

Brugs- og monteringsanvisning Gourmet-varmeskuffe



Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	4
Miljøbeskyttelse	11
Oversigt	12
ESW 7010, ESW 7110.....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Betjenings- og visningselementer	14
Medfølgende tilbehør	15
Første ibrugtagning	16
Første rengøring af skuffen.....	16
Skuffen opvarmes for første gang.....	16
Miele@home	17
Betjening	20
Betjeningsmåde.....	20
Brug af MobileStart	21
Opvarmningsformer	21
Tid	21
Temperaturindstillinger	22
Varmholdning af mad	23
Opvarmning af service	25
Opvarmningstider.....	25
Kapacitet	25
ESW 7010, ESW 7110.....	26
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	27
Langtidsstegning	28
Yderligere anvendelsesmuligheder	33
Sammenkobling i netværk med Miele-indbygningsprodukter	34
Sabbatfunktion	35
Rengøring og vedligeholdelse	36
Småfejl udbedres	38
Ekstra tilbehør	40
Service / Garanti	41
Kontakt i tilfælde af fejl.....	41
Typeskilt.....	41

Miele Service	42
Installation	45
Råd om sikkerhed ved indbygning	45
Indbygningsråd	46
Indbygningsmål ESW 7010, ESW 7110	47
Kombinationsprodukt til nicher med 450 mm højde	47
Kombinationsprodukt til nicher med 590 mm højde	48
Set fra siden	49
Tilslutninger og ventilation	50
Indbygningsmål ESW 7020, ESW 7120	51
Kombinationsprodukt til nicher med 450 mm højde	51
Kombinationsprodukt til nicher med 590 mm højde	52
Set fra siden	53
Tilslutninger og ventilation	54
Indbygningsmål ESW 7030	55
Kombinationsprodukt til nicher med 450 mm højde	55
Kombinationsprodukt til nicher med 590 mm højde	56
Set fra siden	57
Tilslutninger og ventilation	58
Indbygning	59
Eltilslutning	60
Konformitetserklæring	63

Råd om sikkerhed og advarsler

Gourmet-varmeskuffen betegnes herefter for nemheds skyld som skuffen.

Denne skuffe opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på personer og ting.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden skuffen tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Herved beskyttes personer, og skader på skuffen undgås.

I overensstemmelse med norm IEC 60335-1 gør Miele udtrykkeligt opmærksom på, at afsnittet om installation af kogepladen samt råd og om sikkerhed og advarsler skal læses og overholdes.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne skuffe er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.
- ▶ Denne skuffe er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Skuffen er kun beregnet til husholdningsmæssig brug og kun til de formål, der er beskrevet i brugsanvisningen. Det er ikke tilladt at anvende skuffen til andre formål.
- ▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene skuffen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge skuffen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Råd om sikkerhed og advarsler

Børn i huset

- ▶ Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af skuffen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge skuffen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Børn må ikke rengøre skuffen uden opsyn.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af skuffen. Lad dem aldrig lege med skuffen.
- ▶ Skuffen bliver meget varm under brug og er det stadig et stykke tid efter, at den er slukket. Hold børn væk fra skuffen, indtil den er afkølet så meget, at fare for forbrænding er udelukket.
- ▶ Risiko for kvælning. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

Teknisk sikkerhed

- ▶ Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ En beskadiget skuffe kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor skuffen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget skuffe i brug.
- ▶ Pålidelig og sikker drift kan kun garanteres, når skuffen er tilsluttet det offentlige strømnet.
- ▶ Skuffens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.
- ▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på skuffens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på skuffen. Sammenlign disse data før tilslutning. Spørg i tvivlstilfælde en uddannet fagmand.
- ▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af skuffen.
- ▶ Anvend kun skuffen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Denne skuffe må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).
- ▶ Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på skuffen. Åbn aldrig skuffens kabinet.


Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Reparation af skuffen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles garanti.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal skuffen tilsluttes til elnettet af en uddannet fagmand.
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning (se afsnittet Eltilslutning).
- ▶ Skuffen skal være afbrudt fuldstændigt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at
 - sikringerne i installationen er slået fra, eller
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
 - stikket er trukket ud (hvis der er et). Træk ikke i ledningen på en skuffe med netstik, men i stikket, når skuffen skal afbrydes fra elnettet.
- ▶ Hvis skuffen er indbygget bag en køkkenlåge, må denne aldrig lukkes, mens skuffen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed, som kan beskadige ovenen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når skuffen er helt afkølet.

Den daglige brug

- ▶ Man kan brænde sig på den varme skuffe eller varmt service. Beskyt hænderne med grillhandsker eller grydelapper ved arbejde på det varme produkt. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Våde eller fugtige tekstiler leder varmen bedre og kan forårsage forbrændinger på grund af damp.
- ▶ Risiko for brand. Undgå at opbevare plastbeholdere eller brændbare genstande i skuffen. Disse vil kunne smelte eller antændes.
- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i let-antændelige genstande i nærheden af den tændte skuffe. Brug aldrig skuffen til opvarmning af rum.
- ▶ Udskift aldrig det medfølgende skridsikre underlag med viskestykker el.lign.
- ▶ Teleskopudtrækkenes bæreevne er maks. 25 kg. Hvis skuffen overfyldes, eller man stiller eller sætter sig på den åbne skuffe, bliver udtrækkene beskadiget.
- ▶ Undersiden af skuffen bliver varm under brug. Pas derfor på ikke at komme til at berøre den, når skuffen er trukket ud.
- ▶ Det skridsikre underlag er temperaturbestandigt op til 200 °C. Bunden på kogegrej kan overskride denne temperatur, især efter kraftig opvarmning. Lad kogegrejet køle en smule af, inden det stilles i skuffen.
- ▶ Service af plast eller alufolie smelter ved høje temperaturer. Brug derfor kun varmebestandigt service af porcelæn, glas etc. til varmholdning.
- ▶ Hvis der trænger væsker ind i den indvendige skuffe, kan der opstå kortslutning. Åbn og luk derfor skuffen forsigtigt, når den er fyldt, så væsker ikke skvulper over.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Funktionen  Varmholdning af mad er ikke egnet til opvarmning af kold mad, men kun til at holde allerede varm mad varm. Sørg for, at maden er tilstrækkelig varm, når den anbringes i skuffen.
- ▶ Sørg for at indstille varmholdningstemperaturen højt nok. Hvis temperaturen er for lav, kan der udvikles bakterier ved bestemte madvarer.

Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Risiko for elektrisk stød. Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan således genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted.

Bortskaffelse af et gammelt produkt

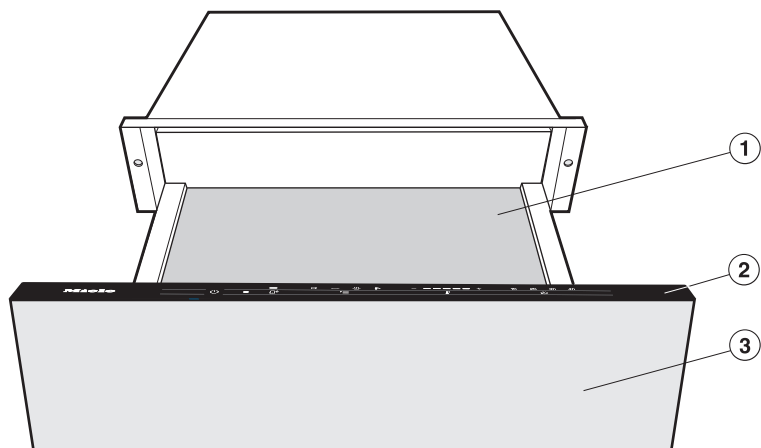
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er ejerens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

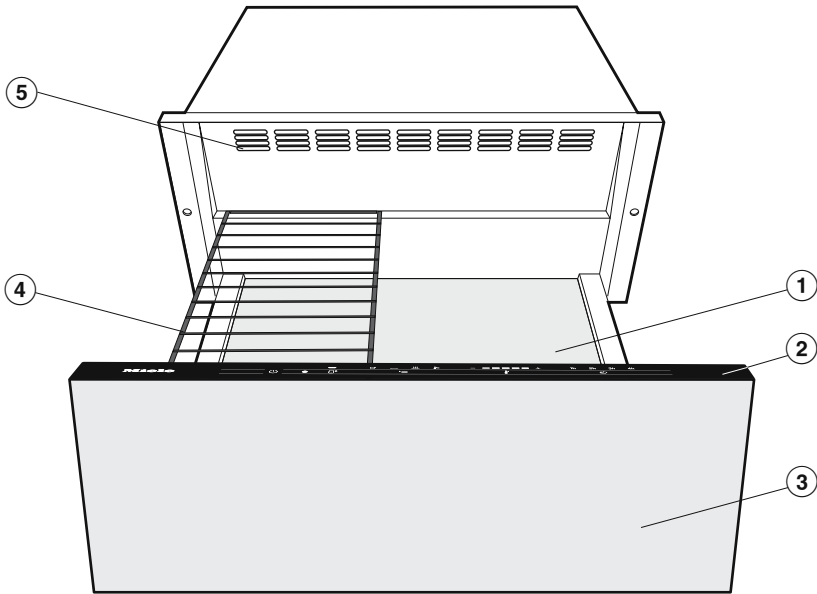
Oversigt

ESW 7010, ESW 7110



- ① Skridsikkert underlag
- ② Betjenings- og visningselementer
- ③ Skuffefront med Push2Open-funktion
Skuffen åbnes og lukkes med et let tryk på midten af panelet.

