Miele

Bruks- och monteringsanvisning
Mat- och porslinsvärmare

Läs **ovillkorligen** bruks- och monteringsanvisningen före uppställning, installation och idrifttagning.
På så vis undviker du skador och olyckor.

sv-SE

M.-Nr. 11 185 980

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar 4

Bidra till att skona miljön 11

Översikt 12
ESW 7010, ESW 7110 12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 13
Manöverpanel 14
Medföljande tillbehör 15

Första gången produkten används 16
Rengöra mat- och porslinsvärmaren första gången 16
Värma upp mat- och porslinsvärmaren första gången 16
Miele@home 17

Användning 20
Användning 20
Använda MobileStart 21
Funktioner 21
Tid 21
Temperaturinställningar 22

Varmhålla mat 23

Värma porslin 25
Uppvärmningstider 25
Kapacitet 25
ESW 7010, ESW 7110 26
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 27

Tillagning med låg temperatur 28

Ytterligare användningsområden 33

Ihopkoppling med andra inbyggnadsprodukter från Miele 34

Sabbatfunktion 35

Rengöring och skötsel 36

Hur du klarar av mindre fel själv 38

Extra tillbehör 40

Miele service 41
Få hjälp vid eventuella störningar 41
Typskylt 41

Innehåll

Mieles garanti 41

Installation 42
Säkerhetsanvisningar för inbyggnad 42
Inbyggnadsanvisningar 43
Inbyggnadsmått ESW 7010, ESW 7110 44
Kombinationsprodukt för nischer med 450 mm höjd 44
Kombinationsprodukt för nischer med 590 mm höjd 45
Sidovy 46
Anslutningar och ventilation 47
Inbyggnadsmått ESW 7020, ESW 7120 48
Kombinationsprodukt för nischer med 450 mm höjd 48
Kombinationsprodukt för nischer med 590 mm höjd 49
Sidovy 50
Anslutningar och ventilation 51
Inbyggnadsmått ESW 7030 52
Kombinationsprodukt för nischer med 450 mm höjd 52
Kombinationsprodukt för nischer med 590 mm höjd 53
Sidovy 54
Anslutningar och ventilation 55
Inbyggnad 56
Elanslutning 57

Konformitetsdeklaration 59

Säkerhetsanvisningar och varningar

Mat- och porslinsvärmaren kan hädanefter i bruksanvisningen också komma att kallas för låda.

Denna produkt uppfyller gällande säkerhetskrav. Felaktig användning kan dock medföra person- och sakskador.

Läs bruks- och monteringsanvisningen noga innan du börjar använda lådan. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. På så vis skyddar du dig samt undviker skador på lådan.
I enlighet med normen IEC 60335-1 påpekar Miele att det är viktigt att läsa och följa avsnittet om installation av lådan samt säkerhetsanvisningarna och varningarna.
Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att dessa anvisningar inte har följts.

Spara bruks- och monteringsanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

Användningsområde

▶ Denna låda är avsedd att användas i hushåll och hushållsliknande miljöer.

▶ Lådan är inte avsedd att användas utomhus.

▶ Använd endast mat- och porslinsvärmaren i hushåll för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen. All annan användning är otillåten.

▶ Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda lådan på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen. De får använda låda utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

Om det finns barn i hemmet

▶ Barn under åtta år ska hållas borta från lådan. De får endast använda den under uppsikt.

▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda lådan utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

▶ Barn får inte rengöra lådan utan uppsikt.

▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av lådan. Låt inga barn leka med den.

▶ Lådan blir mycket varm under användning och fortsätter att vara det en stund efter avstängning. Håll därför barn borta från lådan tills den har svalnat.

▶ Kvävningsrisk. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.

Teknisk säkerhet

▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.

▶ En skadad låda kan vara en fara för din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad låda i drift.

▶ En tillförlitlig och säker drift av lådan garanteras bara när den är ansluten till det offentliga elnätet.

▶ Lådans elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter.

▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på mat- och porslinsvärmarens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på mat- och porslinsvärmaren.
Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte lådan till elnätet med hjälp av sådana.

▶ Använd endast lådan när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.

▶ Denna låda får inte användas på uppställningsplatser som inte står på fast mark (till exempel båtar).

▶ Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av lådans elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
Öppna aldrig lådans hölje.

▶ Garantianspråk går förlorade om lådan repareras av andra än av Miele auktoriserad service.

▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.

▶ Om stickproppen tas bort från anslutningskabeln eller om anslutningskabeln inte har någon stickpropp, måste lådan anslutas av en elektriker.

▶ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).

▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste lådan vara spänningsfri. Säkerställ att den är spänningsfri genom att

- se till att säkringarna är frånslagna
- skruva ur/slå ifrån säkringen
- dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.

▶ Om mat- och porslinsvärmaren är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. Därigenom kan mat- och porslinsvärmaren, skåpet och golvet ta skada. Stäng luckan först när mat- och porslinsvärmaren har svalnat helt.

Användning

▶ Du kan bränna dig på en varm låda eller på varmt porslin. Skydda dina händer med grythandskar eller grytlappar när du arbetar vid en varm låda. Använd endast torra grythandskar respektive grytlappar. Blöta eller fuktiga textilier leder värme bättre och kan orsaka brännskador via ånga.

▶ Brandrisk! Förvara inga plastburkar eller brännbara föremål i lådan. De kan smälta eller antändas när lådan kopplas in.

▶ Föremål i närheten av den inkopplade lådan kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd aldrig lådan till att värma upp rum.

▶ Byt aldrig ut den medlevererade antiglidmattan mot kökshandduk-ar eller liknande.

▶ Teleskopskenorna kan belastas med max 25 kg. Om du ställer för mycket i lådan eller ställer eller sätter dig på den utdragna lådan, skadas teleskopskenorna.

▶ Mat- och porslinsvärmarens undersida blir väldigt varm när den används. Se till att du inte kommer åt undersidan när mat- och porslinsvärmaren är utdragen.

▶ Antiglidmatan är temperaturbeständig upp till 200 °C.
Botten av en kastrull eller annat kokkärl kan blir varmare än så, särskilt efter stekning. Låt därför kastrullen/kokkärlet svalna en stund innan du ställer den i lådan.

▶ Kärl av plast och aluminiumfolie smälter vid höga temperaturer. Använd endast värmebeständiga kärl av porslin, glas och så vidare.

▶ Om det kommer in vätska i mat- och porslinsvärmarens ventilationsöppningar, kan det bli kortslutning. Öppna och stäng mat- och porslinsvärmaren försiktigt så att vätska inte skvalpar över.

▶ Ugnsfunktionen Varmhålla mat ≋ är inte till för att värma kall mat, utan för att varmhålla varm mat. Se till att maten är tillräckligt varm när den sätts in i mat- och porslinsvärmaren.

▶ Om temperaturen är för låg, kan bakterier bildas i maten. Ställ in en tillräckligt hög varmhållningstemperatur.

Rengöring och skötsel

▶ Risk för elektriska stötar. Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att göra rent lådan.

Transportförpackning

Förpackningen skyddar produkten mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara.

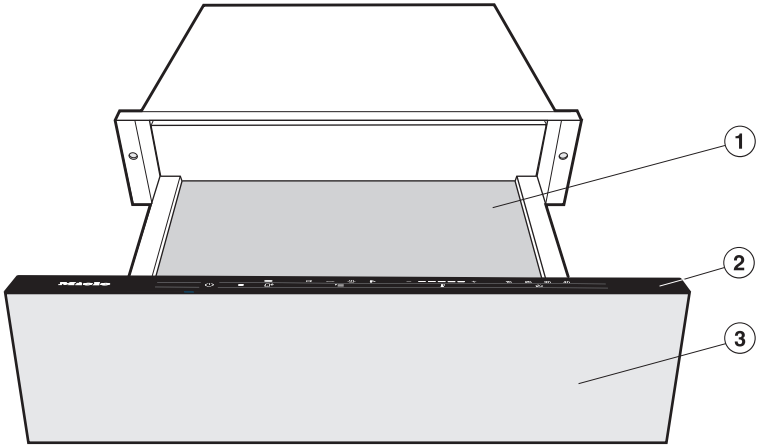
Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och mindre mängder avfall.

Hantering av uttjänt produkt

Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors hälsa och på miljön. Kasta därför på inga villkor den uttjänta produkten i hushållsavfallet.

Lämna istället in uttjänta elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Se till att den uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in.

