

Gebrauchs- und Montageanweisung Gourmet-Wärmeschublade



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor
Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhalt

| | |
|---|----|
| Sicherheitshinweise und Warnungen | 4 |
| Ihr Beitrag zum Umweltschutz | 11 |
| Übersicht | 12 |
| ESW 7010, ESW 7110 | 12 |
| ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 | 13 |
| Bedien- und Anzeigeelemente | 14 |
| Mitgeliefertes Zubehör | 15 |
| Erste Inbetriebnahme | 16 |
| Schublade erstmalig reinigen | 16 |
| Schublade erstmalig aufheizen | 16 |
| Miele@home | 17 |
| Bedienung | 20 |
| Bedienprinzip | 20 |
| MobileStart nutzen | 21 |
| Betriebsarten | 21 |
| Dauer | 21 |
| Temperatureinstellungen | 22 |
| Speisen warmhalten | 23 |
| Geschirr wärmen | 26 |
| Aufheizzeiten | 26 |
| Fassungsvermögen | 26 |
| ESW 7010, ESW 7110 | 27 |
| ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 | 28 |
| Niedertemperaturgaren | 29 |
| Weitere Anwendungsmöglichkeiten | 35 |
| Vernetzung mit Miele Einbaugeräten | 36 |
| Sabbatfunktion | 37 |
| Reinigung und Pflege | 38 |
| Was tun, wenn | 40 |
| Nachkaufbares Zubehör | 42 |
| Kundendienst | 43 |
| Kontakt bei Störungen | 43 |
| Typenschild | 43 |

| | |
|--|-----------|
| Garantie..... | 43 |
| Installation..... | 44 |
| Sicherheitshinweise zum Einbau..... | 44 |
| Hinweise zum Einbau..... | 45 |
| Einbaumaße ESW 7010, ESW 7110..... | 46 |
| Kombinationsgerät für Nischen mit 450 mm Höhe..... | 46 |
| Kombinationsgerät für Nischen mit 590 mm Höhe..... | 47 |
| Seitenansicht..... | 48 |
| Anschlüsse und Belüftung..... | 49 |
| Einbaumaße ESW 7020, ESW 7120..... | 50 |
| Kombinationsgerät für Nischen mit 450 mm Höhe..... | 50 |
| Kombinationsgerät für Nischen mit 590 mm Höhe..... | 51 |
| Seitenansicht..... | 52 |
| Anschlüsse und Belüftung..... | 53 |
| Einbaumaße ESW 7030..... | 54 |
| Kombinationsgerät für Nischen mit 450 mm Höhe..... | 54 |
| Kombinationsgerät für Nischen mit 590 mm Höhe..... | 55 |
| Seitenansicht..... | 56 |
| Anschlüsse und Belüftung..... | 57 |
| Einbau..... | 58 |
| Elektroanschluss..... | 59 |
| Konformitätserklärung..... | 62 |

Sicherheitshinweise und Warnungen

Die Gourmet-Wärmeschublade wird zur Vereinfachung in den folgenden Anweisungen als Schublade bezeichnet.

Diese Schublade entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie die Schublade in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an der Schublade.

Entsprechend der Norm IEC 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation der Schublade sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Diese Schublade ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Diese Schublade ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie die Schublade ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen für die in der Gebrauchsanweisung geschriebenen Anwendungsarten. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Schublade sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen die Schublade nur ohne Aufsicht bedienen, wenn sie ihnen so erklärt wurde, dass sie sie sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter 8 Jahren müssen von der Schublade ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen die Schublade nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen die Schublade so erklärt wurde, dass sie sie sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen die Schublade nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe der Schublade aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit der Schublade spielen.
- ▶ Die Schublade wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder von der Schublade fern, bis sie so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen an der Schublade können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie sie auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb der Schublade ist nur dann gewährleistet, wenn sie an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit der Schublade ist nur dann gewährleistet, wenn sie an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild der Schublade müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden an der Schublade auftreten.
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie die Schublade damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie die Schublade nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Diese Schublade darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.


Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen der Schublade. Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Schublade.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn die Schublade nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss die Schublade von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss die Schublade vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn die Schublade hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie die Schublade verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Schublade, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn die Schublade vollständig abgekühlt ist.

Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Sie können sich an der heißen Schublade oder an heißem Geschirr verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- ▶ Brandgefahr. Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände in der Schublade auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden.
- ▶ Gegenstände in der Nähe der eingeschalteten Schublade können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Benutzen Sie die Schublade niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Ersetzen Sie die mitgelieferte Antirutschauflage niemals durch Küchentücher oder Ähnliches.
- ▶ Die Belastbarkeit der Teleskopauszüge beträgt maximal 25 kg. Wenn Sie die Schublade überladen oder sich auf die geöffnete Schublade stellen oder setzen, werden die Auszüge beschädigt.
- ▶ Die Unterseite der Schublade wird bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, sie nicht versehentlich zu berühren, wenn die Schublade ausgezogen ist.
- ▶ Die Antirutschauflage ist temperaturbeständig bis 200 °C. Der Boden eines Kochgeschirrs kann diese Temperatur überschreiten, besonders nach scharfem Anbraten. Lassen Sie das Kochgeschirr einen Moment abkühlen, bevor Sie es in die Schublade stellen.
- ▶ Geschirr aus Kunststoff oder Aluminiumfolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie zum Warmhalten nur hitzebeständiges Geschirr aus Porzellan, Glas etc.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Flüssigkeiten in das Innere der Schublade gelangen, kann dies einen Kurzschluss auslösen. Öffnen und schließen Sie die beladene Schublade vorsichtig, damit Flüssigkeiten nicht überschwapen.
- ▶ Die Betriebsart  Speisen warmhalten dient zum Warmhalten heißer Speisen, nicht zum Erwärmen kalter Speisen. Achten Sie darauf, dass die Speisen ausreichend heiß in die Schublade gegeben werden.
- ▶ Wenn die Temperatur zu niedrig ist, können sich bei bestimmten Speisen Bakterien entwickeln. Stellen Sie eine ausreichend hohe Warmhaltetemperatur ein.

Reinigung und Pflege

- ▶ Stromschlaggefahr. Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

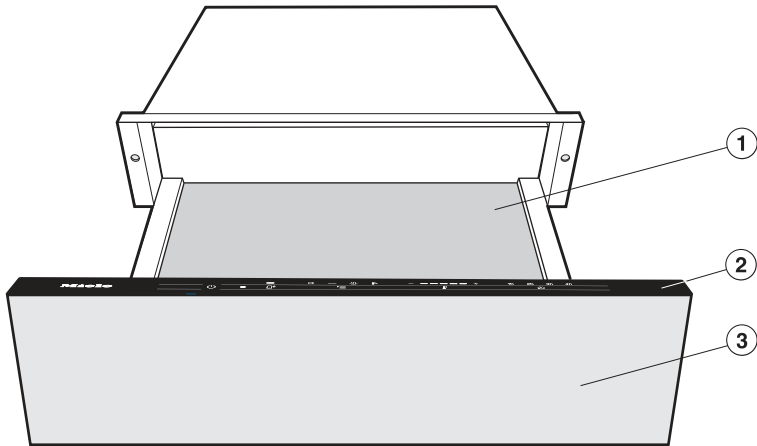
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

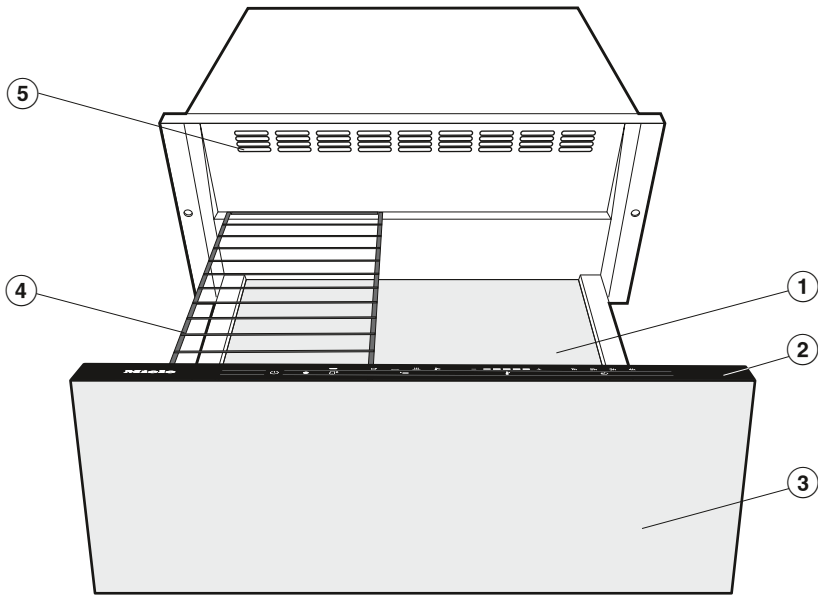
Übersicht

ESW 7010, ESW 7110



- ① Antirutschauflage
- ② Bedien- und Anzeigeelemente
- ③ Schubladenfront mit Push2open Mechanismus
Die Schublade lässt sich durch leichtes Drücken auf die Blende öffnen und schließen.

