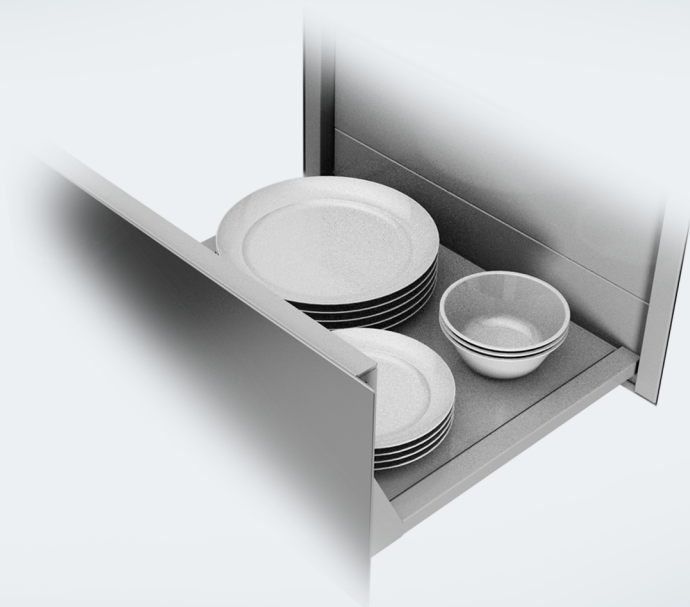


# Bruks- og monteringsanvisning Gourmet-varmeskuff



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. Da beskytter du deg mot person- og materiellskade.

# Innhold

---

<b>Sikkerhetsregler</b> .....	4
<b>Aktivt miljøvern</b> .....	11
<b>Oversikt</b> .....	12
ESW 7010, ESW 7110 .....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 .....	13
Betjenings- og indikatorelementer .....	14
Medfølgende tilbehør .....	15
<b>Første igangsetting</b> .....	16
Første gangs rengjøring av skuffen .....	16
Første gangs oppvarming av skuffen .....	16
Miele@home .....	17
<b>Betjening</b> .....	20
Betjeningsprinsipp .....	20
Bruk av MobileStart .....	21
Funksjoner .....	21
Varighet .....	21
Temperaturinnstillinger .....	22
<b>Varmholding av mat</b> .....	23
<b>Oppvarming av servise</b> .....	25
Oppvarmingstider .....	25
Kapasitet .....	25
ESW 7010, ESW 7110 .....	26
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 .....	27
<b>Langtidstilberedning</b> .....	28
<b>Flere anvendelsesmuligheter</b> .....	33
<b>Tilkobling med Miele innbyggingsprodukter</b> .....	34
<b>Sabbatfunksjon</b> .....	35
<b>Rengjøring og stell</b> .....	36
<b>Hvis feil oppstår</b> .....	38
<b>Ekstraustyr</b> .....	40
<b>Kundeservice</b> .....	41
Kontakt ved feil .....	41
Typeskilt .....	41

---

Garanti .....	41
<b>Installasjon</b> .....	42
Sikkerhetsregler for innbygging.....	42
Henvisninger for innbygging.....	43
Innbyggingsmål ESW 7010, ESW 7110 .....	44
Kombinasjonsprodukt for nisjer med 450 mm høyde .....	44
Kombinasjonsprodukt for nisjer med 590 mm høyde .....	45
Sett fra siden .....	46
Tilkoblinger og ventilasjon.....	47
Innbyggingsmål ESW 7020, ESW 7120 .....	48
Kombinasjonsprodukt for nisjer med 450 mm høyde .....	48
Kombinasjonsprodukt for nisjer med 590 mm høyde .....	49
Sett fra siden .....	50
Tilkoblinger og ventilasjon.....	51
Innbyggingsmål ESW 7030 .....	52
Kombinasjonsprodukt for nisjer med 450 mm høyde .....	52
Kombinasjonsprodukt for nisjer med 590 mm høyde .....	53
Sett fra siden .....	54
Tilkoblinger og ventilasjon.....	55
Innbygging.....	56
Elektrotilkobling .....	57
<b>Samsvarserklæring</b> .....	59

## Sikkerhetsregler

---

For å gjøre det enklere, omtales gourmet-varmeskuffen heretter bare som skuff.

Denne skuffen oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig, kan imidlertid føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar i bruk skuffen. Den gir viktige opplysninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader på skuffen.

I henhold til internasjonal standard IEC 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av skuffen samt sikkerhets-henvisninger og advarsler må leses nøye og følges.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.

Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

## Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne skuffen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne skuffen skal ikke brukes utendørs.
- ▶ Skuffen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til de anvendelsesområder som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene skuffen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn. De får kun bruke skuffen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke skuffen på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

# Sikkerhetsregler

---

## Barn i husholdningen

- ▶ Barn under 8 år må holdes vekk fra skuffen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år, får bare betjene skuffen uten tilsyn, dersom skuffens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre skuffen uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av skuffen. Ikke la barn leke med skuffen.
- ▶ Skuffen blir varm under bruk og er fortsatt varm en stund etter den er slått av. Hold barn unna skuffen til den er så avkjølt at all fare for forbrenning er utelukket.
- ▶ Fare for kvelning. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.

## Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skader på skuffen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at skuffen ikke har synlige skader. En skadet skuff må ikke tas i bruk.
- ▶ Pålitelig og sikker drift av skuffen er kun sikret, når den er koblet til det offentlige strømmettet.
- ▶ Sikkerheten for skuffens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på skuffens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på skuffen.  
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet (brannfare). De må ikke brukes for å koble skuffen til el-nettet.
- ▶ Skuffen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker funksjon er sikret.
- ▶ Denne skuffen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på skuffen.  
Du må aldri åpne skuffens kabinett.
- ▶ Hvis skuffen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre produkter blir oppfylt.
- ▶ Hvis støpselet blir fjernet fra tilkoblingsledningen eller tilkoblingsledningen ikke er utstyrt med støpsel, må skuffen kobles til el-nettet av en elektrofagmann.
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den kun skiftes ut av elektrofagfolk (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må skuffen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette ved å
  - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
  - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
  - trekke ut støpselet (hvis skuffen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut av stikkontakten.
- ▶ Hvis skuffen bygges inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), må møbelfronten ikke lukkes når skuffen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan skuffen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Ikke lukk møbeldøren før skuffen er fullstendig avkjølt.




## Forskriftsmessig bruk

- ▶ Du kan brenne deg på den varme skuffen eller på varmt servise. Beskytt alltid hendene med grillvotter eller grytekluter når du bruker det varme produktet. Bruk kun tørre grillvotter eller grytekluter. Våte eller fuktige tekstiler leder varme bedre og kan forårsake forbrenning pga. damp.
- ▶ Brannfare. Kunststoffbeholdere og brennbare gjenstander skal ikke oppbevares i skuffen. Ved innkobling kan de smelte eller begynne å brenne.
- ▶ Gjenstander i nærheten av skuffen kan begynne å brenne pga. de høye temperaturene som oppstår når skuffen er slått på. Bruk aldri skuffen til oppvarming av rom.
- ▶ Ikke erstatt den medfølgende antisklimatten med kjøkkenhåndklær eller lignende.
- ▶ Teleskopskinnene kan belastes med maksimalt 25 kg. Dersom skuffen overbelastes eller noen setter seg på den åpne skuffen, kan skinnene bli ødelagt.
- ▶ Undersiden av skuffen blir varm under bruk. Pass på at du ikke kommer borti den utilsiktet når skuffen er trukket ut.
- ▶ Antisklimatten er temperaturbestandig inntil 200 °C. Bunnen på et kokekar kan overstige denne temperaturen, spesielt etter bruning på sterk varme. La kokekaret avkjøles et øyeblikk før du setter det i skuffen.
- ▶ Servise av plast eller aluminiumsfolie smelter ved høye temperaturer. Bruk kun varmebestandig servise av porselen, glass etc. til varmhoding.
- ▶ Hvis væske kommer inn i skuffens indre, kan det føre til kortslutning. Du må åpne og lukke skuffen forsiktig, slik at ikke væske skvulper over.

## Sikkerhetsregler

---

► Funksjonen  Varmholding av mat er beregnet for varmholding av varm mat, ikke til oppvarming av kald mat. Pass på at maten er varm nok når den settes inn i skuffen.

► Hvis temperaturen er for lav, kan det utvikles bakterier i bestemte matvarer. Pass på at du stiller inn en tilstrekkelig høy temperatur for varmholding.

### Rengjøring og stell

► Fare for elektrisk støt. Dampen fra en damprensers kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprensers til rengjøring av skuffen.

## Retur og gjenvinning av transportemballasjen

Emballasjen beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen sparer råstoff og bidrar til mindre avfall. Forhandleren tar vanligvis emballasjen i retur.

## Retur og gjenvinning av gamle apparater

Elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og deler, som har vært nødvendige for apparatets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling, kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri apparatene som restavfall.

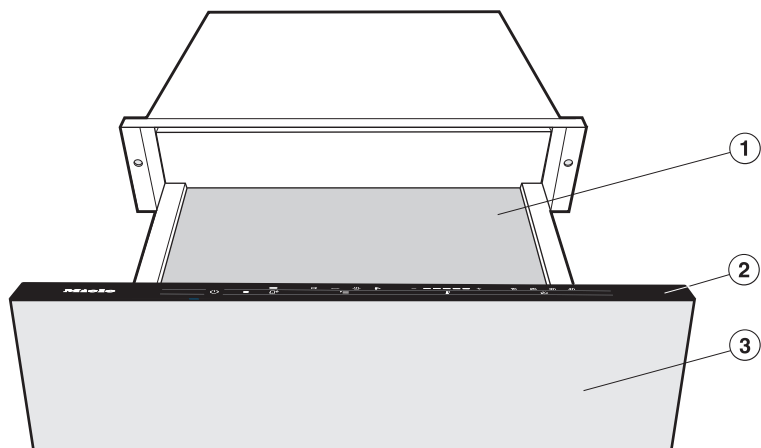


Benytt i stedet de offisielle returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike apparater. Apparatene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle apparatene. Sørg for at apparatene oppbevares barnesikkert til de kjøres bort.

