

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	12
ESW 7020, ESW 7030	13
Bedien- und Anzeigeelemente	14
Mitgeliefertes Zubehör	15
Erste Inbetriebnahme	16
Schublade erstmalig reinigen	16
Schublade erstmalig aufheizen	16
Miele@home einrichten	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	27
ESW 7020, ESW 7030	28
Niedertemperaturgaren	29
Weitere Anwendungsmöglichkeiten	34
Vernetzung mit Miele Einbaugeräten	35
Sabbatfunktion	36
Reinigung und Pflege	37
Was tun, wenn	39
Nachkaufbares Zubehör	41
Sicherheitshinweise zum Einbau	42
Hinweise zum Einbau	43

Einbaumasse ESW 7010	44
Kombinationsgerät mit 45 cm Höhe.....	44
Kombinationsgerät mit 60 cm Höhe.....	45
Seitenansicht.....	46
Anschlüsse und Belüftung.....	47
Einbaumasse ESW 7020	48
Kombinationsgerät mit 45 cm Höhe.....	48
Kombinationsgerät mit 60 cm Höhe.....	49
Seitenansicht.....	50
Anschlüsse und Belüftung.....	51
Einbaumasse ESW 7030	52
Kombinationsgerät mit 45 cm Höhe.....	52
Kombinationsgerät mit 60 cm Höhe.....	53
Seitenansicht.....	54
Anschlüsse und Belüftung.....	55
Einbau	56
Elektroanschluss	57
Kundendienst	60
Kontakt bei Störungen	60
Typenschild	60
Garantie.....	60
Konformitätserklärung	61

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.

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 "Elektroanschluss").
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss die Schublade vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherung(en) 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 Alufolie 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 überschwap-
pen.
- ▶ 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 recyclingbar.

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

Entsorgung des Altgerätes

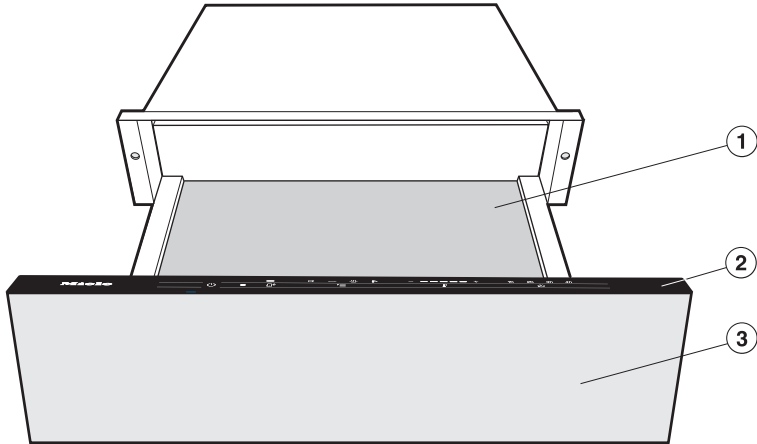
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hauskehricht sowie bei nicht sachgemässer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, 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.