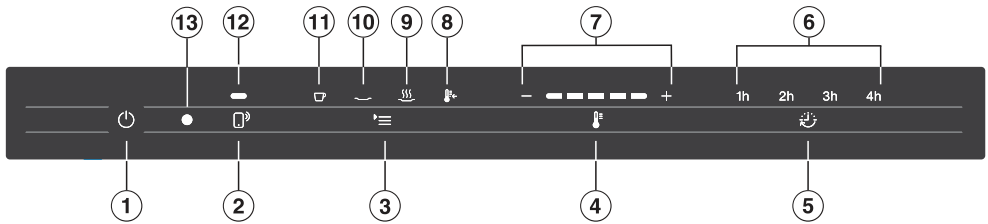
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Antirutschauflage
- ② Bedien- und Anzeigeelemente
- ③ Schubladenfront mit Push2open Mechanismus
Die Schublade lässt sich durch leichtes Drücken auf die Blende öffnen und schließen.
- ④ Stellrost
- ⑤ Lüftungsschlitze

Übersicht

Bedien- und Anzeigeelemente



Sensortasten

- ① Sensortaste Ein/Aus ①
Zum Ein- und Ausschalten der Schublade
- ② Sensortaste ②
Zum Steuern der Schublade über Ihr mobiles Endgerät
- ③ Sensortaste ③
Zum Wählen der Betriebsart
- ④ Sensortaste ④
Zum Einstellen der Temperatur
- ⑤ Sensortaste ⑤
Zum Einstellen einer begrenzten Dauer oder Wiederherstellen des Dauerbetriebs.

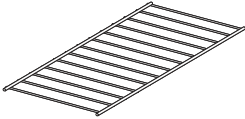
Anzeigen/Kontrollleuchten

- ⑥ Anzeige der gewählten Dauer
1h = 1 Stunde
2h = 2 Stunden
3h = 3 Stunden
4h = 4 Stunden
Keine Anzeige = Dauerbetrieb
- ⑦ Kontrollleuchten Segmentbalken
Zur Anzeige der Temperatur
- ⑧ Kontrollleuchte ⑧
Zeigt an, dass die Betriebsart Niedertemperaturgaren eingestellt ist.
- ⑨ Kontrollleuchte ⑨
Zeigt an, dass die Betriebsart Speisen warmhalten eingestellt ist.
- ⑩ Kontrollleuchte ⑩
Zeigt an, dass die Betriebsart Servier-/Essgeschirr eingestellt ist.
- ⑪ Kontrollleuchte ⑪
Zeigt an, dass die Betriebsart Tassen/Gläser eingestellt ist.
- ⑫ Kontrollleuchte ⑫
Zeigt an, dass die Steuerung der Schublade über Ihr mobiles Endgerät aktiviert ist.
- ⑬ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Mitgeliefertes Zubehör

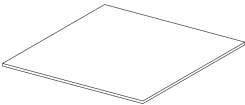
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

Stellrost



Zur Vergrößerung der Beladungsfläche (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Antirutschauflage



Sorgt für einen sicheren Stand des Geschirrs.

Miele Kochbuch „Garen mit Niedertemperatur“

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

Erste Inbetriebnahme

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Entfernen Sie nicht die Aufkleber mit Sicherheits- und Einbauhinweisen sowie das Typenschild.






Kundendienst- und Reparaturarbeiten werden erleichtert.

Schublade erstmalig reinigen

- Nehmen Sie die Antirutschauflage und, falls vorhanden, den Stellrost aus der Schublade heraus. Reinigen Sie beides mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Antirutschauflage und den Stellrost mit einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie die Schublade innen und außen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.
- Legen Sie die Antirutschauflage und gegebenenfalls den Stellrost wieder in die Schublade.

Schublade erstmalig aufheizen

Heizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden auf.

- Schalten Sie die Schublade durch Berühren der Sensortaste  ein.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis das äußere rechte Segment der Temperaturanzeige leuchtet.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis **2h** leuchtet.
- Schließen Sie die Schublade.

Die Schublade ist mit einem Kontaktschalter ausgestattet. Heizung und Lüfter arbeiten nur, wenn die Schublade geschlossen ist.

Nach 2 Stunden schaltet sich die Schublade automatisch aus.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es vorübergehend zur Geruchsbildung, wenn die Schublade das erste Mal aufgeheizt wird. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Sorgen Sie während des ersten Aufheizens für eine gute Belüftung der Küche.

Miele@home

Ihre Schublade ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet.

Für die Nutzung benötigen Sie:

- ein WLAN-Netzwerk
- die Miele@mobile App
- ein Benutzerkonto bei Miele. Das Benutzerkonto können Sie über die Miele@mobile App erstellen.

Die Miele@mobile App leitet Sie bei der Verbindung zwischen der Schublade und dem heimischen WLAN-Netzwerk.

Nachdem Sie die Schublade in Ihr WLAN-Netzwerk eingebunden haben, können Sie mit der App beispielsweise folgende Aktionen durchführen:

- Informationen über den Betriebszustand Ihrer Schublade abrufen
- Hinweise zu ablaufenden Garvorgängen Ihrer Schublade abrufen
- Ablaufende Garvorgänge beenden

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt die Schublade max. 2 W.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihrer Schublade das Signal Ihres WLAN-Netzwerkes mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

Verfügbarkeit Miele@home

Die Nutzung der Miele@mobile App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

Der Service von Miele@home ist nicht in jedem Land verfügbar.

Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über die Internetseite www.miele.com.

Miele@mobile App

Die Miele@mobile App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store[®] oder dem Google Play Store[™] herunterladen.



Erste Inbetriebnahme

Per App verbinden

Sie können die Netzwerkverbindung mit der Miele@mobile App herstellen.

- Installieren Sie die Miele@mobile App auf Ihrem mobilen Endgerät.

Für die Anmeldung benötigen Sie:

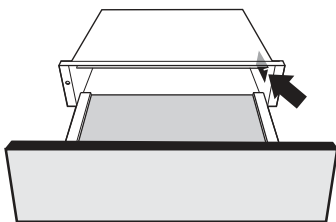
1. Das Passwort Ihres WLAN-Netzwerks.
2. Das Passwort Ihrer Schublade.



Bei dem Passwort der Schublade handelt es sich um die letzten neun Ziffern der Fabrikationsnummer, die Sie auf dem Typenschild finden.

Typenschild

Das Typenschild finden Sie hier:



- Starten Sie die Geräteanmeldung in der App. Folgen Sie den Anmelde-schritten.

Erfolgt die Aufforderung, das WLAN der Schublade zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Schublade aus.
- Halten Sie die Sensortaste gedrückt.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste .

2h leuchtet dauernd, **3h** blinkt.

Die Schublade ist während der nächsten 10 Minuten bereit für die Verbindung.

- Folgen Sie den weiteren Schritten in der App.



Nach erfolgreicher Verbindung leuchten **2h** und **3h** dauernd.

- Verlassen Sie den Verbindungsmodus an der Schublade durch Berühren der Sensortaste .

Die Schublade kann nun mit der App bedient werden.


Per WPS verbinden

Ihr WLAN-Router muss WPS (WiFi Protected Setup)-fähig sein.

- Schalten Sie die Schublade aus.
- Halten Sie die Sensortaste  gedrückt.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste .

2h leuchtet dauernd, **3h** blinkt.

Die WPS-Verbindung muss gleichzeitig an der Schublade und an Ihrem WLAN-Router gestartet werden.


- Berühren Sie nach einigen Sekunden die Sensortaste  an der Schublade.

Nach kurzer Zeit leuchtet **2h** dauernd, **3h** und **4h** blinken.

Die Schublade ist während der nächsten 10 Minuten bereit für die Verbindung.

- Starten Sie die WPS-Verbindung an Ihrem WLAN-Router.

Nach erfolgreicher Verbindung leuchten **2h** und **3h** dauernd.

- Verlassen Sie den Verbindungsmodus an der Schublade durch Berühren der Sensortaste .



Die Schublade kann nun mit der App bedient werden.

Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden konnte, haben Sie eventuell WPS an Ihrem Router nicht schnell genug aktiviert. Führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Tipp: Sollte Ihr WLAN-Router nicht über WPS als Verbindungsmethode verfügbar sein, nutzen Sie die Einbindung über die Miele@mobile App.


WLAN abmelden (auf Werkeinstellung zurücksetzen)

Um eine neue WLAN-Verbindung aufzubauen, ist zunächst die bestehende WLAN-Verbindung zu trennen.

- Schalten Sie die Schublade aus.
- Halten Sie die Sensortaste  gedrückt.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste .


Bei einer bestehenden WLAN-Verbindung leuchten **2h** und **3h** dauernd.

Die Schublade ist in den nächsten 10 Minuten bereit für die Trennung.

- Berühren Sie die Sensortaste .

2h leuchtet dauernd und **3h** blinkt.

Nach einigen Sekunden blinken **2h** und **3h**. Die Verbindung ist getrennt.


- Verlassen Sie den Abmeldemodus der Schublade durch Berühren der Sensortaste .

Die WLAN-Verbindung ist getrennt. Es kann eine neue Verbindung hergestellt werden.

Melden Sie das WLAN ab, wenn Sie die Schublade entsorgen, verkaufen oder eine gebrauchte Schublade in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf die Schublade zugreifen kann.

Bedienung

Bedienprinzip

 Fehlfunktion durch verschmutzte und/oder bedeckte Sensortasten.

Die Sensortasten reagieren nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, gegebenenfalls sogar zum automatischen Ausschalten der Schublade.