ESW 7010, ESW 7110

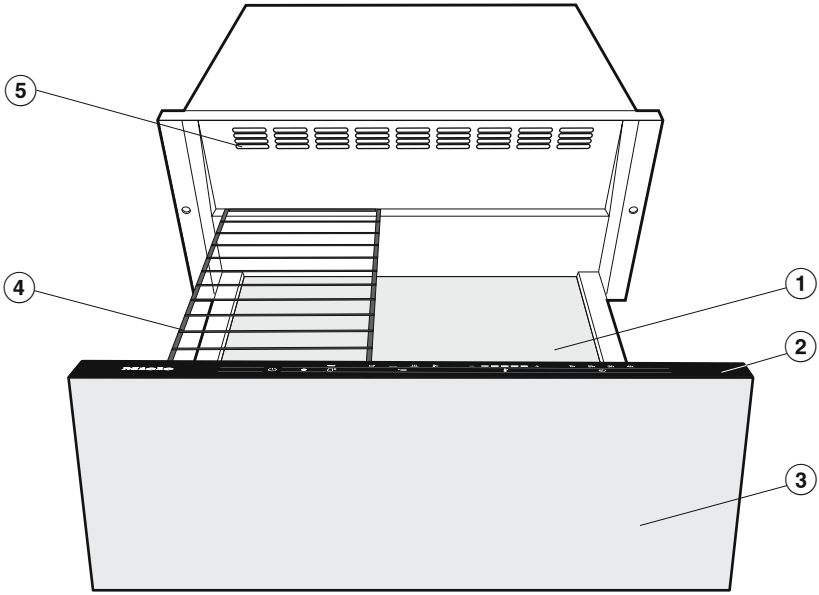


① Antiglidmatta

② Manöverpanel

③ Lådfront med Push2open-mekanism
Mat- och porslinsvärmaren öppnas och stängs genom att man trycker lätt på mitten av panelen.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



① Antiglidmatta

② Manöverpanel

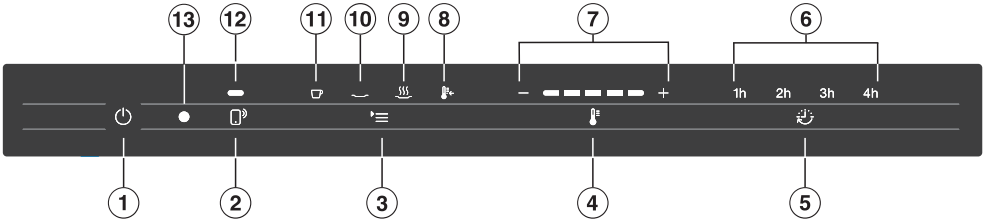
③ Lådfront med Push2open-mekanism
Mat- och porslinsvärmaren öppnas och stängs genom att man trycker lätt på mitten av panelen.

④ Avställningsgaller

⑤ Ventilationsöppningar

Översikt

Manöverpanel



Touchknappar

① Touchknapp På/Av
Starta och stänga av mat- och porslinsvärmaren

② Touchknapp
Styra mat- och porslinsvärmaren med din mobila enhet

③ Touchknapp
Välja funktion

④ Touchknapp
Ställa in temperatur

⑤ Touchknapp
Ställa in en begränsad tid eller återställa permanentdrift.

Indikeringar/Kontrollampor

⑥ Visning av vald tid
1 h = 1 timme
2 h = 2 timmar
3 h = 3 timmar
4 h = 4 timmar
Ingen visning = permanentdrift

⑦ Kontrollampor staplar
Visar temperaturen

⑧ Kontrollampa
Visar att funktionen
Tillagning med låg temperatur är inställd.

⑨ Kontrollampa
Visar att funktionen
Varmhållning är inställd.

⑩ Kontrollampa
Visar att funktionen
Värma bestick är inställd.

⑪ Kontrollampa
Visar att funktionen
Värma koppar/glas är inställd.

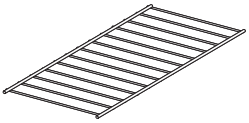
⑫ Kontrollampa
Visar att styrningen av mat- och porslinsvärmaren med din mobila enhet är aktiverad.

⑬ Optiskt gränssnitt
(endast för Miele service)

Medföljande tillbehör

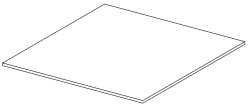
Du kan efterbeställa och köpa både de tillbehör som ingår och extra tillbehör (se avsnittet “Extra tillbehör”).

Avställningsgaller



Används för att öka placeringsytan (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Antiglidmatta



Används för att porslinet ska stå säkert.

Mieles kokbok “Laga mat på låg temperatur”.

De bästa recepten från Mieles provkök.

- Ta bort eventuell skyddsfolie och etiketter.
- Ta inte bort säkerhets- och inbyggnadsanvisningar eller typskylten.

På så vis underlättas service- och reparationsarbeten.

Rengöra mat- och porslinsvärmaren första gången

- Ta ut antiglidmattan och (om sådant finns) avställningsgallret ur mat- och porslinsvärmaren. Rengör båda med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka av antiglidmattan och gallret med en mjuk trasa.
- Rengör mat- och porslinsvärmaren inuti och utanpå från eventuellt damm och förpackningsrester med en fuktig trasa.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.
- Lägg tillbaka antiglidmattan och i förekommande fall även gallret i mat- och porslinsvärmaren.

Värma upp mat- och porslinsvärmaren första gången

Värm upp den tomma mat- och porslinsvärmaren minst 2 timmar.

- Värm upp mat- och porslinsvärmaren genom att trycka på touchknappen ⏻.
- Tryck på touchknappen ‣≡ upprepade gånger tills symbolen ♨ lyser.
- Tryck på touchknappen 🌡 upprepade gånger tills det yttre högra segmentet i temperaturvisningen lyser.
- Tryck på touchknappen ⏲ upprepade gånger tills **2 h** lyser.
- Stäng lådan.

Lådan har en kontaktbrytare. Värmeelementet och fläkten arbetar bara när mat- och porslinsvärmaren är stängd.

Mat- och porslinsvärmaren stängs av automatiskt efter 2 timmar.

Alla delar av metall är skyddade med ett vårdande medel. När du använder mat- och porslinsvärmaren första gången kan det därför hända att det luktar lite och eventuellt uppstår det lite ånga. Lukten och eventuell ånga försvinner efter en stund och är inte tecken på att mat- och porslinsvärmaren har anslutits fel eller är trasig.
Se till att ventilationen i köket är tillräcklig under den första uppvärmningen.

Miele@home

Din mat- och porslinsvärmare är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda wifi-stickan behöver du:

- ett wifi-nätverk,
- appen Miele@mobile,
- ett användarkonto hos Miele. Användarkontot kan du skapa i appen Miele@mobile.

Appen Miele@mobile guidar dig vid anslutningen mellan mat- och porslinsvärmaren och ditt wifi-nätverk.

Efter det att du har anslutit mat- och porslinsvärmaren till ditt wifi-nätverk kan du exempelvis göra följande med appen:

- Ta fram information om mat- och porslinsvärmarens driftläge.
- Visa anvisningar om pågående tillagningar i mat- och porslinsvärmaren.
- Avsluta pågående tillagningar.

I nätverksanslutet standbyläge behöver lådan max 2 W.

Kontrollera att signalen från ditt nätverk är tillräckligt stark där mat- och porslinsvärmaren finns.

Tillgänglighet wifi-anslutning

Wifi-anslutningen delar frekvensområde med andra maskiner och produkter (till exempel mikrovågsugnar, fjärrstyrda leksaker). Detta kan orsaka tillfälliga eller fullständiga störningar i anslutningen. Av denna anledning kan en ständig åtkomst till de befintliga funktionerna inte garanteras.

Tillgänglighet Miele@home

Vilka funktioner du kan använda i Miele@mobile-appen beror på vilka Miele@home-servicetjänster som är tillgängliga i ditt land.

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till Mieles hemsida www.miele.se för information om tjänstens tillgänglighet.

Appen Miele@mobile

Appen Miele@mobile kan laddas ner utan kostnad från App Store® eller Google Play™.

Hämta i App Store

LADDA NED PÅ Google Play

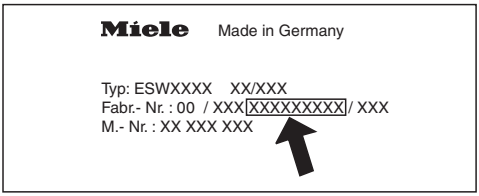
Ansluta via app

Du kan upprätta nätverksförbindelsen med appen Miele@mobile.

- Installera appen Miele@mobile på din mobila enhet.

För att göra en inloggning behöver du:

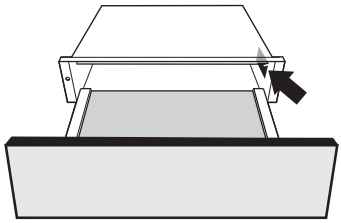
1. Lösenordet till ditt wifi-nätverk.
2. Lösenordet till din mat- och porslinsvärmare.



Lösenordet till mat- och porslinsvärmaren består av de sista nio siffrorna i tillverkningsnumret. Du hittar numret på typskylten.

Typskylt

Typskylten hittar du här:



- Logga in maskinen i appen. Följ inloggningsstegen.

Om en uppmaning visas att aktivera mat- och porslinsvärmarens wifi gör du följande:

- Stäng av mat- och porslinsvärmaren.
- Håll touchknappen intryckt.
- Tryck samtidigt på touchknappen .

2 h lyser ihållande, **3 h** blinkar.

Mat- och porslinsvärmaren är redo för anslutning de följande 10 minuterna.

- Följ stegen i appen.

Efter lyckad anslutning lyser **2 h** och **3 h** ihållande.

- Lämna anslutningsläget på mat- och porslinsvärmaren genom att trycka på touchknappen .

Mat- och porslinsvärmaren kan nu styras via appen.

Ansluta via WPS

Din wifi-router måste ha möjlighet till WPS (WiFi Protected Setup).

- Stäng av mat- och porslinsvärmaren.
- Håll touchknappen intryckt.
- Tryck samtidigt på touchknappen .

2 h lyser ihållande, **3 h** blinkar.

WPS-anslutningen måste startas samtidigt på mat- och porslinsvärmaren och på wifi-routern.

- Tryck efter några sekunder på touchknappen på mat- och porslinsvärmaren.

Efter en kort tid lyser **2 h** ihållande, **3 h** och **4 h** blinkar.

Mat- och porslinsvärmaren är redo för anslutning de följande 10 minuterna.

- Starta WPS-anslutningen på din wifi-router.

Efter lyckad anslutning lyser **2 h** och **3 h** ihållande.