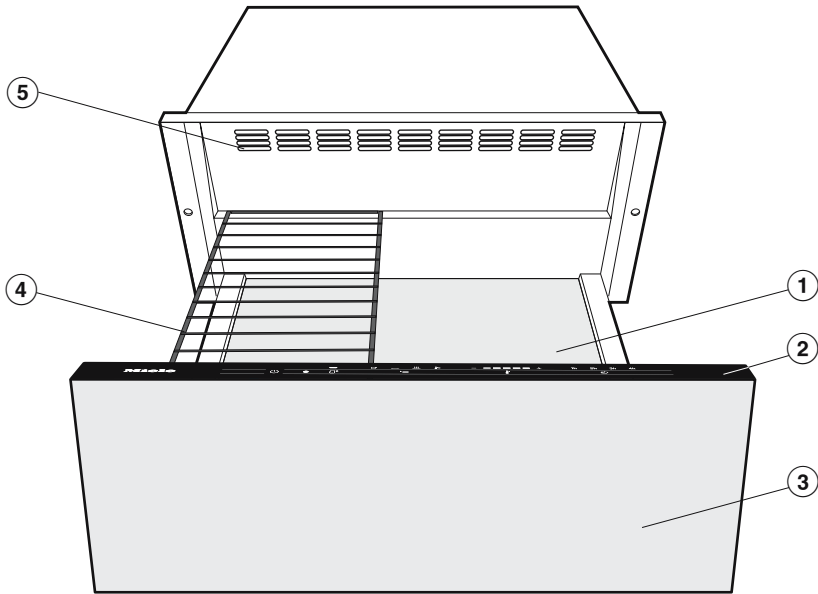
Übersicht

ESW 7010



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

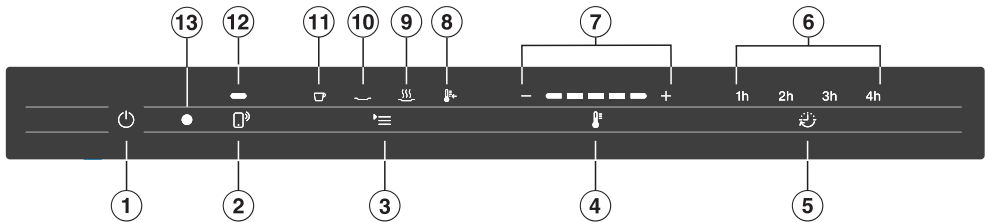
ESW 7020, ESW 7030



- 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 Schublade ein-/ausschalten
- ② “MobileStart”
- ③ Betriebsart auswählen
- ④ Temperatur einstellen
- ⑤ Dauer einstellen

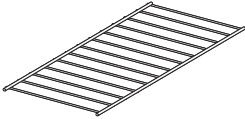
Anzeigen/Anzeigeleuchten

- ⑥ Dauer
 - 1h = 1 Stunde
 - 2h = 2 Stunden
 - 3h = 3 Stunden
 - 4h = 4 Stunden
- ⑦ Segmentbalken Temperaturanzeige
- ⑧ Betriebsart Niedertemperaturgaren
- ⑨ Betriebsart Speisen warmhalten
- ⑩ Betriebsart Servier-/Essgeschirr wärmen
- ⑪ Betriebsart Tassen/Gläser wärmen
- ⑫ “MobileStart” aktiviert
- ⑬ Optische Schnittstelle
(nur für den Miele Kundendienst)

Mitgeliefertes Zubehör

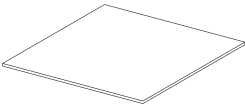
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Stellrost



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

Antirutschauflage



Sorgt für einen sicheren Stand des Geschirrs.

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 einrichten

Voraussetzung: Heimisches WLAN-Netzwerk

Ihre Schublade ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet. Die Schublade kann mit dem heimischen WLAN-Netzwerk verbunden werden.

Danach ist es möglich, die Schublade über die Miele@mobile App zu bedienen.

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

Miele@mobile App

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



Erste Inbetriebnahme

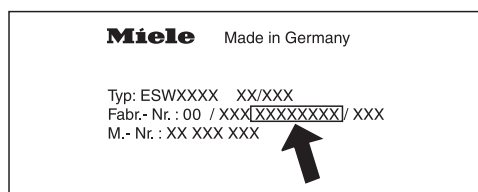
Per App verbinden

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:

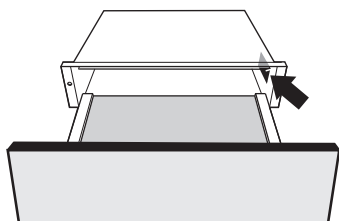
1. Das Passwort Ihres WLAN-Netzwerks.
2. Das Passwort Ihrer Schublade.



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 verfügen, 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.

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 Sicherheitsausschaltung 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	
Kartoffelstock	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/ Gschwelti	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	
Omeletten/ 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 erwär- men	–	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

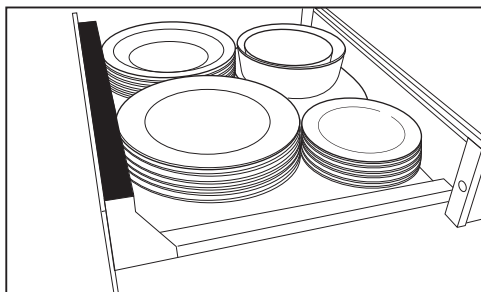
 Schäden durch Überlastung. Wenn Sie die Schublade überladen, werden die Teleskopauszüge beschädigt. Beladen Sie die Schublade mit maximal **25 kg**.

Das Fassungsvermögen ist abhängig von Ihren Geschirrmassen und dem Geschirrgewicht.

ESW 7020, ESW 7030: 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

Die folgenden Bestückungsbeispiele sind Anhaltspunkte:



Menügeschirr für 6 Personen

6 Essteller Ø 26 cm

6 Suppenteller Ø 23 cm

6 Dessertteller 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 Ø 26 cm

6 Suppenteller Ø 23 cm

6 Pizzateller Ø 36 cm

72 Espressotassen Ø 5,9 cm

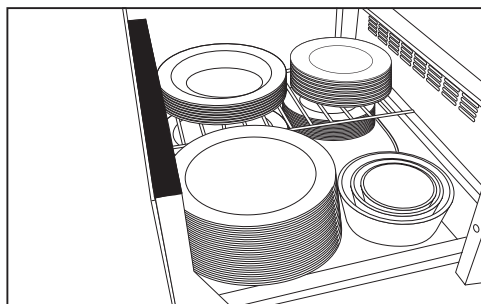
30 Cappuccinotassen Ø 8,8 cm

30 Groggläser Ø 6,7 cm (8 cm Höhe)

Geschirr wärmen

ESW 7020, ESW 7030

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.

