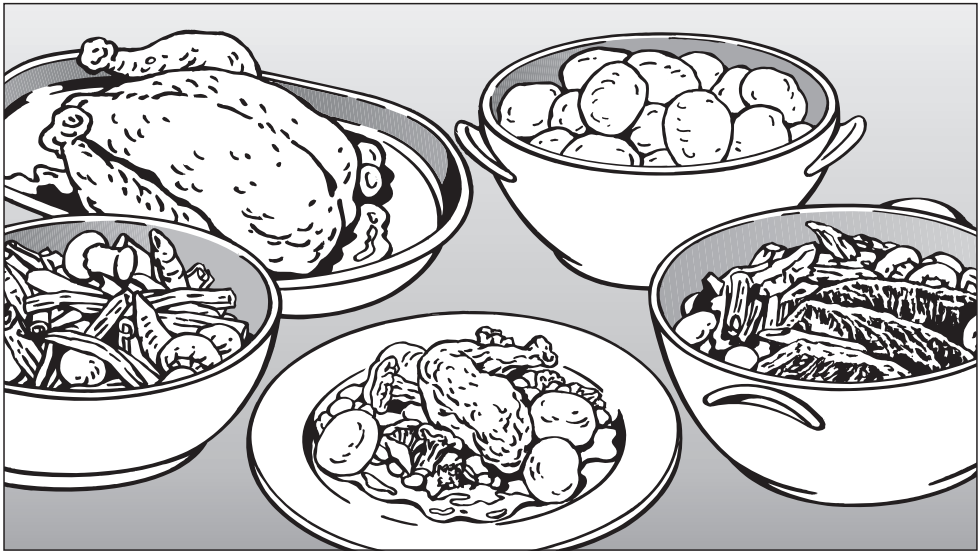


Miele

Gebrauchs- und Montageanweisung



Einbau-Speisenwärmer

ESW 5088-14

ESW 5080-14

ESW 5080-29

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme.

Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

de - CH

M.-Nr. 07 281 430

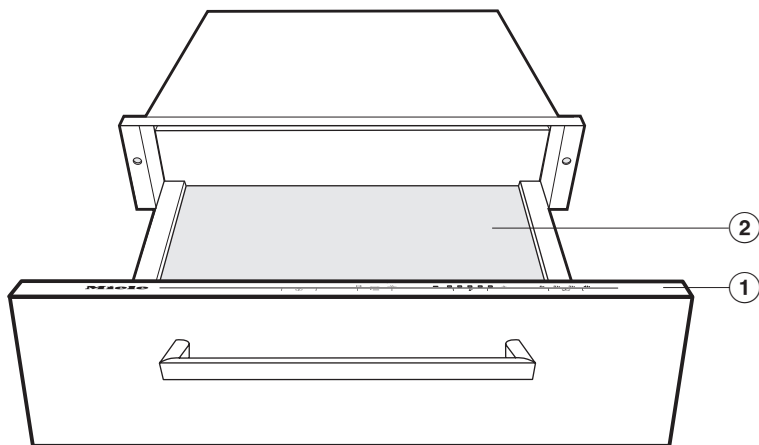
Inhalt

Gerätebeschreibung	4
ESW 5080 -14 / ESW 5088-14	4
ESW 5080 -29	5
Bedienungsfeld	6
Mitgeliefertes Zubehör	7
Sicherheitshinweise und Warnungen	8
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	15
Vor dem ersten Benutzen	16
Bedienung	18
Betriebsarten	18
Temperatur-Einstellungen	19
Dauer	19
Fassungsvermögen	21
Speisen warmhalten	23
Einstellungen	24
Geschirr wärmen	25
Aufheizzeiten	25
Weitere Anwendungsmöglichkeiten	26
Reinigung und Pflege	29
Allgemeines	29
Gerätefront / Innenraum	29
Antirutschauflage	30

Was tun, wenn ...?	31
Nachkaufbares Zubehör	33
Sicherheitshinweise zum Einbau	34
Einbaumasse	35
ESW 5080-14 / ESW 5088-14	35
ESW 5080-29	39
Gerät einsetzen	43
Elektroanschluss	44
Kundendienst, Typenschild	47

Gerätebeschreibung

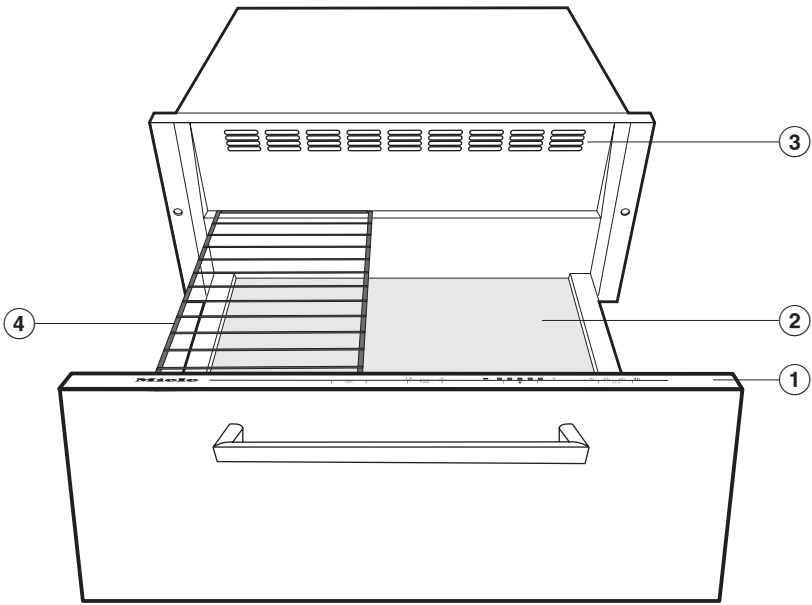
ESW 5080 -14 / ESW 5088-14



① Bedienungsblende

② Antirutschauflage

ESW 5080 -29



- ① Bedienungsblende
- ② Antirutschauflage
- ③ Lüftungsschlitze
- ④ Rost

Gerätebeschreibung

Bedienungsfeld



Sensorfelder

- ⓘ Ein/Aus des Gerätes
- ☰ Wahl der Betriebsart
- 🌡 Temperatur einstellen
- 🕒 Dauer einstellen