- Lämna anslutningsläget på mat- och porslinsvärmaren genom att trycka på touchknappen .

Mat- och porslinsvärmaren kan nu styras via appen.

Om det inte gick att ansluta, kan det bero på att du inte aktiverade WPS på din router tillräckligt snabbt. Upprepa stegen ovan.

Tips! Om det inte är möjligt att ansluta via WPS på din wifi-router kan du i stället ansluta via appen Miele@mobile.

Logga ut wifi (återställa till fabriksinställning)

För att upprätta en ny wifi-anslutning, måste först den befintliga anslutningen avslutas.

- Stäng av mat- och porslinsvärmaren.
- Håll touchknappen intryckt.
- Tryck samtidigt på touchknappen .

Vid en befintlig wifi-anslutning lyser **2 h** och **3 h** ihållande.

Mat- och porslinsvärmaren är beredd för frånkoppling de följande 10 minuterna.

- Tryck på touchknappen .

2 h lyser ihållande och **3 h** blinkar.

Efter några sekunder blinkar **2 h** och **3 h**. Anslutningen är avbruten.

- Lämna frånkopplingsläget genom att trycka på touchknappen .

Wifi-anslutningen är avbruten. En ny anslutning kan upprättas.

Logga ur wifi innan du lämnar in lådan för återvinning, säljer den eller tar en använd låda i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till lådan.

Användning

⚠ Felfunktion på grund av smutsiga och/eller övertäckta touchknappar.

Touchknapparna fungerar inte eller oavsiktlig manövrering inträffar som rentav kan medföra automatisk avstängning.

Håll touchknapparna och visningarna rena.

Lägg inga föremål på touchknapparna och visningarna.

⚠ Risk för skador orsakade av vätska.

Om vätska hamnar i mat- och porslinsvärmaren kan det bli en kortslutning.

Öppna och stäng mat- och porslinsvärmaren försiktigt så att inte vätska skvalpar över.

- Öppna lådan.
- Värm upp mat- och porslinsvärmaren genom att trycka på touchknappen ⏻.
- Tryck på touchknappen ‣≡ upprepade gånger tills önskad funktion lyser.
- Tryck på touchknappen 🌡 upprepade gånger tills önskad temperatur lyser i temperaturdisplayen.
- Tryck på touchknappen upprepade gånger tills önskade timmar för drifttiden visas.
- Stäng lådan.

Använda MobileStart

■ Tryck på touchknappen för att aktivera MobileStart.

Visningslampan över touchknappen lyser. Du kan styra mat- och porslinsvärmaren via Miele@mobile appen.

Styrningen via touchknapparna har företräde framför styrningen via appen.

Funktioner

Du kan välja mellan följande funktioner:

- Värma koppar och glas
- Värma serverings- och matporslin
- Varmhållning av mat
- Tillagning med låg temperatur

Den senast valda funktionen är automatiskt inställd vid nästa inkoppling och visas på manöverpanelen.

Mat- och porslinsvärmaren är utrustad med en fläkt som fördelar den uppvärmda luften i den. Fläkten går under alla funktioner.

Du kan varmhålla mat och värma porslin samtidigt i mat- och porslinsvärmaren. Använd funktionen Varmhålla mat för detta.

⚠ Risk för brännskada på grund av varmt porslin.
Tomt porslin blir väldigt varmt när det värms med funktionen Varmhålla mat .
Använd grythandskar när du tar ut porslinet.

Tid

⚠ Brandrisk på grund av uttorkad mat.
Långa varmhållningstider leder till uttorkning och eventuell självtändning av maten.
Lämna aldrig mat- och porslinsvärmaren obevakad under en längre tid när den är inställd på oavbruten drift.

Mat- och porslinsvärmaren är inställd på oavbruten drift (med undantag för Tillagning med låg temperatur). Efter maximalt 12 timmar stänger säkerhetsavstängningen av mat- och porslinsvärmaren.

Genom att trycka på touchknappen kan en begränsad tid väljas: 1 knapptryckning 1 timme (1 h), 2 knapptryckningar 2 timmar (2 h) och så vidare upp till max 4 timmar.

När du trycker på knappen en femte gång ställs den konstanta driften in igen.

Temperaturinställningar

Varje funktion är tilldelat ett temperaturområde. De temperaturer som är förprogrammerade från fabrik är markerade med fetstil. Med tryck på touchknappen kan du ändra temperaturen i 5 °C-steg.

Den senast valda temperaturen är automatiskt inställd vid nästa inkoppling och visas på manöverpanelen (undantaget är Tillagning med låg temperatur).

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

* ungefärliga temperaturer, uppmätta i mitten av en tom mat- och porslinsvärmare

Tips

Observera följade för att hålla matens kvalitet optimal:

- Lägg maten i det förvärmda porslinet. För detta ställer du porslinet i mat- och porslinsvärmaren medan den förvärms.
- Täck inte över stekt eller friterad mat, som ska var spröd. Varmhåll sådan mat i hög temperatur.
- Täck över fuktiga och flytande maträtter med ett lämpligt lock eller temperaturtåligt folie. På detta sätt undviker du att fukten släpps ut, kondenseras och lägger sig utanför tillagningskärlet.
- Fyll inte porslinet ända upp till kanten eftersom maten då kan skvalpa över.
- Nylagad mat är varmare än varmhållen mat. Servera varmhållen mat på förvärmda tallrikar.
- Förlust av näringsämnen börjar vid tillagning av livsmedel och fortsätter under varmhållning. Ju längre livsmedel hålls varma, desto större blir förlusten av näringsämnen.
- Vi rekommenderar att mat hålls varm under en begränsad tid eftersom maten annars fortsätter att tillagas.
- Om mat- och porslinsvärmaren öppnas ofta kan maten bli kall.
- Öppna och stäng inte mat- och porslinsvärmaren häftigt och/eller hårt. Vätska kan skvalpa över och hamna i fläkten eller inuti mat- och porslinsvärmaren.

⚠ Hälsorisk vid för låg varmhållningstemperatur.

Vid för låg varmhållningstemperatur kan bakterier bildas i maten.

Välj bara funktionen Varmhålla mat.

Denna funktion varmhåller mat direkt efter dess tillagning, alltså när den fortfarande är varm. Denna funktion ska inte användas för att värma upp kall mat!

■ Välj funktionen Varmhålla mat.

■ Välj önskad tid.

Mat- och porslinsvärmaren måste förvärmas cirka 15 minuter för att säkerställa att nödvändig minsta temperatur för varmhållning har uppnåtts inuti.

■ Ställ porslinet i lådan för förvärmning.

■ Ta ut det förvärmda porslinet ur lådan efter 15 minuter och fyll det med den varma maten. Använd grythandskar när du tar ut porslinet.

■ Ställ sedan in maten i lådan och stäng den försiktigt så att inte vätskor skvalpar över.

Varmhålla mat

Inställningar

Livsmedel	Tillag-ningskärl	Täcka över porslin	Temperatur vid inställning	Position	
				Botten	Gal-ler*
Biff “blodig”	Tallrik	nej	■□□□□	x	x
Gratänger	Gratäng-form	ja	□□□■□	x	
Stek	Tallrik	ja	□□■□□	x	
Gryta	Kokkärl	ja	□□□■□	x	
Fiskpinnar	Stekpanna	nej	□□□□■	x	
Kött i sås	Kokkärl	ja	□□□■□	x	
Grönsaker i sås	Kokkärl	ja	□□□■□	x	
Gulasch	Kokkärl	ja	□□□■□	x	
Potatismos	Kokkärl	ja	□□■□□	x	
Meny	Tallrik	ja	□□□■□	x	
Ugnsbakad potatis/ skalpotatis	Tallrik/ kokkärl	ja	□□■□□	x	
Panerad schnitzel	Stekpanna	nej	□□□□■	x	
Pannkakor/ raggmunk	Tallrik	nej	□□□□■	x	x
Pizza	Tallrik	nej	□□□□■	x	
Skalad potatis	Kokkärl	ja	□□□■□	x	
Sås	Kokkärl	ja	□□□■□	x	
Strudel	Tallrik	nej	□□□■□	x	
Värma vitt bröd	–	nej	■□□□□	x	x
Värma småfranskor	–	nej	■□□□□	x	x

* beroende på modell

Tips

- Fördela porslinet över hela ytan. Staplade tallrikar värms långsammare än utspritt porslin. Om det inte går att undvika höga staplar med tallrikar, placera dem framtill i mat- och porslinsvärmaren.
  Använd avställningsgallret (beroende på modell).
- Ställ inga stora uppläggningsfat på högkant framför ventilationsöppningarna. De hindrar då den uppvärmda luften från att komma ut. Porslinet får ingen jämn uppvärmning.
- Välj endast funktionen Värma koppar och glas för just koppar och glas för att säkerställa att den högsta temperaturen (60 °C) inte överskrids.
- Uppvärmt porslin blir snabbt kallt. Ta därför fram det strax innan du ska använda det.

Uppvärmningstider

Olika faktorer påverkar uppvärmningstiden:

- porslinets material och tjocklek
- kapacitet
- placering av porslinet
- temperaturinställning.

Absoluta anvisningar finns därför inte. För en jämn värmning med funktionen Värma serverings- och matporslin kan följande värden nämnas som riktvärden:

- porslin för 6 personer cirka 30–35 minuter
- porslin för 12 personer cirka 40–45 minuter.

Pröva dig fram för att uppnå den optimala temperaturinställningen för ditt porslin.