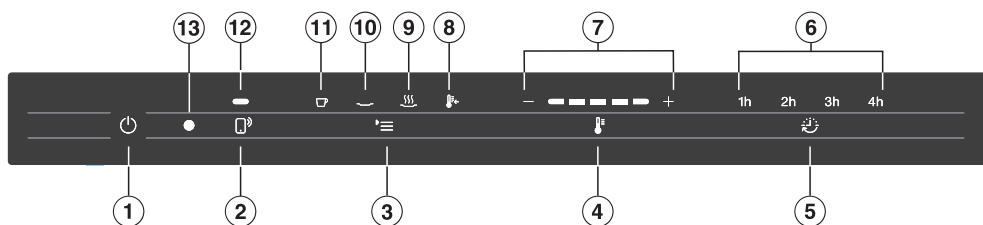
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120







- ① Skridsikkert underlag
- ② Betjenings- og visningselementer
- ③ Skuffefront med Push2Open-funktion
Skuffen åbnes og lukkes med et let tryk på midten af panelet.
- ④ Rist
- ⑤ Ventilationskanal

Oversigt






Betjenings- og visningselementer



Sensortaster

- ① Sensortast tænd/sluk ①
Til at tænde/slukke skuffen
- ② Sensortast 
Til styring af ovnen med en mobil enhed
- ③ Sensortast 
Til valg af opvarmningsform
- ④ Sensortast 
Til indstilling af temperatur
- ⑤ Sensortast 
Til indstilling af en afgrænset periode eller reetablering af konstant drift.

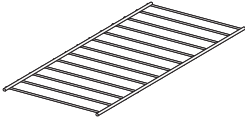
Indikatorer/Kontrollamper

- ⑥ Visning af valgt periode
1 t.= 1 time
2 t. = 2 timer
3 t. = 3 timer
4 t. = 4 timer
Ingen angivelse = konstant drift
- ⑦ Bjælke med kontrollamper
Til visning af temperatur
- ⑧ Kontrollampe 
Viser, at opvarmningsformen Langtidsstegning er indstillet.
- ⑨ Kontrollampe 
Viser, at opvarmningsformen Varmholdning af retter er indstillet.
- ⑩ Kontrollampe 
Viser, at opvarmningsformen Opvarmning af serverings-/spiseservice er indstillet.
- ⑪ Kontrollampe 
Viser, at opvarmningsformen Opvarmning af kopper/glas er indstillet
- ⑫ Kontrollampe 
Viser, at styring af skuffen er aktivret via en mobil enhed.
- ⑬ Optisk interface
(kun til Miele Service)

Medfølgende tilbehør

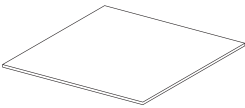
Yderligere tilbehør kan efterbestilles efter behov (se afsnittet Ekstra tilbehør).

Rist



Til forøgelse af fyldningsfladen (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

Skridsikkert underlag



Sørger for, at servicet står godt fast.

Første ibrugtagning

- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater.
- Fjern ikke mærkater med anvisninger om sikkerhed og indbygning samt typskiltet.




Dette letter arbejdet for serviceteknikeren ved reparation.

Første rengøring af skuffen

- Tag det skridsikre underlag og en eventuel rist op af skuffen. Rengør begge dele med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør det skridsikre underlag og risten af med en blød klud.
- Rengør skuffen indvendigt og udvendigt for eventuelt støv og emballagerester med en fugtig klud.
- Tør overfladerne af med en blød klud.
- Læg det skridsikre underlag og en eventuel rist ned i skuffen igen.

Skuffen opvarmes for første gang

Opvarm den tomme skuffe i min. 2 timer.

- Tænd skuffen ved berøring af sensortasten ①.
- Berør sensortasten '≡, indtil symbolet  lyser.
- Berør sensortasten  gentagne gange, indtil den yderste højre bjælke i temperaturvisningen lyser.
- Berør sensortasten  gentagne gange, indtil **2h** lyser.
- Luk skuffen.

Skuffen er udstyret med en kontakt. Opvarmningen og ventilatoren fungerer kun, når skuffen er lukket.

Efter 2 timer slukker skuffen automatisk.

Metalkomponenterne er beskyttet med et plejemiddel. Derfor kan der forekomme en generende lugt, når skuffen opvarmes første gang. Lugtdannelsen og eventuel damp forsvinder efter et stykke tid og skyldes ikke forkert tilslutning eller en defekt på produktet. Sørg for god ventilation i køkkenet under opvarmningen.

Miele@home

Skuffen er udstyret med et indbygget wi-fi-modul.

For at anvende dette skal der bruges følgende:

- et trådløst netværk
- Miele@mobile-app
- en brugerkonto hos Miele. Bruger-kontoen kan oprettes via Miele@mobile-appen.

Miele@mobile-appen guider dig igennem oprettelsen af forbindelse mellem skuffen og det trådløse netværk.

Når skuffen er forbundet med husets trådløse netværk, kan der fx udføres følgende handlinger via appen:

- Indhentning af oplysninger om skuffens driftstilstand
- Anvisninger om igangværende processer i skuffen kan kaldes frem
- Afslutning af igangværende tilberedningsprocesser

I netværksforbundet standbytilstand bruger varmeskuffen maks. 2 W.

Sørg for, at det trådløse netværks signalstyrke er tilstrækkeligt kraftig på opstillingsstedet.

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

Wi-fi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre enheder (fx mikrobølger, fjernstyret legetøj). Dette kan forårsage midlertidige eller komplette forstyrrelser af forbindelsen. Det kan derfor ikke garanteres, at der er konstant adgang til de tilbudte funktioner.

Tilgængelighed af Miele@home

Anvendelsen af Miele@mobile-appen afhænger af de funktioner og services, som tilbydes i dit land.

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

Yderligere information kan findes på Miele's hjemmeside www.miele.dk.

Miele@mobile-app

Miele@mobile-appen kan hentes gratis i Apple App Store[®] eller i Google Play[™].



Første ibrugtagning

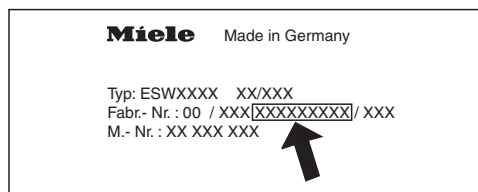
Forbind via app

Netværksforbindelsen kan etableres med Miele@mobile-appen.

- Download Miele@mobile-appen på den mobile enhed.

Til tilmeldingen skal der bruges:

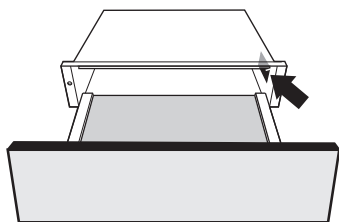
1. Adgangskode til det trådløse netværk (wi-fi).
2. Adgangskode til skuffen.



Adgangskoden til skuffen er de sidste 9 cifre i serienummeret, som findes på typeskiltet.



Typeskilt

Typeskiltet sidder her:



- Start tilmeldingen af produktet i appen. Følg tilmeldingstrinnene.

Fremgangsmåde ved opfordring til aktivering af skuffens wi-fi:


- Sluk skuffen.
- Hold sensortasten  inde.
- Berør samtidigt sensortasten .

2h lyser konstant, **3h** blinker.

De næste 10 minutter er skuffen klar til at blive forbundet.

- Følg derefter trinnene i appen.



Når der er etableret forbindelse, lyser **2h** og **3h** konstant.

- Forlad indstillings-mode på skuffen ved at berøre sensortasten .

Skuffen kan nu betjenes via appen.


Forbind via WPS

Den trådløse router skal være WPS-kompatibel (WiFi Protected Setup).

- Sluk skuffen.
- Hold sensortasten  inde.
- Berør samtidigt sensortasten .

2h lyser konstant, **3h** blinker.

WPS-forbindelsen skal startes samtidigt på skuffen og på wi-fi-routeren.


- Berør efter nogle sekunder sensortasten  på skuffen.

Efter kort tid lyser **2h** konstant, og **3h** og **4h** blinker.

De næste 10 minutter er skuffen klar til at blive forbundet.

- Start WPS-forbindelsen på wi-fi-routeren.

Når der er etableret forbindelse, lyser **2h** og **3h** konstant.

- Forlad indstillings-mode på skuffen ved at berøre sensortasten .



Skuffen kan nu betjenes via appen.

Hvis der ikke kunne etableres forbindelse, kan det skyldes, at WPS ikke blev aktiveret hurtigt nok på routeren. Udfør de ovennævnte trin igen.

Tip: Hvis den trådløse router ikke har WPS som forbindelsesmetode, foretages tilslutningen via Miele@mobile-appen.