Halten Sie die Sensortasten und Anzeigen sauber.

Legen Sie keine Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen ab.

 Schäden durch Flüssigkeiten.


Wenn Flüssigkeiten in das Innere der Schublade gelangen, kann dies einen Kurzschluss auslösen.

Öffnen und schließen Sie die beladene Schublade vorsichtig, damit Flüssigkeiten nicht überschwappen können.

- Öffnen Sie die Schublade.
- Schalten Sie die Schublade durch Berühren der Sensortaste  ein.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die gewünschte Betriebsart leuchtet.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis in der Temperaturanzeige das Segment der gewünschten Temperatur leuchtet.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die gewünschte Stundenanzahl der Betriebsdauer leuchtet.
- Schließen Sie die Schublade.

MobileStart nutzen





- Berühren Sie die Sensortaste , um MobileStart zu aktivieren.

Die Anzeigeleuchte über der Sensortaste  leuchtet. Sie können die Schublade über die Miele@mobile App bedienen.

Die Bedienung über die Sensortasten hat Vorrang vor der Bedienung per App.


Betriebsarten


Folgende Betriebsarten stehen zur Auswahl:


-  Tassen/Gläser wärmen
-  Servier-/Essgeschirr wärmen
-  Speisen warmhalten
-  Niedertemperaturgaren

Die zuletzt gewählte Betriebsart ist beim nächsten Einschalten automatisch eingestellt und wird im Bedienfeld angezeigt.

Die Schublade ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die erwärmte Luft in der Schublade verteilt. Der Lüfter läuft bei allen Betriebsarten durchgehend.


Sie können in der Schublade gleichzeitig Speisen warmhalten und Geschirr erwärmen. Verwenden Sie dazu die Betriebsart  Speisen warmhalten.

 Verbrennungsgefahr durch heißes Geschirr.

Leeres Geschirr wird sehr heiß, wenn es mit der Betriebsart  Speisen warmhalten erwärmt wird.

Tragen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Geschirr entnehmen.


Dauer

 Brandgefahr durch ausgetrocknete Speisen.

Lange Warmhaltezeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung der Speise.

Lassen Sie die Schublade im Dauerbetrieb nicht längere Zeit unbeaufsichtigt.


Die Schublade ist auf Dauerbetrieb eingestellt (Ausnahme: Niedertemperaturgaren). Nach maximal 12 Stunden Dauerbetrieb schaltet die Sicherheitsauschaltung die Schublade aus.

Durch Berühren der Sensortaste  kann eine begrenzte Betriebsdauer gewählt werden: 1-mal berühren 1 Stunde (1h), 2-mal 2 Stunden (2h) usw. bis maximal 4 Stunden.





Durch die fünfte Berührung wird wieder der Dauerbetrieb hergestellt.

Bedienung

Temperatureinstellungen

Jeder Betriebsart ist ein Temperaturbereich zugeordnet. Die werkseitig eingestellten Vorschlagstemperaturen sind fett gedruckt. Durch Berühren der Sensortaste  kann die Temperatur in 5 °C-Schritten geändert werden.

Die zuletzt gewählte Temperatur ist beim nächsten Einschalten automatisch eingestellt und wird im Bedienfeld angezeigt (Ausnahme: Niedertemperaturgaren).

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


* ungefähre Temperaturangaben, gemessen im leeren Zustand in der Mitte der Schublade

Tipps


Um die Qualität der Speisen optimal zu erhalten, beachten Sie Folgendes:

- Füllen Sie die heißen Speisen in vorgewärmtes Geschirr. Stellen Sie dazu das Geschirr während des Vorheizens in die Schublade.
 - Decken Sie gebratene oder frittierte Speisen, die kross bleiben sollen, nicht ab. Halten Sie diese Speisen bei höherer Temperatur warm.
 - Decken Sie feuchte und flüssige Speisen mit einem passenden Deckel oder temperaturbeständiger Folie ab. So vermeiden Sie, dass Feuchtigkeit austritt, kondensiert und sich außerhalb des Geschirrs niederschlägt.
 - Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts überschwappt.
 - Frisch zubereitete Speisen sind heißer als warmgehaltene Speisen. Servieren Sie warmgehaltene Speisen auf vorgewärmten Tellern.
 - Nährstoffverluste beginnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln und setzen sich beim Warmhalten fort. Je länger Lebensmittel warmgehalten werden, desto größer sind die Nährstoffverluste.
 - Wir empfehlen, Speisen nicht über einen langen Zeitraum warmzuhalten, da sie sonst nachgaren.
 - Bei mehrfachem Öffnen der Schublade können die Speisen auskühlen.
- Öffnen und schließen Sie die Schublade nicht mit Schwung. Flüssigkeit aus den Behältern könnte überschwappen und in die Lüftungsschlitze oder in das Innere der Schublade gelangen.


Speisen warmhalten

 Gesundheitsgefährdung bei zu niedriger Warmhaltetemperatur.

Bei zu niedriger Warmhaltetemperatur können sich in den Speisen Keime entwickeln.

Wählen Sie ausschließlich die Betriebsart  Speisen warmhalten.


Diese Betriebsart dient zum Warmhalten von Speisen direkt nach ihrer Zubereitung, also noch im heißen Zustand. Diese Betriebsart dient nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen.

- Wählen Sie die Betriebsart  Speisen warmhalten.
- Wählen Sie die gewünschte Dauer.

Die Schublade muss ca. 15 Minuten vorgeheizt werden, um sicherzustellen, dass der Innenraum die erforderliche Mindesttemperatur erreicht hat.

- Stellen Sie das Geschirr zum Vorwärmen in die Schublade.
- Nehmen Sie nach 15 Minuten das vorgewärmte Geschirr aus der Schublade und füllen Sie die heißen Speisen ein. Verwenden Sie zum Herausnehmen des Geschirrs Topfhandschuhe.
- Stellen Sie das Geschirr in die Schublade und schließen Sie die Schublade vorsichtig, damit keine Flüssigkeiten überschwappen.

Einstellungen

| Lebensmittel | Geschirr | Geschirr abdecken | Temperatur bei Einstellung  | Position | |
|-----------------------------------|-------------|-------------------|--|----------|-------------|
| | | | | Bo-den | Stell-rost* |
| Steak rare | Teller | nein | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | x |
| Auflauf/Gratin | Gratinform | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Braten | Teller | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Eintopf | Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Fischstäbchen | Pfanne | nein | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Fleisch in Sauce | Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Gemüse in Sauce | Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Gulasch | Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Kartoffelpüree | Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Menü | Teller | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Ofenkartoffeln/ Pellkartoffeln | Teller/Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Panierte Schnitzel | Pfanne | nein | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Pfannkuchen/ Reibekuchen | Teller | nein | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | x |
| Pizza | Teller | nein | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Salzkartoffeln | Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Sauce | Topf | ja | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Strudel | Teller | nein | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | |
| Weißbrot erwärmen | – | nein | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | x |
| Brötchen erwärmen | – | nein | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x | x |

* je nach Modell

Geschirr wärmen

Tipps

- Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche. Hohe Tellerstapel erwärmen sich langsamer als einzelne Geschirrtteile. Lassen sich hohe Tellerstapel nicht vermeiden, platzieren Sie sie vorn in der Schublade. Nutzen Sie den Stellrost (je nach Modell).
- Stellen Sie keine großen Platten hochkant vor die Lüftungsschlitze. Sie verdecken die Austrittsöffnungen für die erwärmte Luft. Das Geschirr wird nicht gleichmäßig erwärmt.
- Wählen Sie für Tassen und Gläser ausschließlich die Betriebsart ☐ Tassen/Gläser wärmen, um sicherzustellen, dass die Höchsttemperatur (60 °C) nicht überschritten wird.
- Erwärmtes Geschirr verliert sehr schnell seine Temperatur. Entnehmen Sie es daher erst kurz vor dem Benutzen.

Aufheizzeiten

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

Absolute Angaben sind daher nicht möglich. Für die gleichmäßige Erwärmung in der Betriebsart ☐ Servier-/Essgeschirr wärmen können als Anhaltspunkte folgende Werte genannt werden:

- Menügeschirr für 6 Personen ca. 30–35 Minuten
- Menügeschirr für 12 Personen ca. 40–45 Minuten

Ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

Fassungsvermögen



Schäden durch Überlastung.

Wenn Sie die Schublade überladen, werden die Teleskopauszüge beschädigt.

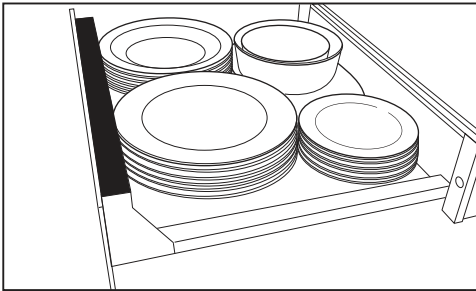
Beladen Sie die Schublade mit maximal **25 kg**.