Kapacitet

⚠ Skador på grund av överbelastning.
Om du överbelastar lådan går teleskopskenorna sönder.
Lådan får fyllas med maximalt **25 kg**.

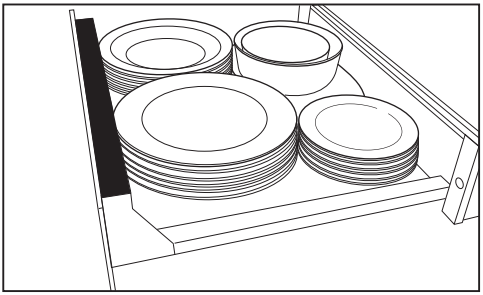
Kapaciteten beror på porslinets mått och vikt.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Du kan utöka placeringsytan genom att använda det medföljande avställningsgallret. Avställningsgallret kan sättas in valfritt. Med 2 avställningsgaller kan du utöka placeringsytan genom att sätta in gallren på vänster och höger sida. Du kan beställa ett till avställningsgaller i Mieles online-shop, hos Mieles reservdelsavdelning eller hos Mieles återförsäljare (se avsnittet “Extra tillbehör”).

Värma porslin

ESW 7010, ESW 7110

Du kan använda följande placeringsexempel som hållpunkter:



Kuvert för 6 personer

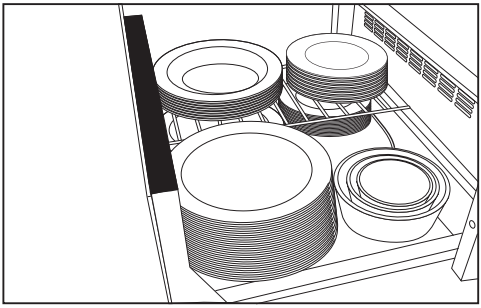
6 tallrikar	∅ 26 cm
6 djupa tallrikar	∅ 23 cm
6 dessertallrikar	∅ 19 cm
1 ovalt serveringsfat	32 cm
1 serveringsskål	∅ 16 cm
1 serveringsskål	∅ 13 cm

eller vardera

12 tallrikar	∅ 26 cm
18 djupa tallrikar	∅ 23 cm
16 soppskålar	∅ 10 cm
6 tallrikar och 6 djupa tallrikar	∅ 26 cm ∅ 23 cm
6 pizzatallrikar	∅ 36 cm
72 espressokoppar	∅ 5,9 cm
30 cappuccinokoppar	∅ 8,8 cm
30 grogglas	∅ 6,7 cm (8 cm höga)

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Du kan använda följande placeringsexempel som hållpunkter:



Kuvert för 12 personer

12 tallrikar	∅ 26 cm
12 djupa tallrikar	∅ 23 cm
12 dessertallrikar	∅ 19 cm
1 ovalt serveringsfat	32 cm
1 serveringsskål	∅ 19 cm
1 serveringsskål	∅ 16 cm
1 serveringsskål	∅ 13 cm

eller vardera

40 tallrikar	∅ 26 cm
60 djupa tallrikar	∅ 23 cm
45 soppskålar	∅ 10 cm
20 tallrikar och 20 djupa tallrikar	∅ 26 cm ∅ 23 cm
20 pizzatallrikar	∅ 36 cm
142 espressokoppar	∅ 5,9 cm
90 cappuccinokoppar	∅ 8,8 cm
30 grogglas	∅ 6,7 cm (8 cm höga)

Tillagning med låg temperatur

Vid tillagning med låg temperatur tillagas köttet på låg temperatur under lång tid. På detta sätt tillagas köttet skonsamt, förlorar mindre vätska och det blir saftigt och mört.

Om en stektermometer från någon annan Miele inbyggnadsprodukt används i lådan så kan detta påverka de andra produkterna.

Använd bara Mieles stektermometrar i den inbyggnadsprodukt de tillhör.

Vi rekommenderar att du använder en vanlig stektermometer för att se kärntemperaturen. På så vis kan köttet tillagas exakt.

Kärntemperatur

I lådan kan maten tillagas upp till en kärntemperatur på 70 °C. Kött som måste ha en kärntemperatur över 70 °C kan inte tillagas i lådan.

Kärntemperaturen informerar om tillagningsgraden inuti köttet.

Ju lägre kärntemperatur, desto mindre är köttet genomlagat:

- 45–50 °C = blodigt
- 55–60 °C = medium
- 65 °C = genomstekt

Tillagningstid

Tillagningstiden beror på köttets storlek och kan ta mellan 1 och 6 timmar.

Förvärm lådan med ett lämpligt tillagningskärl i 15 minuter. På detta sätt säkerställs att insidan har den nödvändiga temperaturen.

Exempel:
Vald tid 1 h
faktiskt drifttid 1 timme och 15 minuter

Anvisningar

- Köttet ska vara välhängt.
- Bra kvalitet på köttet är avgörande för ett bra tillagningsresultat.
- Köttet måste vara rumstempererat. Ta ut det från kylskåpet cirka 15 minuter innan du ska tillaga det.

Använda funktionen Tillagning med låg temperatur

- Välj funktionen 🌡← Tillagning med låg temperatur.
- Ställ den värmebeständiga formen i mat- och porslinsvärmaren.

Lådan förvärms automatiskt i 15 minuter och går sedan i 4 timmar på den förinställda temperaturen 85 °C.

Om du vill använda andra inställningar, följ anvisningarna i följande tillagningstabeller.

- Välj önskad temperatur vid behov.
- Välj önskad tid vid behov.
- Lägg köttet på tillagningskärlet efter förvärmningsfasen.
- Om du vill använda stektermometer: Stick in den så att spetsen hamnar i mitten av köttet. Se till att den inte stöter mot något ben eller hamnar i ett skikt med fett eftersom resultatet då kan bli felaktigt.
- När temperaturen ligger cirka 10 °C (riktvärde) under kärntemperaturen som står i tillagningstabellen, så tar du ut köttet från lådan.

Använd en lägre temperaturskillnad för stora köttbitar.

- Stek köttet på mycket hög temperatur på alla sidor.

Tips

- Se till att köttet inte blir helt genomstekt. Efter tillagningen följer stekningen.
- Köttet kan skäras upp direkt. Det behöver inte “vila”.
- Servera köttet på förvärmda tallrikar, så att det inte svalnar för snabbt.

Tillagning med låg temperatur

Förvärm tillagningskärlet i 15 minuter. Låt maten stå i rumstemperatur under denna tid.

Sätt det som ska tillagas på det förvärmda tillagningskärlet i ugnsutrymmet.

De tillagningstider som anges i tabellerna är riktvärden. Tillaga köttet längre om det behövs.

Tillagningstabell nötkött

Köttsort	[min]	* [°C]	[min]	
Medaljonger 3–4 cm höga	1 per sida 1–2 per sida 2 per sida	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	
Lårstek cirka 170 g	1 per sida 2 per sida 2 per sida	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	
Rumpstek cirka 200 g	1 per sida 1–2 per sida 2 per sida	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	

* 45–50 °C blodigt, 55–60 °C medium, 65 °C genomstekt

Stektid, Kärntemperatur, Tillagningstid, Inställning temperatur

Tillagningstabell kalv

Köttsort	[min]	* [°C]	[min]	
Medaljonger 3–4 cm höga	1 per sida 2 per sida 2 per sida	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	
Stek cirka 160 g 2 cm hög	1 per sida 2 per sida 2 per sida	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	

* 45–50 °C blodigt, 55–60 °C medium, 65 °C genomstekt

Stektid, Kärntemperatur, Tillagningstid, Inställning temperatur

Tillagningstabell fläskkött

Köttsort	[min]	* [°C]	[min]	
Filé cirka 550 g	6–8 sammanlagt	65	90–110	☐☐☐☐■
Medaljonger cirka 4 cm höga	2 per sida	65	85–100	☐☐☐☐■

* 65 °C genomstekt

Stektid, Kärntemperatur, Tillagningstid, Inställning temperatur

Tillagningstabell lamm

Köttsort	[min]	* [°C]	[min]	
Lammkarré cirka 170 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■
Lammkarré cirka 400 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■
Lammsadel utan ben cirka 600 g	2 per sida 2 per sida	60 65	45–60 95–110	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■

* 60 °C medium, 65 °C genomstekt

Stektid, Kärntemperatur, Tillagningstid, Inställning temperatur

Tillagningstabell vilt

Köttsort	[min]	* [°C]	[min]	
Hjortmedaljonger 3–4 cm höga	2 per sida 2 per sida	60 65	65–80 95–110	☐☐☐☐■
Rådjurssadel utan ben cirka 800 g	2 per sida 2 per sida	60 65	55–70 95–110	☐☐☐☐■

* 60 °C medium, 65 °C genomstekt

Stektid, Kärntemperatur, Tillagningstid, Inställning temperatur

Tillagning med låg temperatur

Tillagningstabell fisk

Fisksorter	[min]	[°C]	[min]	
Lax 400 g	2 på skinnsidan	52	45–60	☐☐☐☐■
Forell (hel) cirka 350 g	2 per sida	52	15–30	☐☐☐☐■
Torsk/skrei 200 g	utan stekning	52	75–90	☐☐☐☐■
Guldsparid (hel) cirka 480–500 g	2 per sida	52	25–40	☐☐☐☐■
Havsabborre (hel) cirka 480–500 g	2 per sida	52	20–35	☐☐☐☐■

Stektid, Kärntemperatur, Tillagningstid, Inställning temperatur

Livsmedel	Tillagnings-kärl	Täcka över porslin	♨	☕	⏲ [h:min]
Tina bär	Skål / tallrik	nej	■□□□□		00:50
Lösa upp gela-tin	Skål	nej	□□□□■		00:15
Jäsa vetedeg	Skål	ja, med tallrik		■□□□□	00:30
Tillreda yoghurt	Yoghurtglas med lock	–		□■□□□	5:00
Koka färdigt gröt	Kokkärl	ja, med lock	□□□□■		00:40
Smälta choklad	Skål	nej	□□□□■		00:20
Tina djupfrysta grönsaker	Skål	nej	□□■□□		1:00

♨ Inställning temperatur / ☕ Inställning temperatur / ⏲ Tid

Ihopkoppling med andra inbyggnadsprodukter från Miele

Ihopkopplingen möjliggör en automatisk styrning av mat- och porslinsvärmaren utifrån en annan Miele inbyggnadsprodukts driftläge.