- 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.

- Braten Sie das Gargut von allen Seiten scharf an.

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 1-2 pro Seite 2 pro Seite	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<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"/>
<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"/>															
Hüftsteak ca. 170 g	1 pro Seite 2 pro Seite 2 pro Seite	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<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"/>
<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"/>															
Rumpsteak ca. 200 g	1 pro Seite 1-2 pro Seite 2 pro Seite	45-50 55-60 65	35-45 45-60 95-110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<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"/>
<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 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 2 pro Seite 2 pro Seite	45-50 55-60 65	40-55 60-75 90-105	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<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"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Steak ca. 160 g 2 cm Höhe	1 pro Seite 2 pro Seite 2 pro Seite	45-50 55-60 65	15-30 30-45 65-80	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<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"/>
<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 englisch / 55-60 °C medium / 65 °C durch

 Anbratzeit /  Kerntemperatur /  Garzeit /  Einstellung Temperatur

Niedertemperaturgaren





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 2–4	60 65	45–60 85–100	<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"/>
Lammkarree ca. 400 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	<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"/>
Lammnier- stück ausgelöst ca. 600 g	2 pro Seite 2 pro Seite	60 65	45–60 95–110	<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"/>

* 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 2 pro Seite	60 65	65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
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

Gartabelle Fisch

Fischsorte	 [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

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.

Sabbatfunktion

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

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.

Deaktivieren

Sie können die Sabbathfunktion vor Ablauf der Zeit deaktivieren.

- Halten Sie die Sensortaste  gedrückt.

Alle Anzeigen erlöschen.

Die Schublade ist wieder im normalen Betrieb.

 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 Zerschlagen 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.

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(en) ist/sind herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung(en) (Mindestabsicherung siehe Typenschild). Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung(en) 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  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  Speisen warmhalten ist nicht eingestellt. ■ Stellen Sie die korrekte Betriebsart ein.
	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch. ■ Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

Was tun, wenn ...

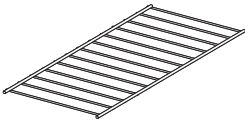
Problem	Ursache und Behebung
Das Geschirr ist nicht warm genug.	Die Betriebsart  Servier-/Essgeschirr wärmen ist nicht eingestellt. ■ Stellen Sie die korrekte Betriebsart ein.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. ■ Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Lüftungsschlitze sind verdeckt. ■ 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.

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.

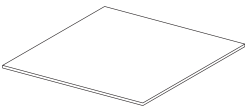
Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Stellrost



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

Antirutschauflage



Sorgt für einen sicheren Stand des Geschirrs.

Microfasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

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 Montageanweisung.
- ▶ 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.

Die Schublade ist kombinierbar mit folgenden Miele Einbaugeräten:

- alle 60 cm breiten Backöfen
- alle 60 cm breiten Dampfgarer
- alle 60 cm breiten Kaffeevollautomaten
- alle 60 cm breiten Mikrowellen
- dem 60 cm breiten Dialoggarer

Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden auf die Schublade gestellt.

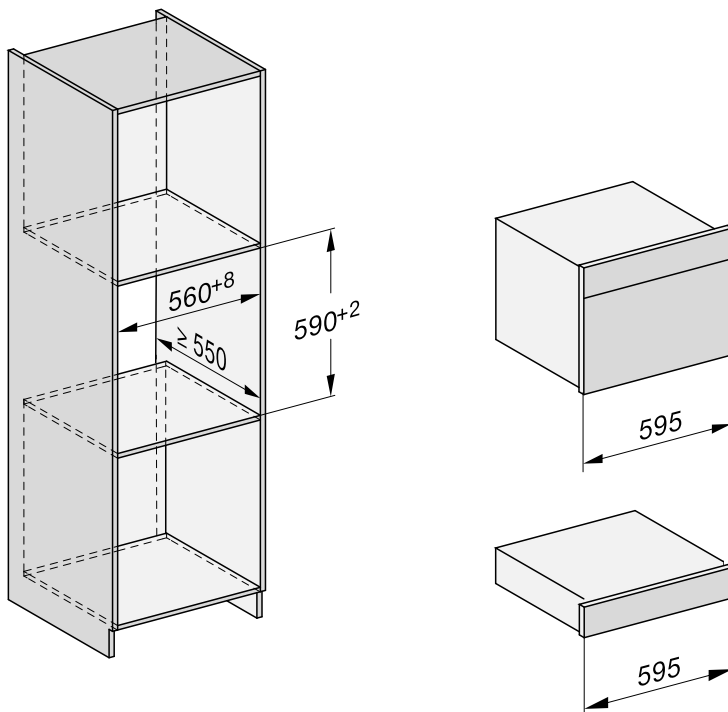
Die Schublade ist in 3 unterschiedlichen Höhen erhältlich. Das jeweils erforderliche Nischenmass ergibt sich aus dem Einbaumass der Schublade und dem Einbaumass des Kombinationsgerätes.