Das Fassungsvermögen ist abhängig von Ihren Geschirrmaßen und dem Geschirrgewicht.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Sie können die Beladungsfläche vergrößern, indem Sie den mitgelieferten Stellrost verwenden. Der Stellrost kann beliebig eingesetzt werden. Mit 2 Stellrosten können Sie die Beladungsfläche vergrößern, indem Sie die Stellroste links und rechts einsetzen. Sie erhalten einen weiteren Stellrost im Miele Webshop, über den Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

ESW 7010, ESW 7110

Die folgenden Bestückungsbeispiele sind Anhaltspunkte:



Menügeschirr für 6 Personen

| | |
|-------------------|---------|
| 6 Essteller | Ø 26 cm |
| 6 Suppenteller | Ø 23 cm |
| 6 Desserteller | Ø 19 cm |
| 1 Ovale Platte | 32 cm |
| 1 Servierschüssel | Ø 16 cm |
| 1 Servierschüssel | Ø 13 cm |

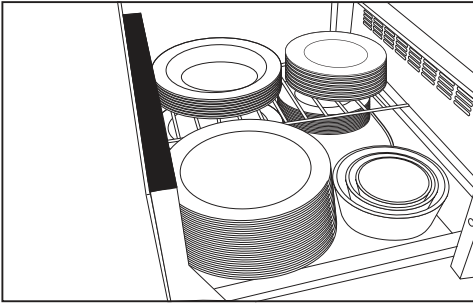
oder jeweils

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 12 Essteller | Ø 26 cm |
| 18 Suppenteller | Ø 23 cm |
| 16 Suppentassen | Ø 10 cm |
| 6 Essteller und 6 Suppenteller | Ø 26 cm Ø 23 cm |
| 6 Pizzateller | Ø 36 cm |
| 72 Espressotassen | Ø 5,9 cm |
| 30 Cappuccinotassen | Ø 8,8 cm |
| 30 Groggläser | Ø 6,7 cm (8 cm Höhe) |

Geschirr wärmen

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Die folgenden Bestückungsbeispiele sind Anhaltspunkte:



Menügeschirr für 12 Personen

| | |
|-------------------|---------|
| 12 Essteller | Ø 26 cm |
| 12 Suppenteller | Ø 23 cm |
| 12 Dessertteller | Ø 19 cm |
| 1 Ovale Platte | 32 cm |
| 1 Servierschüssel | Ø 19 cm |
| 1 Servierschüssel | Ø 16 cm |
| 1 Servierschüssel | Ø 13 cm |

oder jeweils

| | |
|---------------------|----------------------|
| 40 Essteller | Ø 26 cm |
| 60 Suppenteller | Ø 23 cm |
| 45 Suppentassen | Ø 10 cm |
| 20 Essteller | Ø 26 cm |
| 20 Suppenteller | Ø 23 cm |
| 20 Pizzateller | Ø 36 cm |
| 142 Espressotassen | Ø 5,9 cm |
| 90 Cappuccinotassen | Ø 8,8 cm |
| 30 Groggläser | Ø 6,7 cm (8 cm Höhe) |

Beim Niedertemperaturgaren wird Gargut bei einer niedrigen Temperatur über einen langen Zeitraum gegart. Bei dieser Art der Zubereitung wird das Gargut schonend gegart, es verliert weniger Flüssigkeit und bleibt saftig und zart.

Wenn Speisethermometer von anderen Miele Einbaugeräten in der Schublade verwendet werden, beeinflussen sie unter Umständen die Einbaugeräte.

Verwenden Sie die Speisethermometer der Miele Einbaugeräte nur in den entsprechenden Einbaugeräten.

Wir empfehlen ein handelsübliches Speisethermometer zur Anzeige der Kerntemperatur zu verwenden. So kann das Gargut genau auf den Punkt gegart werden.

Kerntemperatur

In der Schublade kann bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C gegart werden. Gargut, dessen Kerntemperatur höher als 70 °C sein muss, kann nicht in der Schublade zubereitet werden.

Die Höhe der Kerntemperatur gibt Auskunft über den Gargrad im Innern des Garguts.

Für Fleisch gilt, je niedriger die Kerntemperatur ist, desto weniger ist das Fleischstück durchgegart:

- 45–50 °C = englisch
- 55–60 °C = medium
- 65 °C = durch

Gardauer

Die Gardauer ist abhängig von der Größe des Garguts und kann zwischen 1 und 6 Stunden betragen.

Heizen Sie die Schublade mit dem passenden Gargeschirr 15 Minuten vor. Dadurch erreicht das Gargeschirr und der Innenraum der Schublade die erforderliche Temperatur.

Beispiel:

Gewählte Dauer 1h


tatsächliche Betriebszeit 1 Stunde und 15 Minuten

Hinweise

- Fleisch sollte gut abgehangen sein.
- Eine gute Qualität des Garguts ist entscheidend für ein gutes Garergebnis.
- Das Gargut muss Zimmertemperatur haben. Nehmen Sie es ca. 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.

Niedertemperaturgaren

Betriebsart Niedertemperaturgaren verwenden

- Wählen Sie die Betriebsart  Niedertemperaturgaren.
- Stellen Sie das hitzebeständige Geschirr auf den Schubladenboden.

Die Schublade wird automatisch 15 Minuten vorgeheizt und läuft dann mit der voreingestellten Temperatur 85 °C und der voreingestellten Dauer 4h.

Wenn Sie mit anderen Einstellungen garen möchten, beachten Sie die Angaben in den nachfolgenden Gartabellen.

- Braten Sie das Gargut von allen Seiten scharf an.
- Wählen Sie gegebenenfalls die gewünschte Temperatur.
- Wählen Sie gegebenenfalls die gewünschte Dauer.
- Geben Sie nach der Vorheizphase das Gargut auf das Geschirr.
- Wenn Sie ein Speisethermometer verwenden:
Stecken Sie das Speisethermometer so in das Gargut, dass die Spitze des Metallstabes in der Mitte des Gargutkerns platziert ist. Achten Sie darauf, dass es nicht an den Knochen stößt oder in eine Fettschicht gesteckt wird, da sonst das Ergebnis verfälscht werden kann.
- Wenn die Temperatur ca. 10 °C (Richtwert) unter der Kerntemperatur ist, die in der Gartabelle angegeben ist, nehmen Sie das Gargut aus der Schublade.

Bei großem Gargut ist eine kleinere Temperaturdifferenz zu empfehlen.

Tipps

- Garen Sie das Gargut nicht ganz durch. Nach dem Garen folgt noch das Anbraten.
- Das Gargut kann sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Servieren Sie das Gargut auf vorgewärmten Tellern, damit es nicht so schnell abkühlt.





Niedertemperaturgaren

Wärmen Sie das Gargeschirr 15 Minuten vor. Stellen Sie das Gargut in dieser Zeit bei Raumtemperatur zur Seite.

Geben Sie das Gargut auf das vorgeheizte Gargeschirr im Garraum.

Die in den Tabellen angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Bei Bedarf können Sie das Gargut weitergaren.





Gartabelle Rind

| Fleischsorte |  [min] |  * [°C] |  [min] |  ← |
|---------------------------|---|--|---|---|
| Medaillons 3–4 cm Höhe | 1 pro Seite | 45–50 | 45–60 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 1–2 pro Seite | 55–60 | 65–80 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 65 | 95–110 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Hüftsteak ca. 170 g | 1 pro Seite | 45–50 | 45–60 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 55–60 | 65–80 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 65 | 95–110 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Rumpsteak ca. 200 g | 1 pro Seite | 45–50 | 35–45 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 1–2 pro Seite | 55–60 | 45–60 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 65 | 95–110 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

* 45–50 °C englisch, 55–60 °C medium, 65 °C durch

 Anbratzeit,  Kerntemperatur,  Garzeit, ← Einstellung Temperatur





Gartabelle Kalb

| Fleischsorte |  [min] |  * [°C] |  [min] |  ← |
|---------------------------------|--|---|--|---|
| Medaillons 3–4 cm Höhe | 1 pro Seite | 45–50 | 40–55 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 55–60 | 60–75 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 65 | 90–105 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Steak ca. 160 g 2 cm Höhe | 1 pro Seite | 45–50 | 15–30 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 55–60 | 30–45 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 65 | 65–80 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

* 45–50 °C englisch, 55–60 °C medium, 65 °C durch

 Anbratzeit,  Kerntemperatur,  Garzeit, ← Einstellung Temperatur





Gartabelle Schwein

| Fleischsorte |  [min] |  * [°C] |  [min] |  |
|-----------------------------|---|--|---|---|
| Filet ca. 550 g | 6–8 insgesamt | 65 | 90–110 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Medaillons ca. 4 cm Höhe | 2 pro Seite | 65 | 85–100 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

* 65 °C durch

 Anbratzeit,  Kerntemperatur,  Garzeit,  Einstellung Temperatur





Gartabelle Lamm

| Fleischsorte |  [min] |  * [°C] |  [min] |  |
|--------------------------------------|---|--|---|---|
| Lammkarree 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"/> |
| Lammkarree 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"/> |
| Lammrücken ausgelöst ca. 600 g | 2 pro Seite | 60 | 45–60 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 65 | 95–110 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

* 60 °C medium, 65 °C durch

 Anbratzeit,  Kerntemperatur,  Garzeit,  Einstellung Temperatur

Gartabelle Wild





| Fleischsorte |  [min] |  * [°C] |  [min] |  |
|--------------------------------------|---|--|---|---|
| Hirschmedail- lons 3–4 cm Höhe | 2 pro Seite | 60 | 65–80 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 2 pro Seite | 65 | 95–110 | |
| Rehrücken ausgelöst ca. 800 g | 2 pro Seite 2 pro Seite | 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 durch