# Oversikt

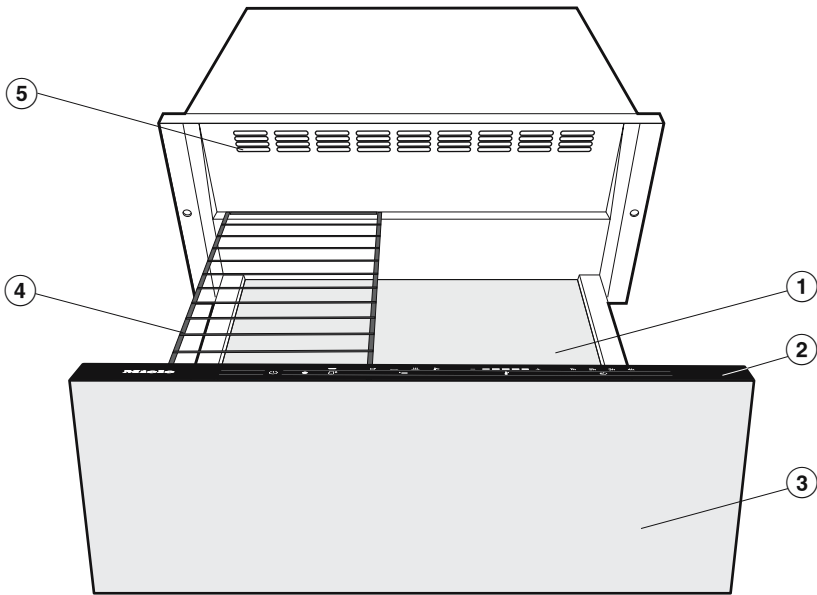
---

## ESW 7010, ESW 7110



- ① Antisklimatte
- ② Betjenings- og indikatorelementer
- ③ Front på skuff med Push2Open-mekanisme  
Skuffen åpnes og lukkes med et lett trykk på panelet.

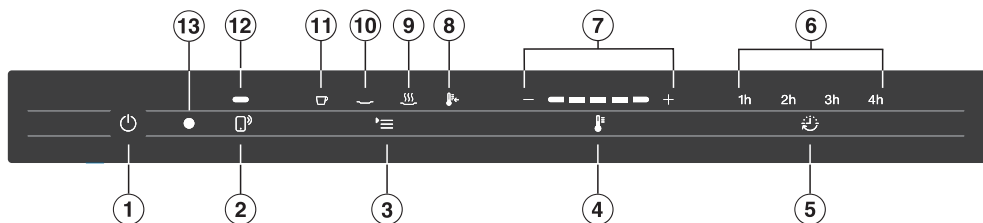
## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120







- ① Antisklimatte
- ② Betjenings- og indikatorelementer
- ③ Front på skuff med Push2Open-mekanisme  
Skuffen åpnes og lukkes med et lett trykk på panelet.
- ④ Rist
- ⑤ Ventilasjonsgitter

# Oversikt






## Betjenings- og indikatorelementer



### Sensortaster

- ① Sensortast på/av ①  
For inn-/utkobling av skuffen
- ② Sensortast   
For styring av skuffen via din mobile enhet
- ③ Sensortast   
For valg av funksjon
- ④ Sensortast   
For innstilling av temperatur
- ⑤ Sensortast   
For å stille inn en begrenset varighet eller for å gjenopprette kontinuerlig drift.

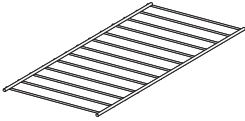
### Visning/kontrollamper

- ⑥ Visning av valgt varighet  
1h = 1 time  
2h = 2 timer  
3h = 3 timer  
4h = 4 timer  
Ingen visning = kontinuerlig drift
- ⑦ Kontrollamper i form av en strek med segmenter  
For temperaturvisning
- ⑧ Kontrollampe   
Viser at funksjonen  
Langtidstilberedning er stilt inn.
- ⑨ Kontrollampe   
Viser at funksjonen  
Varmholding av mat er stilt inn.
- ⑩ Kontrollampe   
Viser at funksjonen  
Oppvarming av serverings-/mid-  
dagsstov er stilt inn.
- ⑪ Kontrollampe   
Viser at funksjonen  
Kopper/glass er stilt inn.
- ⑫ Kontrollampe   
Viser at styring av skuffen via din  
mobile enhet er aktivert.
- ⑬ Optisk grensesnitt  
(kun for Miele's serviceavdeling)

## Medfølgende tilbehør

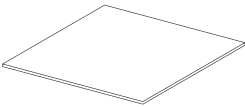
Standardutstyr og annet tilbehør kan etterbestilles ved behov (se kapittel «Ekstrautstyr»).

### Rist



For å få mer plass i skuffen (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

### Antisklimatte



Sørger for at serviset står støtt.

### Miele kokebok: «Matlaging med lav temperatur»

De beste oppskriftene fra Miele's prøve-kjøkken

## Første igangsetting

---

- Fjern ev. beskyttelsesfolier og klistremerker.
- Du må ikke fjerne klistremerker med henvisninger for sikkerhet og innbygging samt typeskiltet.





Service- og vedlikeholdsarbeid blir enklere.

### Første gangs rengjøring av skuffen

- Ta antisklimatten og ev. risten ut av skuffen. Rengjør begge deler med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk antisklimatten og risten med en myk klut.
- Rengjør skuffen innvendig og utvendig med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakkingsrester.
- Tørk overflatene med en myk klut.
- Legg antisklimatten og ev. risten tilbake i skuffen igjen.

### Første gangs oppvarming av skuffen

Varm opp den tomme skuffen i minst 2 timer.

- Slå på skuffen ved å berøre sensortasten ①.
- Berør sensortasten  så mange ganger, at symbolet  lyser.
- Berør sensortasten  så mange ganger, at det ytterste høyre segmentet på temperaturindikatoren lyser.
- Berør sensortasten  så mange ganger, at **2h** lyser.
- Lukk skuffen.

Skuffen er utstyrt med en kontaktbryter. Oppvarmingen og viften i skuffen virker kun når skuffen er lukket.

Etter 2 timer kobler skuffen seg ut automatisk.

Komponentene av metall er beskyttet med et pleiemiddel. Derfor oppstår det midlertidig luktdannelse når skuffen varmes opp første gang. Luktdannelsen og eventuell dunst forsvinner etter kort tid og innebærer ikke feil tilkobling eller feil på produktet.

Sørg for god utluftning av kjøkkenet under den første oppvarmingen.



## Miele@home

Skuffen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

- et WiFi-nettverk
- Miele@mobile-appen
- en brukerkonto hos Miele. Brukerkontoen kan du opprette gjennom Miele@mobile-appen.

Miele@mobile-appen veileder deg ved tilkobling av skuffen til hjemme-nettverket ditt.

Etter at du har koblet skuffen til WiFi-nettverket, kan du f.eks. utføre følgende operasjoner med appen:

- Hente informasjon om driftstilstanden på skuffen din
- Hente informasjon om pågående tilberedningsprosesser for skuffen din
- Avslutte pågående tilberedningsprosesser

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker skuffen maks. 2 W.

Forsikre deg om at signalet til WiFi-nettverket ditt er tilstrekkelig sterkt nok der hvor skuffen skal plasseres.

## Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

WiFi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre produkter (f.eks. mikrobølgeovner, fjernstyrte leker). Dermed kan det oppstå tidvise eller fullstendige forstyrrelser på forbindelsen. Kontinuerlig tilgjengelighet av de tilbudte funksjonene kan derfor ikke garanteres.

## Tilgjengelighet Miele@home

Bruken av Miele@mobile-appen er avhengig av tilgjengeligheten til Miele@home-tjenestene i ditt land.

Miele@home-tjenesten er ikke tilgjengelig i alle land.

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internettsiden [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele@mobile-app

Miele@mobile app kan lastes ned gratis fra Apple App Store® eller Google Play Store™.



# Første igangsetting

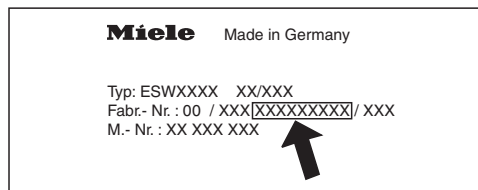
## Tilkobling via app

Du kan opprette nettverksforbindelsen med Miele@mobile-appen.

- Installer Miele@mobile-appen på din mobilenhet.

For pålogging trenger du:

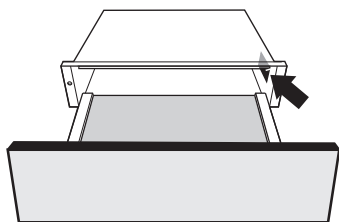
1. Passordet til WiFi-nettverket ditt.
2. Passordet til skuffen din.



Når det gjelder passordet til skuffen, dreier det seg om de ni siste tallene i fabrikkasjonsnummeret, som du finner på typeskiltet.



## Typeskilt

Typeskiltet finner du her:



- Start registrering av produktene i appen. Følg skrittene for registreringen.

Dersom du blir bedt om å aktivere WiFi for skuffen, gå frem som følger:


- Slå av skuffen.
- Hold sensortasten  inne.
- Berør samtidig sensortasten .