Einbaumasse ESW 7010

Alle Masse sind in mm angegeben.

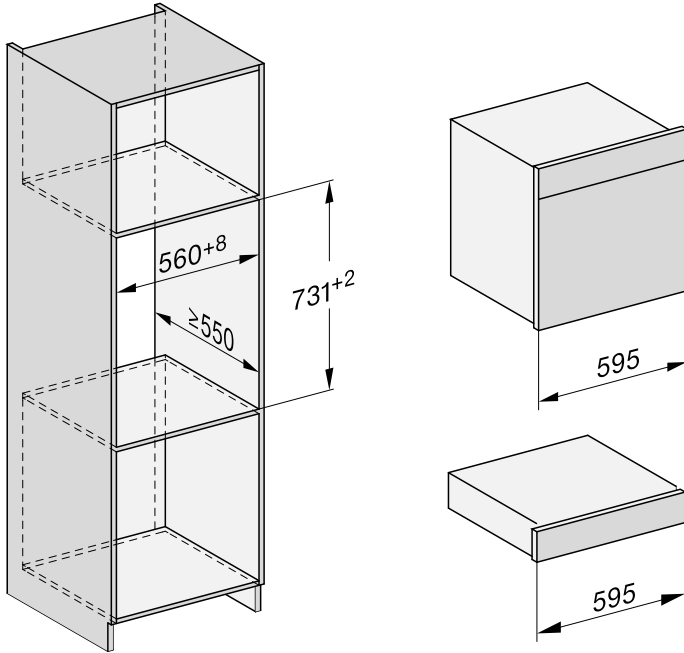
Kombinationsgerät mit 45 cm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