 Anbratzeit,  Kerntemperatur,  Garzeit,  Einstellung Temperatur




Niedertemperaturgaren



Gartabelle Fisch

| Fischart |  [min] |  [°C] |  [min] |  |
|--|---|--|---|---|
| Lachs 400 g | 2 auf der Hautseite | 52 | 45–60 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Forelle (ganz) ca. 350 g | 2 pro Seite | 52 | 15–30 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Kabeljau/Skrei 200 g | ohne Anbraten | 52 | 75–90 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Dorade (ganz) ca. 480–500 g | 2 pro Seite | 52 | 25–40 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Wolfsbarsch (ganz) ca. 480–500 g | 2 pro Seite | 52 | 20–35 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

 Anbratzeit,  Kerntemperatur,  Garzeit,  Einstellung Temperatur

Weitere Anwendungsmöglichkeiten

| Lebensmittel | Geschirr | Geschirr abdecken |  |  |  [Std:Min] |
|----------------------------------|--------------------------|-------------------|---|---|--|
| Beerenobst auftauen | Schüssel / Teller | nein | ■ □ □ □ □ | | 0:50 |
| Gelatine auflösen | Schüssel | nein | □ □ □ □ ■ | | 0:15 |
| Hefeteig gehen lassen | Schüssel | ja, mit Teller | | ■ □ □ □ □ | 0:30 |
| Joghurt zubereiten | Joghurtgläser mit Deckel | – | | □ ■ □ □ □ | 5:00 |
| Milchreis zu Ende quellen lassen | Topf | ja, mit Deckel | □ □ □ □ ■ | | 0:40 |
| Schokolade schmelzen | Schüssel | nein | □ □ □ □ ■ | | 0:20 |
| TK-Gemüse auftauen | Schüssel | nein | □ □ ■ □ □ | | 1:00 |

 Einstellung Temperatur /  Einstellung Temperatur /  Dauer

Vernetzung mit Miele Einbaugeräten

Die Vernetzung erlaubt die automatische Steuerung der Schublade in Abhängigkeit vom Betriebszustand eines anderen Miele Einbaugerätes.

Beispiel:

Die Schublade erwärmt Geschirr passend vor oder nach einem Bedienvorgang des vernetzten Einbaugerätes.

Voraussetzungen

Für die Vernetzung der Schublade mit anderen Einbaugeräten müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die Schublade ist über Miele@home mit dem heimischen WLAN-Netzwerk verbunden.
- Das andere Einbaugerät ist über Miele@home mit dem heimischen WLAN-Netzwerk verbunden.

Durchführung der Vernetzung



Die Vernetzung wird über die Miele@mobile App durchgeführt.

Detaillierte Informationen zur Funktion entnehmen Sie dem Kapitel „Erste Inbetriebnahme“, Abschnitt „Miele@home einrichten“ und der Miele@mobile App.

Die Bedienung über die Sensortasten hat Vorrang vor der Bedienung per App.

Um religiöse Vorschriften einzuhalten, kann die Schublade für den Zeitraum des Sabbat programmiert werden. Sie schaltet nach ca. 72 Stunden automatisch ab und der normale Betrieb ist wieder hergestellt. Bei aktivierter Funktion ist der Einstellung der Dauer deaktiviert, und die Sensorfelder müssen länger als normal berührt werden.

Sabbatfunktion aktivieren

- Schalten Sie gegebenenfalls die Schublade aus.
- Halten Sie die Sensortaste  gedrückt.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste .

1h, 2h, 3h und **4h** leuchten.

- Stellen Sie die gewünschte Betriebsart und Temperatur ein.

Sabbatfunktion deaktivieren

Sie können die Sabbatfunktion vor Ablauf der Zeit deaktivieren.

- Halten Sie die Sensortaste  gedrückt.

Alle Anzeigen erlöschen.

Die Schublade ist wieder im normalen Betrieb.

Reinigung und Pflege



Schäden durch eindringende Feuchtigkeit.

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Schublade niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschneiden führen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.



Verbrennungsgefahr durch heißen Innenraum.

Der Schubladeninnenraum ist nach Betrieb heiß.

Lassen Sie die Schublade vor jeder Reinigung abkühlen.


- Reinigen und trocknen Sie Schublade und Zubehör nach jedem Benutzen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung:

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel
- scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Edelstahlreinigungsmittel
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Backofenreiniger oder -sprays
- Glasreiniger
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme
- scharfe Metallschaber

Schubladenfront und Innenraum reinigen


 Fehlfunktion durch verschmutzte und/oder bedeckte Sensortasten. Die Sensortasten reagieren nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, gegebenenfalls sogar zum automatischen Ausschalten der Schublade.

Halten Sie die Sensortasten und Anzeigen sauber.


Legen Sie keine Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen ab.

- Entfernen Sie Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Antirutschauflage reinigen

 Schäden durch unsachgemäße Reinigung.

Die Antirutschauflage wird beschädigt, wenn Sie in einer Geschirrspül- oder Waschmaschine gereinigt wird. Reinigen Sie die Antirutschauflage ausschließlich von Hand.

 Schäden durch unsachgemäße Trocknung.

Die Antirutschauflage wird beschädigt, wenn Sie in einem Backofen getrocknet wird.

Trocknen Sie die Antirutschauflage niemals im Backofen.




- Nehmen Sie die Antirutschauflage aus der Schublade heraus.
- Reinigen Sie die Antirutschauflage mit warmem Wasser und einem milden Handspülmittel.
- Trocknen Sie die Antirutschauflage anschließend mit einem Tuch.
- Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie vollständig trocken ist.

Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|--|
| Die Schublade heizt nicht. | Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt. ■ Stecken Sie den Netzstecker ein. |
| | Die Sicherung ist herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild). Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters die Schublade noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an. |
| Geräusche während des Betriebes | Das Geräusch stammt von dem Gebläse, das für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme sorgt. Das ist keine Störung. |
| Die Speise ist nicht warm genug. | Die Betriebsart \overline{SS} . Speisen warmhalten ist nicht eingestellt. ■ Stellen Sie die korrekte Betriebsart ein. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. ■ Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. |
| | Die Lüftungsschlitze sind verdeckt. ■ Sorgen Sie dafür, dass die Luft zirkulieren kann. |
| Die Speise ist zu heiß. | Die Betriebsart \overline{SS} . Speisen warmhalten ist nicht eingestellt. ■ Stellen Sie die korrekte Betriebsart ein. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu hoch. ■ Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| Das Geschirr ist nicht warm genug. | Die Betriebsart  Servier-/Essgeschirr wärmen ist nicht eingestellt. ■ Stellen Sie die korrekte Betriebsart ein. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. ■ Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. |
| | Die Lüftungsschlitze sind verdeckt. ■ Sorgen Sie dafür, dass die Luft zirkulieren kann. |
| | Das Geschirr wurde nicht lange genug erwärmt. ■ Die Aufheizzeit von Geschirr wird von unterschiedlichen Faktoren beeinflusst (siehe Kapitel „Geschirr wärmen“). |
| Das Geschirr ist zu heiß. | Die Betriebsart  Servier-/Essgeschirr wärmen oder  Tassen/Gläser wärmen ist nicht eingestellt. ■ Stellen Sie die korrekte Betriebsart ein. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu hoch. ■ Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. |
| Abriebspuren auf der oberen Kante der Frontblende. | Beim Ein- oder Ausbau eines Gerätes oberhalb der Schublade sind Abriebspuren entstanden. ■ Entfernen Sie die Abriebspuren vorsichtig mit der harten Seite eines handelsüblichen Topfschwammes. |

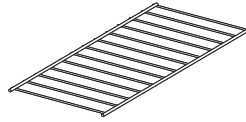
Nachkaufbares Zubehör

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

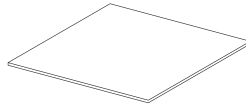
Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Stellrost



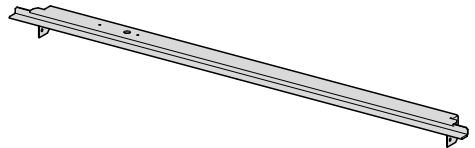
Zur Vergrößerung der Beladungsfläche (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Antirutschauflage



Sorgt für einen sicheren Stand des Geschirrs.

Abdeckleiste



Deckt den Bereich des Gehäuses zwischen Schublade und darüber liegendem Kombinationsgerät ab.

Mikrofasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

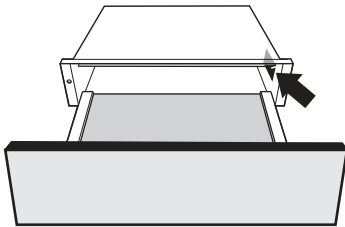
Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Telefonnummer des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Typenschild

Das Typenschild finden Sie hier:



Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Installation

Sicherheitshinweise zum Einbau



Schäden durch unsachgemäßen Einbau.

Durch unsachgemäßen Einbau können die Schublade und/oder das Kombinationsgerät beschädigt werden.

Lassen Sie den Einbau nur von einer qualifizierten Fachkraft vornehmen.