Anzeigen

Betriebsarten:

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

Temperatur:



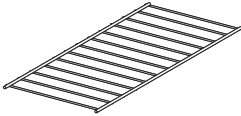
Dauer:

- 1h 1 Stunde
- 2h 2 Stunden
- 3h 3 Stunden
- 4h 4 Stunden

Mitgeliefertes Zubehör

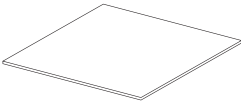
Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör")

Rost



Zur Vergrößerung der Beladungsfläche

Antirutschauflage



Sorgt für sicheren Stand des Geschirrs

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Speisenwärmer 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 das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

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

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- ▶ Dieser Speisewärmer ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieser Speisewärmer ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Speisewärmer 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, den Speisewärmer sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Speisenwärmer ferngehalten werden – es sei denn, Sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Speisenwärmer nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen den Speisenwärmer nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Speisenwärmers aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- ▶ Der Speisenwärmer wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es 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 Fachleuten durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Speisenwärmer können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Speisenwärmer ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachperson überprüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Geschirrwärmer müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschliessen.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachperson.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie den Speisenwärmer nicht damit an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie den Speisenwärmer nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Speisenwärmer darf nicht an nicht stationären Aufstellorten (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 des Speisewärmers.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Speisewärmer nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen 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 der Speisewärmer von einer Elektro-Fachperson an das Elektronetz angeschlossen werden.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die beim Miele Kundendienst erhältlich ist.

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Speisewärmer vom Elektronetz getrennt sein.

Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschalten, oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben, oder
- den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker.

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.

▶ Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände in der Schublade auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. Brandgefahr!

▶ Gegenstände in der Nähe der eingeschalteten Schublade können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Verwenden Sie das Gerät niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Ersetzen Sie die mitgelieferte Antirutschauflage niemals durch Küchentücher oder Ähnliches.

▶ Wenn Sie das Gerät überladen oder sich auf die geöffnete Schublade stellen oder setzen, wird der Teleskopauszug beschädigt. Die Belastbarkeit der Schublade beträgt maximal 25 kg.

▶ Wenn die Schublade hinter einer Möbeltür eingebaut ist, darf sie nur bei geöffneter Möbeltür betrieben werden. Schliessen Sie die Möbeltür erst, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

▶ Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, in der Schublade. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!

▶ Die Unterseite der Schublade wird bei Betrieb heiss. Achten Sie darauf, sie nicht versehentlich zu berühren, wenn die Schublade ausgezogen ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr aus Porzellan, Glas etc.
- ▶ Wenn Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Innere des Gerätes gelangen, kann dies einen Kurzschluss auslösen. Öffnen und schliessen Sie die beladene Schublade vorsichtig, damit Flüssigkeiten nicht überschwappen.
- ▶ Die Schublade dient zum Warmhalten heisser Speisen, nicht zum Erwärmen kalter Speisen. Achten Sie darauf, dass die Speisen ausreichend heiss in das Gerät 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

- ▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zum Reinigen des Speisenwärmers niemals einen Dampf-Reiniger.

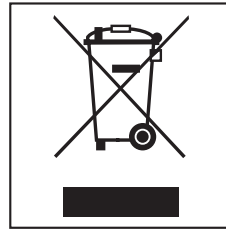
Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Abfall oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den normalen Kehricht.



Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Vor dem ersten Benutzen





Nach dem Anschliessen des Gerätes und nach einem Stromausfall wird für ca. 10 Sekunden ein Displaytest durchgeführt. Gleichzeitig läuft auch der Lüfter. In dieser Zeit kann das Gerät nicht bedient werden.

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Erste Reinigung und erstes Aufheizen

- Entfernen Sie evtl. angebrachte Schutzfolien.
- Nehmen Sie die Antirutschauflage und, falls vorhanden, den Rost aus dem Gerät und reinigen Sie beides mit einem Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie sie anschliessend mit einem Tuch.
- Wischen Sie Ihr Gerät innen und aussen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschliessend.
- Legen Sie die Antirutschauflage und ggf. den Rost wieder in das Gerät.

Beheizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden.

- Schalten Sie das Gerät durch Berühren des EIN-/AUS-Sensorfeldes ① ein.
- Berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis die LED rechts aussen leuchtet.
- Berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis 2h leuchtet.
- Schliessen Sie die Schublade.

Der Speisenwärmer ist mit Selbsteinzug mit Dämpfung ausgestattet.

Heizung und Lüfter des Gerätes arbeiten nur, wenn die Schublade geschlossen ist, da sie mit einem Kontaktschalter ausgestattet ist.

Vor dem ersten Benutzen

Das Gerät schaltet sich nach 2 Stunden automatisch aus.




Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es vorübergehend zur Geruchsbildung, wenn das Gerät 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 dieser Zeit für eine gute Belüftung der Küche.

Bedienung

Betriebsarten

Durch Berühren des Sensorfeldes  wird die Betriebsart gewählt und das entsprechende Symbol leuchtet:

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

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


Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die erwärmte Luft in der Schublade verteilt. Bei den Betriebsarten "Tassen/Gläser" und "Servier- / Essgeschirr wärmen" läuft der Lüfter ständig, bei der Betriebsart "Speisen warmhalten" in Intervallen.

Sie können im Gerät gleichzeitig Speisen warmhalten und Geschirr erwärmen.