Exempel:

Lådan värmer porslinet antingen före eller efter tillagningen av maten i den andra inbyggnadsprodukten.

Förutsättningar

Följande krav måste vara uppfyllda för att mat- och porslinsvärmaren ska kunna kopplas ihop med andra inbyggnadsprodukter:

- Mat- och porslinsvärmaren är ansluten till ditt wifi-nätverk via Miele@home.
- Den andra inbyggnadsprodutekn är ansluten till ditt wifi-nätverk via Miele@home.

Koppla ihop produkterna

Produkterna kopplas ihop via Miele@mobile-appen.

Detaljerad information om detta finns i avsnittet “Första idrifttagning - Ställa in Miele@home” och i Miele@mobile-appen.

Styrningen via touchknapparna har företräde framför styrningen via appen.

För att underlätta religiösa seder och bruk kan mat- och porslinsvärmaren programmeras under sabbatperioden. Funktionen stängs av automatiskt efter cirka 72 timmar och mat- och porslinsvärmaren går då tillbaka till normal drift. När funktionen är aktiverad är inställningen av tiden avaktiverad och du måste trycka längre än vanligt på touchknapparna.

Aktivera sabbatfunktionen

- Stäng av mat- och porslinsvärmaren vid behov.
- Håll touchknappen intryckt.
- Tryck samtidigt på touchknappen ⏻.

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

- Ställ in önskad funktion och temperatur.

Avaktivera sabbatfunktionen

Du kan avaktivera sabbatfunktionen innan den programmerade tiden är förbi.

- Håll touchknappen ⏻ intryckt.

Alla indikeringar släcks.

Mat- och porslinsvärmaren går åter i normal drift.

⚠ Skador på grund av inträngande fukt.

Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning.

Använd inte ångrengörare för att göra rent lådan.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Ytorna är repkänsliga. Repiga glasytor kan under vissa omständigheter gå sönder.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Använd inga skurmedel eller rengöringsmedel som ger repor.

⚠ Risk för brännskada då insidan är mycket varm.

Mat- och porslinsvärmarens insida är mycket varm efter användning.

Låt mat- och porslinsvärmaren svalna av innan du rengör den.

■ Rengör och torka av mat- och porslinsvärmaren och tillbehören efter varje användning.

Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika att ytorna skadas ska du undvika följande vid rengöring:

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- rengöringsmedel för glaskeramikhällar
- diskmaskinsrengöringsmedel
- ugnsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- hårda disksvampar och borstar som repar
- vassa metallskrapor.

Rengöra mat- och porslinsvärmaren invändigt samt dess front

⚠ Felfunktion på grund av smutsiga och/eller övertäckta touchknappar.

Touchknapparna fungerar inte eller oavsiktlig manövrering inträffar som rentav kan medföra automatisk avstängning.

Håll touchknapparna och visningarna rena.

Lägg inga föremål på touchknapparna och visningarna.

- Normal smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka sedan med rent vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Rengöra antiglidmattan

⚠ Risk för skador på grund av felaktig rengöring.

Antiglidmattan skadas om den rengörs i en disk- eller tvättmaskin.

Rengör antiglidmattan endast för hand.

⚠ Risk för skador på grund av felaktig torkning.

Antiglidmattan skadas om den torkas i en ugn.

Torka aldrig antiglidmattan i ugnen.

- Ta ut antiglidmattan ur mat- och porslinsvärmaren.
- Rengör antiglidmattan med varmt vatten och ett milt handdiskmedel.
- Torka av antiglidmattan med en mjuk trasa.
- Lägg tillbaka antiglidmattan i mat- och porslinsvärmaren först när den är helt torr.

Hur du klarar av mindre fel själv

Du kan själv åtgärda de flesta fel och störningar som uppstår vid daglig användning av din produkt. I många fall kan du då spara tid och kostnader eftersom du inte behöver kontakta Miele service.

Nedanstående tabeller är till hjälp för att hitta orsaken till ett fel och åtgärda det.

Problem	Orsak och åtgärd
Mat- och porslinsvärmaren värmer inte.	Stickproppen sitter inte ordentligt i vägguttaget. ■ Anslut stickproppen till vägguttaget.
	Säkringen har löst ut/slagit ifrån. ■ Aktivera säkringen (minsta säkring, se typskylten). Om lådan fortfarande inte kan användas efter att huvudströmbrytaren kopplats in igen eller säkringen respektive jordfelsbrytaren skruvats i, bör du kontakta en elinstallatör eller Miele service.
Ljud under drift	Ljudet kommer från fläkten som ser till att värmen fördelas jämnt. Detta är inget fel.
Maten är inte tillräckligt varm.	Funktionen Varmhålla mat är inte inställd. ■ Ställ in rätt funktion.
	Den inställda temperaturen är för låg. ■ Ställ in en högre temperatur.
	Ventilationsöppningen är övertäckt. ■ Se till att luften kan cirkulera.
Maten är för varm.	Funktionen Varmhålla mat är inte inställd. ■ Ställ in rätt funktion.
	Den inställda temperaturen är för hög. ■ Ställ in en lägre temperatur.
Porslinet är inte tillräckligt varmt.	Funktionen Värma serverings- och matporslin är inte inställd. ■ Ställ in rätt funktion.
	Den inställda temperaturen är för låg. ■ Ställ in en högre temperatur.
	Ventilationsöppningen är övertäckt. ■ Se till att luften kan cirkulera.
	Porslinet har inte värmts tillräcklig länge. ■ Uppvärmningstiden påverkas av olika faktorer (se avsnittet “Värma porslin”).

Problem	Orsak och åtgärd
Porslinet är för varmt.	Funktionen ⌣ Värma serverings- och matporslin eller ☕ Värma koppar och glas är inte inställd. ■ Ställ in rätt funktion.
	Den inställda temperaturen är för hög. ■ Ställ in en lägre temperatur.
Spår av repor på front-panelens övre kant.	Vid montering eller demontering av en produkt ovan-för lådan har det bildats repor. ■ Ta försiktigt bort reporna med den hårda sidan av en hushållssvamp.

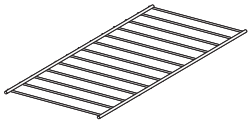
Extra tillbehör

Miele har ett stort sortiment av tillbehör samt rengörings- och vårdande medel till dina produkter.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Mieles online-shop.

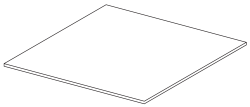
Du kan även köpa dem via Mieles reservdelsavdelning och hos Mieles återförsäljare.

Avställningsgaller



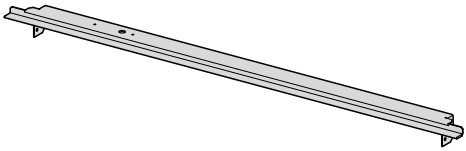
Används för att öka placeringsytan (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Antiglidmatta



Används för att porslinet ska stå säkert.

Täcklist



Täcker höljets område mellan lådan och kombinationsprodukten som ligger ovanför.

Mikrofibertrasa

Tar bort fingeravtryck och lättare smuts och rester.

Få hjälp vid eventuella störningar

Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Miele återförsäljare eller Miele service.

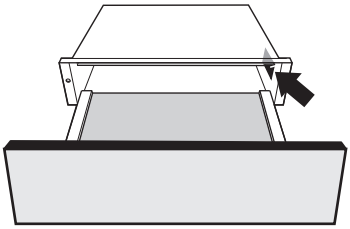
Miele service kan du boka online under www.miele.se/service.

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

Service behöver modellbeteckning och tillverkningsnummer. Båda dessa uppgifter finns på typskylten.

Typskylt

Typskylten hittar du här:



Mieles garanti

Garantitiden för produkten är ett år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Säkerhetsanvisningar för inbyggnad

⚠ Skador på grund av felaktig inbyggnad.
Om lådan byggs in fel kan den och/eller kombinationsprodukten skadas.
Låt lådan endast monteras av kvalificerad fackman.

▶ Kontakten måste vara lätt tillgänglig efter det att lådan har byggts in.

▶ Lådan får endast byggas in i kombination med av Miele angivna produkter. I kombination med andra produkter gäller inte garantin eftersom säker drift inte längre kan garanteras.

▶ Hyllplanet/botten som lådan och kombinationsprodukten installeras på, måste vara fast inbyggd. Hyllplanet/botten måste ha tillräcklig bärkraft för båda produkterna.

▶ Vid inbyggnad av kombinationsprodukten måste även informationen i dess bruks- och monteringsanvisning beaktas.

▶ Beakta dessutom följande när du bygger in mat- och porslinsvärmaren:

- Man måste kunna se innehållet i tillagningskärlet. Endast på så vis kan man undvika skållning och att varm mat skvalpar över.
- Det måste finnas tillräckligt med plats för att dra ut mat- och porslinsvärmaren.