- ▶ Die Steckdose muss nach Einbau der Schublade leicht zugänglich sein.
- ▶ Die Schublade darf ausschließlich in Kombination mit den von Miele angegebenen Geräten eingebaut werden. Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.
- ▶ Der Boden, auf dem die Schublade und das Kombinationsgerät installiert werden, muss fest eingebaut sein. Die Tragfähigkeit für beide Geräte muss gewährleistet sein.
- ▶ Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen in der jeweiligen Gebrauchs- und Montageanleitung.
- ▶ Beachten Sie beim Einbau der Schublade folgendes:
 - Der Inhalt des Geschirrs muss einsehbar sein. Nur so können Verbrühungen durch Überschwappen von heißen Speisen vermieden werden.
 - Für das Herausziehen der Schublade muss genügend Platz vorhanden sein.

Hinweise zum Einbau

Die Schublade ist kombinierbar mit folgenden Miele Einbaugeräten:

- alle Backöfen mit einer Breite der Gerätefront von 595 mm
- alle Dampfgarer mit einer Breite der Gerätefront von 595 mm
- alle Kaffeevollautomaten mit einer Breite der Gerätefront von 595 mm
- alle Mikrowellen mit einer Breite der Gerätefront von 595 mm
- dem Dialoggarer mit einer Breite der Gerätefront von 595 mm

Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden auf die Schublade gestellt.

Die Schublade ist in 3 unterschiedlichen Höhen erhältlich. Das jeweils erforderliche Nischenmaß ergibt sich aus dem Einbaumaß der Schublade und dem Einbaumaß des Kombinationsgerätes.

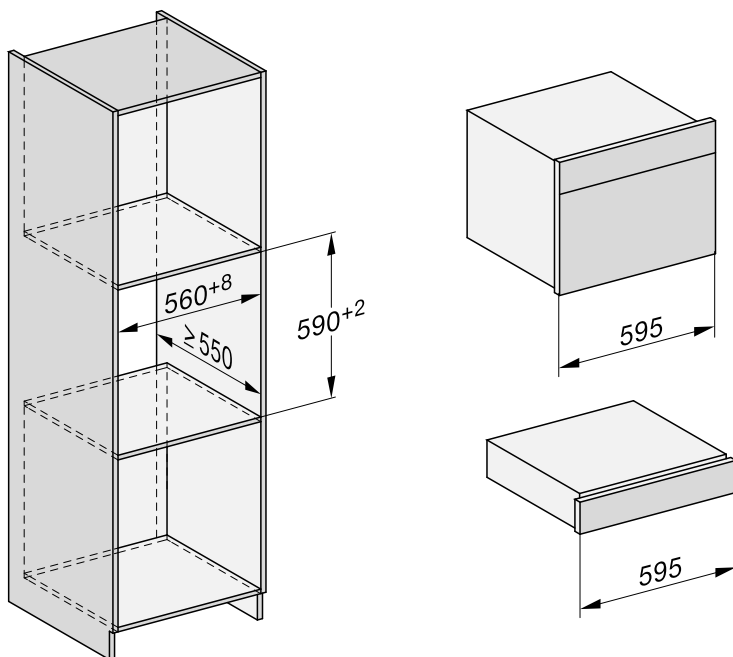
Installation

Einbaumaße ESW 7010, ESW 7110

Alle Maße sind in mm angegeben.

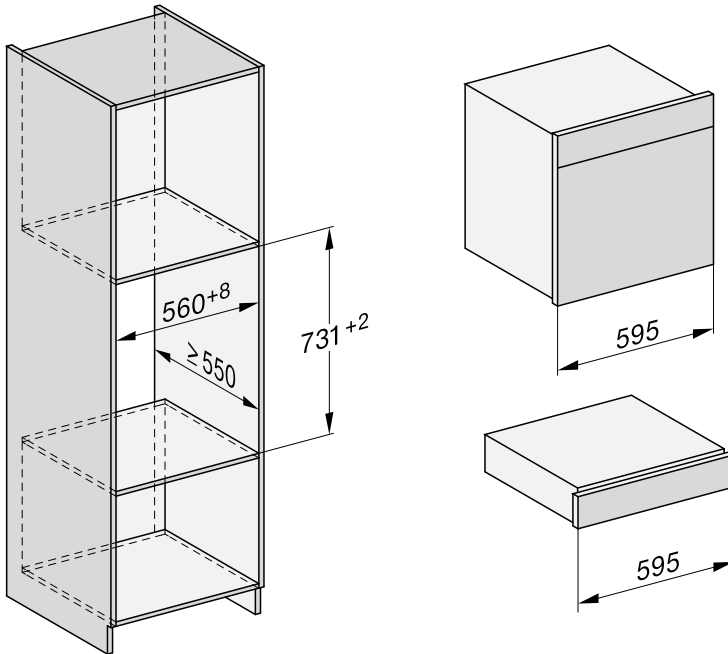
Kombinationsgerät für Nischen mit 450 mm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



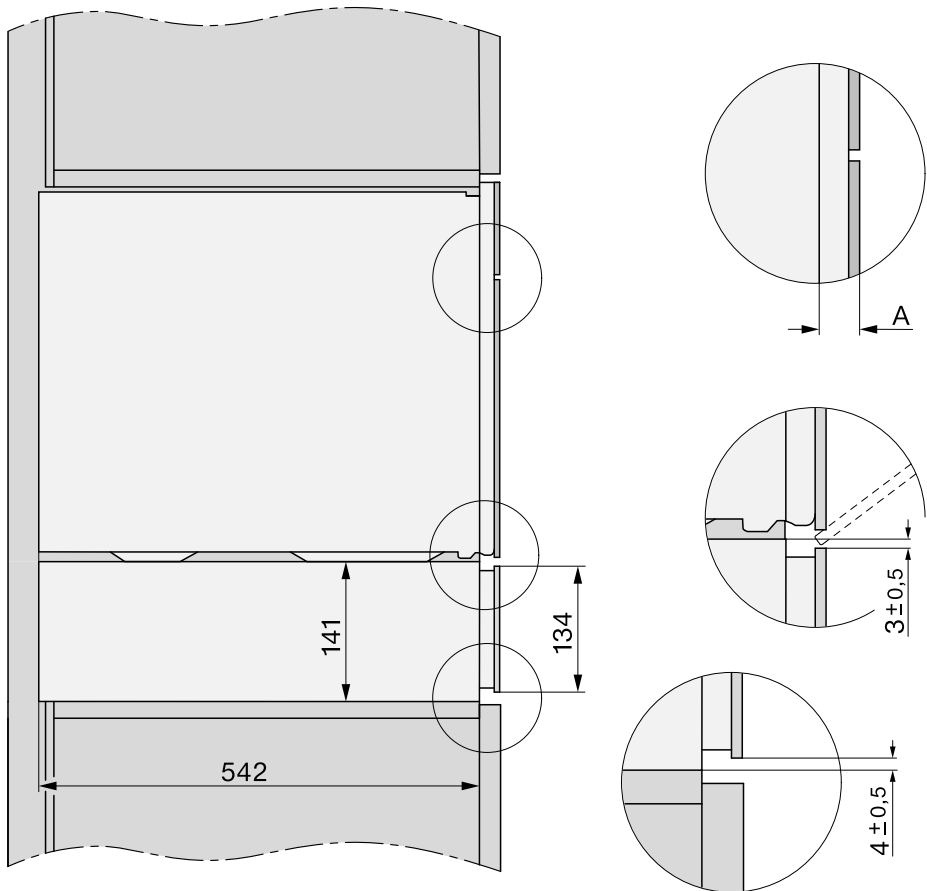
Kombinationsgerät für Nischen mit 590 mm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



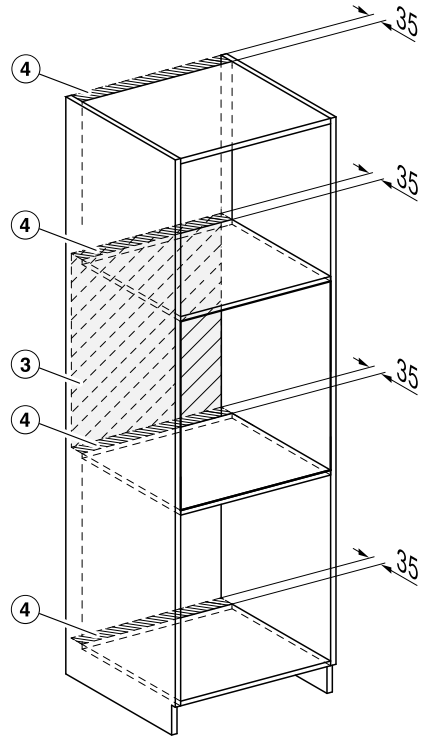
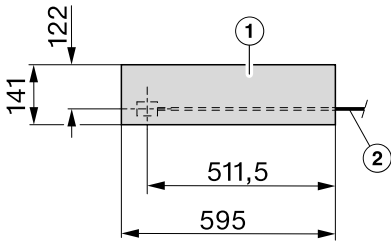
Installation

Seitenansicht



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

Anschlüsse und Belüftung



- ① Ansicht von vorne
- ② Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 1.800 mm²

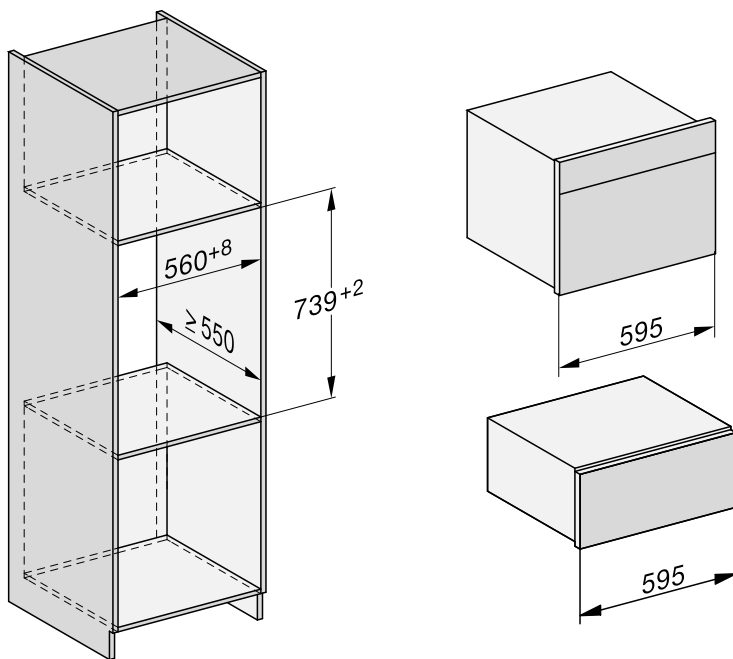
Installation

Einbaumaße ESW 7020, ESW 7120

Alle Maße sind in mm angegeben.