Benutzen Sie dazu die Betriebsart "Speisen warmhalten".

Vorsicht! Das Geschirr braucht länger um warm zu werden, kann aber sehr heiss werden!

Temperatur-Einstellungen


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

Die zuletzt gewählte Temperatur ist beim nächsten Einschalten automatisch eingestellt und wird im Bedienungsfeld angezeigt.

Temperatur-Anzeige	Temperatur °C *		
			
	40	60	65
	45	65	70
	50	70	75
	55	75	80
	60	80	85

* ungefähre Temperaturangaben, gemessen im leeren Zustand in der Mitte des Gerätes

Dauer




Das Gerät ist auf Dauerbetrieb eingestellt. Durch Berühren des Sensorfeldes  kann eine begrenzte Dauer 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.

Lassen Sie das Gerät im Dauerbetrieb nicht längere Zeit unbeaufsichtigt. Lange Warmhaltezeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung der Speise.


Ihr Gerät ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet, die nach maximal 12 Stunden Dauerbetrieb das Gerät abschaltet.

Bedienung

Gerät einschalten

- Öffnen Sie die Schublade.
- Schalten Sie das Gerät durch Berühren des EIN-/AUS-Sensorfeldes  ein.
- Berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis die gewünschte Betriebsart leuchtet.
- Möchten Sie die Temperatur ändern, berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis die LED der gewünschten Temperatur leuchtet.

Das Gerät ist in Dauerbetriebstellung.

- Soll der Betrieb zeitlich begrenzt sein, berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis die gewünschte Stundenangabe leuchtet.
- Schliessen Sie die Schublade.

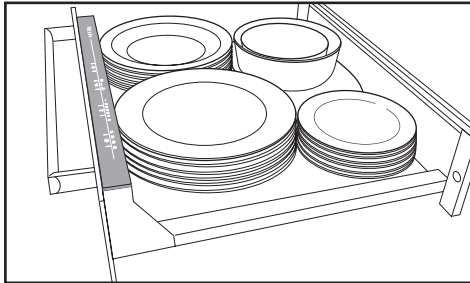
Wenn die erforderliche Vorheizzeit verstrichen ist, beladen Sie das Gerät. Haben Sie Geschirr während des Vorheizens vorgewärmt, verwenden Sie zum Herausnehmen Topfhandschuhe.

Schliessen und öffnen Sie die beladene Schublade vorsichtig, damit flüssige Speisen nicht überschwappen.

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Speisen entnehmen.

Das Fassungsvermögen ist abhängig von Ihren Geschirrmassen und dem Geschirrgewicht.
Überladen Sie die Schublade nicht. Die Schublade darf mit maximal **25 kg** belastet werden.

ESW 5080 - 14 / ESW 5088 - 14



Die folgenden Bestückungsbeispiele sind Anhaltspunkte:

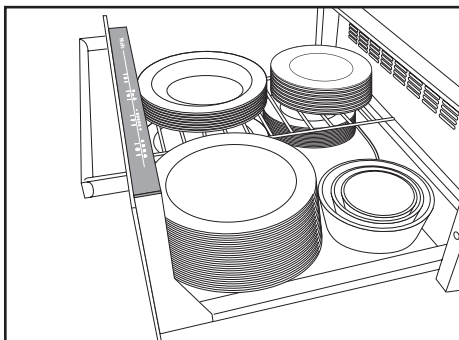
- Menügeschirr für 6 Personen:
 - 6 Essteller Ø 26 cm
 - 6 Suppenteller Ø 23 cm
 - 6 Dessertteller Ø 19 cm
 - 1 Ovale Platte 32 cm
 - 1 Servierschüssel Ø 16 cm
 - 1 Servierschüssel Ø 13 cm

oder wahlweise

- 12 Essteller Ø 26 cm
- 18 Suppenteller Ø 23 cm
- 16 Suppentassen Ø 10 cm
- 6 Essteller 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 / 8,5 cm Höhe

Fassungsvermögen

ESW 5080 - 29



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 wahlweise

- 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 / 8,5 cm Höhe

Sie können die Beladungsfläche vergrößern, indem Sie den mitgelieferten Rost verwenden. Der Rost kann beliebig eingesetzt werden. Mit zwei Rosten können Sie die Beladungsfläche vergrößern, indem Sie die Roste links und rechts einsetzen. Sie erhalten einen weiteren Rost beim Miele Kundendienst oder im Fachhandel, (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").


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 ausschliesslich die Betriebsart , um sicherzustellen, dass die erforderliche Mindesttemperatur (65 °C) zum Warmhalten von Speisen nicht unterschritten wird.
- Heizen Sie das Gerät grundsätzlich 15 Minuten vor, um sicherzustellen, dass der Innenraum die erforderliche Temperatur hat.
- 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 feuchtigkeitshaltige, flüssige und Speisen, die eine Haut bekommen können, mit Alufolie oder einem Teller ab.
- 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.
- Öffnen und schliessen Sie die Schublade nicht mit Schwung. Flüssigkeit aus den Behältern könnte überschwappen und in die Lüftungsschlitze gelangen.
- Bei mehrfachem Öffnen der Schublade können die Lebensmittel u. U. abkühlen.

