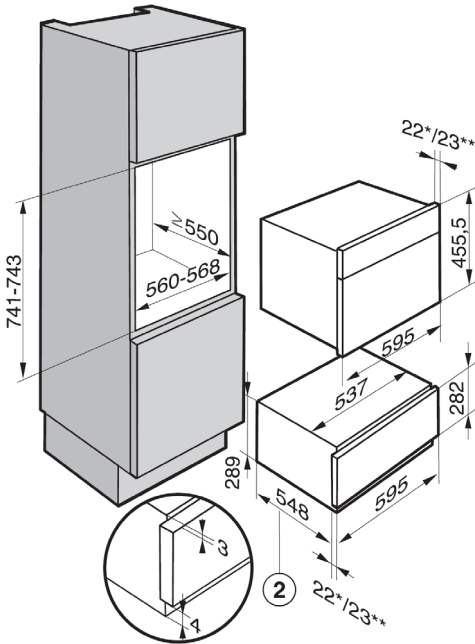
② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי
כבל החשמל
אורך כבל החיבור L = 2200 מ"מ

*מכשירים עם חזית מזכוכית
**מכשירים עם חזית ממתכת

ESW 6129 / ESW 6229

תנורי מיקרוגל משולבים
H 6*BM

תנורים
H 6* B(P) - ו- H 2* B(P)



*מכשירים עם חזית מזכוכית
**מכשירים עם חזית ממתכת

① נדרש פתח לאוורור כאשר המגירה מותקנת בשילוב עם תנור פירוליטי.

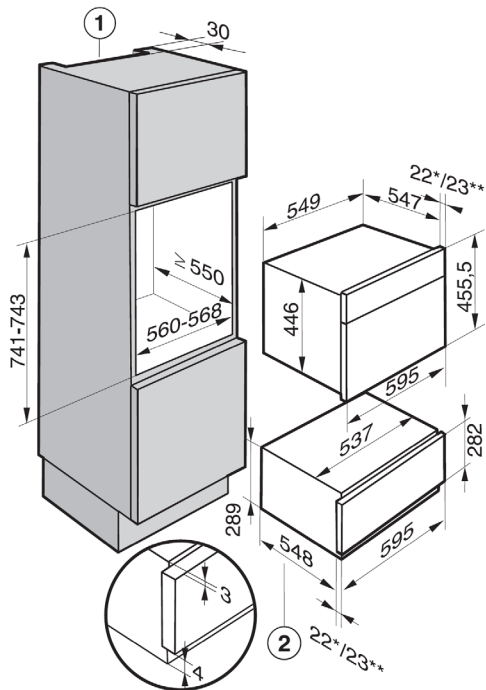
② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי כבל החשמל

אורך כבל החיבור $L = 2200$ מ"מ

מידות להתקנה מובנית

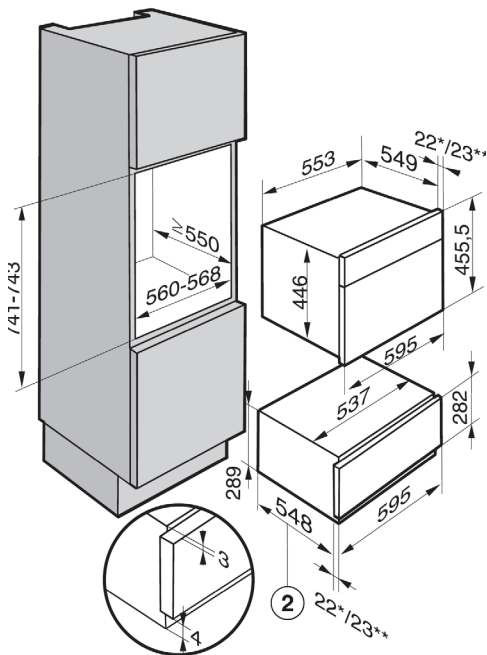
תנורי אדים משולבים
DGC 63* / DGC 64*

תנורי אדים
DG 61* / DG 62* / DG 63* / DG 64* /
DG 65* / DG 66* / DG 68*



① נדרש פתח לאוורור כאשר המגירה מותקנת בשילוב עם תנור אדים משולב.

② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי כבל החשמל
אורך כבל החיבור $L = 2200 \text{ מ"מ}$