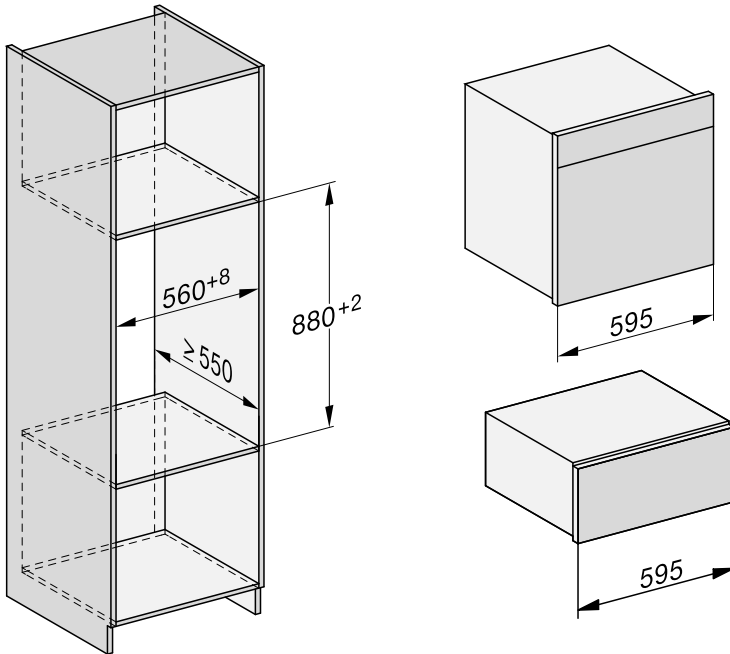
Kombinationsgerät für Nischen mit 450 mm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



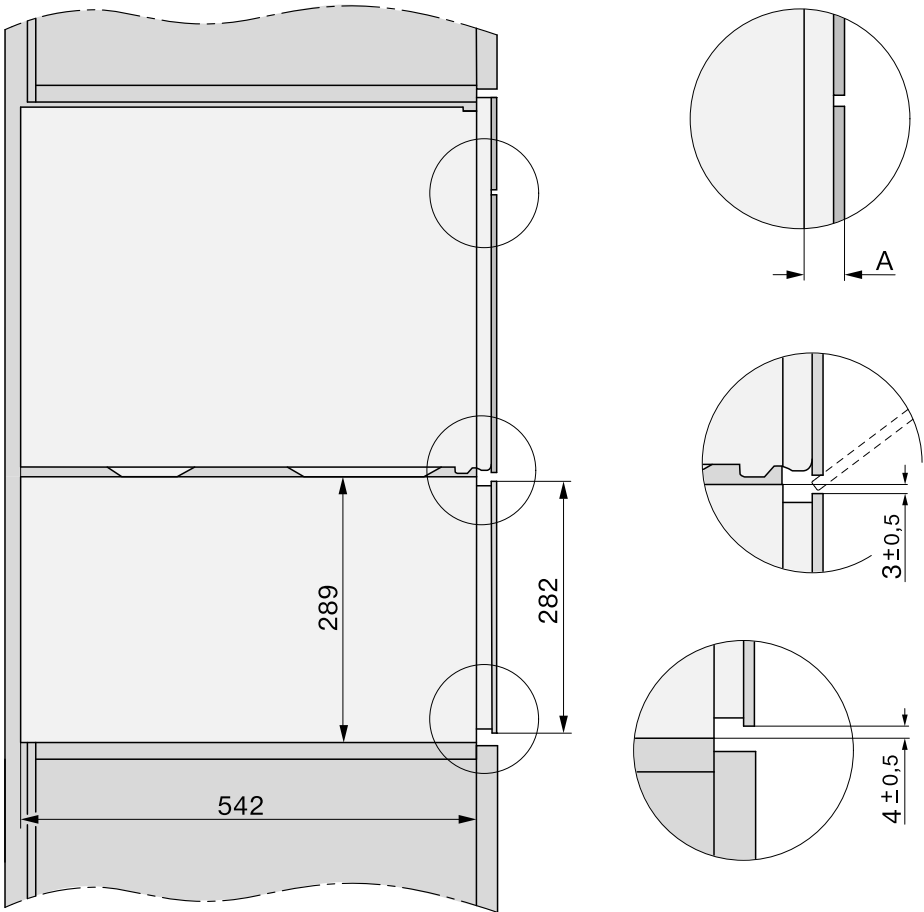
Kombinationsgerät für Nischen mit 590 mm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



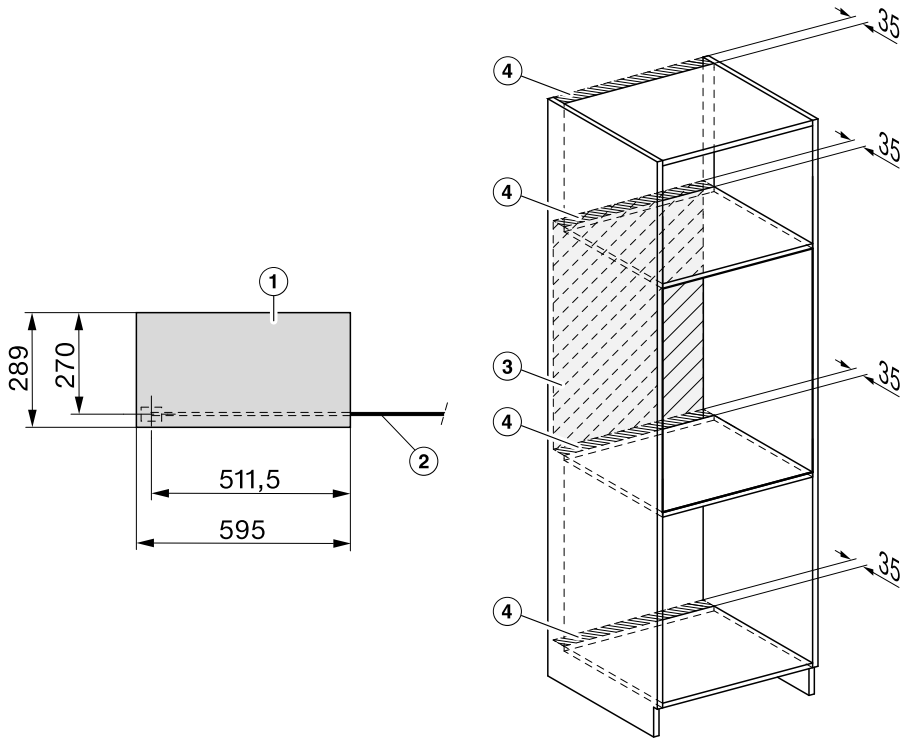
Installation

Seitenansicht



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

Anschlüsse und Belüftung



- ① Ansicht von vorne
- ② Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 1.800 mm²

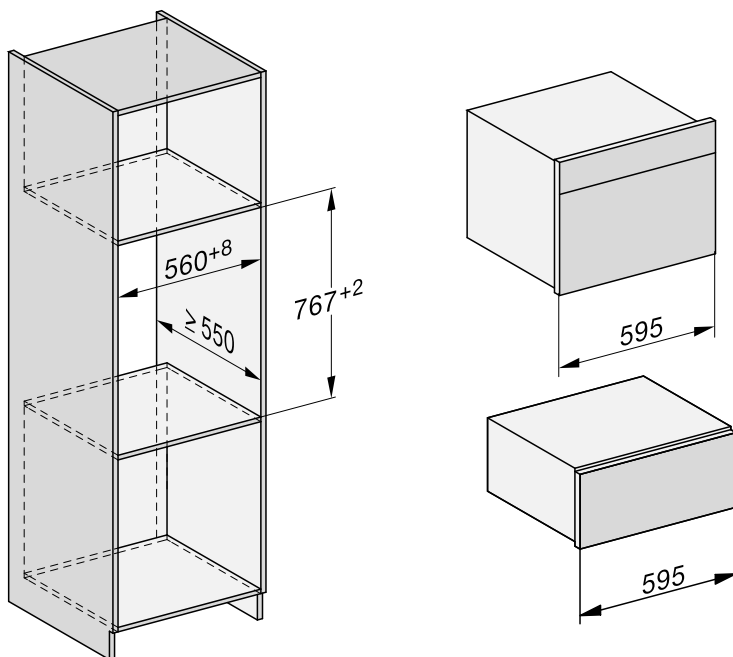
Installation

Einbaumaße ESW 7030

Alle Maße sind in mm angegeben.