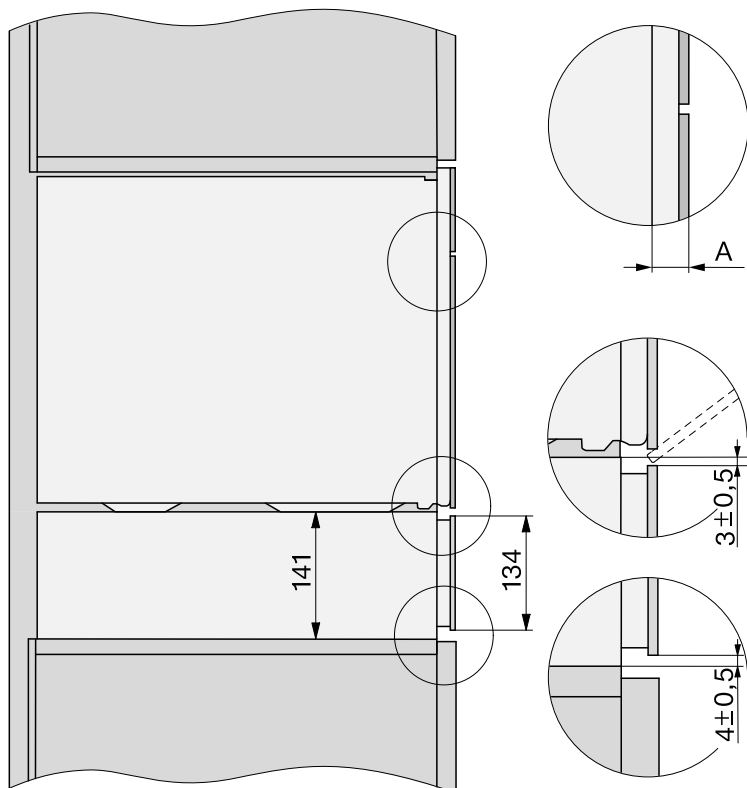


Kombinationsgerät mit 60 cm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



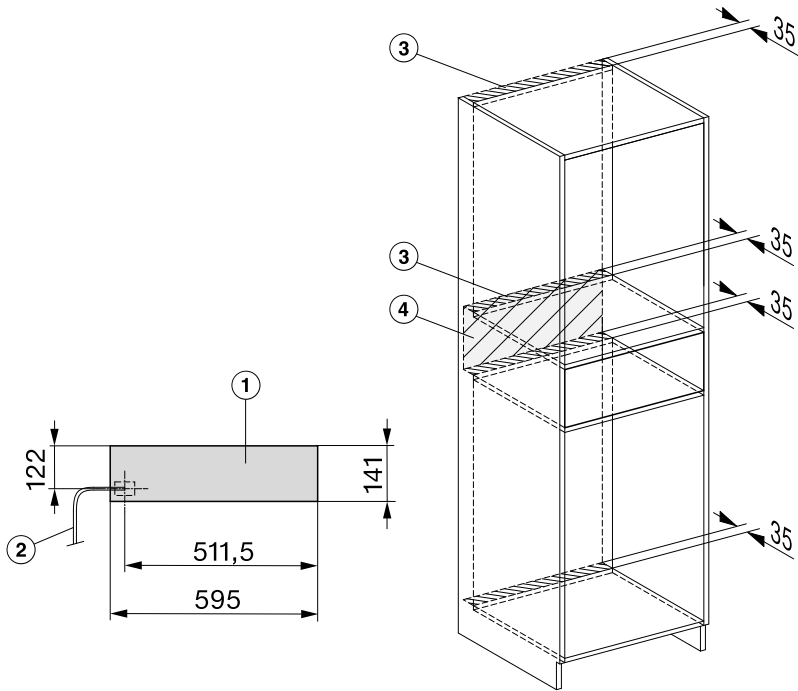
Seitenansicht



A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Anschlüsse und Belüftung



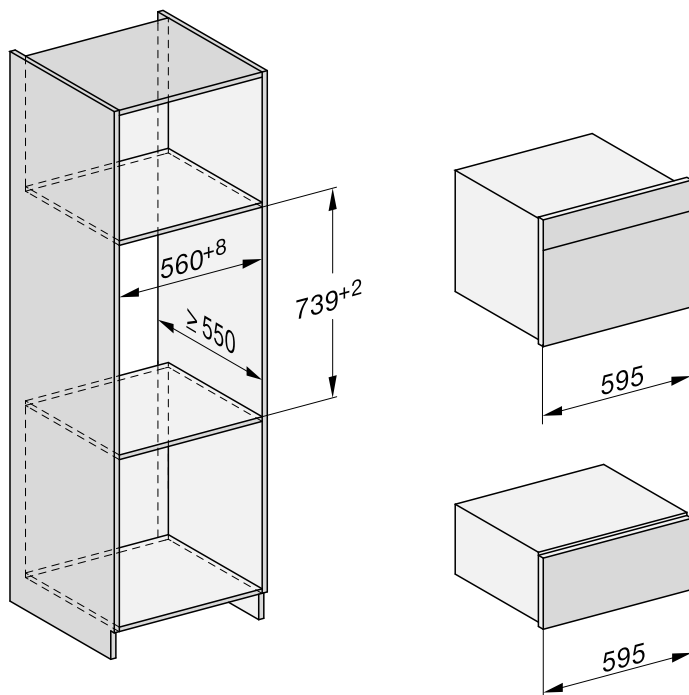
- ① Ansicht von vorne
- ② Netzanschlussleitung, L = 2000 mm
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 180 cm²

Einbaumasse ESW 7020

Alle Masse sind in mm angegeben.

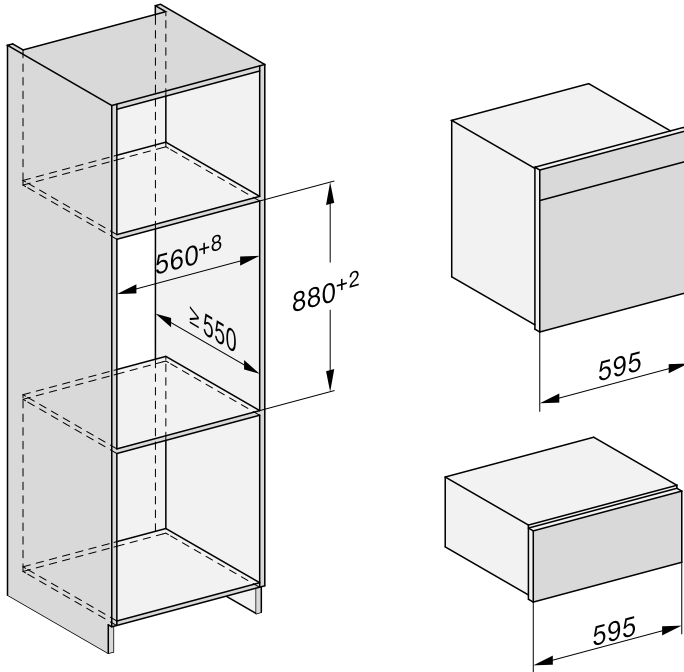
Kombinationsgerät mit 45 cm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