Speisen warmhalten

Einstellungen

Lebensmittel	Behälter	Behälter abdecken	Temperaturbereich bei Einstellung 	Position	
				Boden	Rost*
Weissbrot erwärmen	-	nein	■ □ □ □ □	x	x
Brötchen erwärmen	-	nein	■ □ □ □ □	x	x
Steak	Teller	nein	■ □ □ □ □	x	x
Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln	Teller / Topf	ja	□ □ ■ □ □	x	
Kartoffelpüree	Topf	ja	□ □ ■ □ □	x	
Braten	Teller	ja	□ □ ■ □ □	x	
Fleisch in Sauce	Topf	ja	□ □ □ ■ □	x	
Gulasch	Topf	ja	□ □ □ ■ □	x	
Eintopf	Topf	ja	□ □ □ ■ □	x	
Gemüse in Sauce	Topf	ja	□ □ □ ■ □	x	
Menue	Teller	ja	□ □ □ ■ □	x	
Salzkartoffeln	Topf	ja	□ □ □ ■ □	x	
Sauce	Topf	ja	□ □ □ ■ □	x	
Strudel	Teller	nein	□ □ □ ■ □	x	
Auflauf / Gratin	Gratinform	ja	□ □ □ ■ □	x	
Fischstäbchen	Pfanne	nein	□ □ □ □ ■	x	
Panierte Schnitzel	Pfanne	nein	□ □ □ □ ■	x	
Pizza	Teller	nein	□ □ □ □ ■	x	
Pfannkuchen	Teller	nein	□ □ □ □ ■	x	x

* je nach Gerätemodell

- Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche. Hohe Tellerstapel erwärmen sich langsamer als einzelne Geschirrteile. Lassen sich hohe Tellerstapel nicht vermeiden, platzieren Sie sie vorn im Gerät. Nutzen Sie den Rost (abhängig vom Gerätetyp).
- 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 \square , 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.



Als Anhaltspunkte können folgende Werte genannt werden:

Bei der Einstellung \curvearrowright dauert die gleichmässige Erwärmung von

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

Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

Weitere Anwendungsmöglichkeiten

Lebensmittel	Behälter	Behälter abdecken	Temperaturbereich bei Einstellung 	Temperaturbereich bei Einstellung 	Position		Zeit in Stunden: Minuten
					Boden	Rost*	
Hefeteig gehen lassen	Schüssel	ja mit Teller		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x		0:30
Joghurt zubereiten	Joghurtgläser mit Deckel	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x		5:00
Beerenobst auftauen	Schüssel/ Teller	nein	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		x		0:50
TK-Gemüse auftauen	Schüssel	nein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		x		1:00
Gelatine auflösen	Schüssel (max. 7 cm hoch)	nein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:15
Milchreis zu Ende quellen lassen	Topf mit Deckel	-	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:40
Schokolade schmelzen	Schüssel	nein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		x	x	0:20

* je nach Gerätemodell

Niedertemperaturgaren

Beim Niedertemperaturgaren (NT-Garen) lässt sich Fleisch bei einer konstanten niedrigen Temperatur über eine lange Garzeit sehr schonend zubereiten.

Das NT-Garen ist im Speisenwärmer für Fleischsorten möglich, deren Kerntemperatur nicht höher als 65°C sein muss. Das Fleisch muss vorher angebraten werden.

Gardauer / Kerntemperatur

Die Gardauer ist abhängig von der Grösse des Fleischstückes und kann zwischen 1 und 6 Stunden betragen.

Die Kerntemperatur ist für ein gutes Garergebnis wichtig. Je höher die Temperatur im Kern steigt, um so trockener wird der Braten; je niedriger die Kerntemperatur ist, um so saftiger bleibt das Fleisch. Wichtig ist eine konstante Temperatur.


Mit einem Fleischthermometer kann die Kerntemperatur angezeigt werden.

Zubereitung:

- Heizen Sie den Speisenwärmer vor.
- Braten Sie das Fleischstück von allen Seiten sehr heiss an.
- Garen Sie das Fleisch in einem Bräter/Teller in der Schublade weiter. Stellen Sie den Bräter/Teller auf den Schubladenboden und decken Sie ihn mit Alufolie ab. Beachten Sie die Angaben in der folgenden Tabelle.
- Servieren Sie das Fleisch auf vorgewärmten Tellern, damit es nicht so schnell abkühlt.

Weitere Anwendungsmöglichkeiten

Einstellung

Fleischsorte	Gargrad	Temperaturbereich bei Einstellung 	Gargefäß
Roastbeef	blutig	■ □ □ □ □	Bräter
Roastbeef	medium bis durch	□ □ □ □ ■	Bräter
Schweinsfilet	medium	■ □ □ □ □	Teller
Schweinsfilet	durch	■ □ □ □ □	Bräter
Lammrücken	medium	■ □ □ □ □	Teller
Lammrücken	durch	■ □ □ □ □	Bräter
Entenbrust	medium	■ □ □ □ □	Teller
Entenbrust	durch	■ □ □ □ □	Bräter

Allgemeines

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls gewerbliche, sondern ausschliesslich haushaltsübliche Spülmittel.

Gerätefront / Innenraum

Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort. Wirken Verschmutzungen länger ein, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen, und die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.

Reinigen Sie alles mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie anschliessend mit einem weichen Tuch.

Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer auch zum Zerschlagen führen.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

Reinigung und Pflege

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topf-schwämme,
- scharfen Metallschaber!

Antirutschauflage


Die Antirutschauflage kann zur Reinigung herausgenommen werden.

- Reinigen Sie die Antirutschauflage ausschliesslich von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie sie anschliessend mit einem Tuch.

Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.

Reinigen Sie die Antirutschauflage nicht in der Spül- oder Waschmaschine.

Trocknen Sie die Antirutschauflage niemals im Backofen!

 Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachperson durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Was ist zu tun, wenn ...

... das Gerät nicht heizt?

Prüfen Sie, ob

- der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt ist,
- die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.

Hat die Sicherung ausgelöst, fordern Sie den Miele Kundendienst an.

... die Speise nicht warm genug ist?

Prüfen Sie, ob

- die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
- die Lüftungsschlitze verdeckt sind.

... die Speise zu heiss ist?

Prüfen Sie, ob

- die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.

Was tun, wenn ...?

... das Geschirr nicht ausreichend warm wird?