Wi-fi afbrydes (stilles tilbage til standardindstilling)

Inden etablering af en ny wi-fi-forbindelse skal den eksisterende wi-fi-forbindelse først afbrydes.

- Sluk skuffen.
- Hold sensortasten  inde.
- Berør samtidigt sensortasten .


Ved en eksisterende wi-fi-forbindelse lyser **2h** og **3h** konstant.

De næste 10 minutter er skuffen klar til afbrydelsen.

- Tryk let på sensortasten .

2h lyser konstant, og **3h** blinker.

Efter nogle sekunder blinker **2h** og **3h**. Wi-fi-forbindelsen er afbrudt.


- Forlad afmeldings-mode på skuffen ved at berøre sensortasten .

Wi-fi-forbindelsen er afbrudt. Der kan etableres en ny forbindelse.

Deaktiver wi-fi, hvis skuffen bortskaffes, sælges, eller hvis en brugt skuffe tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til skuffen.

Betjening

Betjeningsmåde

 Fejlfunktion pga. tilsmudsede og/eller tildækkede sensortaster.

Sensortasterne reagerer ikke, eller de kan uforsætligt blive tændt, ligesom der automatisk kan blive slukket for skuffen.





Hold sensortasterne og indikatorerne rene.

Læg ikke genstande på sensortasterne og indikatorerne.


 Skader på grund af udløb af væske.


Hvis der kommer væske indvendigt i skuffen, kan dette medføre kortslutning.

Åbn og luk den fyldte skuffe forsigtigt, så væsker ikke kan skvulpe over.

- Åbn skuffen.
- Tænd skuffen ved berøring af sensortasten .
- Berør sensortasten  gentagne gange, indtil den ønskede funktion lyser.
- Berør sensortasten , indtil kontrol-lampen for den ønskede temperatur lyser i temperaturdisplayet.
- Berør sensortasten , indtil det ønskede driftstimeantal lyser.
- Luk skuffen.

Brug af MobileStart





- Berør sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Kontrollampen over sensortasten  lyser. Skuffen kan betjenes via Miele@mobile-appen.

Betjening via sensortasterne har 1. prioritet foran betjening via app.


Opvarmningsformer

Følgende funktioner kan vælges:


-  Opvarmning af kopper/glas
-  Opvarmning af serverings-/spiseservice
-  Varmholdning af mad
-  Langtidsstegning

Næste gang skuffen tændes, er den automatisk indstillet på den sidst valgte funktion, og denne vises på betjeningspanelet.

Skuffen er udstyret med en ventilator, der fordeler den opvarmede luft i skuffen. Ventilatoren kører i alle funktionerne.


Mad kan holdes varm, og service kan opvarmes i skuffen samtidigt. Vælg funktionen  Varmholdning af mad.

 Fare for forbrænding på grund af varmt service.

Tomt service bliver meget varmt, når det opvarmes med funktionen  Varmholdning af mad.

Tag grillhandsker på, når servicet tages ud.


Tid

 Brandfare på grund af udtørret mad.

Lange varmholdningstider medfører udtørring og evt. selvantændelse af maden.

Lad ikke skuffen være uden opsyn i længere tid ved konstant drift.


Skuffen er indstillet til konstant drift (undtagelse: Langtidsstegning). Efter maks. 12 timers konstant drift slukker sikkerhedsafbryderen skuffen.

Ved berøring af sensortasten  kan der vælges en begrænset driftstid: 1x berøring = 1 time (1h), 2x berøring = 2 timer (2h) osv. indtil maks. 4 timer.





Ved den femte berøring går skuffen igen på konstant drift.

Betjening

Temperaturindstillinger

Til hver funktion er knyttet et temperaturområde. Temperaturforslagene, der er indstillet fra fabrikken, er fremhævet med fed. Ved berøring af sensortasten  kan temperaturen ændres i trin a 5 °C.

Næste gang varmeskuffen tændes, er den automatisk indstillet på den sidst valgte temperatur, og denne vises på betjeningspanelet (undtagelse: Langtidsstegning).


Temperaturvisning	Temperatur [°C]*			
				
■ □ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■ □	60	80	85	85

* omtrentlige temperaturangivelser målt i midten af den tomme skuffe


Tips

Vær opmærksom på følgende for at bevare madens kvalitet:


- Fyld den varme mad i forvarmet service. Stil servicet i skuffen under forvarmningen.
- Tildæk ikke stegt eller friturestegt mad, der skal forblive sprød. Hold denne type mad varm ved højere temperaturer.
- Tildæk fugtige og flydende retter med et passende låg eller temperaturbestandig folie. På denne måde undgås, at der trænger fugtighed ud, som kondenserer og aflejres omkring servicet.
- Undgå at fylde servicet for meget, så mad/væsker ikke skvulper over.
- Frisk tilberedt mad er varmere end mad, der er blevet holdt varm. Server varmholdt mad på forvarmede tallerkener.
- Tab af næringsstoffer starter ved tilberedningen af madvarerne og fortsætter, når maden holdes varm. Jo længere tid maden holdes varm, desto større er tabet af næringsstoffer.
- Vi anbefaler at undlade at holde mad varm i længere tid, da den ellers vidertilberedes.
- Hvis skuffen åbnes flere gange, er der risiko for, at maden afkøles.
- Åbn og luk ikke skuffen med kraft. Væske fra beholdere/service kan skvulpe over og komme ind i ventilationsåbningerne eller indvendigt i skuffen.

 Sundhedsfare på grund af for lav varmholdningstemperatur.

Ved for lav varmholdningstemperatur kan der udvikles kim i maden.

Vælg udelukkende funktionen  Varmholdning af mad.

Denne funktion anvendes til varmholdning af mad direkte efter tilberedning, dvs. mens det stadig er varmt. Denne funktion er ikke beregnet til genopvarmning af mad, der er blevet kold.


- Vælg funktionen  Varmholdning af mad.
- Vælg den ønskede tid.

Skuffen skal forvarmes min. ca. 15 min. for at sikre, at den nødvendige min.temperatur i skuffen er nået.

- Stil servicet til forvarmning i skuffen.
- Tag det forvarmede service ud af skuffen efter 15 min., og fyld den varme mad i. Anvend grydelapper, når servicet tages ud.
- Anbring servicet i skuffen, og luk den forsigtigt, så eventuelle væsker ikke skvulper over.


Varmholdning af mad

Indstillinger

Madvare	Service/ Tilbehør	Tildækning	Temperatur ved indstilling 	Position	
				Bund	Rist*
Steak, rød	Tallerken	Nej	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Soufflé/gratin	Gratinform	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Steg	Tallerken	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gryderet	Gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Fiskepinde	Pande	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Kød i sauce	Gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Grøntsager i sauce	Gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gullasch	Gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Kartoffelmos	Gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu	Tallerken	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Ovnkartofler/ pillekartofler	Tallerken/ gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Panerede schnitzler	Pande	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Pandekager/ kartoffelkager	Tallerken	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Tallerken	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Hvide kartofler	Gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Sauce	Gryde	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Æblestang	Tallerken	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Opvarmning af franskbrød	–	Nej	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Opvarmning af rundstykker	–	Nej	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* Afhængig af model


Tips

- Fordel så vidt muligt servicet på hele fladen. Store tallerkenstabler er læn- gere tid om at blive varme end enkel- te servicedele. Hvis høje stabler ikke kan undgås, placeres de forrest i skuffen. Anvend risten (afhængig af model)
- Stil ikke store fade på højkant foran ventilationsåbningerne. De dækker for ventilationsåbningerne til den op- varmede luft. Servicet opvarmes ikke ensartet.
- Vælg altid funktionen  Opvarmning af kopper/glas til kopper og glas for at sikre, at den maksimale temperatur (60 °C) ikke overskrides.
- Opvarmet service mister meget hur- tigt temperaturen. Tag det derfor først ud kort tid inden, det skal bruges.

Opvarmningstider

Forskellige faktorer har indflydelse på opvarmningstiden:

- Servicets materiale og tykkelse
- Kapacitet
- Placering af servicet
- Temperaturindstilling

Absolutte angivelser er derfor ikke muli- ge. Som vejledning kan nævnes følgen- de værdier til ensartet opvarmning med funktionen  Opvarmning af serverings-/spiseservice:

- Service til menu til 6 personer ca. 30 - 35 min.
- Service til menu til 12 personer ca. 40 - 45 min.

Når varmeskuffen anvendes i praksis, vil man efterhånden finde frem til de op- timale indstillinger.

Kapacitet



Skader på grund af overbelast- ning

Hvis skuffen overfyldes, bliver tele- skopudtrækkene beskadiget.

Fyld maks. **25 kg** i skuffen.