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

I de neste 10 minuttene er skuffen klar for tilkobling.

- Følg de videre skrittene i appen.



Etter vellykket tilkobling lyser **2h** og **3h** konstant.

- Gå ut av tilkoblingsmodus ved å berøre sensortasten .

Skuffen kan nå betjenes med appen.


## Tilkobling via WPS

WiFi-routeren må være WPS-kompatibel (WPS=WiFi Protected Setup).

- Slå av skuffen.
- Hold sensortasten  inne.
- Berør samtidig sensortasten .

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

WPS-tilkoblingen må startes samtidig på skuffen og på WiFi-routeren.

- Etter noen sekunder berører du sensortasten  på skuffen.

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

I de neste 10 minuttene er skuffen klar for tilkobling.

- Start WPS-tilkoblingen til WiFi-routeren din.

Etter vellykket tilkobling lyser **2h** og **3h** konstant.

- Gå ut av tilkoblingsmodus ved å berøre sensortasten .



Skuffen kan nå betjenes med appen.

Dersom forbindelsen ikke kunne opprettes, kan det hende at du ikke har aktivert WPS raskt nok på routeren. Gjennomfør de ovennevnte trinnene en gang til.

**Tips:** Dersom WiFi-routeren ikke har tilgang gjennom WPS, må du koble til via Miele@mobile-appen.


## Frakobling av WiFi (nullstille til fabrikkinnstilling)

For å bygge opp en ny WiFi-forbindelse, må den eksisterende forbindelsen avbrytes.

- Slå av skuffen.
- Hold sensortasten  inne.
- Berør samtidig sensortasten .

Ved eksisterende WiFi-forbindelse lyser **2h** og **3h** konstant.

I de neste 10 minuttene er skuffen klar for frakobling.

- Berør sensortasten .

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

Etter noen sekunder blinker **2h** og **3h**. Forbindelsen er brutt.

- Gå ut av utkoblingsmodus ved å berøre sensortasten .


WiFi-forbindelsen er brutt. En ny forbindelse kan opprettes.

Koble fra WiFi når du kaster eller selger skuffen, eller tar i bruk en brukt skuff. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet, og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til skuffen.

# Betjening

---


## Betjeningsprinsipp

 Feilfunksjon pga. skitne og/eller tildekkede sensortaster.

Sensortastene reagerer ikke eller det kan oppstå utilsiktede koblinger, eventuelt kan det til og med føre til automatisk utkobling av skuffen.





Hold alltid sensortaster og indikatorer rene.

Ikke legg gjenstander på sensortastene og indikatorene.


 Skader pga. væske.


Hvis væske kommer inn i skuffens indre, kan det føre til kortslutning.

Du må åpne og lukke den fylte skuffen forsiktig, slik at ikke væske skvulper over.

- Åpne skuffen.
- Slå på skuffen ved å berøre sensortasten .
- Berør sensortasten  så mange ganger, at ønsket funksjon lyser.
- Berør sensortasten  så mange ganger, at segmentet for ønsket temperatur lyser på temperaturindikatoren.
- Berør sensortasten  så mange ganger, at ønsket timeantall for driftstid lyser.
- Lukk skuffen.

## Bruk av MobileStart





- Berør sensortasten  for å aktivere MobileStart.

Indikatorlampen over sensortasten  lyser. Du kan betjene skuffen via Miele@mobile-appen.

Betjening med sensortaster har prioritet foran betjening via app.


## Funksjoner


Du kan velge mellom følgende funksjoner:


-  Oppvarming av kopper/glass
-  Oppvarming av serveringsfat/middagsservice
-  Varmholding av mat
-  Langtidstilberedning

Den funksjonen som sist ble valgt, blir stilt inn automatisk neste gang du slår på skuffen, og blir vist i betjeningspanelet.

Skuffen er utstyrt med en vifte, som fordeler den oppvarmede luften i skuffen. Viften går konstant ved alle funksjoner.


Du kan holde mat varm samtidig som du varmer servise i skuffen. Bruk funksjonen  Varmholding av mat til dette.

 Fare for forbrenning på varmt servise.

Tomt servise blir svært varmt, når det varmes opp med funksjonen  Varmholding av mat.

Bruk grytevotter når du tar ut serviset.


## Varighet

 Brannfare gå grunn av uttørket mat.

Lange varmholdingstider fører til uttørring og eventuelt selvantennelse av maten.

Ikke la skuffen stå i kontinuerlig drift over lengre tid uten tilsyn.


Skuffen er stilt inn på kontinuerlig drift (unntak: Langtidstilberedning). Etter maksimalt 12 timer kontinuerlig drift blir skuffen koblet ut av sikkerhetsutkoblingen.

Ved å berøre sensortasten  kan du velge en begrenset tid: 1-gangs berøring 1 time (1h), 2-gangers berøring 2 timer (2h) osv. til maks. 4 timer.





Ved den femte berøringen gjenopprettes kontinuerlig drift igjen.

# Betjening

## Temperaturinnstillinger

Hver funksjon er tilordnet et temperaturområde. Forslagstemperaturen som er stilt inn fra fabrikken, står med fet skrift. Ved å berøre sensortasten  kan temperaturen endres i 5 °C-skritt.

Den temperaturen som sist ble valgt, blir stilt inn automatisk neste gang du slår på skuffen, og vises i betjeningspanelet. (unntak: Langtidstilberedning).


Temperatur-indikator	Temperatur [°C]*			
				
■ □ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □ □	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>75</b>	75
□ □ □ ■ □ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■ □	60	80	85	<b>85</b>

\* omtrentlige temperaturangivelser, målt midt i skuffen når den er tom


## Tips

For å beholde optimal kvalitet på maten, vær oppmerksom på følgende:


- Fyll den varme maten i det forvarmede serviset. Sett serviset i skuffen under forvarmingen.
- Ikke dekk til stekt eller fritert mat, som skal holde seg sprø. Hold denne maten varm ved høyere temperatur.
- Fuktig og flytende mat må dekkes til med et passende lokk eller temperaturbestandig folie. Slik unngår du at fuktighet siver ut, kondenserer og avsettes utenfor serviset.
- Serviset må ikke være for fullt, ellers kan det skvulpe over.
- Nylaget mat er varmere enn mat som er holdt varm. Server mat som er holdt varm på forvarmede tallerkner.
- Tapet av næringsstoffer starter straks man begynner å tilberede maten, og fortsetter under varmhodingen. Jo lengre matvarene blir holdt varme, desto større blir tapet av næringsstoffer.
- Vi anbefaler ikke varmhoding over et langt tidsrom, da kan maten etterkoke.
- Hvis du åpner skuffen flere ganger, kan maten i noen tilfeller bli avkjølt.
- Ikke åpne og lukke skuffen for hardt. Væske kan skvulpe over og komme inn i ventilasjonsgitrene eller inn i skuffens indre.

 Helsefare ved for lav temperatur ved varmhoding.

Dersom temperaturen er for lav ved varmhoding kan det utvikle seg bakterier i maten.

Velg kun funksjonen  Varmholding av mat.

Denne funksjonen skal brukes til å holde maten varm direkte etter at den er tilberedt, altså mens den fortsatt er varm. Denne funksjonen er ikke beregnet til å varme opp mat som er blitt kald.


- Velg funksjonen  Varmholding av mat.
- Velg ønsket tid.

Skuffen må varmes opp i ca. 15 minutter, for å sikre at det innvendige rommet har den nødvendige minstemperaturen.

- Sett serviset som skal forvarmes i skuffen.
- Ta det forvarmede serviset ut av skuffen etter 15 minutter og fyll det med varm mat. Bruk grytevotter når du tar ut serviset.
- Sett serviset i skuffen og lukk den forsiktig, slik at ikke væske skvulper over.

# Varmholding av mat


## Innstillinger

Matvare	Servise	Dekke til servise	Temperatur ved innstilling 	Plassering	
				Bunn	Rist*
Biff, lettstekt	Tallerken	Nei	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Sufflé/grateng	Grateng-form	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Stek	Tallerken	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gryterett	Gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Fiskepinner	Panne	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Kjøtt i saus	Gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Grønnsaker i saus	Gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gulasj	Gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Potetpuré	Gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Meny	Tallerken	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Ovnspoteter/ poteter	Tallerken/ gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Panert snitsel	Panne	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Pannekaker/ potetpannekaker	Tallerken	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Tallerken	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Kokte poteter uten skall	Gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Saus	Gryte	Ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Strudel	Tallerken	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Varme opp loff	–	Nei	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Varme opp rund- stykker	–	Nei	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

\* avhengig av modell




## Tips

- Fordel helst serviset over hele flaten. Høye tallerkenstabler varmes langsommere opp enn enkelte servise-deler. Hvis du ikke kan unngå høye tallerkenstabler, plasser dem foran i skuffen. Bruk risten (avhengig av modell).
- Ikke sett høye fat på høykant foran ventilasjonsgitteret. De dekker åpningene for gjennomstrømning av varm luft. Serviset blir ikke jevnt oppvarmet.
- For kopper og glass skal du kun bruke funksjonen  Oppvarming av kopper/glass, for å være sikker på at maksimumstemperaturen (60 °C) ikke overskrides.
- Oppvarmet servise blir fort kaldt. Ta det derfor ut først kort før det skal brukes.

## Oppvarmingstider

Forskjellige faktorer påvirker oppvarmingstiden:

- Servisets materiale og tykkelse
- Oppfyllingsmengde
- Plassering
- Temperaturinnstilling

Absolutte angivelser er derfor ikke mulig. For jevn oppvarming ved funksjonen  Oppvarming av servise/be-stikk, kan følgende verdier nevnes som holdepunkt:

- Middags servise for 6 personer i ca. 30-35 minutter
- Middags servise for 12 personer i ca. 40-45 minutter

De optimale innstillingene for deg finner du ved praktisk bruk.