Prüfen Sie, ob

- die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
- die Lüftungsschlitze verdeckt sind.
- Sie das Geschirr lange genug erwärmt haben.

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit, zum Beispiel:

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

... das Geschirr zu heiss ist?

Prüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist.

... während des Betriebs ein Geräusch zu hören ist?

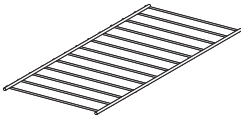
Das ist keine Störung! Das Geräusch stammt von dem Gebläse, das für eine gleichmässige Verteilung der Wärme sorgt. Bei der Betriebsart "Speisen warmhalten" arbeitet das Gebläse in Intervallen.

Abgestimmt auf Ihr Gerät enthält das Miele-Sortiment eine Reihe hilfreicher Zubehöre.

Sie können diese Produkte im Internet bestellen.

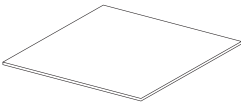
Sie erhalten sie auch über den Miele-Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Rost



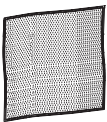
Zur Vergrößerung der Beladungsfläche

Antirutschauflage



Die Antirutschauflage sorgt für sicheren Stand des Geschirrs

Allzweck-Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Sicherheitshinweise zum Einbau

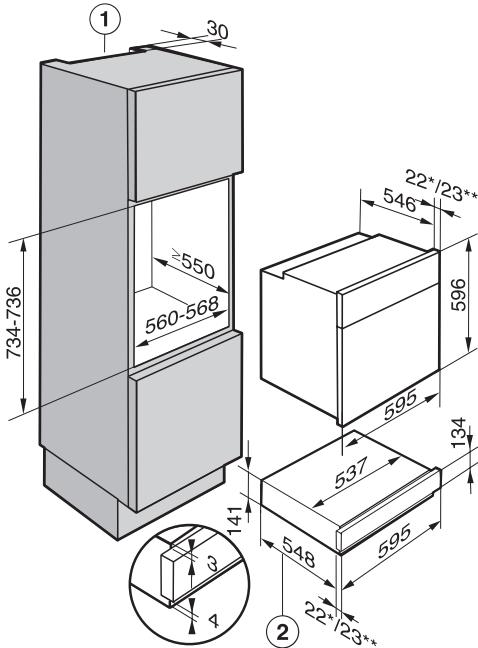
- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschliessen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.
- ▶ Der Speisenwärmer 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.
- ▶ Für den Einbau von Speisenwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Boden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.
- ▶ Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Speisenwärmer gestellt.
- ▶ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass
 - der Inhalt des Geschirrs eingesehen werden kann. Nur so können Verbrennungen durch Überschwappen von heissen Speisen vermieden werden.
 - für das Herausziehen der Schublade genügend Platz ist.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Der Speisenwärmer ist in zwei Varianten erhältlich, die sich in der Höhe unterscheiden. Das jeweils erforderliche **Nischenmass** ergibt sich aus dem Einbaumass des Speisenwärmers plus dem Einbaumass des Kombinationsgerätes.

Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchsanweisung bzw. Montageanweisung.

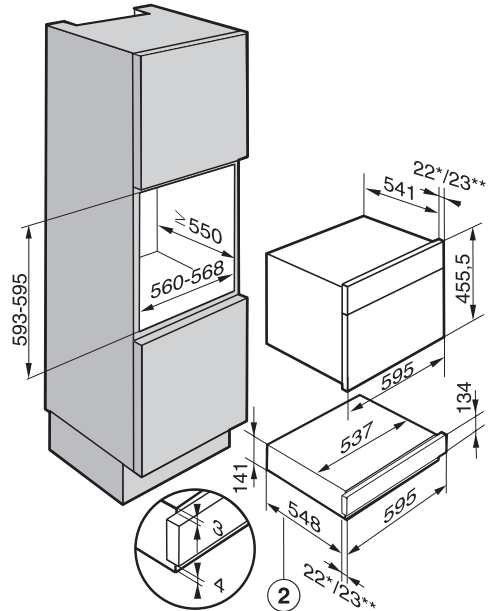
Alle Masse sind in mm angegeben.

ESW 5080-14 / ESW 5088-14

Einbaubacköfen



Mikrowellen-Kompaktbackofen



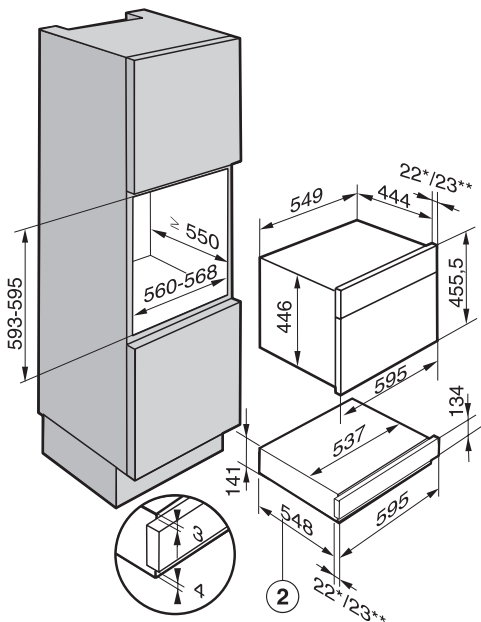
- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Pyrolysebackofen
- ② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