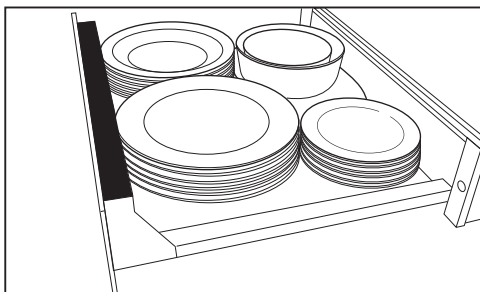
Skuffens kapacitet afhænger af skuf- fens højde og servicets vægt.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120:
Fyldningsfladen kan udvides ved anven- delse af den medfølgende rist. Risten kan placeres efter behov. Ved at anven- de to riste, der anbringes hhv. til venstre og højre, kan fyldningsfladen øges yder- ligere. En ekstra rist kan købes på Miele's hjemmeside, ved henvendelse til Miele's kundecenter (kontakinformation findes på omslaget), eller hos Miele-for- handleren (se afsnittet Ekstra tilbehør).

Opvarmning af service

ESW 7010, ESW 7110

Vejledende fyldningseksempler:



Service til menu til 6 personer

6 spisetallerkner Ø 26 cm

6 suppetallerkner Ø 23 cm

6 desserttallerkner Ø 19 cm

1 ovalt fad 32 cm

1 serveringsskål Ø 16 cm

1 serveringsskål Ø 13 cm

eller et af følgende

12 spisetallerkner Ø 26 cm

18 suppetallerkner Ø 23 cm

16 suppeskåle Ø 10 cm

6 spisetallerkner og Ø 26 cm

6 suppetallerkner Ø 23 cm

6 pizzatallerkner Ø 36 cm

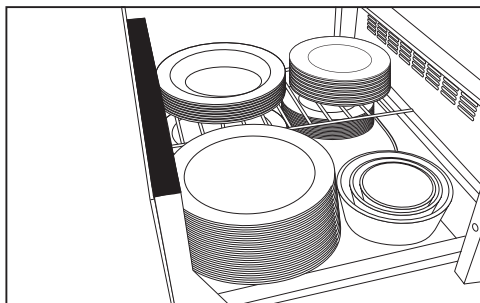
72 espressokopper Ø 5,9 cm

30 cappuccinokopper Ø 8,8 cm

30 toddyglas Ø 6,7 cm (8 cm højde)

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Vejledende fyldningseksempler:



Service til menu til 12 personer

12 spisetallerkner	Ø 26 cm
12 suppetallerkner	Ø 23 cm
12 desserttallerkner	Ø 19 cm
1 ovalt fad	32 cm
1 serveringsskål	Ø 19 cm
1 serveringsskål	Ø 16 cm
1 serveringsskål	Ø 13 cm

eller et af følgende

40 spisetallerkner	Ø 26 cm
60 suppetallerkner	Ø 23 cm
45 suppeskåle	Ø 10 cm
20 spisetallerkner	Ø 26 cm
20 suppetallerkner	Ø 23 cm
20 pizzatallerkner	Ø 36 cm
142 espressokopper	Ø 5,9 cm
90 cappuccinokopper	Ø 8,8 cm
30 toddyglas	Ø 6,7 cm (8 cm højde)

Langtidsstegning

Ved langtidsstegning tilberedes maden ved lav temperatur over et længere tidsrum. Dette giver en skånsom tilberedning af maden, der mister mindre væde og derved forbliver saftigt og mørt.

Hvis der anvendes stegetermometer fra andre indbygningsprodukter i skuffen, kan de påvirke indbygningsprodukterne.

Anvend kun stegetermometrene fra Miele's indbygningsprodukter til de pågældende indbygningsprodukter.

Vi anbefaler, at der anvendes et gængs stegetermometer til visning af kernetemperaturen. Hermed kan maden tilberedes til præcis den ønskede kerntemperatur.

Kernetemperatur

Skuffen kan anvendes til tilberedning op til en kerntemperatur på 70 °C. Mad, hvis kerntemperatur skal være over 70 °C, kan ikke tilberedes i skuffen.

Kernetemperaturen viser tilberedningsgraden i midten af maden.

For kød gælder: Jo lavere kerntemperaturen er, desto mindre gennemstegt er kødet.

- 45–50 °C = rødt
- 55–60 °C = medium
- 65 °C = gennemstegt

Tilberedningstid

Tilberedningstiden afhænger af madens størrelse og kan være fra 1 til 6 timer.

Forvarm skuffen med det passende service i 15 min. Hermed når servicet og den indvendige skuffe den nødvendige temperatur.

Eksempel:


Valgt varighed 1h

Faktisk driftstid 1 time og 15 min.

Bemærk:

- Kødet skal være velhængt.
- Maden skal være af god kvalitet for at opnå et godt tilberedningsresultat.
- Maden skal altid have rumtemperatur. Tag maden ud af køleskabet ca. 15 min. inden tilberedningen.

Anvendelse af funktionen Langtidsstegning

- Vælg funktionen Langtidsstegning .
- Anbring det varmebestandige service i bunden af skuffen.

Skuffen forvarmes automatisk i 15 min. og varmer derefter ved den indstillede temperatur 85° C i de forindstillede 4 t.

Angivelserne i de følgende skemaer kan anvendes, hvis der ønskes tilberedning med andre indstillinger.

- Vælg den ønskede temperatur.
- Vælg den ønskede varighed.
- Læg maden i servicet efter forvarmingsfasen.
- Hvis man ønsker at anvende et stegetermometer:
Stik stegetermometeret ind i maden, så spidsen af metalstaven er midt i madens kerne. Sørg for, at det ikke støder mod ben eller stikkes ind i fedtlaget, da dette vil medføre forkert temperaturvisning.
- Når temperaturen er ca. 10 °C (vejledende værdi) under den kernetemperatur, der er angivet i stegeskemaet, tages maden ud af skuffen.

Der anbefales en mindre temperatur-difference ved større madvarer.

- Brun maden på alle sider ved kraftig varme.

Tips

- Gennemsteg ikke maden helt. Maden skal også steges efter tilberedningen.
- Maden kan straks skæres ud. Hviletid er ikke nødvendig.
- Server maden på forvarmede tallerkner, så det ikke afkøles for hurtigt.





Langtidsstegning

Forvarm servicet i 15 min. Stil maden til side imens ved rumtemperatur.

Stil maden i skuffen på det forvarmede service.

De angivne tilberedningstider i skemaerne er vejledende. Maden kan videretilberedes efter behov.





Tilberedningsskema oksekød

Kødtype	 [min.]	 * [°C]	 [min.]	
Medaljoner 3–4 cm høje	1 pr. side 1–2 pr. side 2 pr. side	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak af tykstegsfilet ca. 170 g	1 pr. side 2 pr. side 2 pr. side	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak af tyndstegsfilet ca. 200 g	1 pr. side 1–2 pr. side 2 pr. side	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 45-50 °C rød, 55-60 °C medium, 65 °C gennemstegt

 Bruningstid,  Kernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturindstilling





Tilberedningsskema kalvekød

Kødtype	 [min.]	 * [°C]	 [min.]	
Medaljoner 3–4 cm høje	1 pr. side 2 pr. side 2 pr. side	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak ca. 160 g 2 cm høj	1 pr. side 2 pr. side 2 pr. side	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 45-50 °C rød, 55-60 °C medium, 65 °C gennemstegt

 Bruningstid,  Kernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturindstilling





Tilberedningsskema svinekød

Kødtype	 [min.]	 * [°C]	 [min.]	
Mørbrad ca. 550 g	6–8 i alt	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medaljoner ca. 4 cm høje	2 pr. side	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

65 °C gennemstegt

 Bruningstid,  Kernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturindstilling





Tilberedningsskema lammekød

Kødtype	 [min.]	 * [°C]	 [min.]	
Lammekrone ca. 170 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Lammekrone ca. 400 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Lammeryg udbenet ca. 600 g	2 pr. side	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 pr. side	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium, 65 °C gennemstegt

 Bruningstid,  Kernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturindstilling

Tilberedningsskema vildtkød





Kødtype	 [min.]	 * [°C]	 [min.]	
Hjortemedaljoner 3–4 cm høje	2 pr. side	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 pr. side	65	95–110	
Rådyrryg, udbenet ca. 800 g	2 pr. side	60	55–70	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 pr. side	65	95–110	

* 60 °C medium, 65 °C gennemstegt

 Bruningstid,  Kernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturindstilling




Langtidsstegning

Tilberedningsskema fisk

Fisketype	 [min.]	 [°C]	 [min.]	
Laks 400 g	2 på skindsiden	52	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ørred (hel) Ca. 350 g	2 pr. side	52	15-30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Torsk 200 g	uden brunng	52	75-90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Dorade (hel) ca. 480-500 g	2 pr. side	52	25-40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Havbars (hel) ca. 480-500 g	2 pr. side	52	20-35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Brunngstid,  Kernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturindstilling

Yderligere anvendelsesmuligheder

Madvare	Service	Tildækning			 [t.:min.]
Optøning af bærfrugt	Skål / tallerken	Nej	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		00:50
Opløsning af husblas	Skål	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:15
Hævning af gærdej	Skål	Ja, med tallerken		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	00:30
Fremstilling af yoghurt	Yoghurtglas med låg	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Færdigtilberedning af risengrød	Gryde	Ja, med låg	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:40
Smeltning af chokolade	Skål	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:20
Optøning af dybfrosne grøntsager	Skål	Nej	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Indstilling temperatur /  Indstilling temperatur /  Tid

Sammenkobling i netværk med Miele-indbygningsprodukter

Sammenkoblingen gør det muligt at styre skuffen automatisk afhængig af drifttilstanden for et andet Miele-indbygningsprodukt.