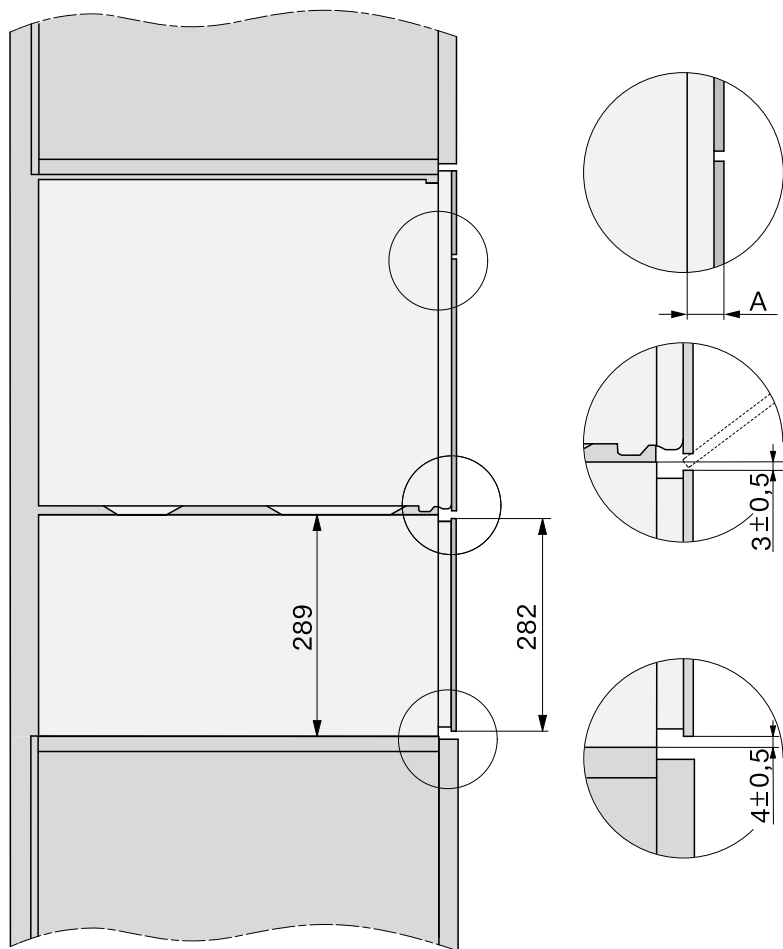


Kombinationsgerät mit 60 cm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



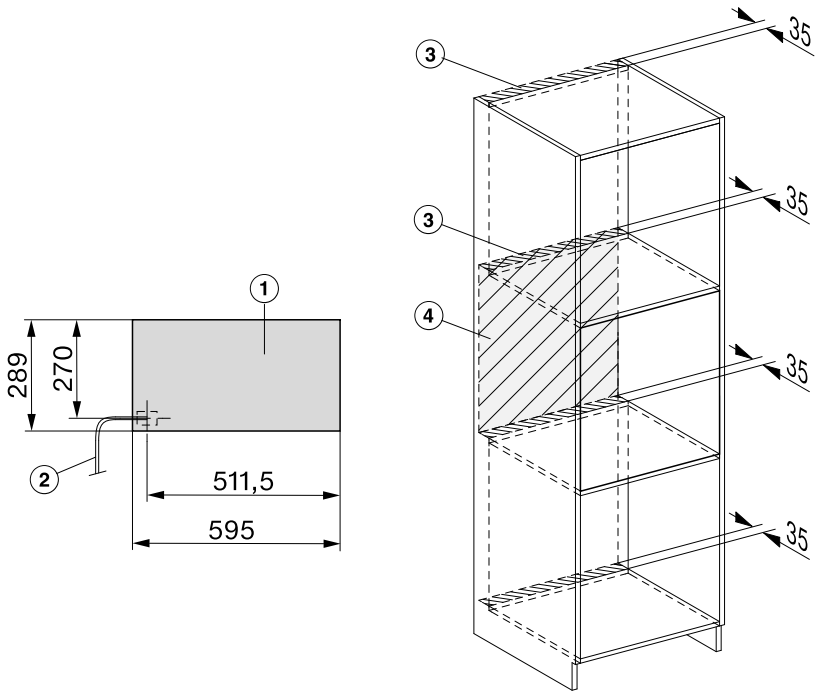
Seitenansicht



A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Anschlüsse und Belüftung



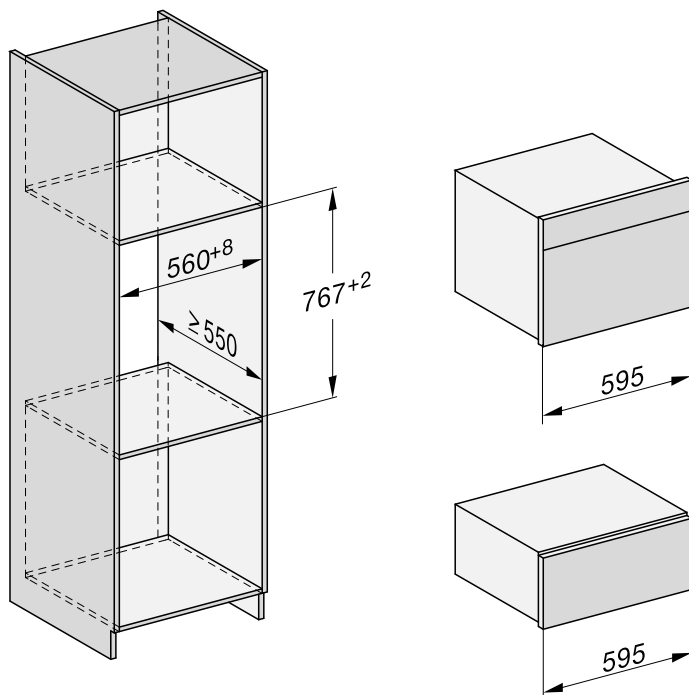