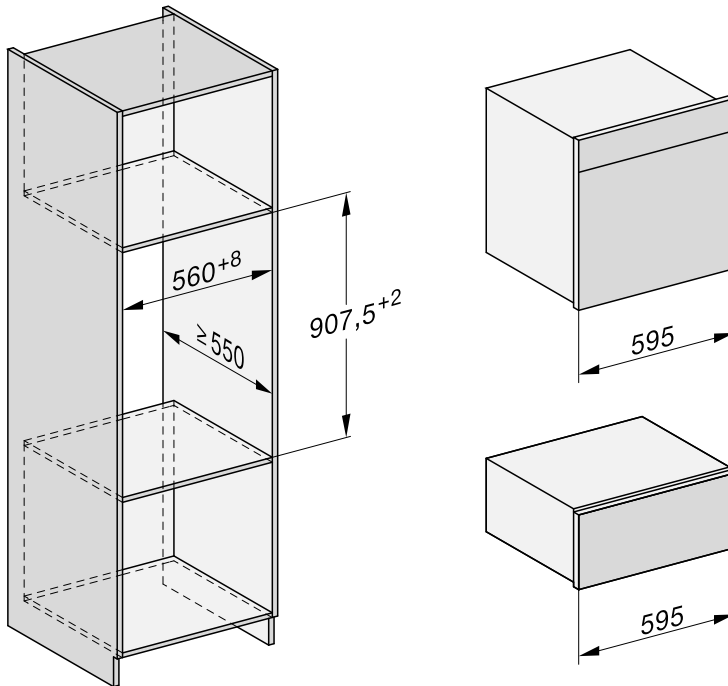
Kombinationsgerät für Nischen mit 450 mm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



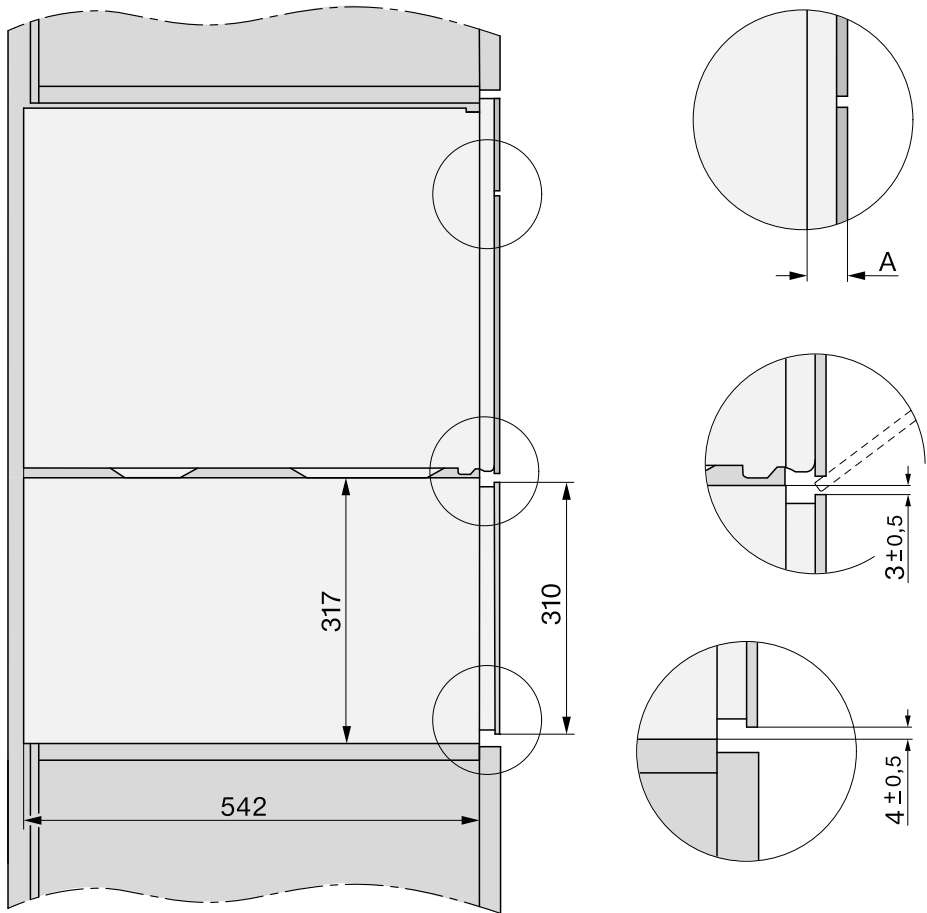
Kombinationsgerät für Nischen mit 590 mm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



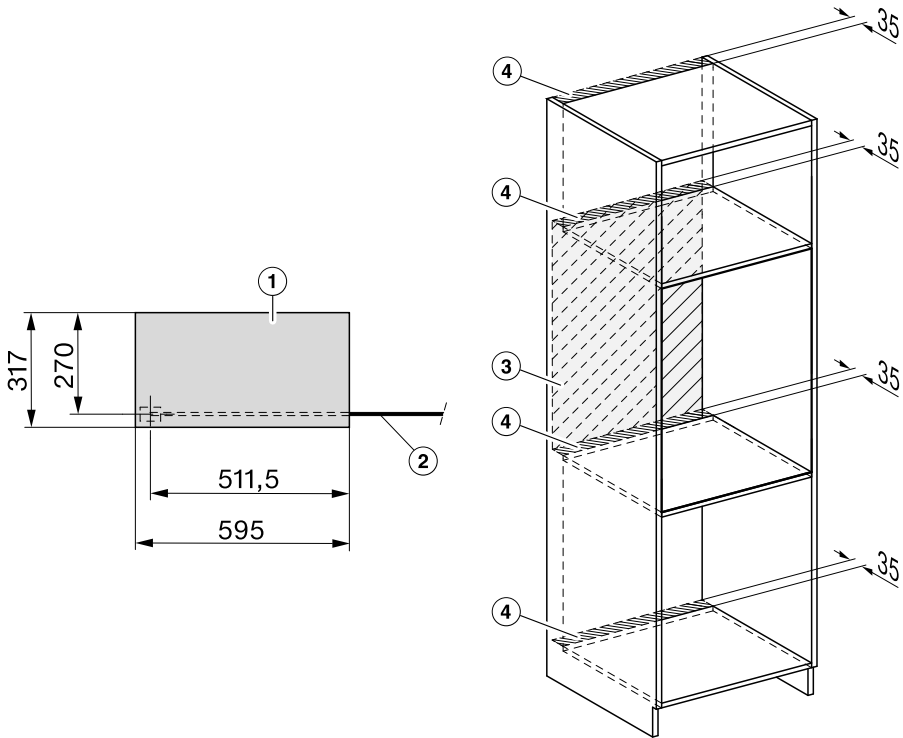
Installation

Seitenansicht



A ESW 7030: 22 mm

Anschlüsse und Belüftung



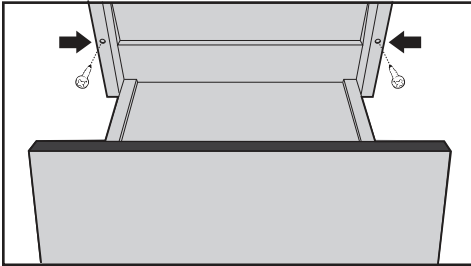
- ① Ansicht von vorne
- ② Netzanschlussleitung, L = 2.000 mm
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 1.800 mm²

Installation

Einbau

Die Standfläche der Schublade muss sauber und wasserwaageneben sein, damit die ordnungsgemäße Funktion gewährleistet ist.


- Schieben Sie die Schublade in den Umbauschrank, bis die Front der Schublade bündig mit dem Umbauschrank abschliesst und richten Sie sie rechtwinklig aus.



- Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie sie mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.
- Schützen Sie die Oberkante der Frontblende vor Abrieb durch den Einbau des Kombinationsgerätes.
- Bauen Sie das Kombinationsgerät entsprechend den Angaben der jeweiligen Gebrauchs- und Montageanweisung ein.

Elektroanschluss

Wir empfehlen, die Schublade über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert. Die Steckdose muss nach Einbau der Schublade leicht zugänglich sein.

 Verletzungsgefahr unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen.

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss die Schublade von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Wenn die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Installation

Gesamtleistung

siehe Typenschild


Anschlussdaten

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE (Österreich: ÖVE), der Schublade einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Vom Netz trennen

 Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

Während Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten kann ein Wiedereinschalten der Netzspannung zu einem Stromschlag führen.

Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

Wenn der Stromkreis vom Netz getrennt werden soll, machen Sie je nach Installation in der Verteilung Folgendes:

Schmelzsicherungen

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomaten

- Drücken Sie den Prüfkopf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herauspringt.

Einbausicherungsautomaten

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus).

FI-Schutzschalter

- (Fehlerstrom-Schutzschalter): Schalten Sie den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) oder drücken Sie die Prüftaste.

Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung muss der Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass diese Schublade der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Frequenzband des WLAN-Moduls | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
|------------------------------|-------------------------|

Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls < 100 mW

Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-20 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu

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