## Kapasitet



Skader pga. overbelastning.

Dersom skuffen lastes for tungt, kan teleskopskinnene bli ødelagt.

Skuffen må ikke lastes med mer enn maks. **25 kg**.

Kapasiteten er avhengig av størrelsen og vekten på serviset.

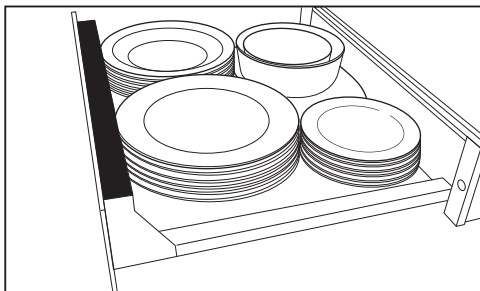
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Du kan utvide lasteområdet ved å bruke den medfølgende risten. Risten kan settes der man ønsker. Med 2 rister kan du utvide lasteområdet enda mer, ved å sette en rist på venstre side og en til høyre. Ekstra rist kan kjøpes i Miele nettbutikk, gjennom Miele serviceavdeling eller hos din Miele-forhandler (se kapittel «Ekstraustyr»).

# Oppvarming av servise

---

## ESW 7010, ESW 7110

Veiledende plasseringseksempler:



### Middagsservise for 6 personer

6 middagstallerkener    Ø 26 cm

6 suppetallerkener    Ø 23 cm

6 desserttallerkener    Ø 19 cm

1 ovalt fat    32 cm

1 serveringsskål    Ø 16 cm

1 serveringsskål    Ø 13 cm

### eller hver for seg

12 middagstallerkener    Ø 26 cm

18 suppetallerkener    Ø 23 cm

16 suppeskåler    Ø 10 cm

6 middagstallerkener    Ø 26 cm

og    Ø 23 cm

6 suppetallerkener

6 pizzatallerkener    Ø 36 cm

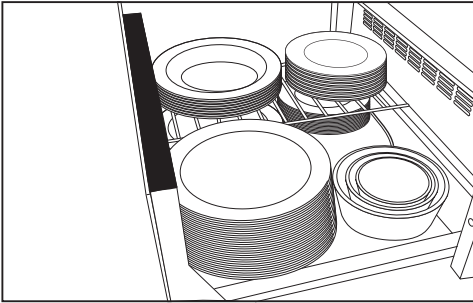
72 espressokopper    Ø 5,9 cm

30 cappuccinokopper    Ø 8,8 cm

30 grogg-glass    Ø 6,7 cm (8 cm høye)

## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Veiledende plasseringseksempler:



### Middagsservise for 12 personer

12 middagstallerkener	Ø 26 cm
12 suppetallerkener	Ø 23 cm
12 desserttallerkener	Ø 19 cm
1 ovalt fat	32 cm
1 serveringsfat	Ø 19 cm
1 serveringsfat	Ø 16 cm
1 serveringsfat	Ø 13 cm

### eller hver for seg

40 middagstallerkener	Ø 26 cm
60 suppetallerkener	Ø 23 cm
45 suppeskåler	Ø 10 cm
20 middagstallerkener	Ø 26 cm
20 suppetallerkener	Ø 23 cm
20 pizzatallerkener	Ø 36 cm
142 espressokopper	Ø 5,9 cm
90 cappuccinokopper	Ø 8,8 cm
30 grogg-glass	Ø 6,7 cm (8 cm høye)

# Langtidstilberedning

---

Ved langtidstilberedning blir maten tilberedt på lav temperatur over lang tid. Ved denne typen tilberedning tilberedes maten skånsomt, den mister mindre væske og holder seg saftig og mør.

Dersom du bruker et steketermometer fra andre Miele innbyggingprodukt i skuffen, kan du under visse omstendigheter påvirke disse produktene.

Steketermometeret til Miele innbyggingprodukt skal kun brukes i tilhørende innbyggingprodukt.

Vi anbefaler et vanlig steketermometer som kan vise kjernetemperaturen. På denne måten kan maten tilberedes til nøyaktig temperatur.

## Kjernetemperatur

I skuffen kan man tilberede inntil en kjernetemperatur på 70 °C. Mat, som må ha høyere kjernetemperatur enn 70 °C, kan ikke tilberedes i skuffen.

Kjernetemperaturen sier noe om hvordan tilberedningsgraden er i kjernen av maten.

For kjøtt gjelder følgende, jo lavere kjernetemperaturen er, desto mindre gjennomstekt er kjøttet:

- 45–50 °C = lettstekt
- 55–60 °C = medium
- 65 °C = gjennomstekt

## Tilberedningstid

Tilberedningstiden er avhengig av størrelsen på maten, og kan utgjøre mellom 1 og 6 timer.

Forvarm skuffen med passende stekeservise i 15 minutter. Slik får både tilberedningsserviset og det innvendige rommet i skuffen nødvendig temperatur.

Eksempel:


Valgt tid 1h.

Faktisk driftstid 1 time og 15 minutter.

## Henvisninger

- Kjøttet bør være mørt.
- Kvaliteten på maten er avgjørende for et godt resultat.
- Maten må ha romtemperatur. Ta det ut av kjøleskapet ca. 15 minutter før tilberedning.

## Bruk av funksjonen Langtidstilberedning

- Velg funksjonen  Langtidstilberedning.
- Sett det varmebestandige serviset på bunnen i skuffen.

Skuffen forvarmes automatisk i 15 minutter og fortsetter med den forhåndsinnstilte temperaturen på 85 °C og den forhåndsinnstilte tiden på 4h.

Hvis du vil bruke andre innstillinger, følg opplysningene i tabellene.

- Velg eventuelt ønsket temperatur.
- Velg eventuelt ønsket tid.
- Legg maten på serviset etter forvarmingsfasen.
- Hvis du bruker steketermometer: Stikk steketermometeret inn i maten, slik at metallspissen er plassert i kjerne-temperaturen av matvaren. Pass på at det ikke kommer i kontakt med ben eller stikkes inn i et fettlag, da det kan gi feil resultat.
- Når temperaturen er ca 10 °C (veiledende verdi) under kjerne-temperaturen, som er angitt i tilberedningstabellen, tar du maten ut av skuffen.

Ved større matvarer anbefales en mindre temperaturforskjell.

- Brun maten på alle sider på sterk varme.

## Tips

- Ikke tilbered maten helt igjennom. Etter tilberedningen følger også bruningen.
- Maten kan skjæres opp med en gang. Det trenger ikke å hvile.
- Server maten på forvarmede tallerkener, slik at den ikke avkjøles så fort.





## Langtidstilberedning

Forvarme serviset i 15 minutter. Sett maten til side i romtemperatur i mellomtiden.

Legg maten på det forvarmede tilberedningsserviset i ovnsrommet.

De angitte steketidene i tabellen er veiledende. Ved behov kan du tilberede maten lenger.





### Steketabell oksekjøtt

Type kjøtt	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Medaljonger 3-4 cm høye	1 per side 1-2 per side 2 per 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"/>
Mørbrad ca. 170 g	1 per side 2 per side 2 per 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"/>
Stekt biff ca. 200 g	1 per side 1-2 per side 2 per 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 lettstekt / 55-60 °C medium / 65 °C gjennomstekt

 Bruningstid,  Kjernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturinnstilling

### Steketabell kalvekjøtt

Type kjøtt	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Medaljonger 3-4 cm høye	1 per side 2 per side 2 per 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"/>
Biff ca. 160 g 2 cm tykk	1 per side 2 per side 2 per 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 lettstekt / 55-60 °C medium / 65 °C gjennomstekt

 Bruningstid,  Kjernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturinnstilling

## Steketabell svinekjøtt

Type kjøtt	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Filet ca. 550 g	6–8 til sammen	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medaljonger ca. 4 cm tykke	2 per side	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

65 °C gjennomstekt

⌚ Bruningstid, 🌡️ Kjøretemperatur, 🕒 Tilberedningstid, 🌡️← Temperaturinnstilling

## Steketabell lammekjøtt

Type kjøtt	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Lammecarré 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"/>
Lammecarré 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"/>
Lammesadel utbenet ca. 600 g	2 per side	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per 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 gjennomstekt

⌚ Bruningstid, 🌡️ Kjøretemperatur, 🕒 Tilberedningstid, 🌡️← Temperaturinnstilling

## Steketabell viltkjøtt





Type kjøtt	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Hjortemedaljonger 3–4 cm tykke	2 per side	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 per side	65	95–110	
Rådyrsadel, utbenet ca. 800 g	2 per side 2 per side	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

\* 60 °C medium, 65 °C gjennomstekt

⌚ Bruningstid, 🌡️ Kjøretemperatur, 🕒 Tilberedningstid, 🌡️← Temperaturinnstilling

# Langtidstilberedning




## Steketabell fisk

Typen fisk	 [min]	 [°C]	 [min]	
Laks 400 g	2 på skinnsiden	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ørret (hel) ca. 350 g	2 per side	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Skrei 200 g	uten bruning	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 per side	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Havabbor (hel) ca. 480-500 g	2 per side	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Bruningstid,  Kjernetemperatur,  Tilberedningstid,  Temperaturinnstilling



## Flere anvendelsesmuligheter

Matvare	Service	Tildekket service			 [t:min]
Tine bærfrukt	Bolle / tallerken	Nei	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		00:50
Løse opp gelatin	Bolle	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:15
Heve gjærdeig	Bolle	Ja, med tallerken		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	00:30
Lage yoghurt	Yoghurtglass med lokk	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
La grøt svulle ferdig	Gryte	Ja, med lokk	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:40
Smelte sjokolade	Bolle	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:20
Tine dypfryste grønnsaker	Bolle	Nei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Temperaturinnstilling /  Temperaturinnstilling /  Tid

# Tilkobling med Miele innbyggingsprodukter

---

Tilkobling gjør det mulig å styre skuffen automatisk avhengig av driftstilstanden til et annet Miele innbyggingsprodukt.