Eksempel:

Skuffen opvarmer service før eller efter betjeningsprocessen for det sammenkoblede indbygningsprodukt.

Forudsætninger:

For at kunne sammenkoble skuffen med andre indbygningsprodukter skal følgende betingelser være opfyldt:

- Skuffen kan forbindes med boligens trådløse netværk via Miele@home.
- Det andet indbygningsprodukt er forbundet med boligens trådløse netværk via Miele@home.

Netværksopkobling



Netværksopkoblingen gennemføres via Miele@mobile-appen.

Detaljerede informationer om funktionen fremgår af afsnittet Første ibrugtagning - Miele@home.

Betjening via sensortasterne har 1. prioritet foran betjening via app.
--

For at overholde religiøse skikke kan skuffen programmeres til varigheden af sabbatten. Den kobles automatisk fra efter ca. 72 timer og skifter til normal drift. Når funktionen er aktiveret, er indstilling af tid deaktiveret, og sensortasterne skal berøres længere end normalt.

Sabbatfunktion aktiveres

- Sluk om nødvendigt skuffen.
- Hold sensortasten  inde.
- Tryk samtidigt på sensortasten .

1h, 2h, 3h og 4h lyser.

- Indstil den ønskede temperatur og funktion.

Sabbatfunktion deaktiveres

Sabbatfunktionen kan deaktiveres inden udløb af tiden.

- Hold sensortasten  inde.

Alle indikatorer slukker.

Skuffen er igen i normal drift.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Skader på grund af fugtighed, der trænger ind.

Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af skuffen.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Overfladerne kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

⚠ Fare for forbrænding på grund af varmt indvendigt rum.

Skufferummet er varmt efter brug. Lad skuffen afkøle inden rengøring.


- Rengør og tør skuffen og tilbehøret af efter hver brug.

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler
- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Rengøringsmiddel til rustfrit stål
- Rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- Ovnrens eller ovnspray
- Glasrengøringsmiddel
- Skurende, hårde svampe og børster, fx grydesvampe
- Skarpe metalskrabere.

Rengøring af skuffens front og den indvendige skuffe

 Fejlfunktion pga. tilsmudsede og/eller tildækkede sensortaster.


Sensortasterne reagerer ikke, eller de kan uforsætligt blive tændt, ligesom der automatisk kan blive slukket for skuffen.

Hold sensortasterne og indikatorerne rene.

Læg ikke genstande på sensortasterne og indikatorerne.


- Fjern snavs med det samme med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør efter med rent vand.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

Det skridsikre underlag rengøres

 Skader på grund af forkert rengøring.

Det skridsikre underlag bliver beskadiget ved rengøring i opvaske- eller vaskemaskine.

Rengør altid det skridsikre underlag i hånden.

 Skader på grund af forkert tørring.

Det skridsikre underlag bliver beskadiget, hvis det tørres i en ovn.



Tør aldrig det skridsikre underlag i ovnen.




- Tag det skridsikre underlag op af skuffen.
- Rengør det skridsikre underlag med varmt vand og et mildt opvaskemiddel til opvask i hånden.
- Tør herefter det skridsikre underlag af med en klud.
- Læg først underlaget tilbage i skuffen, når det er helt tørt.

Småfejl udbedres

De fleste funktionsforstyrrelser og fejl, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne afhjælpe. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at tilkalde Miele Service.

Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal afhjælpes.

Fejl	Årsag og udbedring
Skuffen varmer ikke.	Netstikket er ikke sat korrekt i. ■ Sæt stikket i.
	Sikringen er defekt. ■ Udskift sikringen (min. sikring: se typeskiltet). Kontakt en elektriker eller Miele Service, hvis skuffen stadig ikke kan tænde igen, efter at HFI/HPFI-re-læet eller sikringsgruppen er slået til igen.
Lyde under brugen	Lydene stammer fra blæseren, som sørger for en ensartet fordeling af varmen. Der er ikke tale om en fejl.
Maden er ikke varm nok.	Funktionen  Varmholdning af mad er ikke indstillet. ■ Vælg den rigtige funktion.
	Den indstillede temperatur er for lav. ■ Indstil en højere temperatur.
	Ventilationsåbningerne er tildækkede. ■ Sørg for, at luften kan cirkulere.
Maden er for varm.	Funktionen  Varmholdning af mad er ikke indstillet. ■ Vælg den rigtige funktion.
	Den indstillede temperatur er for høj. ■ Indstil en lavere temperatur.

Fejl	Årsag og udbedring
Servicet er ikke varmt nok.	Funktionen Opvarmning af serverings-/spiseservice  er ikke indstillet. ■ Vælg den rigtige funktion.
	Den indstillede temperatur er for lav. ■ Indstil en højere temperatur.
	Ventilationsåbningerne er tildækkede. ■ Sørg for, at luften kan cirkulere.
	Servicet er ikke blevet opvarmet længe nok. ■ Forskellige faktorer har indflydelse på servicets opvarmningstid (se afsnittet Servicet opvarmes).
Servicet er for varmt.	Funktionen  Opvarmning af serverings-/spiseservice eller  Opvarmning af kopper/glas er ikke indstillet. ■ Vælg den rigtige funktion.
	Den indstillede temperatur er for høj. ■ Indstil en lavere temperatur.
Slidmærker på den øverste kant på frontpanelet.	Ved indbygning eller afmontering af et produkt over skuffen er der opstået tegn på slid. ■ Fjern forsigtigt sporene med den hårde side af en grydesvamp.

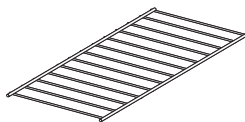
Ekstra tilbehør

Miele kan levere en række nyttigt tilbehør samt rengørings- og plejemidler til Miele's produkter.

Disse produkter kan bestilles på vores hjemmeside.

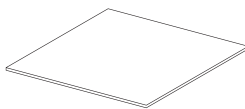
Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Rist



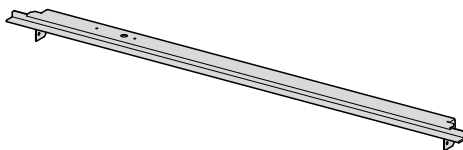
Til forøgelse af fyldningsfladen (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

Skridsikkert underlag



Sørger for, at servicet står godt fast.

Afdækningsliste



Dækker kabinetets område mellem skuffen og et kombinationsprodukt ovenover.

Mikrofiberklud

Fjerner fingeraftryk og let snavs.

Kontakt i tilfælde af fejl

Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

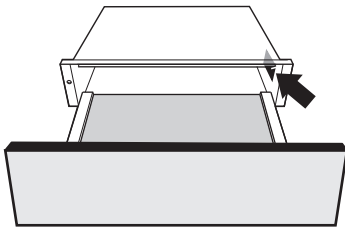
Bestil service via Miele's hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Oplys modelbetegnelse og serienummer ved henvendelse til Miele. Begge oplysninger findes på typeskiltet.

Typeskilt

Typeskiltet sidder her:



Service / Garanti

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

Reparationservice

Får du brug for reparationservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Miele's garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Miele's garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Miele's garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for tekniker. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Miele's regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

Inden Miele Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Service / Garanti

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:


Ønskes fejlen ikke afhjulpnet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Råd om sikkerhed ved indbygning

 Skader på grund af fejlagtig indbygning.

Ved forkert indbygning kan skuffen og/eller kombinationsproduktet blive beskadiget.

Lad en uddannet fagmand foretage indbygningen.

- ▶ Stikkontakten skal være let tilgængelig efter indbygning af skuffen.
- ▶ Skuffen må kun indbygges i kombination med de produkter, der er angivet af Miele. Hvis skuffen kombineres med andre produkter, er eventuelle efterfølgende skader ikke omfattet af Mieles garanti, da der ikke længere kan garanteres en sikker drift.
- ▶ Hylden, hvorpå skuffen og kombinationsproduktet installeres, skal være fastmonteret og tilstrækkelig bæredygtig til begge produkter.
- ▶ Ved indbygning af kombinationsproduktet skal anvisningerne i brugs- og monteringsanvisningen til det pågældende produkt følges nøje.
- ▶ Vær opmærksom på følgende ved indbygning af skuffen:
 - Man skal kunne se indholdet i servicet. Kun på denne måde kan man undgå, at varm mad/væske skvulper over.
 - Der skal være nok plads til at trække skuffen ud.

Installation

Indbygningsråd

Skuffen kan kombineres med følgende Miele-indbygningsprodukter:

- Alle ovne med en frontbredde på 595 mm
- Alle dampovne med en frontbredde på 595 mm
- Alle espressomaskiner med en frontbredde på 595 mm
- Alle mikrobølgeovne med en frontbredde på 595 mm
- Dialogovnen med en frontbredde på 595 mm

Kombinationsproduktet stilles på skuffen uden yderligere hylde.