Inbyggnadsanvisningar

Mat- och porslinsvärmaren kan kombineras med följande inbyggnadsprodukter från Miele:

- Alla ugnar med en bredd på maskinfronten på 595 mm
- Alla ångugnar med en bredd på maskinfronten på 595 mm
- Alla kaffemaskiner med en bredd på maskinfronten på 595 mm
- Alla mikrovågsugnar med en bredd på maskinfronten på 595 mm
- Alla dialogugnar med en bredd på maskinfronten på 595 mm

Kombinationsprodukten ställs på mat- och porslinsvärmaren utan mellanskiva.

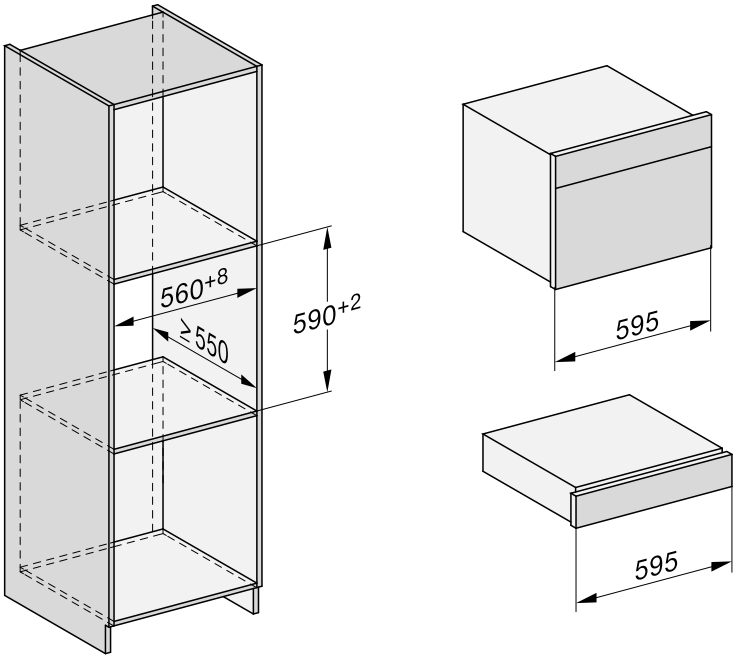
Mat- och porslinsvärmaren finns i 3 olika höjder. Nischmåttet utgörs av mat- och porslinsvärmarens inbyggnadsmått plus inbyggnadsmåttet för kombinationsprodukten.

Inbyggnadsmått ESW 7010, ESW 7110

Alla mått är angivna i mm.

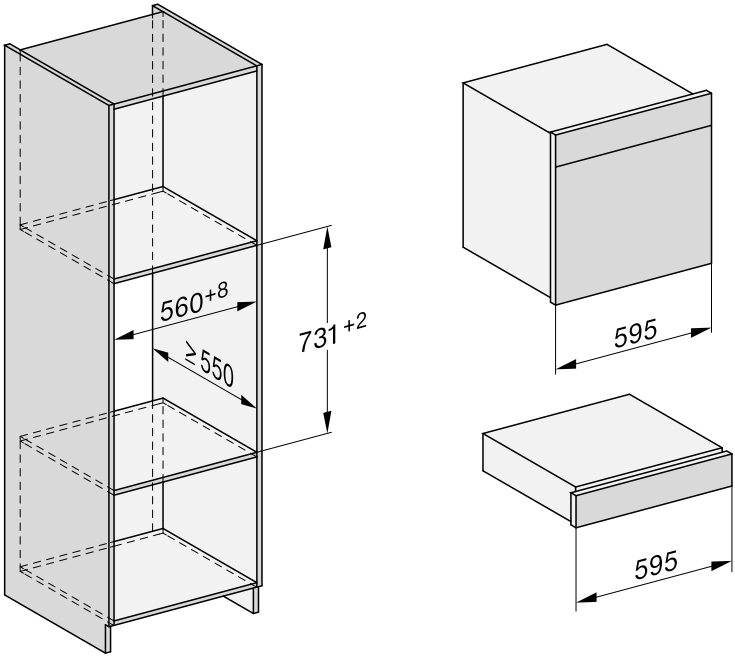
Kombinationsprodukt för nischer med 450 mm höjd

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.

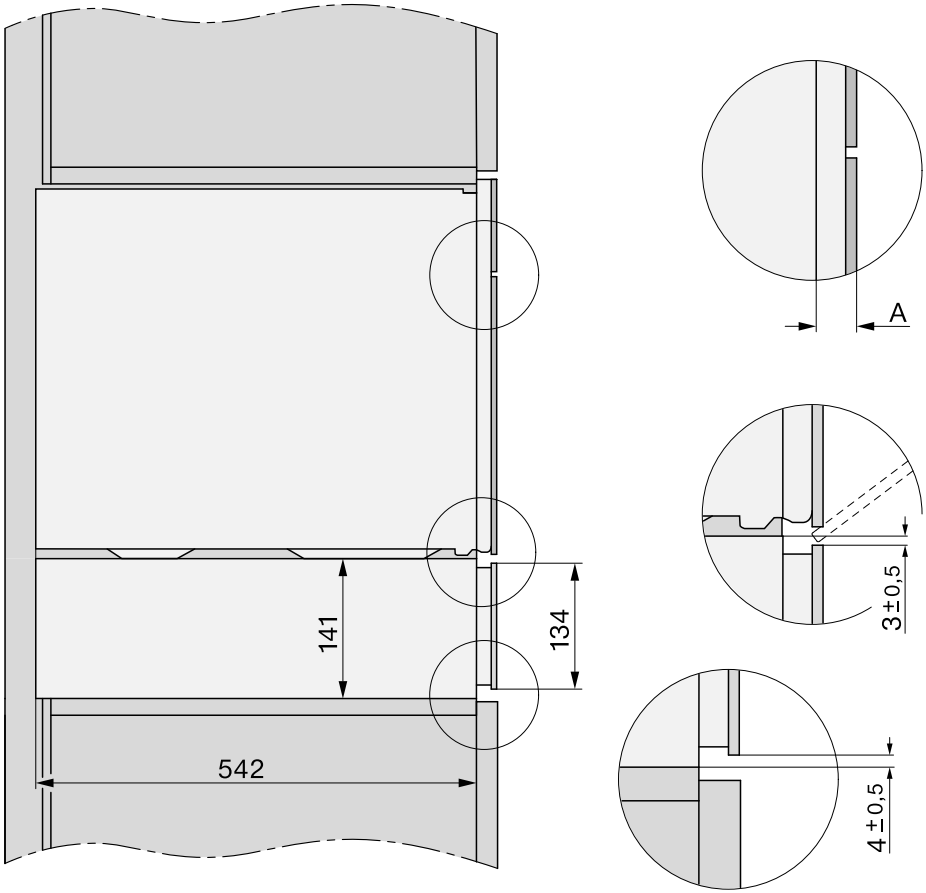


Kombinationsprodukt för nischer med 590 mm höjd

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.



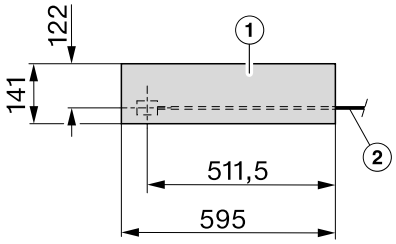
Sidovy

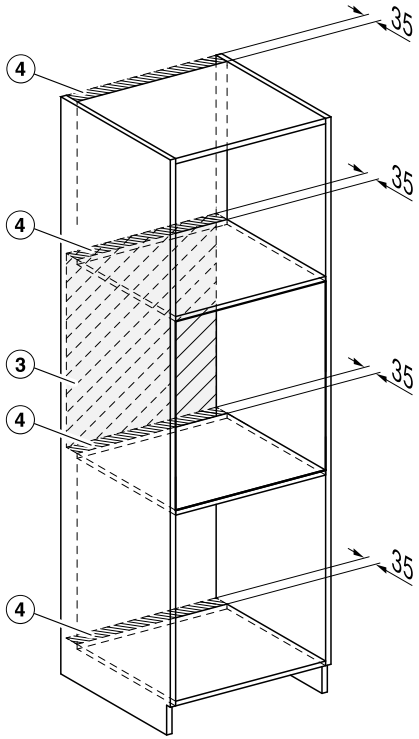


A ESW 70x0: 22 mm

ESW 71x0: 23,3 mm

Anslutningar och ventilation





① Vy framifrån

② Nätanslutningskabel, L = 2 000 mm

③ Ingen anslutning i detta område

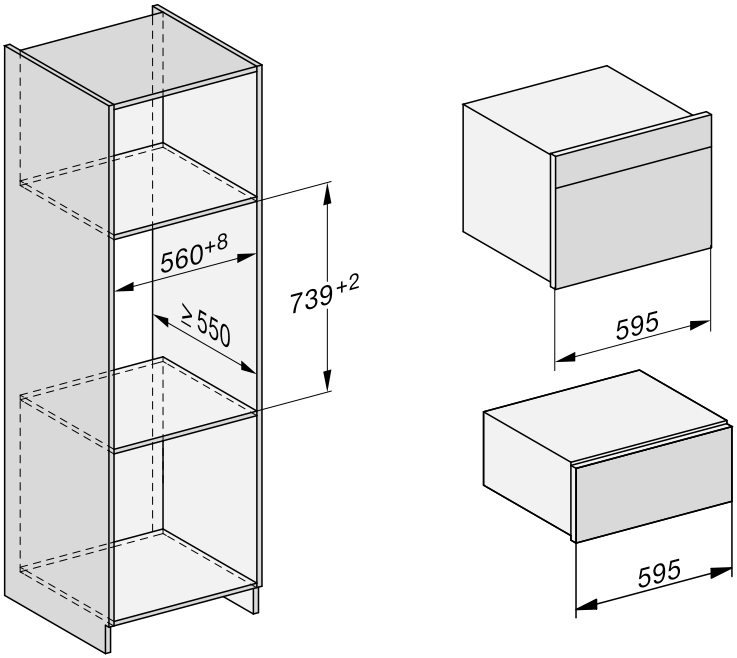
④ Ventilationsutsnitt minst 1800 mm^2

Inbyggnadsmått ESW 7020, ESW 7120

Alla mått är angivna i mm.