- ① Ansicht von vorne
- ② Netzanschlussleitung, L = 2000 mm
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 180 cm²

Einbaumasse ESW 7030

Alle Masse sind in mm angegeben.

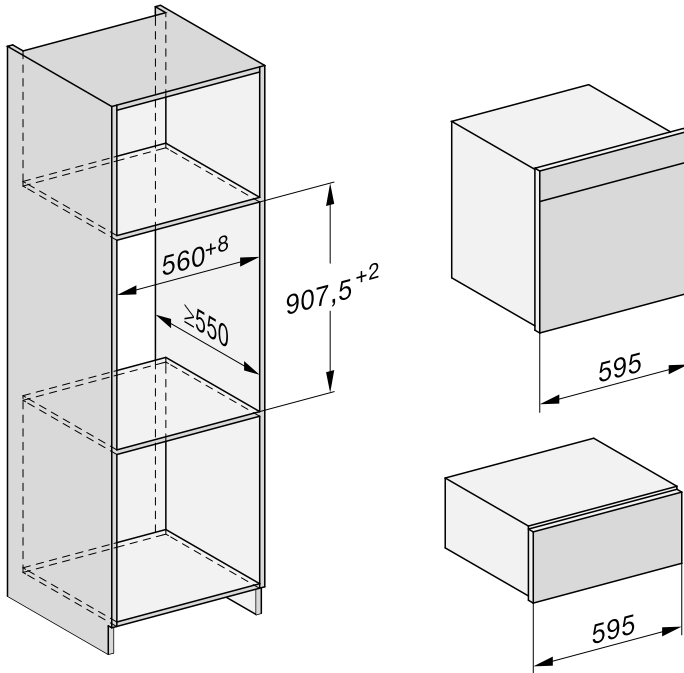
Kombinationsgerät mit 45 cm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.