Eksempel:

Skuffen varmer servise passende før eller etter en betjening av det nettilkoblede innbyggingsproduktet.

## Forutsetninger

For forbindelse mellom skuffen og andre innbyggingsprodukter må følgende betingelser være oppfylt:

- Skuffen er koblet til hjemme-nettverket via Miele@home.
- Det andre innbyggingsproduktet er koblet til hjemme-nettverket via Miele@home.

## Gjennomføring av tilkobling



Tilkoblingen skjer via Miele@mobile-appen.

Detaljerte opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel «Første igangsetting», avsnitt «Opprettelse av Miele@home» og i Miele@mobile-appen.

Betjening med sensortaster har prioritet foran betjening via app.

For å overholde religiøse skikker, kan skuffen programmeres til sabbatens varighet. Den slår seg av automatisk etter ca. 72 timer og går tilbake til normal drift igjen. Når funksjonen er aktivert, er innstillingen av tid deaktivert, og sensorfeltene må berøres lenger enn normalt.

## Aktivere sabbatfunksjon

- Slå av skuffen om nødvendig.
- Hold sensortasten  inne.
- Berør samtidig sensortasten .

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

- Still inn ønsket funksjon og temperatur.

## Deaktivere sabbatfunksjon


Du kan deaktivere sabbatfunksjonen før tiden er utløpt.

- Hold sensortasten  inne.

Alle indikatorer slukker.

Skuffen er i normal drift igjen.

# Rengjøring og stell

 Skader pga. fuktighet som trenger inn.


Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av skuffen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Overflatene er ømfintlige for riper. Når det gjelder glassflater kan riper under visse omstendigheter føre til at glasset går i stykker.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er skurende eller kan lage riper.

 Fare for forbrenning inne i den varme skuffen.

Det er varmt inne i skuffen etter bruk.

La skuffen avkjøles før hver rengjøring.


- Rengjør og tørk skuffen og tilbehøret etter hver bruk.

## Uegnedede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, må du ikke rengjøre med:

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler
- skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- rengjøringsmiddel for rustfritt stål
- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- maskinoppvaskmiddel
- stekeovnsrens eller -spray
- glassrens
- harde skrubbene svamper og børster, f.eks. grytesvamper
- skarpe metallskraper

## Rengjøring av fronten og skuffen innvendig

 Feilfunksjon pga. skitne og/eller tildekkede sensortaster.


Sensortastene reagerer ikke eller det kan oppstå utilsiktede koblinger, eventuelt kan det til og med føre til automatisk utkobling av skuffen.


Hold alltid sensortaster og indikatorer rene.

Ikke legg gjenstander på sensortastene og indikatorene.

- Fjern flekker og søl med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Vask over med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

## Rengjøring av antisklimatten

 Skader som følge av ikke-forskriftsmessig rengjøring. Antisklimatten blir skadet hvis den vaskes i oppvask- eller vaskemaskin. Rengjør antisklimatten utelukkende for hånd.



 Skader som følge av ikke-forskriftsmessig tørking. Antisklimatten blir skadet hvis den tørkes i en stekeovn. Antisklimatten må aldri tørkes i stekeovnen.




- Ta antisklimatten ut av skuffen.
- Rengjør antisklimatten med varmt vann og et mildt håndoppvaskmiddel.
- Tørk den deretter med en klut.
- Ikke legg antisklimatten tilbake i skuffen før den er helt tørr.

## Hvis feil oppstår

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, siden du slipper å tilkalle service.

Følgende tabeller skal hjelpe deg med å finne årsaken til en feil og til å rette på feilen.

Problem	Årsak og retting
<b>Skuffen blir ikke varm.</b>	Støpselet er ikke satt ordentlig inn. ■ Sett inn støpselet.
	Sikringen er utløst. ■ Aktiver sikringen (minste sikring, se typeskiltet). Hvis du, etter at du har koblet sikringen eller jordfeilbryteren inn igjen, fremdeles ikke kan bruke skuffen, kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.
<b>Støy under drift</b>	Lydene kommer fra viften, som sørger for en jevn fordeling av varmen. Det er ingen feil.
<b>Maten er ikke varm nok.</b>	Funksjonen  Varmholding av mat er ikke innstilt. ■ Still inn riktig funksjon.
	Den innstilte temperaturen er for lav. ■ Still inn en høyere temperatur.
	Ventilasjonsgitrene er tildekket. ■ Sørg for at luften kan sirkulere.
<b>Maten er for varm.</b>	Funksjonen  Varmholding av mat er ikke innstilt. ■ Still inn riktig funksjon.
	Den innstilte temperaturen er for høy. ■ Still inn en lavere temperatur.

Problem	Årsak og retting
<b>Serviset er ikke varmt nok.</b>	Funksjonen  Oppvarming av serverings-/middags- servise er ikke stilt inn. ■ Still inn riktig funksjon.
	Den innstilte temperaturen er for lav. ■ Still inn en høyere temperatur.
	Ventilasjonsgitrene er tildekket. ■ Sørg for at luften kan sirkulere.
	Serviset ble ikke varmet lenge nok. ■ Servisets oppvarmingstid blir påvirket av for- skjellige faktorer (se kapittel «Oppvarming av servi- se»).
<b>Serviset er for varmt.</b>	Funksjonen  Oppvarming av serverings-/middags- servise eller  Oppvarming av kopper/glass er ikke stilt inn. ■ Still inn riktig funksjon.
	Den innstilte temperaturen er for høy. ■ Still inn en lavere temperatur.
<b>Slitasjespor på øvre kant av frontpanelet.</b>	Slitasjespor har oppstått ved inn- eller utbygging av et produkt over skuffen. ■ Fjern slitasjesporene forsiktig med den harde siden av en standard rengjøringssvamp.

## Ekstrauststyr

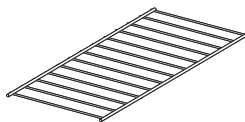
---

Mieles sortiment inneholder ekstrauststyr og forskjellige rengjørings- og pleie-midler tilpasset ditt produkt.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

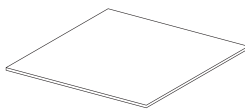
Du får også kjøpt produktene hos Mieles serviceavdeling (se på slutten av denne bruksanvisningen) eller hos din Miele-forhandler.

### Rist



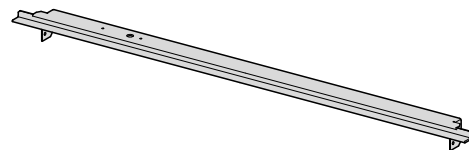
For å få mer plass i skuffen (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

### Antisklimatte



Sørger for at serviset står støtt.

### Dekklister



Dekker til området mellom skuffen og kombinasjonsproduktet.

### Mikrofiberklut

Fjerner fingeravtrykk og små flekker.



## Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Miele's serviceavdeling.

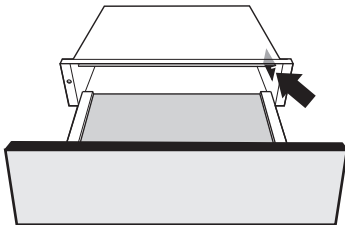
Miele's serviceavdeling kan du kontakte online på:  
[www.miele.no/husholdning/service](http://www.miele.no/husholdning/service).

Kontaktdataene til Miele's serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og fabrikkasjonsnummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

## Typeskilt

Typeskiltet finner du her:



## Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

# Installasjon

---

## Sikkerhetsregler for innbygging



Skader pga. ikke forskriftsmessig montering.

Hvis ikke skuffen og/eller kombinasjonsproduktet monteres forskriftsmessig kan det bli skadet.

Montering skal kun utføres av en kvalifisert fagperson.

- ▶ Stikkontakten må være lett tilgjengelig etter innbygging av skuffen.
- ▶ Skuffen må bare bygges inn i kombinasjon med de produktene som er angitt av Miele. Ved kombinasjon med andre produkter, opphører garantiansvaret, da garantien for forskriftsmessig bruk ikke lenger er gitt.
- ▶ For innbygging av skuffen og kombinasjonsproduktet, må det finnes en fast montert hylle med tilstrekkelig bæreevne for begge produktene.
- ▶ Følg informasjonen i den aktuelle bruks- og monteringsanvisningen for innbygging av kombinasjonsproduktet.
- ▶ Vær oppmerksom på følgende ved montering av skuffen:
  - Innholdet i serviset må være synlig. Kun slik kan man unngå skålding pga. varm mat som skvulper over.
  - Det må være nok plass til å trekke ut skuffen.

## Henvisninger for innbygging

Skuffen kan kombineres med følgende Miele innbyggingsprodukter:

- alle stekeovner med frontbredde på 595 mm
- alle dampovner med frontbredde på 595 mm
- alle kaffemaskiner med frontbredde på 595 mm
- alle mikrobølgeovner med frontbredde på 595 mm
- dialogovner med frontbredde på 595 mm

Kombinasjonsproduktet kan settes direkte på skuffen uten ekstra hylle.

Skuffen fås i 3 forskjellige høyder. Det nødvendige nisjemålet består av innbyggingsmålet til skuffen og innbyggingsmålet til kombinasjonsproduktet.