* Geräte mit Glasfront

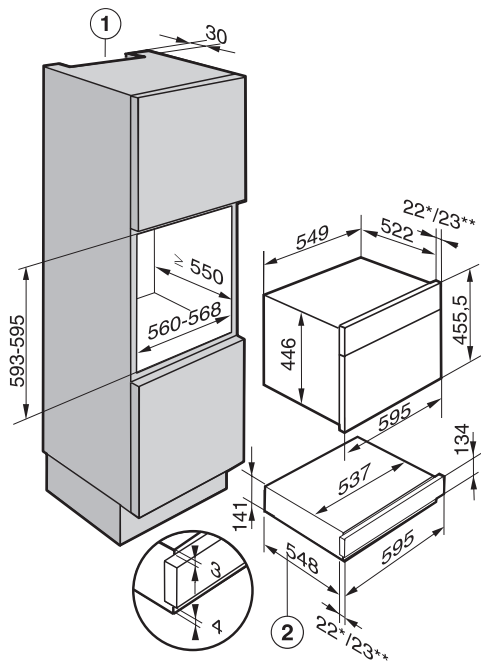
** Geräte mit Metallfront

Einbaumasse

Dampfgarer



Combi-Dampfgarer



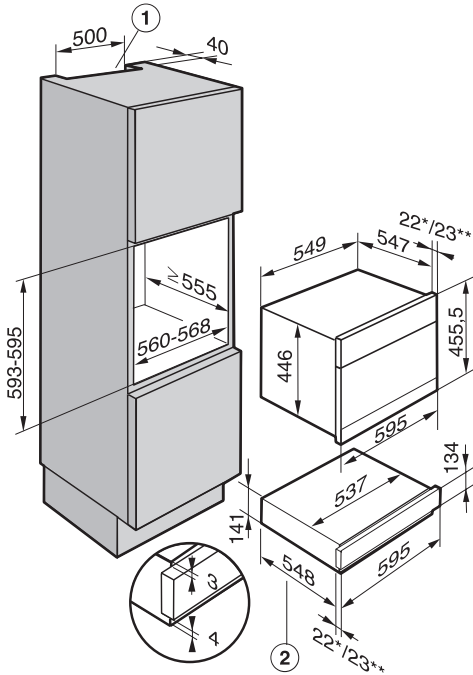
* Geräte mit Glasfront

** Geräte mit Metallfront

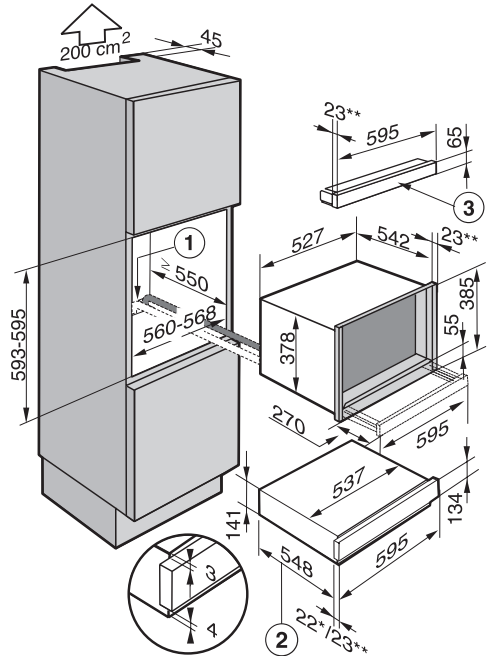
① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Combi-Dampfgarer

② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

Combi-Dampfgarer XL



Einbau-Steamer



- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Combi-Dampfgarer XL
- ② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

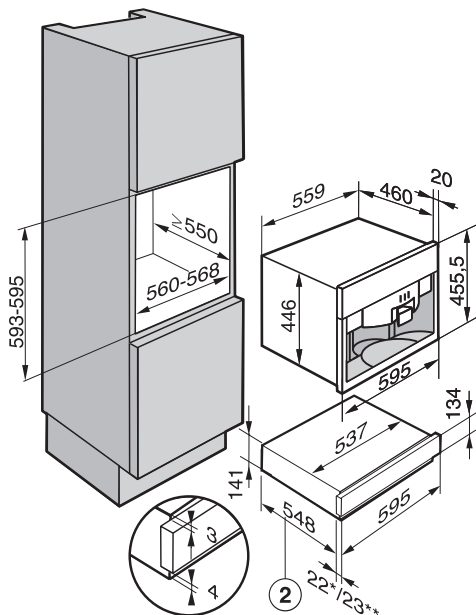
- ① Ausschnitt im Geräteauflageboden für Wasserzu- und -ablaufschlauch
- ② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm
- ③ Ausgleichsblende AB 45-7
(nachkaufbares Zubehör)

* Geräte mit Glasfront

** Geräte mit Metallfront

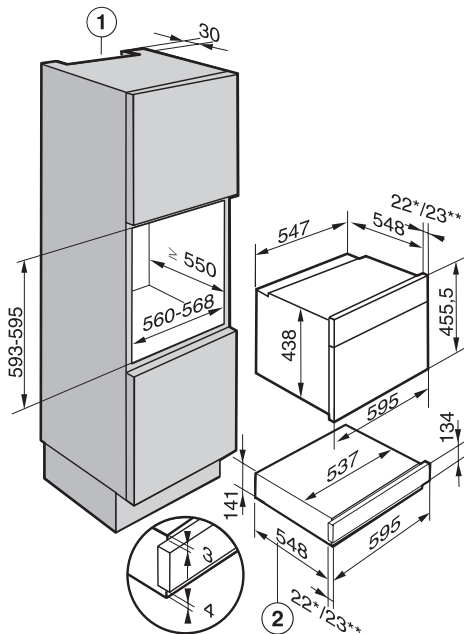
Einbaumasse

Kaffeefullautomat



- ② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

Kompaktbackofen mit Pyrolyse



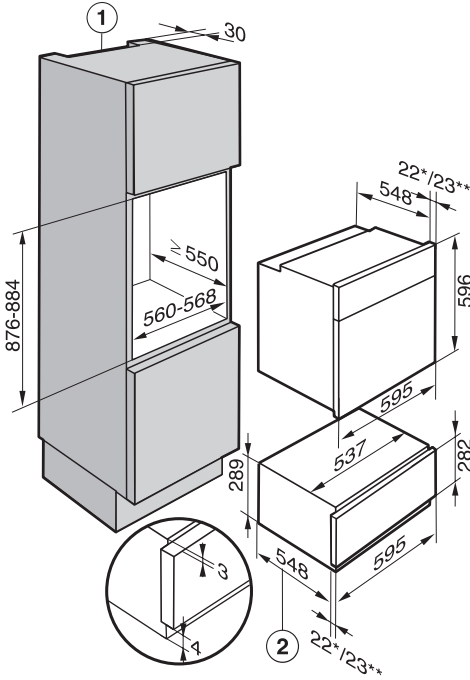
- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination Kompaktbackofen mit Pyrolyse
② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