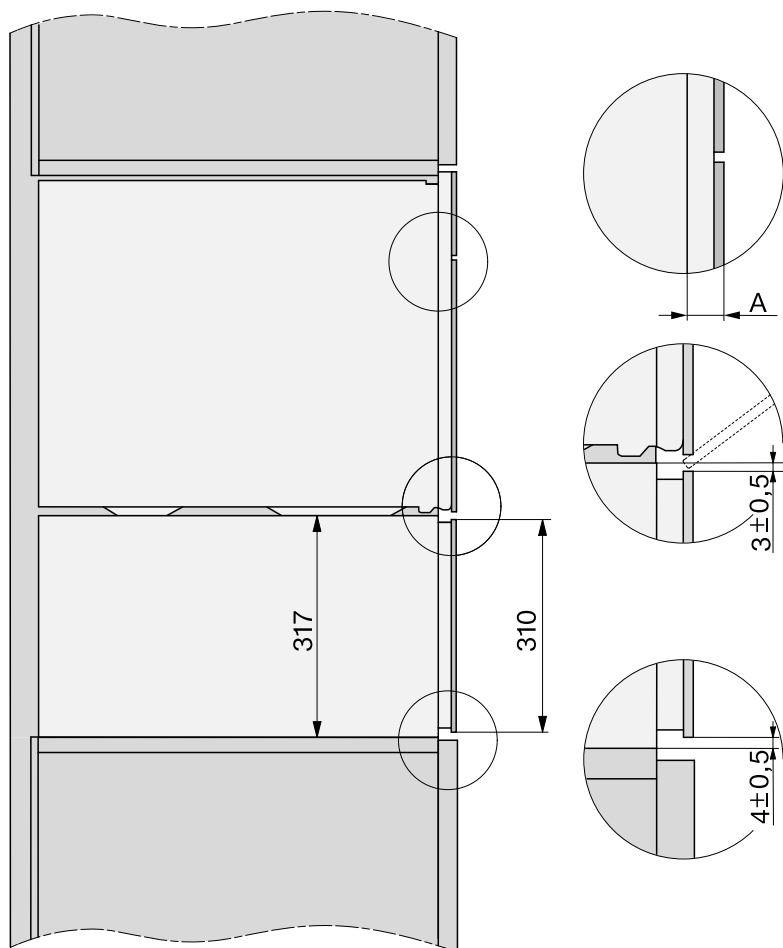


Kombinationsgerät mit 60 cm Höhe

Hinter der Einbaunische darf keine Schrankrückwand vorhanden sein.



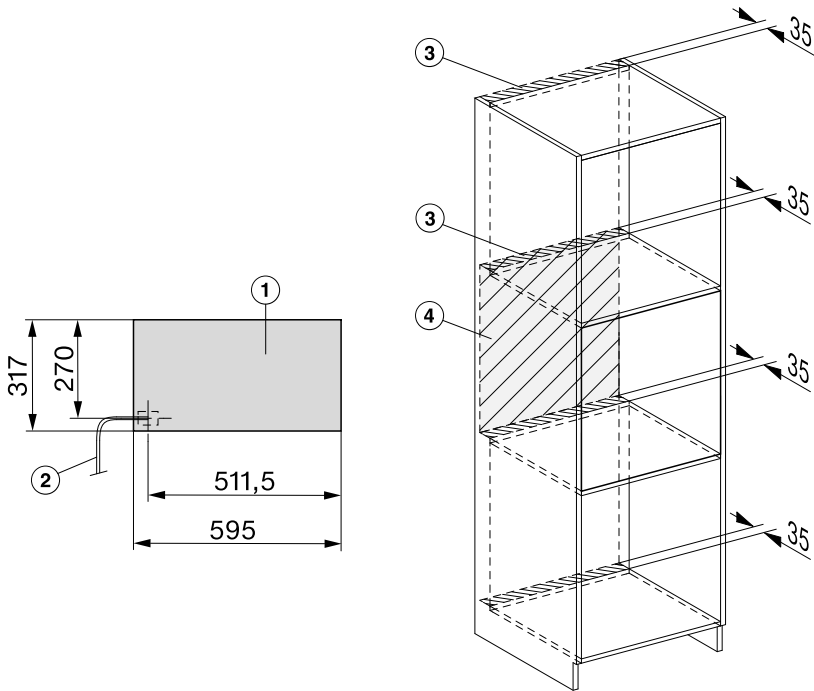
Seitenansicht



A Glasfront: 22 mm

Metallfront: 23,3 mm

Anschlüsse und Belüftung

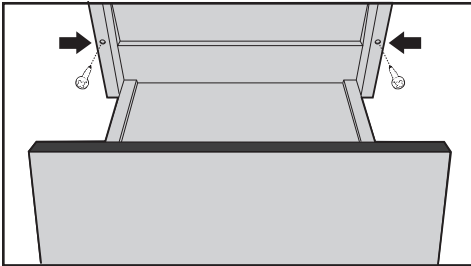


- ① Ansicht von vorne
- ② Netzanschlussleitung, L = 2000 mm
- ③ Kein Anschluss in diesem Bereich
- ④ Lüftungsausschnitt min. 180 cm²

Einbau

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

- Schieben Sie die Schublade bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie sie rechtwinklig aus.



- Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie sie mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.
- Bauen Sie das Kombinationsgerät entsprechend den Angaben der jeweiligen Gebrauchs- und Montageanweisung ein.

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, Sicherung(en) 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.

Elektroanschluss

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 es sich, 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:

Schmelzsicherung(en)

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomat(en)

- Drücken Sie den Prüfkнопf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbausicherungsautomat(en)

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kippschalter 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.

Kundendienst

Kontakt bei Störungen

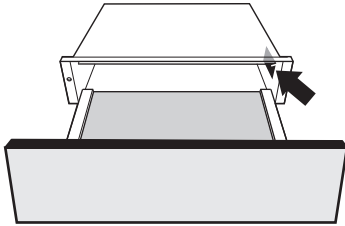
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

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

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer. 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.

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.ch
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf www.miele.ch/de/c/prospekte-anleitungen-385.htm durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,412 GHz – 2,472 GHz
------------------------------	-----------------------

Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls	< 100 mW
--	----------



Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0800 800 222
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030