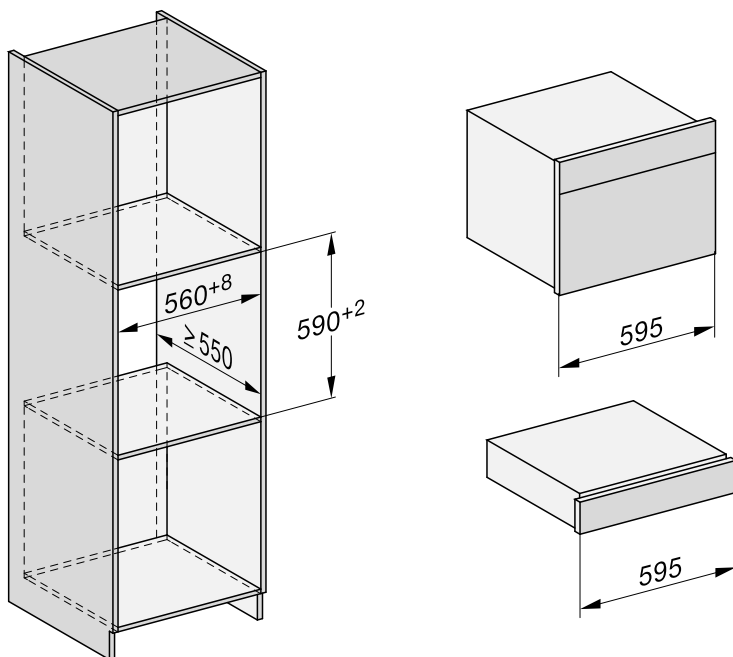
# Installasjon

## Innbyggingsmål ESW 7010, ESW 7110

Alle mål er oppgitt i mm.

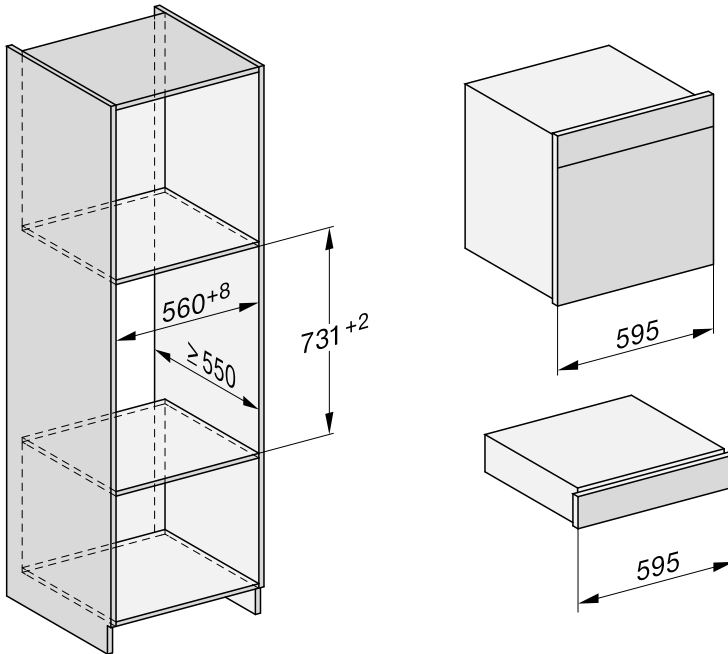
### Kombinasjonsprodukt for nisjer med 450 mm høyde

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



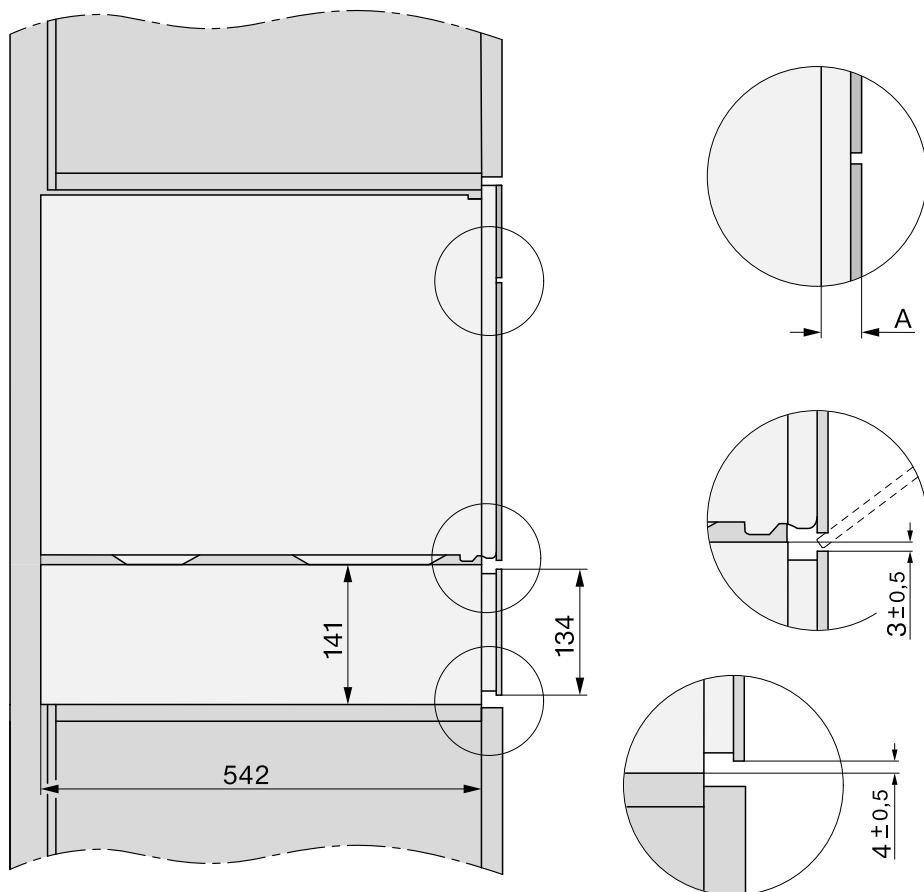
## Kombinasjonsprodukt for nisjer med 590 mm høyde

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



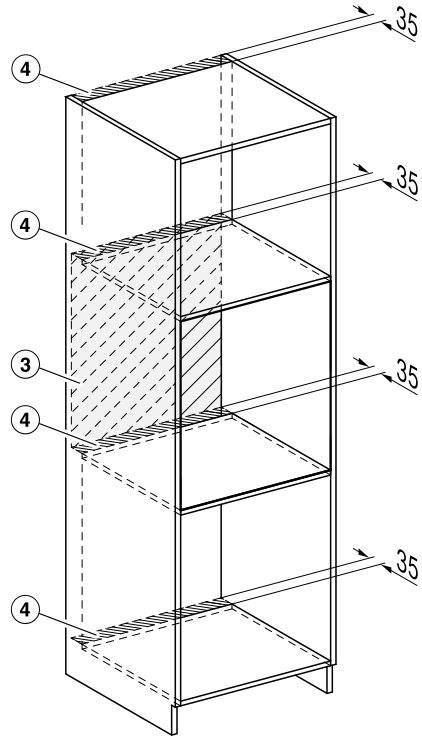
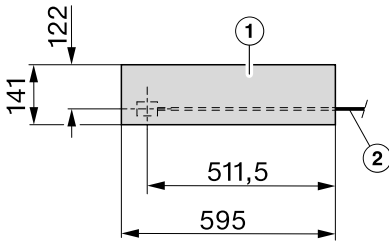
# Installasjon

Sett fra siden



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

## Tilkoblinger og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 2 000 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Utskjæring for ventilasjon min. 1 800 mm<sup>2</sup>

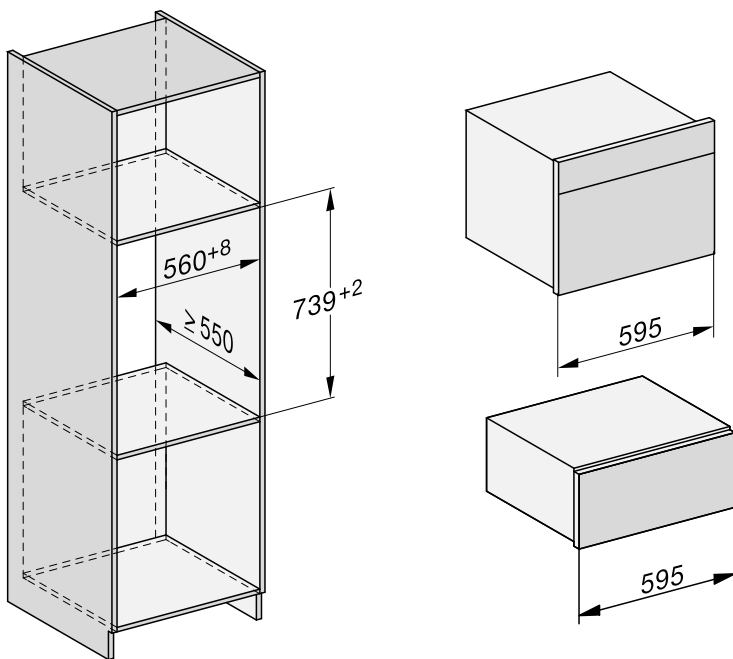
# Installasjon

## Innbyggingsmål ESW 7020, ESW 7120

Alle mål er oppgitt i mm.