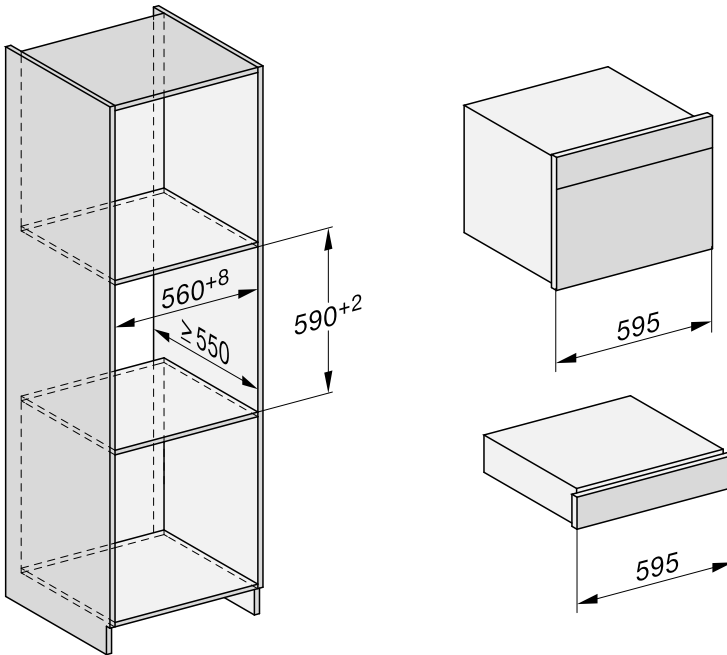
Skuffen kan fås i 3 forskellige højder. Det påkrævede nichemål fremkommer af indbygningsmålet for skuffen og indbygningsmålet for kombinationsproduktet.

Indbygningsmål ESW 7010, ESW 7110

Alle mål er angivet i mm.

Kombinationsprodukt til nicher med 450 mm højde

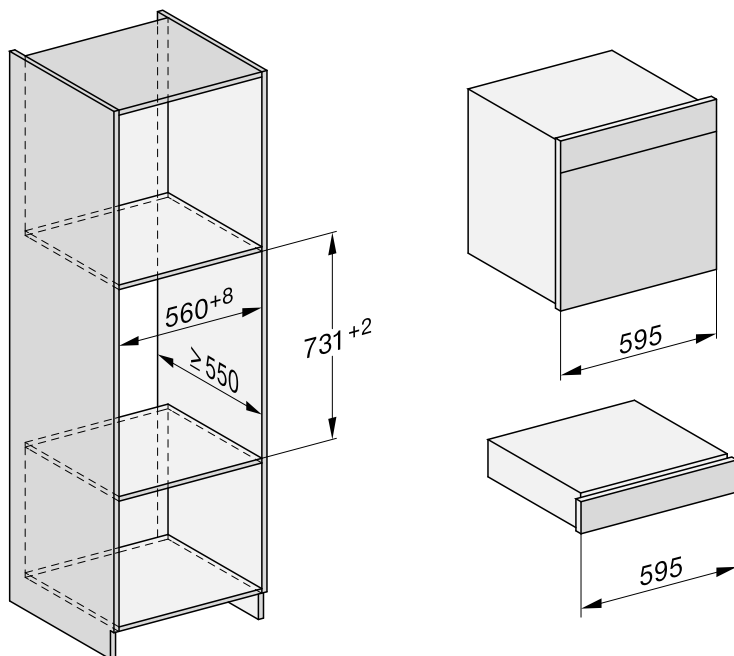
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



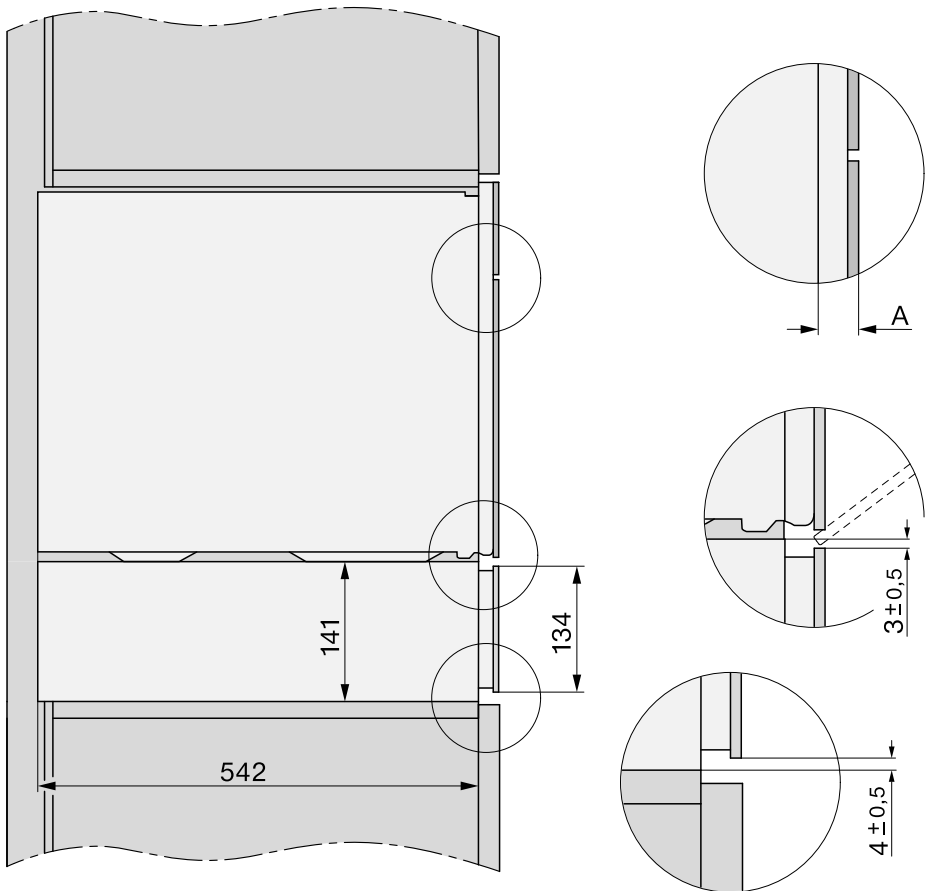
Installation

Kombinationsprodukt til nicher med 590 mm højde

Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



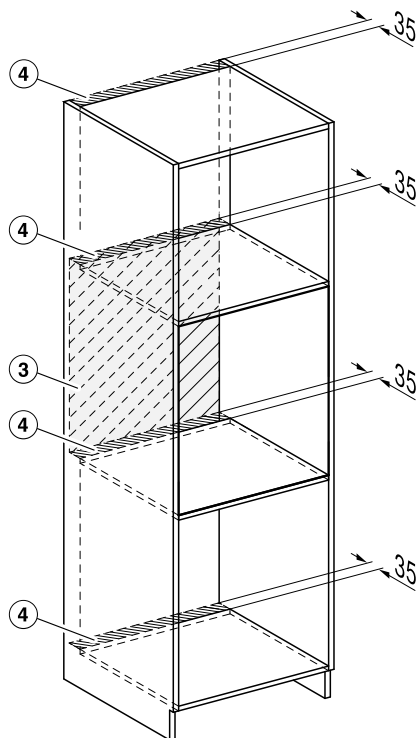
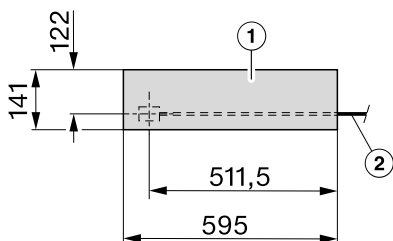
Set fra siden



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

Installation

Tilslutninger og ventilation



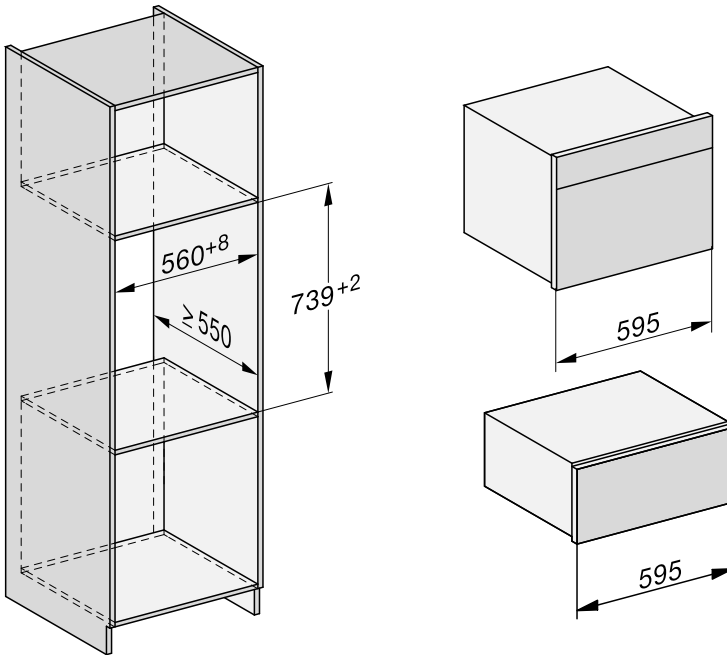
- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning L = 2.000 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område
- ④ Ventilationsåbning min. 1.800 mm²

Indbygningsmål ESW 7020, ESW 7120

Alle mål er angivet i mm.