* Geräte mit Glasfront

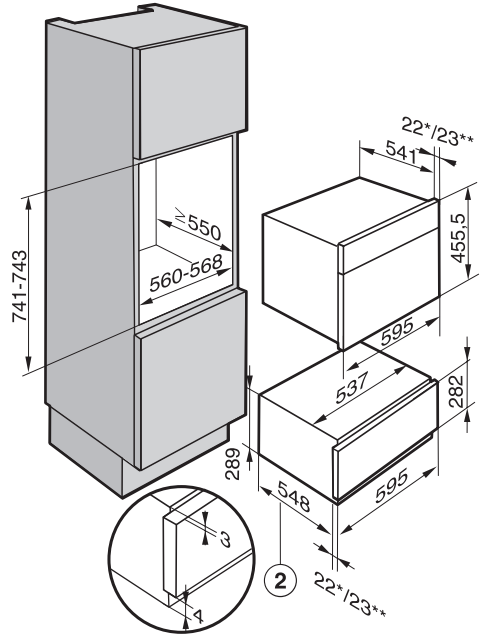
** Geräte mit Metallfront

ESW 5080-29

Einbaubacköfen



Mikrowellen-Kompaktbackofen



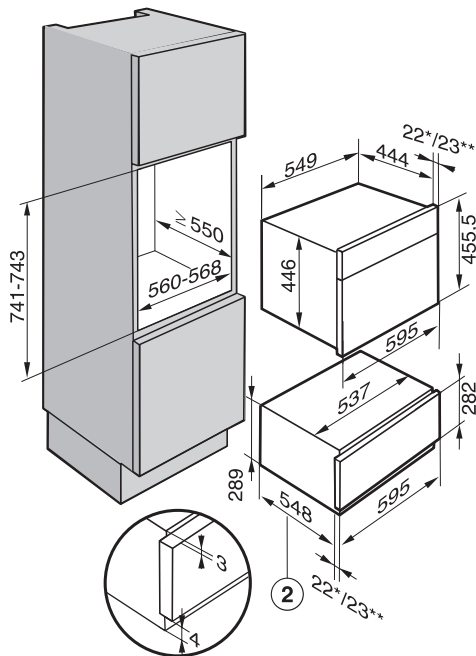
- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Pyrolysebackofen
- ② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

* Geräte mit Glasfront

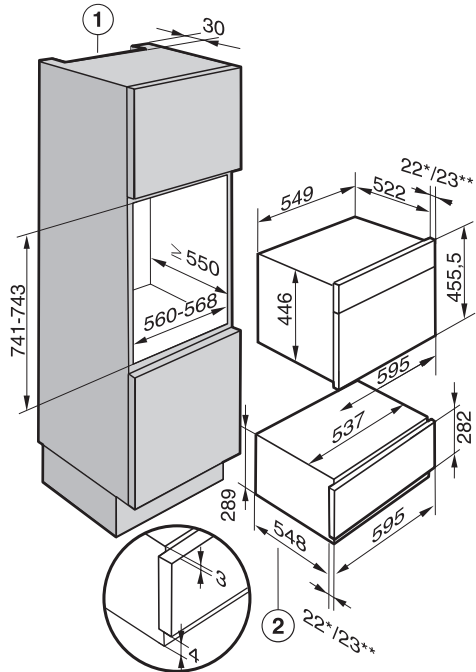
** Geräte mit Metallfront

Einbaumasse

Dampfgarer



Combi-Dampfgarer



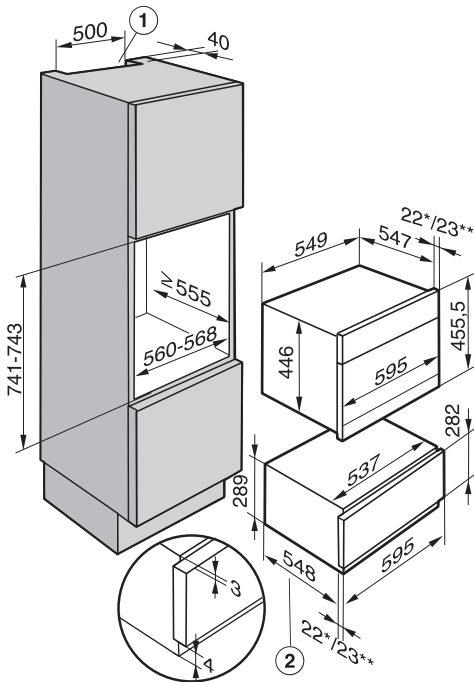
* Geräte mit Glasfront

** Geräte mit Metallfront

① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Combi-Dampfgarer

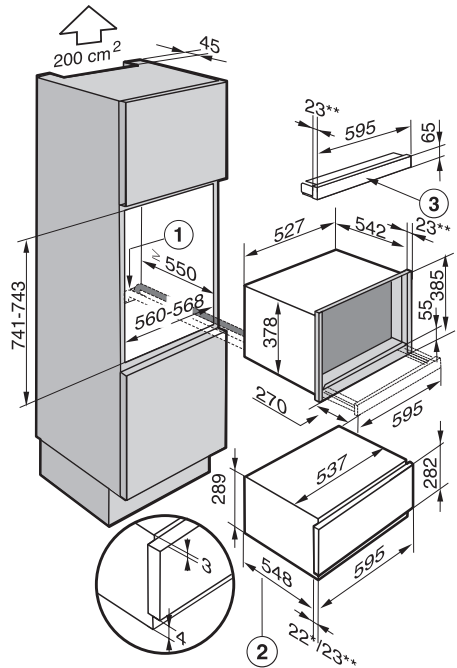
② Einbaumasse mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