### Kombinasjonsprodukt for nisjer med 450 mm høyde

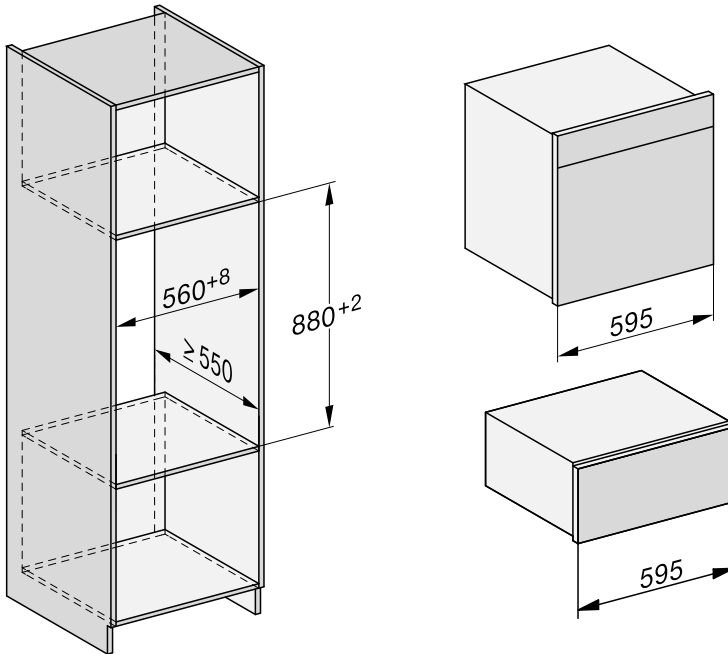
Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.





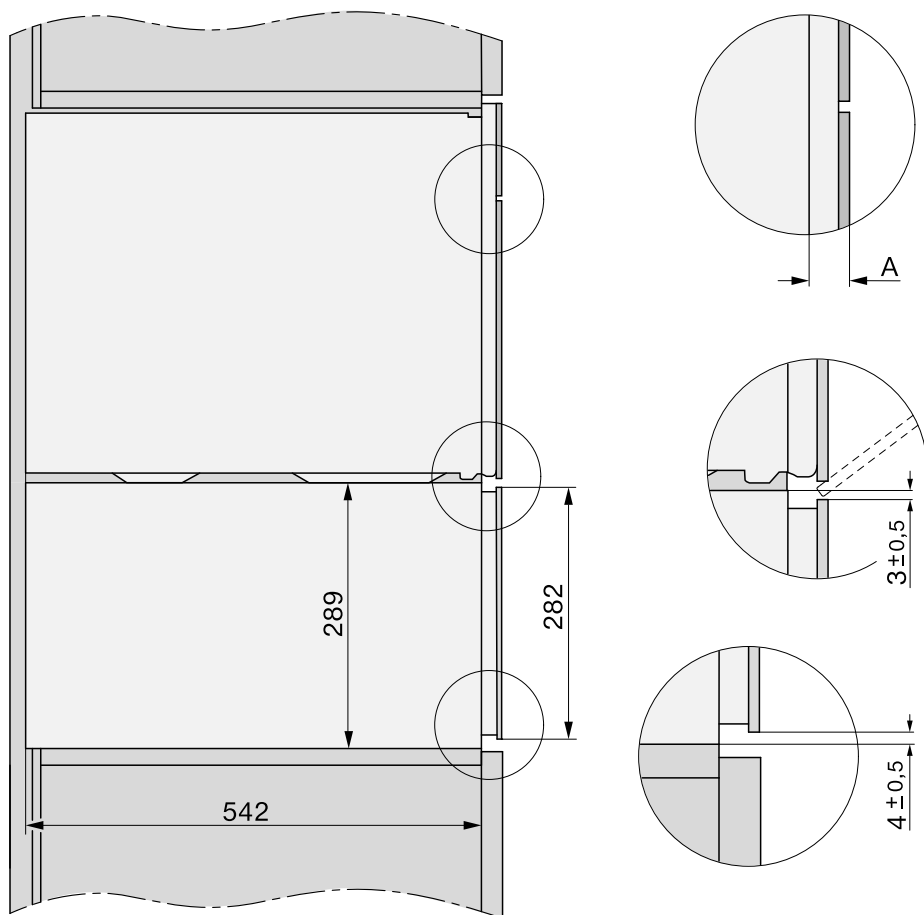
## Kombinasjonsprodukt for nisjer med 590 mm høyde

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



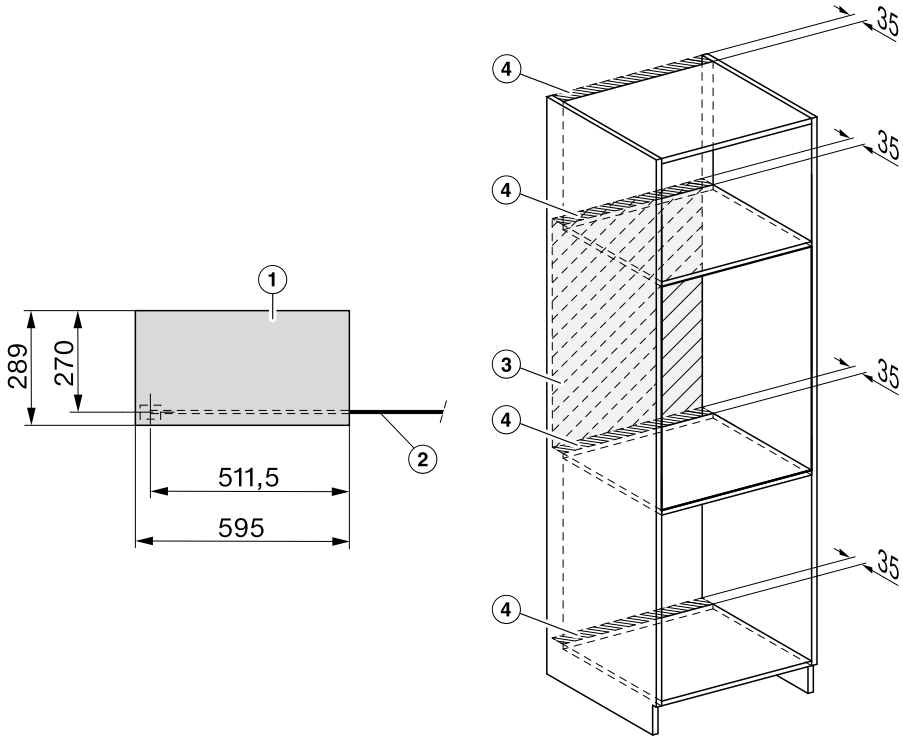
# Installasjon

Sett fra siden



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

## Tilkoblinger og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 2 000 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Utskjæring for ventilasjon min. 1 800 mm<sup>2</sup>

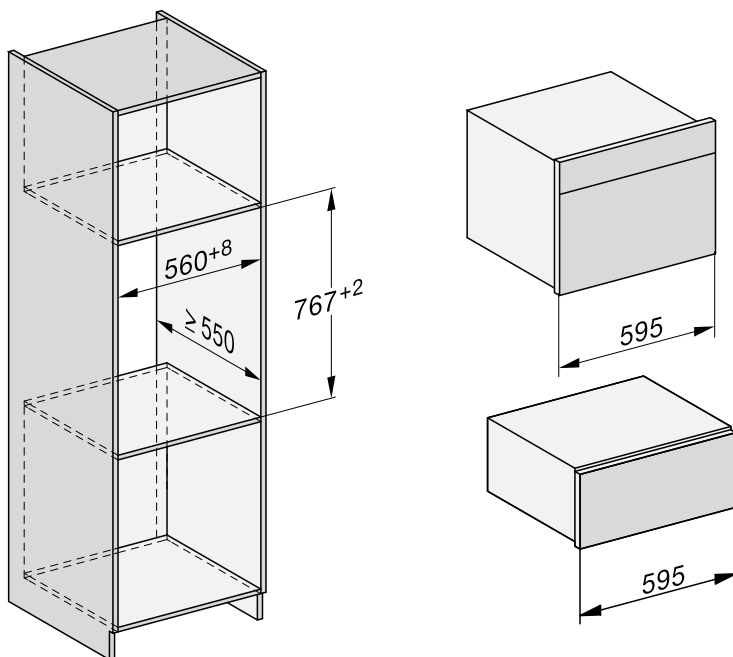
# Installasjon

## Innbyggingsmål ESW 7030

Alle mål er oppgitt i mm.

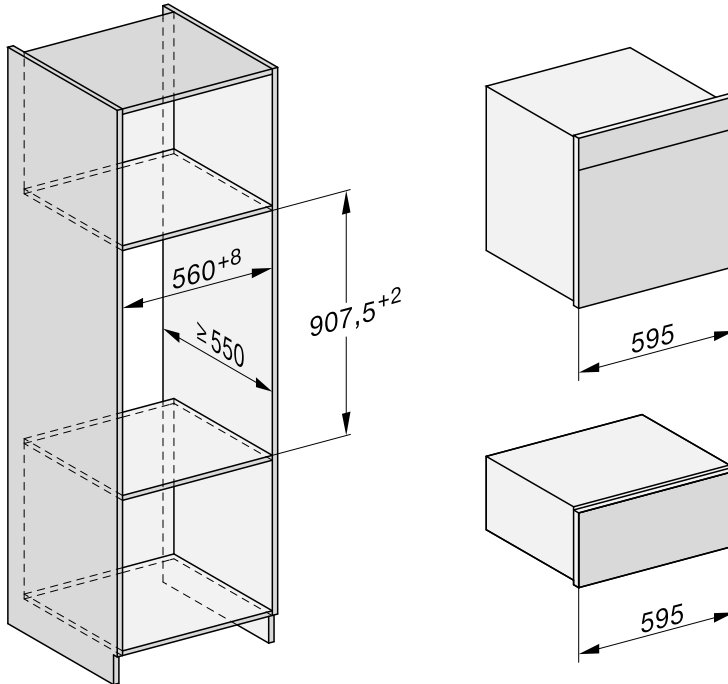
### Kombinasjonsprodukt for nisjer med 450 mm høyde