Kombinationsprodukt til nicher med 450 mm højde

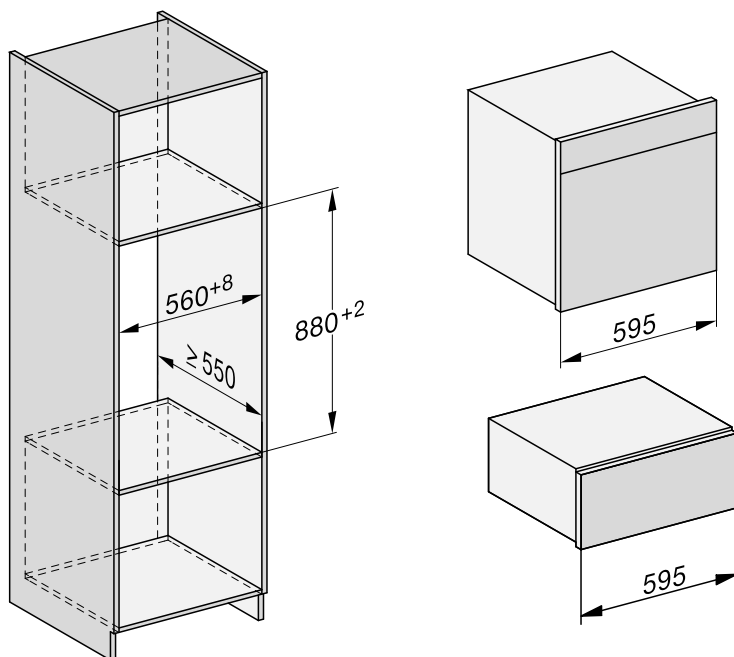
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



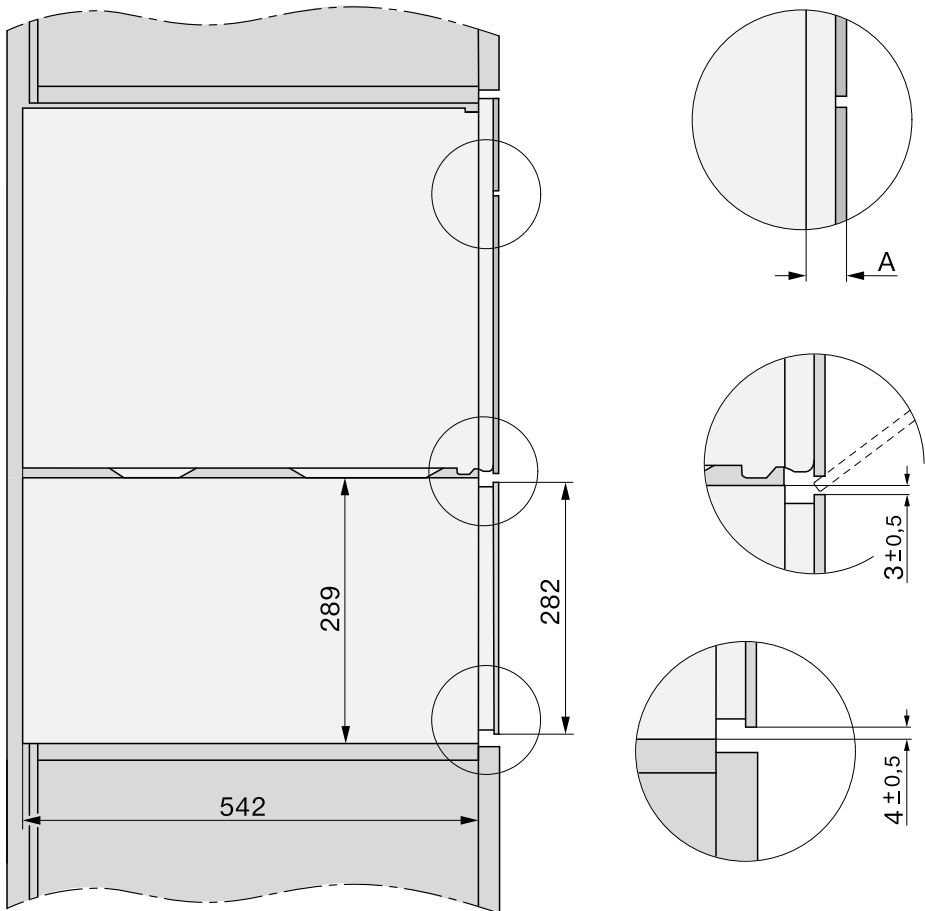
Installation

Kombinationsprodukt til nicher med 590 mm højde

Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



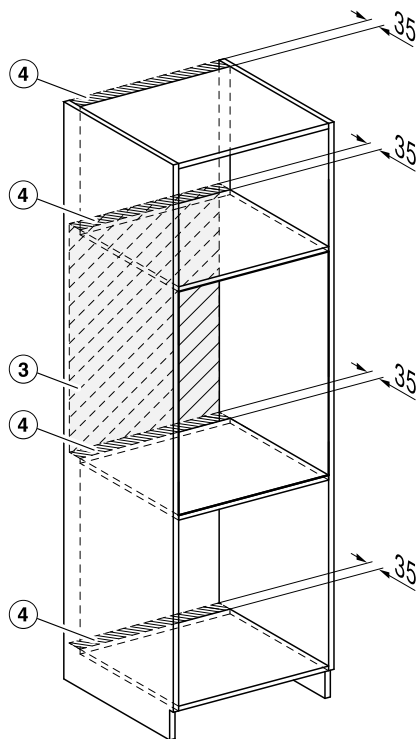
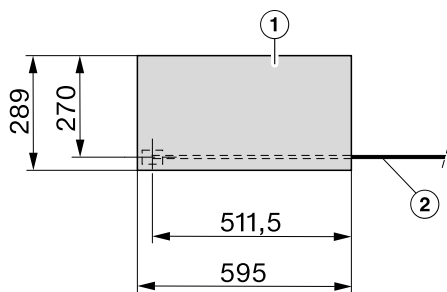
Set fra siden



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

Installation

Tilslutninger og ventilation



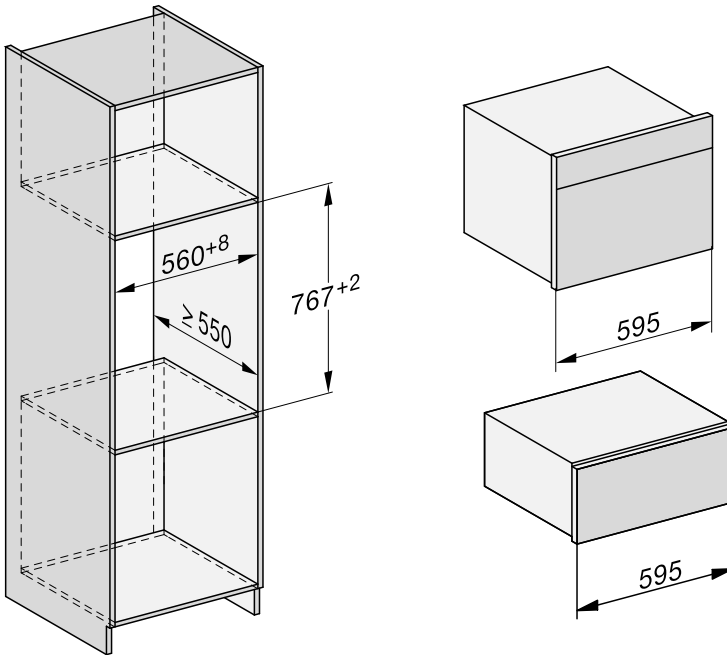
- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning L = 2.000 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område
- ④ Ventilationsåbning min. 1.800 mm²

Indbygningsmål ESW 7030

Alle mål er angivet i mm.