Combi-Dampfgarer XL



- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Combi-Dampfgarer XL
- ② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

Einbau-Steamer



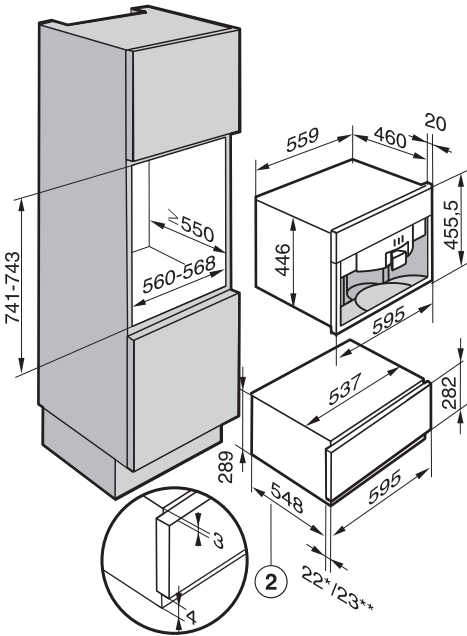
- ① Ausschnitt im Geräteauflageboden für Wasserzu- und -ablaufschlauch
- ② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm
- ③ Ausgleichsblende AB 45-7
(nachkaufbares Zubehör)

* Geräte mit Glasfront

** Geräte mit Metallfront

Einbaumasse

Kaffeevollautomat



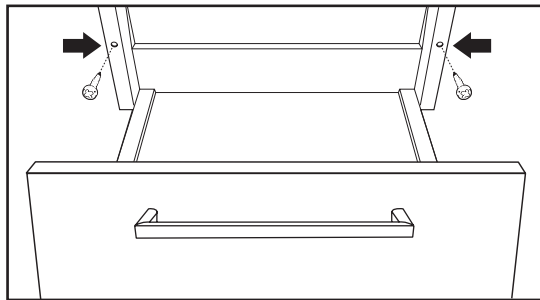
② Einbaumass mit Netzanschlussstecker
Anschlusskabel L= 2200 mm

* Geräte mit Glasfront

** Geräte mit Metallfront

Achten Sie darauf, dass die Standfläche des Gerätes sauber und wasserwaageeben ist. Nur so ist die ordnungsgemäße Funktion gewährleistet.

- Schieben Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es rechtwinklig aus.
- Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



- Bauen Sie das Kombinationsgerät entsprechend den Angaben der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung ein.

Elektroanschluss

Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elekronetz anzuschliessen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau/Aufstellung des Gerätes leicht zugänglich ist.

Erfolgt der Anschluss nicht über eine Steckdose, beauftragen Sie bitte eine Elektrofachperson, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Ist die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ist ein Festanschluss vorgesehen, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch eine spezielle Anschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die beim Miele Kundendienst erhältlich ist.

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

Der Hersteller macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemässen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

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

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung

AC 230 V / 50 Hz

Überstromschutzschalter 10 A

Auslösecharakteristik Typ B oder C

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt es sich, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Bei einer Absicherung ≤ 100 mA kann es nach längerer Nichtinbetriebnahme zum Auslösen des FI-Schutzschalters kommen.

Elektroanschluss

Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

– **Schmelzsicherungen**

Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

oder:

– **Sicherungs-Schraubautomaten**

Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

oder:

– **Einbau-Sicherungsautomaten**

(Leitungs-Schutzschalter, mind.

Typ B oder C!):

Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.

oder:

– **FI-Schutzschalter**

(Fehlerstrom-Schutzschalter)

Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Kundendienst, Typenschild

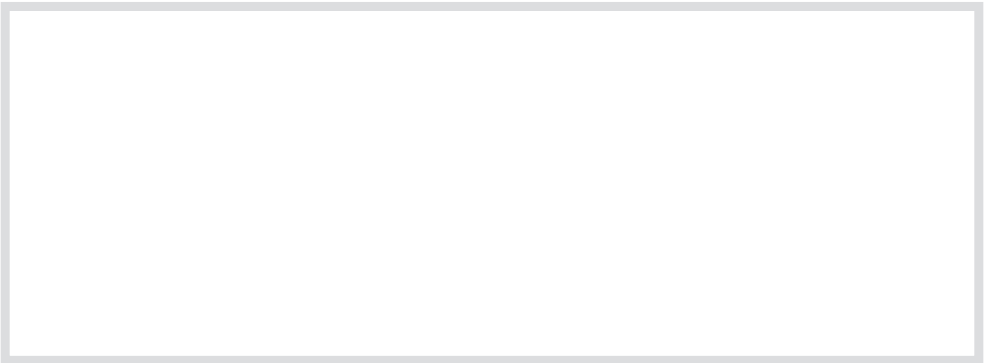
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

Ihre Miele Service-Zentrale in Spreitenbach:

Telefon	0 800 800 222
Fax	056 / 417 29 04

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.





Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon 056 417 20 00, Fax 0 800 555 355
Internet: <http://www.miele.ch>

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Telefon 021 637 02 70, Fax 0 800 551 727
Internet: <http://www.miele.ch>

Deutschland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: +49 5241 89-0, Fax: +49 5241 89-2090
Internet: <http://www.miele.de>