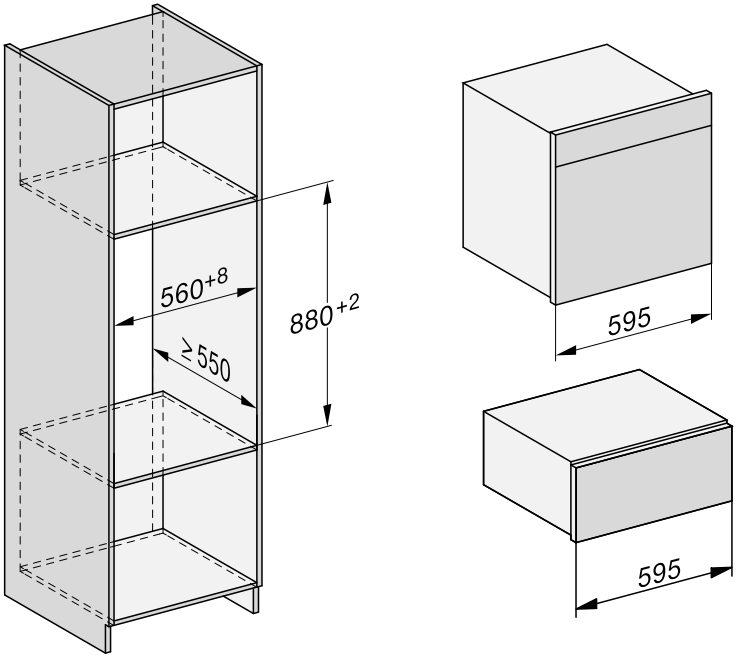
Kombinationsprodukt för nischer med 450 mm höjd

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.

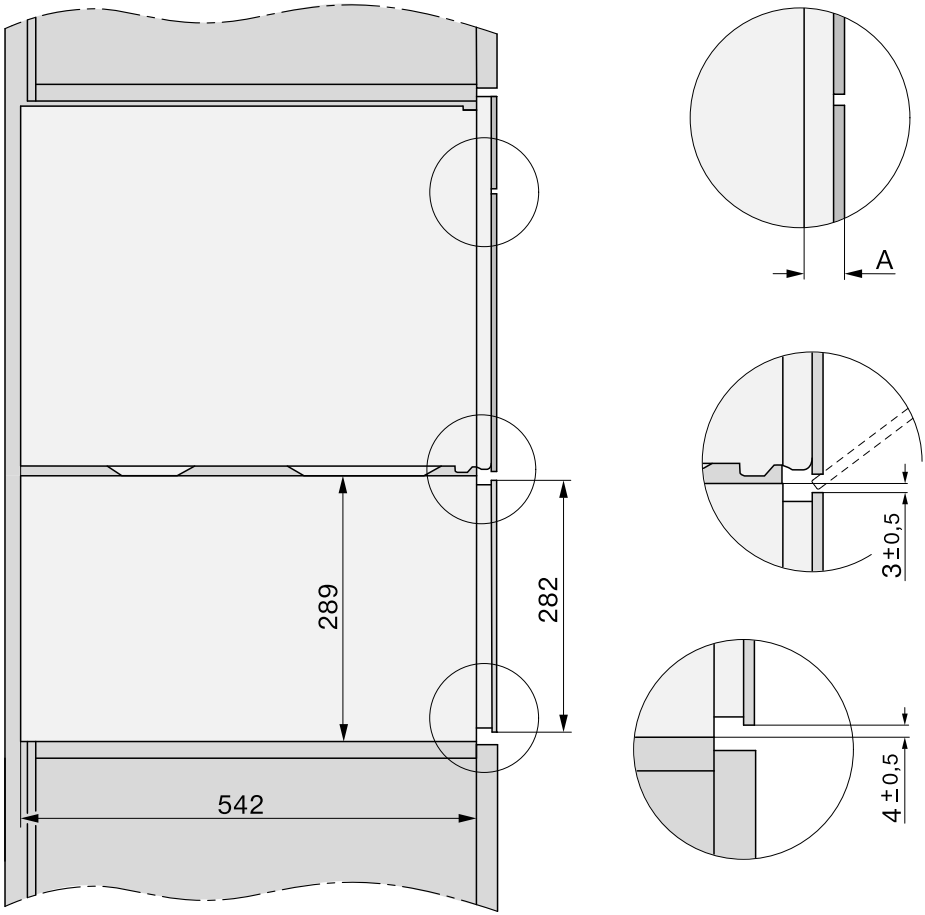


Kombinationsprodukt för nischer med 590 mm höjd

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.



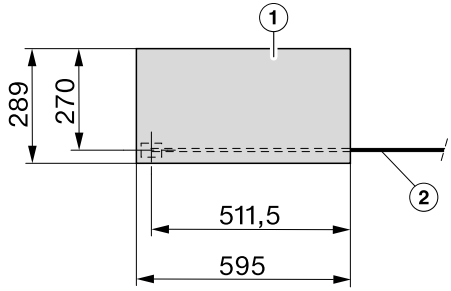
Sidovy

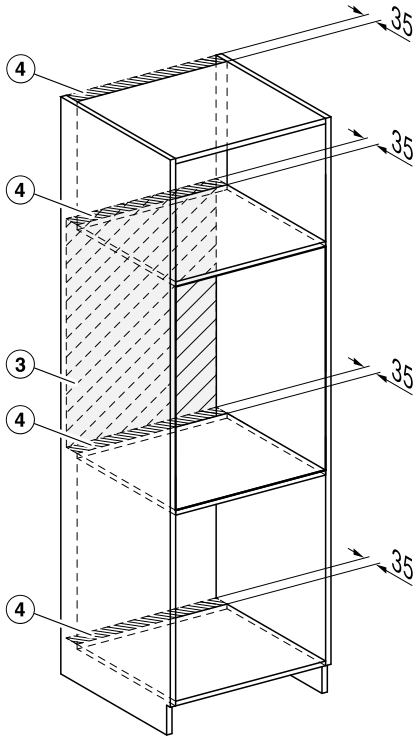


A ESW 70x0: 22 mm

ESW 71x0: 23,3 mm

Anslutningar och ventilation





① Vy framifrån

② Nätanslutningskabel, L = 2 000 mm

③ Ingen anslutning i detta område

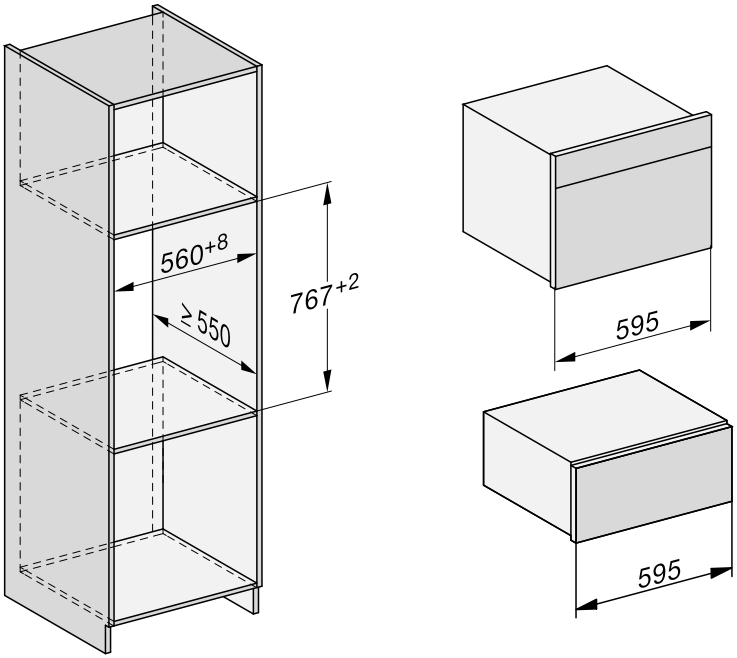
④ Ventilationsutsnitt minst 1800 mm^2

Inbyggnadsmått ESW 7030

Alla mått är angivna i mm.