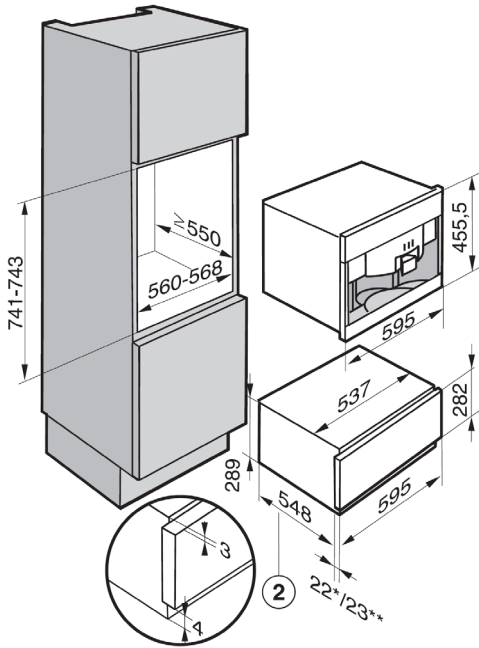


*מכשירים עם חזית מזכוכית

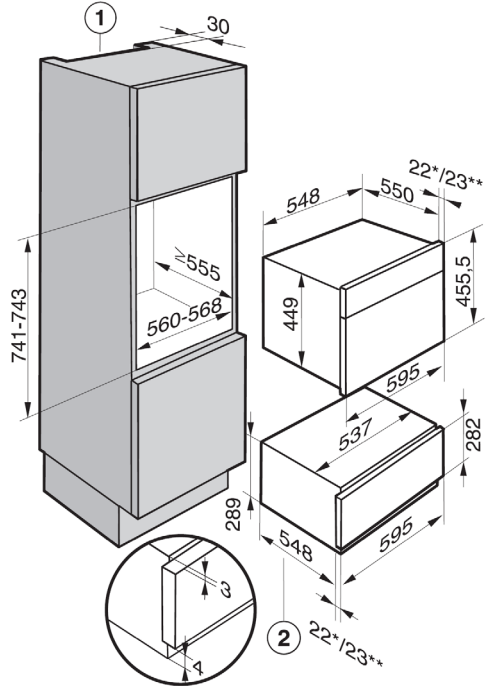
****מכשירים עם חזית ממתכת**

מידות להתקנה מובנית

מכשירים להכנת קפה
CVA 68*8 ו- CVA 6401



תנורי אדים משולבים XL
DGC 65*/ DGC 66* / DGC 68*



② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי
כבל החשמל
אורך כבל החיבור L = 2200 מ"מ

① נדרש פתח לאוורור כאשר המגירה
מותקנת בשילוב עם תנור משולב
XL.

*מכשירים עם חזית מזכוכית
**מכשירים עם חזית ממתכת

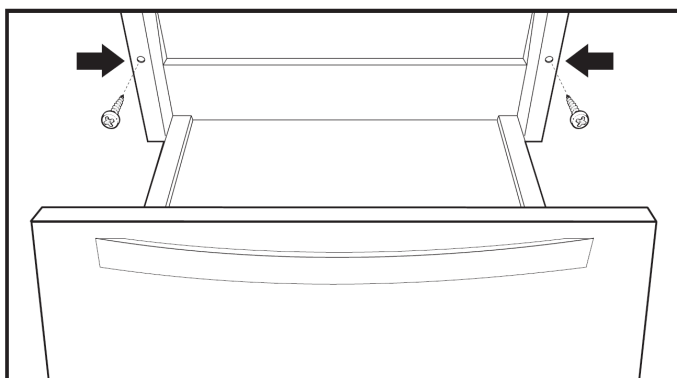
② מידות ההתקנה כוללות את חיבורי
כבל החשמל
אורך כבל החיבור L = 2200 מ"מ

*מכשירים עם חזית מזכוכית
**מכשירים עם חזית ממתכת

התקנת מגירת חימום המזון

בדקו וודאו שבסיס המגירה נקי ושהוא מפולס (באמצעות פלס מים). בדיקה זו חשובה כדי להבטיח את פעולתה התקינה של המגירה.

- דחפו את מגירת החימום ככול שניתן לתוך יחידת המטבח, וישרו אותה.
- פתחו את המגירה והשתמשו ב- 2 הברגים המצורפים כדי לאבטח את המגירה לקירות הצד של יחידת המטבח.



- כאשר אתם מתקינים תשלובת של מכשירים שונים, עליכם לעיין בהוראות ההתקנה המסופקים עם המכשירים האחרים.

כל עבודות החשמל חייבות להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך ובהתאם לתקני בטיחות בחשמל.

אם כבל החשמל ניזוק או שהתגלה בו פגם כלשהו הוא חייב להיות מוחלף על ידי טכנאי שרות מורשה ומיומן. הכבל חייב להיות מוחלף בכבל מיוחד מסוג: H 05 V V-F (PVC מבודד).

ההתקנה, התיקונים ושאר פעולות התחזוקה חייבות להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שייגרמו כתוצאה מעבודות שיבוצעו על ידי אדם לא מורשה.

הפעילו את מגירת חימום המזון רק לאחר שהותקנה בתוך יחידת המטבח כדי להבטיח שכל רכיבי החשמל מוגנים. אסור שרכיבי החשמל יהיו חשופים.

כדי להבטיח בטיחות מרבית, אל תחברו את המכשיר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל.

לפני חיבור התנור לרשת החשמל וודאו שנתוני מתח ההפעלה של מגירת חימום המזון הנקובים בתווית הנתונים תואמים למתח רשת החשמל בארץ: 230V-50Hz.

עדיפה התחברות לרשת החשמל באמצעות שקע חשמל תקני. במקרה ששקע החשמל המזין את התנור לא נגיש, מומלץ לחבר את המכשיר לרשת החשמל באמצעות חיבור למפסק ניתוק זינה רב קוטבי עם מרווחי ניתוק של 3 מ"מ לפחות. לאחר ההתקנה וודאו שלאחר ההתקנה, מפסק הניתוק יהיה נגיש בכל עת.

קו החשמל המזין את התנור חייב להיות מוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16 אמפר לפחות. מומלץ לחבר את המכשיר לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף נגד התחשמלות (מפסק פחת) בזרם דלף של 30 mA.

התנור מסופק עם כבל חשמל תלת-גידיל ולהלן צבעי

המוליכים: ירוק-צהוב: הארקה

חום: פאזה

כחול: אפס

שרות לאחר המכירה

במקרה של תקלה שאין באפשרותכם לאתר ולפתור, אנא התקשרו לתחנת השרות של 'מילה' (אלקטרה) הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

בעת הזמנת השרות, אנא מסרו את דגם מגירת חימום המזון שברשותכם ואת המספר הסידורי.



שרות לאחר המכירה

טל' 073-2625601

מוקד שרות ראשי

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-sherut.co.il>

לקוחות נכבדים,

החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את המפרטים המצוינים בהוראות ההפעלה ללא הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.