Kombinationsprodukt til nicher med 450 mm højde

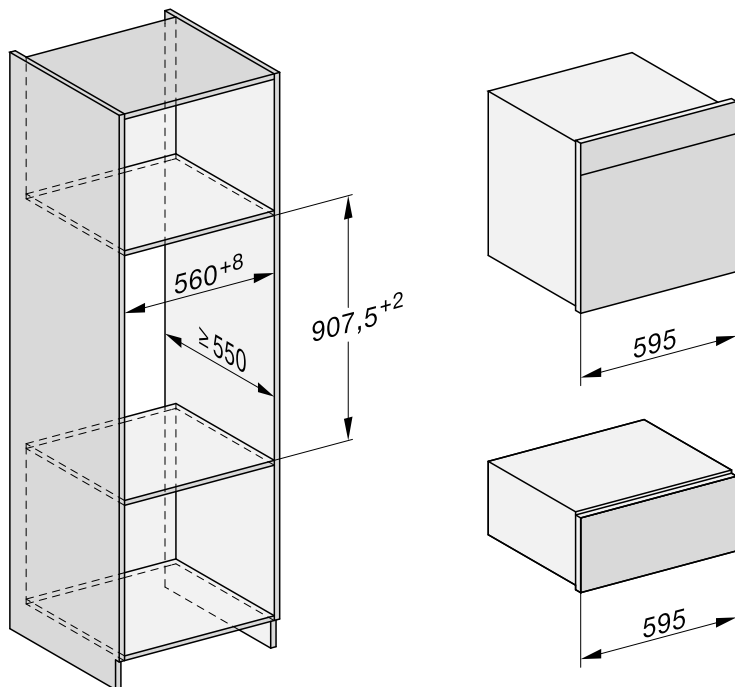
Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



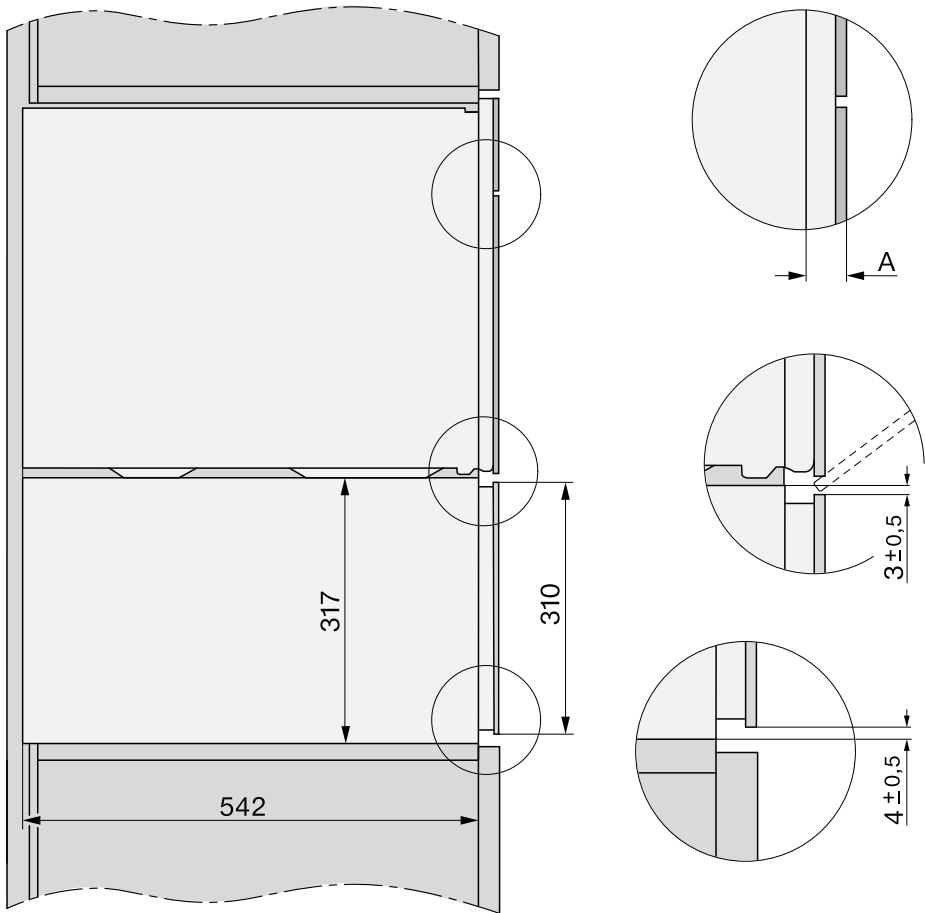
Installation

Kombinationsprodukt til nicher med 590 mm højde

Der må ikke være nogen skabsbagvæg bag indbygningsnichen.



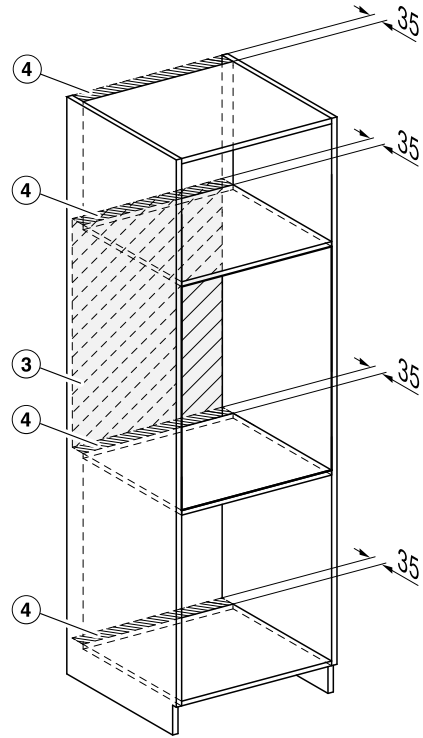
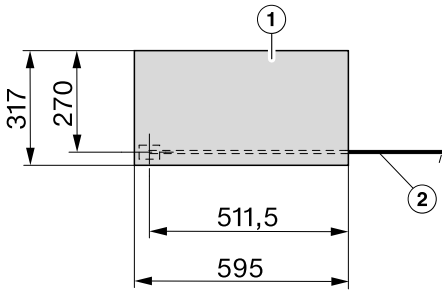
Set fra siden



A ESW 7030: 22 mm

Installation

Tilslutninger og ventilation

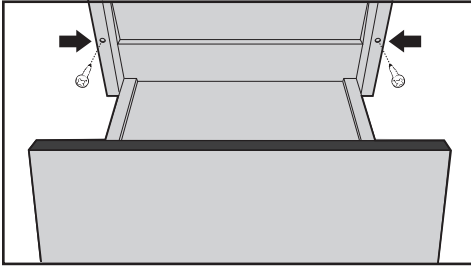


- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning L = 2.000 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område
- ④ Ventilationsåbning min. 1.800 mm²

Indbygning

Skuffens opstillingsflade skal være ren og i vater for at sikre korrekt funktion.

- Skub skuffen ind i indbygningsskabet, indtil fronten på skuffen flugter med indbygningsskabet, og juster den i vater vinkelret.



- Åbn skuffen, og skru den fast i skabets sidevægge med de to medfølgende skruer.
- Beskyt den øverste kant på frontpanelet mod slitage ved indbygning af kombinationsproduktet.
- Indbyg kombinationsproduktet som beskrevet i den tilhørende brugs- og monteringsanvisning.

Installation

Eltilslutning

Varmeskuffen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da varmeskuffen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan bestilles ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget). Dette letter arbejdet for serviceteknikeren. Stikkontakten skal være let tilgængelig efter indbygning af skuffen.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

 Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre risiko for at komme til skade.

Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren; eventuelle skader som følge heraf er ikke omfattet af Miele's garanti. Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, som opstår som følge af en installationsmæssigt manglende eller afbrudt jordforbindelse (fx på grund af stød).

Hvis stikket fjernes fra tilslutningsledningen, eller hvis der ikke er noget stik på ledningen, skal skuffen tilsluttes til elnettet af en uddannet el-fagmand.

Hvis stikkontakten ikke længere er tilgængelig, eller tilslutning skal ske til en fast installation, skal produktet kunne afbrydes på gruppeafbryderen. Ved gruppeafbryder forstås kontakt med en kontaktåbning på mindst 3 mm, herunder LS-kontakter, sikringer og relæer (EN 60335). Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse oplysninger skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Berørings sikkerheden på driftsisoleerede dele skal kontrolleres efter monteringen!

Samlet effekt

Se typeskiltet

Tilslutningsdata


Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet. Disse oplysninger skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Fejlstrømsrelæ

For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Afbrydelse fra nettet

 Risiko for elektrisk stød på grund af netspænding.

Under reparation og/eller vedligeholdelse kan en genindkobling af netspændingen medføre elektrisk stød. Efter afbrydelse skal nettet sikres mod genindkobling.

Hvis strømkredsen skal afbrydes fra nettet, foretages følgende, afhængig af installation:

Smeltesikringer

- Tag sikringerne helt ud af sikringshovederne eller skufferne.

Automatsikring

- (Ledningsrelæ, min. type B eller C):
Vip vippekontakten fra 1 (til) til 0 (fra).

HFI/HPFI-relæ

- (Fejlstrømsrelæ): Vip hovedkontakten fra 1 (til) til 0 (fra), eller tryk på kontrolknappen.

Installation

Udskiftning af nettilslutningsledningen

Ved udskiftning af tilslutningsledningen skal der anvendes en ledning af typen H 05 VV-F med egnet diameter. En sådan kan købes hos forhandleren eller ved henvendelse til Miele Kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Miele erklærer hermed, at denne skuffe overholder direktiv 2014/53/EU.

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

- På Miele's hjemmeside på den respektive produktside under Downloads.
- På Miele's hjemmeside via Services - Brugsanvisninger m.m. ved angivelse af model.

Frekvensbånd	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
--------------	----------------------------

Maks. sendeeffekt < 100 mW

Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup
www.miele.dk

Kontakt: miele.dk/service

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

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