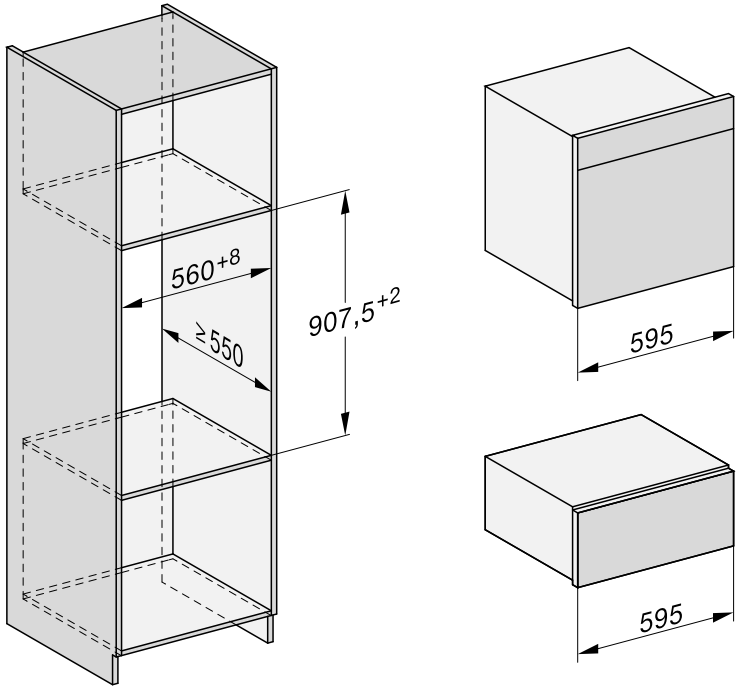
Kombinationsprodukt för nischer med 450 mm höjd

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.

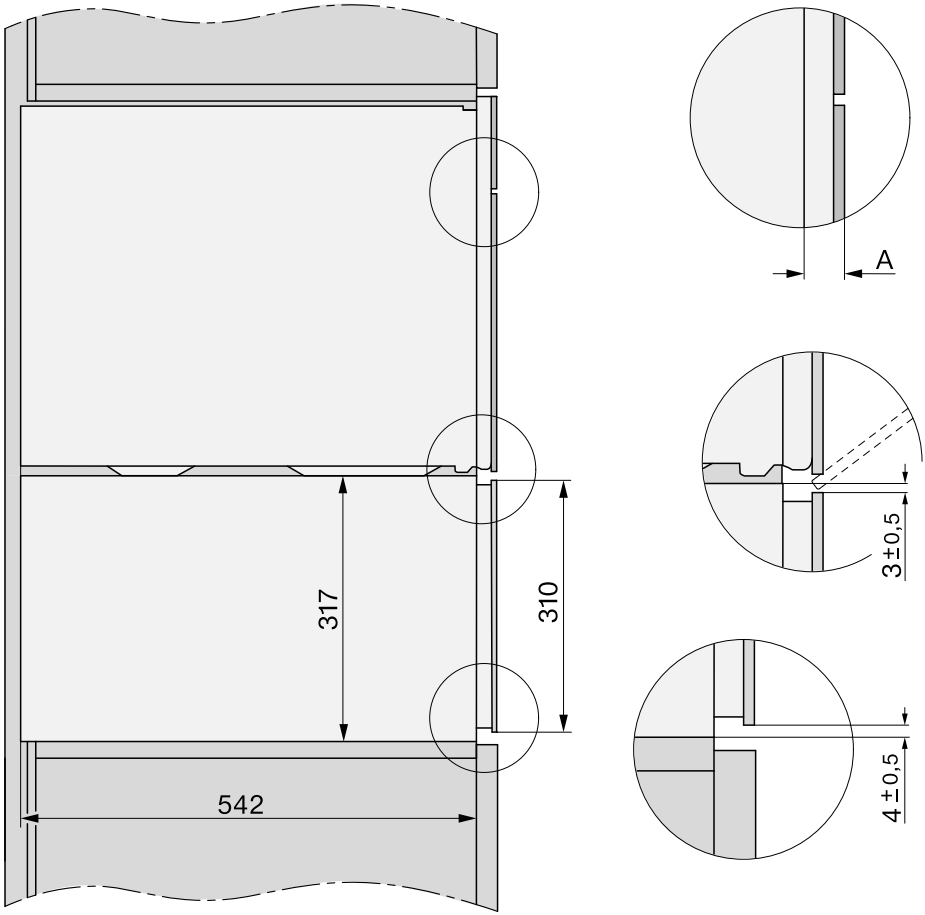


Kombinationsprodukt för nischer med 590 mm höjd

Det får inte finnas någon bakre vägg på skåpet bakom inbyggnadsnischen.

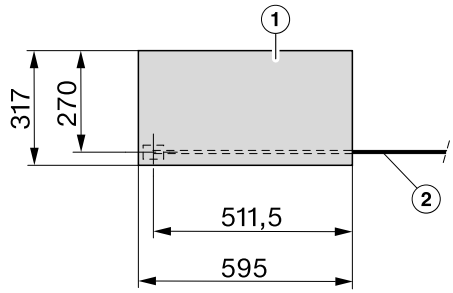


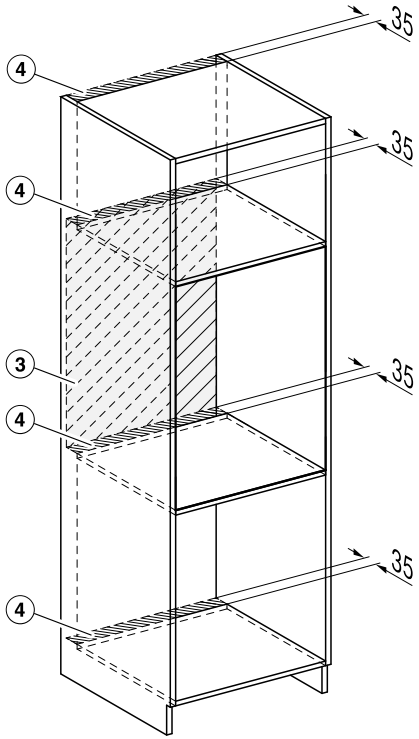
Sidovy



A ESW 7030: 22 mm

Anslutningar och ventilation





① Vy framifrån

② Nätanslutningskabel, L = 2 000 mm

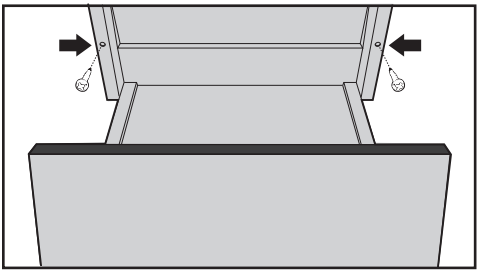
③ Ingen anslutning i detta område

④ Ventilationsutsnitt minst 1800 mm^2

Inbyggnad

Lådans uppställningsyta måste vara ren och vågrät för att den ska kunna fungera felfritt.

- Skjut in lådan i skåpet tills lådans front ligger jämns med ombyggnadsskåoet och se till att fronten har räta vinklar.



- Öppna lådan och fäst den med de 2 medföljande skruvarna i skåpets sidoväggar.
- Skydda frontpanelens överkant från repor vid inbyggnad av kombinationsprodukten.
- Bygg in kombinationsprodukten enligt anvisningarna i dess bruks- och monteringsanvisning.

Elanslutning

Vi rekommenderar att lådan ansluts till elnätet via ett vägguttag. På så vis underlättas servicearbeten. Kontakten måste vara lätt tillgänglig efter det att lådan har byggts in.

⚠ Risk för skador på grund av ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation.

Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- eller reparationsarbeten kan medföra avsevärda risker för användaren, för vilka Miele inte ansvarar.

Tillverkaren ansvarar inte för skador (till exempel av elektriska stötar) som förorsakats av saknad eller felaktigt installerad jordad säkerhetsbrytare.

Om stickproppen tas bort från anslutningskabeln eller om anslutningskabeln inte har någon stickpropp, så måste lådan anslutas av en elektriker.

Om uttaget inte är tillgängligt eller om lådan ska ha fast anslutning måste anslutningen på installationsplatsen vara jordad eller installerad enligt gällande föreskrifter. Som frånkopplingsdon gäller en tillgänglig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Till detta hör skyddssäkring för strömbrytare, säkringar och kontaktorer. Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Monteringen av isolerade, strömförande komponenter måste utföras så att dessa delar inte kan vidröras efter inbyggnaden.

Total effekt

Se typskylt

Anslutningsdata

Erforderliga anslutningsdata framgår av typskylten. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Jordfelsbrytare

För ökad säkerhet rekommenderas jordfelsbrytare.

Bryta strömmen

⚠ Risk för elektriska stötar av nätspänning.
Under reparations- och/eller underhållsarbeten kan en återinkoppling av nätspänning leda till elektrisk stöt.
När strömmen är bruten måste elnätet vara säkrat mot återinkoppling.

Beroende på installation gör du så här för att bryta strömmen:

Smältsäkringar

- Skruva ut säkringarna helt ur proppuvarna.

Säkringsautomat

- Tryck på kontrollknappen (röd) tills mellanknappen (svart) trycks ut.

Inbyggd säkerhetsbrytare

- (Snabbsäkringar, minst typ B eller C): Slå om brytaren från 1 (Till) till 0 (Från).

Jordfelsbrytare

- Jordfelsbrytare: Slå om strömbrytaren från 1 (Till) till 0 (Från) eller tryck på kontrollknappen.

Byta nätanslutningskabel

Vid byte av nätanslutningskabeln måste en kabel av typen H 05 VV-F med lämplig diameter användas, som går att köpa hos tillverkaren eller Miele service.

Härmed deklarerar Miele att denna mat- och porslinsvärmare uppfyller kraven i direktivet 2014/53/EU.

EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på www.miele.se under “Nedladdningsbara filer” på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på www.miele.se . Ange produktens namn eller serienummer.

Frekvensband	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
Maximal sändningseffekt	< 100 mW

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000
Serviceanmälan:
08-562 29 700

www.miele.se

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

Miele

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

sv-SE

M.-Nr. 11 185 980 / 03