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



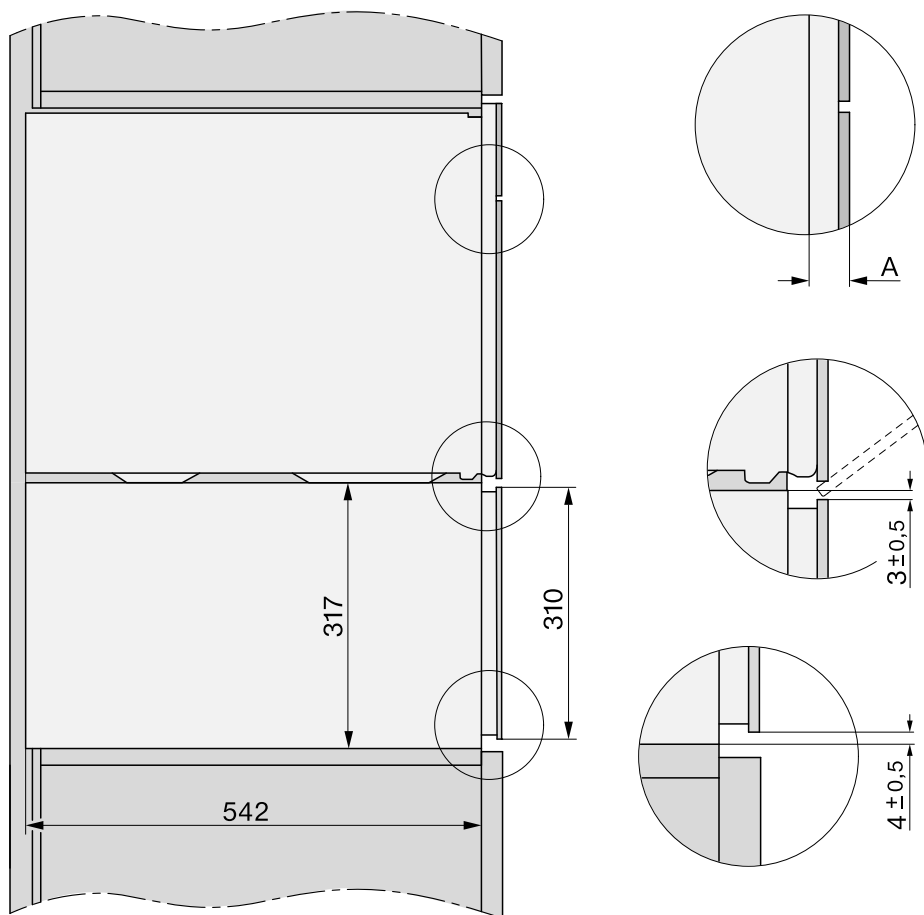
## Kombinasjonsprodukt for nisjer med 590 mm høyde

Det må ikke være noen skapvegg bak innbyggingsnisjen.



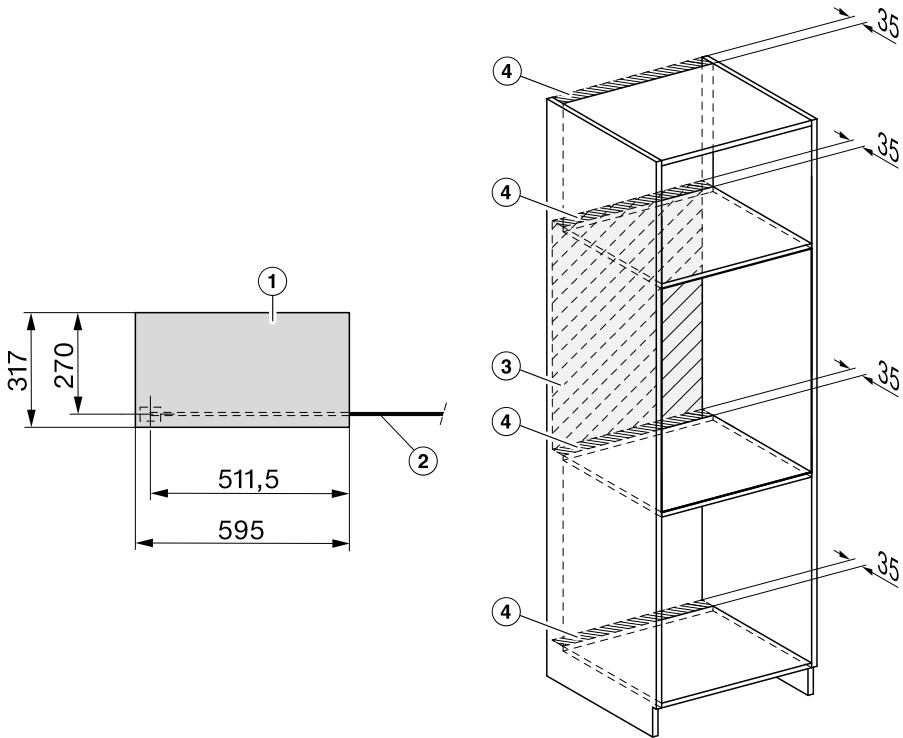
# Installasjon

Sett fra siden



**A** ESW 7030: 22 mm

## Tilkoblinger og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 2 000 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Utskjæring for ventilasjon min. 1 800 mm<sup>2</sup>

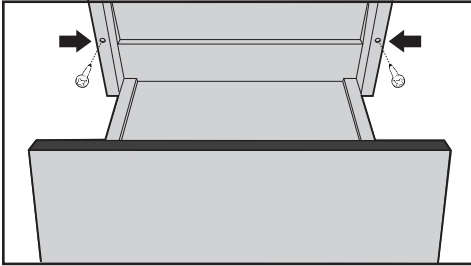
# Installasjon

---

## Innbygging

Plasseringsflaten for skuffen må være ren og i vater, slik at forskriftsmessig funksjon er sikret.

- Skyv skuffen i innbyggingsskapet til fronten av skuffen er i flukt med innbyggingsskapet og juster den rett-vinklet.




- Åpne skuffen og fest den til sideveggene i skapet med de 2 vedlagte skruene.
- Beskytt overkanten av frontpanelet mot slitasje ved innbyggingen av kombinasjonsproduktet.
- Monter kombinasjonsproduktet iht. den gjeldende bruks- og monteringsanvisningen.



## Elektrotilkobling

Vi anbefaler å koble skuffen til el-nettet via en stikkontakt. Dette gjør en ev. service enklere. Stikkontakten må være lett tilgjengelig etter innbygging av skuffen.

 Fare for skade ved ikke-forskriftsmessig installasjon, vedlikehold eller reparasjoner.

Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som Miele ikke er ansvarlig for. Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes installasjonsmessig manglende eller brutt jordledning (f.eks. elektrisk støt).

Hvis støpselet blir fjernet fra tilkoblingsledningen eller tilkoblingsledningen ikke er utstyrt med støpselet, må skuffen kobles til el-nettet av en elektrofagmann.

Hvis stikkontakten ikke lenger er tilgjengelig, eller produktet blir fast tilkoblet, må det være en skilleanordning for hver pol på oppstillingsstedet. Som skilleanordning gjelder brytere med en kontaktåpning på minst 3 mm. Dette er overstrømvern, sikringer og jordfeilbrytere. Nødvendige tilkoblingsdata finner du på typeskiltet. Disse opplysningene må stemme overens med el-nettet.

Berøringsbeskyttelsen mot strømførende deler må være sikret etter monteringen.

## Totaleffekt

Se typeskiltet

## Tilkoblingsdata

Nødvendige tilkoblingsdata finner du på typeskiltet. Disse opplysningene må stemme overens med el-nettet.


## Jordfeilbryter

For å øke sikkerheten, anbefales det å koble en jordfeilbryter med en utløserstrøm på 30 mA til skuffen.

# Installasjon

---

## Koble fra nettet

 Fare for elektrisk støt gjennom nettspenning.  
Under reparasjon- og/eller vedlikeholdsarbeid kan man få elektrisk støt dersom nettspenningen kobles til igjen.  
Etter frakoblingen må nettet sikres mot gjeninnkobling.

Hvis strømkretsen skal kobles fra nettet, gjør følgende – avhengig av installasjonen:

### Smeltesikringer

- Ta sikringsinnsatsene helt ut av skrueskappene.

### Skrusikringer

- Trykk kontrollknappen (rød) til midtknappen (sort) spretter ut.

### Automatsikringer

- (Overstrømsvern, minst type B eller C): Still vippearmen på 1 (på) på 0 (av).

### Jordfeilbryter

- Skru hovedbryteren fra 1 (på) til 0 (av) eller trykk kontrolltasten.

## Utskiftning av tilkoblingsledningen

Ved utskiftning av tilkoblingsledningen må det brukes en kabeltype H 05 VV-F med egnet tverrsnitt, som kan kjøpes hos produsenten eller Miele's serviceavdeling.

Miele erklærer herved at denne skuffen er i henhold til forskriften 2014/53/EU.

Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

- Under produkter, nedlastinger, på [www.miele.no](http://www.miele.no)
- Under service, bruksanvisninger og min brosjyre på [www.miele.no/husholdning/bruksanvisninger-og-min-brosjyre-385.htm](http://www.miele.no/husholdning/bruksanvisninger-og-min-brosjyre-385.htm) ved å oppgi produktnavn eller fabrikasjonsnummer

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

Maksimal utgangseffekt	< 100 mW
------------------------	----------







**Miele AS**

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: [info@miele.no](mailto:info@miele.no)

Internett: [www.miele.no](http://www.miele.no)

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

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